

Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 11:05:34 di lunedì 13 settembre 2010 - 15.888 articoli presenti nell'archivio

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Abbonamenti



Google™

Cerca nel sito

per parole chiave ...

per codice ...

SURGELATI: ingrosso, impc

Distribuzione a grossisti e gdo
Importazione da produttori
esteri.

www.mediastradebrokers.it

Pane congelato

Produzione pane tramezzini
produzione pane speciale
congelato

www.gladpane.it

Annunci Google

NEWS > AZIENDE E PRODOTTI

06/09/2010 10.36.00

Forno d'Asolo festeggia i suoi successi 25 anni di colazione all'italiana

A Villa Emo di Vedelago (Tv) erano in 500, il 3 settembre scorso, a festeggiare il successo imprenditoriale tutto italiano di Forno D'Asolo, seconda realtà italiana nella produzione di croissanterie e prodotti surgelati. Per l'occasione il presidente Fabio Gallina ha annunciato novità e incrementi

VEDELAGO (TV) - In cinquecento da tutta Italia il 3 settembre a Villa Emo di Vedelago (Tv) per festeggiare i 25 anni di Forno D'Asolo, la realtà trevigiana che con un fatturato previsionale per il 2010 di 70 milioni di euro si conferma anche quest'anno come la seconda realtà italiana nella produzione di croissanterie e commercializzazione di prodotti surgelati.

Oltre 300 fra dipendenti, agenti e collaboratori, un cuore direzionale e produttivo saldamente radicato nel cuore del nordest, una rete distributiva capillare in tutta Italia e un fatturato che nonostante la difficile congiuntura segna anche quest'anno una crescita importante: più 10% nei primi otto mesi del 2010 rispetto all'analogo periodo dello scorso anno, con un incremento che ad agosto ha toccato un più 20% rispetto allo stesso mese nel 2009.

A dichiararlo è stato **Fabio Gallina** (nella foto, a sinistra), presidente del gruppo, il cui saluto ha aperto ieri sera le celebrazioni per l'importante anniversario. Presenti tra gli altri il presidente della Provincia di Treviso **Leonardo Muraro** (nella foto, a destra), il presidente di Unindustria Alimentare Fraccaro e amministratori locali tra cui il sindaco di Maser Daniele De Zen.

La serata, che ha visto la partecipazione di dipendenti, collaboratori, agenti e fornitori di tutta Italia, è stata l'occasione per delineare le linee strategiche su cui si muoverà il gruppo nei prossimi mesi.

«Puntiamo ad un rafforzamento produttivo con una prospettiva di incremento in termini occupazionali - ha dichiarato Gallina - mentre proseguirà l'azione di espansione verso nuovi mercati già intrapresa nei mesi scorsi e che permette oggi a Forno d'Asolo di avere una presenza significativa in Svizzera, Austria, Germania, Slovacchia, Ungheria, Inghilterra, Danimarca, Spagna, Francia, Stati Uniti, Canada, Guinea Equatoriale, Dubai».

L'obiettivo non è solo commerciale ma anche culturale: non solo cioè esportare la qualità di prodotti alimentari made in Italy ma anche e soprattutto promuovere il concetto di colazione all'italiana come espressione di una trazione che unisce ai valori nutrizionali il prestigio di una storia importante. A confermarlo le ricerche condotte nei mesi scorsi da Gianni Moriani, dell'Università di Venezia, e che il docente ha anticipato agli ospiti della serata di venerdì.

Un'analisi storica puntuale, in un percorso temporale e territoriale che interessa tutta Europa, e che sarà oggetto di un volume di prossima pubblicazione edito proprio da Forno d'Asolo.



CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Pastificio Felicetti, da oltre cent'anni pasta biologica di alta qualità

La divisa non mortifica, ma esalta Per Siggì il cuoco è il più attento

Divise professionali nell'Hotoreca Eleganti, comode e alla moda

Isacco veste il sommelier Ais con eleganza e tanta praticità

Nuovo centro di formazione 4R Non solo birra, beverage a 360 gradi

[clicca per l'archivio della sezione](#)

appuntamenti enogastronomici

cultura e intrattenimento



HOTEL 2010

BonFa CREMONAFIERE

7° SALONE DELLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE ARTIGIANALI E DELLE ATTREZZATURE PROFESSIONALI

12-15 Novembre 2010

ROS

forniture alberghiere di qualità

Stile e Servizio

CONDIVIDI Facebook Twitter Altri