



# Amoretti SpA Specialità alimentari

Passione e ricerca dell'eccellenza sono al centro della storia ultracentenaria di questa azienda, partner di alberghi e ristoranti in tutto il Paese, che, dalla sua sede di Parma, distribuisce le migliori specialità alimentari italiane ed estere

**U**n emporio d'altri tempi, dove, tra il bancone e gli scaffali, sono esposti salumi DOP e formaggi stagionati, conserve, salse e altre leccornie: da qui è nata la storia della Amoretti, oltre 100 anni fa, a Salsomaggiore. Iclio Amoretti aveva infatti aperto una salumeria, il primo nucleo di un'azienda che oggi distribuisce specialità alimentari in tutto il Paese. Dopo la seconda guerra mondiale i figli Guerino e Agide decisero di ampliare l'attività e cercare altri mercati, imprimendo una svolta molto audace all'azienda di famiglia, che si trovò ben presto a fornire alberghi e ristoranti con prodotti da un catalogo in continua crescita. Oggi alla guida della compagnia si trova Iclio, il nipote del fondatore di cui condivide anche il nome, e la Amoretti distribuisce oltre 10 mila prodotti, molti dei quali in esclusiva o a marchio proprio, per soddisfare le esigenze più varie e accontentare anche i palati più esigenti.

## Dalla salumeria al ristorante

Anche se è stata la prima realtà imprenditoriale italiana a specializzarsi nella fornitura di materie prime confezionate al mercato dell'*hôtellerie*, l'azienda ha mantenuto saldi i legami con la sua tradizione e ancora oggi affianca alla distribuzione la presenza sul territorio con due salumerie. La prima, a Salsomaggiore, è il negozio storico della famiglia, mentre la seconda si trova nella sede principale in provincia di Parma, dove degustare e acquistare le specialità che giornalmente vengono distri-

buite dalla Amoretti. Si spazia quindi tra il meglio della produzione locale, e in particolare salumi DOP e formaggi a lunga stagionatura, e gli altri punti di riferimento geografici della famiglia, in particolare la cucina ligure, fatta di sapori semplici ma decisi. Inoltre, già dagli anni Quaranta la passione per gli ingredienti e i piatti della tradizione ha portato all'apertura del ristorante *Romani*, una vera trattoria d'altri tempi, dove si possono ritrovare le ricette tipiche di Parma e dintorni.

Giulia Gagliardi

## Un ricco catalogo con consegna entro 24 ore

Freschi, confezionati, italiani, locali ed esteri: il catalogo dei prodotti della Amoretti è in continua espansione. Non possono ovviamente mancare le specialità come olio, aceti, formaggi e salumi, che si affiancano a spezie, salse, dolci, carne e pesce, foie gras e tartufi. Il segreto è la prova di qualità: nessun prodotto può entrare a far parte del catalogo prima di essere stato testato. Per preservarne la freschezza la consegna avviene entro 24-48 ore con mezzi di proprietà (in tutta l'Italia del nord e del centro, Sardegna inclusa, mentre al sud la consegna è effettuata dai corrieri).



## TOP QUALITY TO SERVICE HOSPITALITY

**Amoretti SpA Food specialities**

Passion and search for excellence are at the centre of a hundred years old history of this company, hotels and restaurants partner throughout the Country, which distribute the best Italian and foreign food specialities from its headquarters in Parma



**A**n emporium of past times, where, between counter and shelves, are exposed PDO cold cuts and aged cheese, conserve, sauces and other delicacies: here, in Salsomaggiore, the Amoretti history began over 100 years ago. Icilio Amoretti, in fact, opened a delicatessen, the first core of a company that today distributes food specialities throughout the Country. After the Second World War, his sons, Guerino and

Agide decided to extend the enterprise and to look for other markets, giving a very bold turn to the family business, which soon found itself providing hotels and restaurants with products from a continually rising catalogue. Today Icilio leads the company, the founder's grandson who also shares the name, and the Amoretti distributes over 10 thousand products, most of them are exclusively or own brand, to meet the

various needs and also to satisfy the most demanding palates.

**From delicatessen to restaurant**

Even though it was the first Italian business reality to specialise in packaged raw materials supply to the *hôtellerie* market, the company has kept strong links with its tradition and still today supports the distribution with two delicatessens in the territory. The first, in Salsomaggiore, is the family historical shop, while the second is in the headquarters in the province of Parma, where people may taste and buy specialities which are distributed daily by Amoretti. Therefore, they range from the best of local production, and in particular PDO cold cuts and aged cheese, and other family geographic landmarks, particularly the Ligurian cuisine, made of simple but decisive flavours. Moreover, since the Forties, the passion for ingredients and traditional dishes led to the opening of the *Romanini* restaurant, an authentic old fashioned trattoria, where costumers may find the typical recipes of Parma and surroundings.

Giulia Gagliardi

**A rich catalogue with within 24 hours delivery**

Fresh, packed, Italian, local and foreign products: Amoretti products catalogue is continuously expanding. Obviously there can't be missing specialities such as oil, vinegar, cheese and cold cuts, which stand alongside spices, sauces, sweets, meat and fish, foie gras and truffles. The secret is quality testing: no product may be included in the catalogue before it has been tested. In order to preserve the freshness, delivery takes place within 24-48 hours with company-owned vehicles (throughout Northern and Central Italy, including Sardinia, while in Southern Italy the delivery is made by carriers).