



## Nutkao s.r.l. investe nel prodotto italiano attraverso l'acquisizione della siciliana Antichi Sapori dell'Etna s.r.l.

*Il Gruppo piemontese, uno dei più importanti produttori europei nel settore delle creme spalmabili a base di nocciola e produzione di semilavorati a base di cioccolato, continua il suo piano di espansione puntando sul pistacchio.*

**Canove di Govone, 11 ottobre 2021. Nutkao s.r.l.**, società italiana leader internazionale nel **contract manufacturing** che da più di 30 anni crea e produce creme e cioccolati conto terzi, con oltre 180 milioni di fatturato, annuncia oggi l'acquisizione di un'altra eccellenza produttiva italiana: **Antichi Sapori dell'Etna s.r.l.**

Quest'ultima acquisizione, che avviene a pochi giorni di distanza dall'ingresso nel Gruppo dell'olandese Boerrineke, si inserisce in un piano di ampliamento produttivo e distributivo inaugurato già nel 2015 con l'apertura del primo stabilimento in Nord Carolina (US) per la produzione di creme per retail ed industria, seguito poi da quello ad Accra, nel 2018, dove si lavorano fave di cacao esclusivamente ghanesi di prima scelta. Ad oggi il Gruppo Nutkao, il cui *head quarter* è a Canove di Govone in Piemonte, conta su una distribuzione in 80 paesi del mondo, toccando tutti i continenti. L'acquisizione permetterà al Gruppo di superare abbondantemente i 250 milioni di fatturato complessivo posizionando Nutkao tra le più importanti realtà europee nel proprio settore di attività.

Antichi Sapori dell'Etna nasce a Bronte nel 2002 dall'iniziativa di due giovani brillanti siciliani, **Vincenzo Longhitano** e **Nino Marino**. L'azienda si trasforma in pochi anni da laboratorio di pasticceria a una realtà che oggi conta su 70 ettari di pistacchietti alle pendici dell'Etna, due stabilimenti produttivi e una distribuzione in 52 paesi con un fatturato che supera i 55 milioni di euro.

Antichi Sapori ha una forte specializzazione e marchi dedicati per ogni canale commerciale: Pistì, marchio leader nella grande distribuzione a cui si affiancano Vincente, con una selezione di elevatissima qualità destinati a specialisti del settore gourmet, Madero Pastry e Madero Quality, che offrono semilavorati per la pasticceria di alta gamma e per l'industria.

*«Con Antichi Sapori dell'Etna il gruppo amplia la propria offerta e punta sull'eccellenza italiana a conferma della passione per il proprio territorio d'origine, nel segno di una qualità produttiva e di filiera che da sempre caratterizza la nostra strategia aziendale e che crediamo essere parte fondamentale del nostro futuro. Il progetto Nutkao ha come cardine portante il desiderio di essere specialisti, unici, di poter offrire una competenza profonda nella selezione delle materie prime, del modo in cui le trasformiamo e delle molteplici soluzioni che possiamo offrire in tutti i canali di vendita: grande distribuzione, industria e consumo fuori casa. Ciò accade da tempo con le nocciole, dove possiamo vantare una riconosciuta qualità superiore e tre stabilimenti importanti (Canove di Govone, Battleboro in Nord Carolina, Sint-Amands con la nuova acquisizione di Boerrineke in Belgio), con il cacao, grazie allo stabilimento di trasformazione in Ghana, ed oggi, con il pistacchio, grazie alle competenze di Antichi Sapori e alla terra di Bronte.»*, commenta il Ceo di Nutkao, **Federico Fulgoni**.

*«Con Federico ci siamo stretti la mano all'interno di uno dei nostri pistacchietti alle pendici dell'Etna. La crescita della nostra società in meno di 10 anni è stata esponenziale ed era per noi il momento di far parte di un progetto più ampio, ma che avesse come base gli stessi valori, la stessa visione, la medesima volontà di essere unici. Abbiamo rifiutato diverse proposte e alla fine ci siamo convinti che il progetto che abbiamo disegnato con Nutkao e che permette ad Antichi Sapori l'ingresso in un gruppo internazionale già consolidato, fosse la scelta giusta per noi e per il futuro della nostra società. Il progetto all'interno del Gruppo Nutkao permetterà ad Antichi Sapori di crescere partendo da Bronte, dai prodotti della nostra terra e dalla nostra artigianalità.»*, commentano i due fondatori, **Marino** e **Longhitano**.

Con l'acquisizione in pochi giorni di due eccellenze del settore dolciario - la belga **Boerrineke** e ora la siciliana **Antichi Sapori dell'Etna** - **Nutkao** conferma la propria vocazione internazionale nel segno della valorizzazione delle risorse locali.

### **Nutkao: dalla tostatura delle nocciole crude alla produzione di crema**

Nutkao, società fondata nel 1982 da Giuseppe Braidà e con sede centrale in Piemonte, è oggi un Contract Manufacturer Internazionale con una posizione di leadership nel mercato della produzione di creme spalmabili conto terzi, dal progetto al prodotto a scaffale.

Con oltre il 50% del fatturato del Gruppo generato su mercati internazionali, sono circa 80 i Paesi forniti che sostengono la tipicità italiana delle creme Nutkao e oltre 400 i clienti ai quali l'azienda fornisce prodotti esclusivi e unici, nel rispetto delle loro esigenze e dei gusti dei consumatori locali.

La crescita negli Stati Uniti con il polo produttivo di Battleboro nel Nord Carolina e la decisione nel 2018 di acquisire uno stabilimento in Ghana per la lavorazione della fava di cacao, rappresentano un caso di eccellenza di controllo della filiera: dalle materie prime naturali controllate a un processo di produzione "gentile", privo di additivazioni e sicuro da un punto di vista industriale, per mantenere inalterate le qualità organolettiche e, al contempo, assicurare un prodotto alimentare igienicamente perfetto.

Oggi il gruppo Nutkao, con l'ingresso delle neo-acquisite Boerrineke e Antichi Sapori dell'Etna, può contare su un fatturato complessivo che supera i 250 milioni di euro e una rete distributiva sempre più capillare e radicata in ciascun paese dove è presente.