Italcarciofi: non solo carciofi

italcarciofi-b37638d3

La Italcarciofi s.r.l. Unipersonale nasce nel 1999, per volontà di Maurizio Garofalo, collocandosi ben presto tra le aziende leader nel settore conserviero, specializzandosi nella lavorazione e trasformazione del carciofo e ortaggi con conserva sott'olio, sott'aceti, antipasti e creme. Ubicata nella zona industriale di San Ferdinando di Puglia, piccolo paesino del bacino della Valle dell'Ofanto nel basso Tavoliere delle Puglie, dal quale attinge i prodotti freschi. Ogni anno, a cavallo tra ottobre e novembre, nei pressi della zona mercatale, si svolge la Fiera Nazionale del carciofo mediterraneo e del prodotto ortofrutticolo.

Durante questo evento vengono presentate sia le nuove tecnologie di coltivazione sia i prodotti tipici del luogo, in particolare pesche e carciofi, rinomati in tutta Italia per la loro qualità, tanto da conferire alla città l'appellativo di città delle pesche e dei carciofi. Il re assoluto della rassegna però rimane lui sua maestà il carciofo, una vera e propria miniera di principi attivi che vanta particolari virtù terapeutiche.

Al termine di ogni Fiera viene conferito il Carciofo d'oro al miglior espositore, tra i tanti nel 2012 anche la Italcarciofi ha ricevuto il suo riconoscimento come portavoce delle potenzialità del suo Paese nel mondo. Al di là di questi "piccoli-grandi" riconoscimenti a livello locale, la Italcarciofi partecipa ormai da anni ai più grandi eventi fieristici nazionali e internazionali, tra gli ultimi: Summer Fancy Food 2014, Sial Parigi 2014, Sial AbuDhabi 2014, Tutto FoodMilano 2015 (evento collegato a Expo Milano 2015), Anuga Colonia 2015, Cibus Parma 2016.

linea-carciofi-webDisposta su di una superficie totale pari a circa 24.000 mq. di cui 500 mq di uffici, 4.000 mq di deposito merci e 17.300 mq di piazzale, offre lavoro a 40 dipendenti annuali e 200 stagionali con un fatturato in continua crescita. Al servizio dei piccoli e grandi distributori, specializzati nel catering e nella ristorazione, e della GDO italiana ed europea. La mission è diffondere la bontà e i sapori della nostra terra a livello nazionale e internazionale. La produzione copre un'ampia gamma di preparazioni di qualità che spaziano dalle ricette regionali agli stuzzichini più sfiziosi, dai classici dell'industria conserviera alle proposte di nuovi sapori, con l'obiettivo di soddisfare un pubblico sempre

più preparato, attento ed esigente. Per questo ci adoperiamo con il massimo impegno, affinché i nostri prodotti siano genuini e dal sapore unico, avvalendoci di un sistema di qualità e autocontrollo certificato secondo gli standard internazionali ISO.9001, BRC e IFS.

L’azienda è dotata di un laboratorio interno per le analisi chimiche emicrobiologiche, gestito da personale altamente specializzato che attraverso una strumentazione all’avanguardia e costantemente sottoposta a piani di taratura e manutenzione, è in grado di soddisfare tutte le esigenze di igiene e sicurezza. La forza di una grande azienda parte però dalla sua politica amministrativa, dalla volontà di crescere e dall’utilizzo di strumenti di ultima generazione, affiancate a un personale giovane e preparato. Italcarciofi decide di cambiare la sua immagine approcciando uno stile che rispecchia il cambiamento del suo iter dal 1999 ad oggi. Il simbolo aziendale il cesto, rappresenta un emblema istituzionale, ricorda il contatto diretto tra uomo e natura. Nella mente delle persone il cesto è un ricordo positivo, famigliare, caldo. Sensazioni che portano il cliente a sentirsi “come a casa propria”.

www.italcarciofi.com