

Amoretti S.p.A. Specialità Alimentari

Questa azienda di distribuzione di specialità alimentari su tutto il territorio italiano è un'eccellenza parmense a conduzione familiare con oltre 100 anni di storia



Accurata selezione dei prodotti, un catalogo che copre ogni possibile esigenza alimentare, una distribuzione capillare rivolta soprattutto al mondo dell'hotellerie e della ristorazione: la Amoretti è un'azienda di famiglia, arrivata ormai alla quarta generazione, inestricabilmente legata al territorio di Parma. Proprio nel cuore della food valley italiana, infatti, è nata la sua prima avventura imprenditoriale, quando il nonno dell'attuale proprietario, di cui condivide il nome, Icilio Amoretti, aprì una salumeria a Salsomaggiore (era il 1907), la stessa che ancora oggi rappresenta uno degli araldi dei prodotti Amoretti. I figli, Agide e Gerino, ne continuarono la tradizione, ma con la lungimiranza e il coraggio dei giovani del secondo dopoguerra: decisero infatti di ingrandirsi e cercare altri mercati. Venne così fondata l'azienda di distribuzione di specialità alimentari, che allora come oggi si rivolge primariamente all'industria turistica e alberghiera del Paese.

Un catalogo ricchissimo

Dopo oltre 70 anni di attività, la Amoretti continua a rifornire catene alberghiere, strutture ricettive indipendenti e ristoranti, potendo

contare su un catalogo di oltre 10 mila referenze, che includono prodotti DOP e DOG del territorio emiliano, e in particolare pasta, salumi, formaggi, olio e aceto, specialità estere, tra cui pesce, foie gras e spezie, cibi pronti, dolci, prodotti per la colazione, salse, vini, champagne e tè. L'obiettivo non è solo andare incontro a tutte le esigenze delle cucine professionali italiane, che siano specializzate in ricette della tradizione, menu creativi ispirati alla cucina italiana o piatti che raccontano il meglio della gastronomia internazionale, ma anche rispondere a specifiche necessità, con linee di prodotti senza glutine, biologici e vegani.



Menu ispirati ai sapori locali

Oltre alla salumeria storica di Salsomaggiore, la famiglia Amoretti possiede un secondo punto vendita al dettaglio proprio accanto alla sede principale di Parola di Fontanelato, ovviamente in provincia di Parma. Entrambe propongono il meglio della tradizione locale, come il prosciutto di Parma 36 mesi, il culatello di Zibello Dop stagionato 2 anni, lo strolghino, la spalla cotta di San Secondo e il salame di Felino, perfetti da accompagnare alle focacce calde, alla crema di parmigiano e alle salse di produzione propria, senza dimenticare la speciale giardiniera della casa. Nel quartier generale della Amoretti è stato aperto anche un ristorante, il *Romanini*, il cui menu non poteva che ispirarsi ai sapori tipici di Parma, dai tortelli con ricotta ed erbe, agli anolini al parmigiano in brodo di cappone, dal bollito misto, sette tagli di carne con le salse e le mostarde, alla sbrisolona con zabaione caldo.

G.G.



TOP QUALITY AT THE SERVICE OF THE HOSPITALITY INDUSTRY

Amoretti S.p.A. Food Specialties

This food specialties company, which distributes throughout all of Italy, is a Parmesan family-run excellence with over 100 years of history

Carefully selected products, a catalogue that covers every possible food demand, a capillary distribution focused mainly on the hotel and catering world: Amoretti is a family business, now reaching the fourth generation, inextricably linked to the Parmesan territory. In fact, its first business venture was launched right in the heart of the Italian food valley, where the grandfather of the current owner, both named Icilio Amoretti, opened a delicatessen in Salsomaggiore (dated back to 1907), the same which still represents today one of the heralds of Amoretti products. His sons, Agide and Gerino, continued the tradition, but with the foresight and the courage of young men living after the Second World War: they decided to expand and look for other markets. Thus the food specialties distribution company was founded, which now as then is primarily aimed at the tourism and hotel industry throughout the country.

A rich catalogue

After over 70 years of activity, Amoretti continues to supply hotel chains, independent accommodation facilities and restaurants, relying on a catalogue of over 10,000 references including DOP and DOG certified products from the Emilia-Romagna area, and in particular pasta, cold meats, cheeses, oil and vinegar and foreign specialties including fish, foie gras and spices, ready-made foods, sweets, breakfast products, sauces, wines, champagne and tea. The goal is not only to meet all the needs of Italian professional kitchens, whether they are specialised in traditional recipes, creative menus inspired by the Italian cuisine or the best of international gastronomy dishes, but also to meet specific requirements with lines of gluten-free, organic and vegan products.



A menu inspired by local flavours

In addition to the historic delicatessen in Salsomaggiore, the Amoretti family owns a second retail outlet right next to the main office in Parola di Fontanellato, in the province of Parma. Both offer the best of local tradition such as Parma ham matured 36 months, Zibello Dop matured 2 years, strolghino, San Secondo pork shoulder matured 2 years and the Felino salami, perfect to accompany warm focac-

ce, Parmesan cheese cream, Amoretti sauces and the special home-made giardiniera. A restaurant was also opened at the Amoretti headquarters, the *Romanini*, whose menu could only be inspired by the typical flavours of Parma, including tortelli with ricotta and herbs, the anolini with parmesan cheese in capon broth, mixed boiled meat, i.e. seven cuts of meat with sauces and mustards, and sbrisolona with warm zabaglione.

G.G.