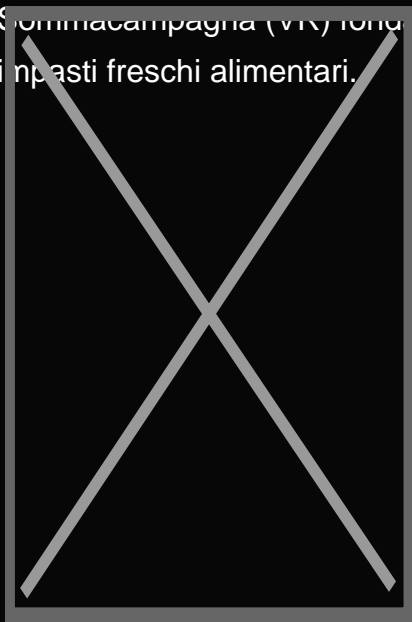


# Roncadin acquisisce Ada Food ed entra nel mercato delle pizze fresche

ada-food-4fa45685

**Roncadin, specializzata nella produzione di pizze surgelate, fa il suo ingresso in un nuovo mercato, quello delle pizze fresche da banco frigo.**

Attraverso la controllata Isola srl, Roncadin ha infatti **acquisito 95% di Ada Food**, azienda di Sommacampagna (VR) fondata da Armando De Angelis, che da oltre trent'anni opera nel campo degli impasti freschi alimentari.



*«Siamo orgogliosi di annunciare quello che è un grande passo per tutte*

*e tre le società protagoniste di questa operazione – dichiara **Dario Roncadin**, AD di Roncadin nonché neo-AD di Ada Food. [Roncadin](#) entra in un mercato molto promettente, quello delle pizze fresche, e lo fa acquisendo Ada Food, che con Roncadin condividerà l'attenzione alla qualità delle materie prime e dei procedimenti produttivi, e alla quale intendiamo dare nuovo slancio, grazie ai contatti e al know-how nella ricerca e sviluppo che Roncadin metterà a disposizione. Il terzo attore coinvolto è Isola Srl,*

*la società controllata al 100% da Roncadin, nata nel 2021, con la quale intendiamo acquisire piccole e medie imprese operanti nel settore pizza e affini, per offrire sempre di più un servizio a 360° ai nostri clienti. La prima acquisizione realizzata da Isola è stata proprio quella di Ada Food».*

*«Grazie a Roncadin il lavoro che la nostra azienda familiare porta avanti da oltre trent'anni verrà valorizzato in una nuova dimensione – commenta **Armando De Angelis**, fondatore di Ada Food. La nostra è una realtà la cui forza risiede nella produzione artigianale, che grazie alle dimensioni ridotte ci permette di essere flessibili e dinamici, e nel personale competente e qualificato, oltre che appassionato del proprio lavoro. L'acquisizione da parte di Roncadin ci apre le porte di nuovi mercati».*

Ada Food ha un **fatturato di 3,3 milioni di euro** una ventina di dipendenti. Con il passaggio di proprietà, la famiglia De Angelis mantiene il 5% delle quote, mentre Dario Roncadin diviene l'amministratore delegato dell'azienda, che cambierà denominazione in **Zero Srl**: un nome che rimanda sia al comparto di riferimento (quello degli impasti freschi alimentari – pizze, tranci, focacce – generalmente conservati appunto a una temperatura fra 0°C e 4°C), sia all'idea di "punto di partenza" per i **futuri sviluppi dell'azienda**.

I primi progetti sono infatti già in cantiere e riguardano l'imminente lancio di un nuovo prodotto, la [Pinsa](#), la pizza tipica romana che sta vivendo un grande successo nei consumi nell'ultimo periodo, e la partecipazione alla fiera CIBUS (maggio 2022) con un'**innovativa gamma** sviluppata in collaborazione con lo chef Renato Bosco, che ha già sviluppato e firmato per Roncadin due apprezzate pizze surgelate della linea ExtraVoglia, la Margherita e la Parmigiana tipologia "Classica a bordo alto".