

Mark Up (IT)

PAESE :Italia  
PAGINE :54-55  
SUPERFICIE :159 %

DIFFUSIONE :(25000)  
AUTORE :Elena Giordano



► 1 febbraio 2017

STRUMENTI PER IL MARKETING E IL RETAIL

# MARK UP

New Business Media srl - via Eritrea, 21 - 20157 Milano - Anno XXXI - gennaio/febbraio 2017 - N. 256 - P. 03/02/2017 € 12,00

## IL RISCHIO DEL SALTO NEL FUTURO LA GRANDE SCOMMESSA

[www.markup.it](http://www.markup.it)

70256  
9 771122 687008



► 1 febbraio 2017

**92 mln**  
 di euro  
 il fatturato 2016

**55%**  
 del fatturato deriva  
 dall'attività  
 di copacking

**22**  
 linee produttive.  
 (canali distributivi:  
 Gdo (prevalente) poi  
 Horeca Bar Vending)

**300**  
 dipendenti  
 attivi nello  
 stabilimento  
 (50 indiretti)

# Patatine Pata, dal camion al campo

di  
 Elena Giordano

*Remo Gobbi,  
 mister Pata: storia  
 di un self made  
 man capace, con  
 le sue intuizioni,  
 di accelerare  
 il successo  
 dell'azienda*

Narra la leggenda che il signor Remo Gobbi, di Castiglione delle Stiviere in provincia di Mantova, professione camionista ma con competenze agricole (in quanto proveniente da una famiglia di agricoltori), trasportasse con il suo camion le patatine di un famoso marchio. E che proprio dall'intuizione "la gente consuma davvero tante patatine" sia nata l'idea imprenditoriale di Pata, realtà che oggi compete con i principali marchi del mercato. Remo Gobbi è una persona molto concreta e determinata, che ha portato nell'industria

della patatina competenze ed esperienza e ha progettato soluzioni nuove per la gestione dello stabilimento e la produzione. Cinque le regole alla base di tutto, come egli stesso ama ricordare: "Compro, pelo, friggo, vendo, incasso". Ogni pilastro è stato da lui analizzato e ottimizzato, in modo da consegnare al mercato prodotti di qualità: lo stabilimento -oggi a Castiglione delle Stiviere- viene costruito e modellato secondo i canoni da lui indicati. È sempre Gobbi a innovare il mercato da un punto di vista produttivo: nel 2007 installa il primo

impianto in Italia per la produzione della Tortilla. Nel 2009 nasce il prodotto Le Artigianali, con nuove tecniche per la cottura, in cui le patate vengono cotte in una friggitrice, estratte e passate in un forno a centrifuga ad aria calda. Un metodo che garantisce alla patatina maggiore croccantezza. Nel 2014 viene installato il primo impianto di produzione in Italia di pop corn per microonde. L'azienda è impegnata inoltre nel sostituire l'olio di palma con l'olio di girasole, eliminare i coloranti, il glutine e ad utilizzare solo aromi naturali.