

LE AGGREGAZIONI TRA LE AZIENDE ALIMENTARI



## Le due venete nella holding tricolore della pasta fresca

Due aziende venete di grande riconoscibilità - Cecchin e Casanova Food - sono state aggregate con altre tre nella holding Convivio, polo tricolore della pasta fresca. a pag. 12 **Zuin**

# La holding tricolore della pasta fresca Cecchin e Casanova sono in Convivio

Le due aziende venete entrano (con altre tre) nel progetto di Alkemia: obiettivo 100 milioni

di **Alessandro Zuin**

I loro prodotti «premium» sono in forte crescita e generano un volume di consumi sempre più ampio, soprattutto al Centro-Nord, ma in questo specifico settore dell'alimentare italiano - le paste fresche e i piatti pronti, un mercato cresciuto del 9,3% negli ultimi 5 anni - non esisteva un marchio leader in senso assoluto. Perciò hanno deciso di crearlo a partire da questo agosto 2025, con un'operazione aggregante di ampio respiro che ha messo sotto il controllo di un'unica holding operativa, denominata non per caso Convivio, ben cinque operatori regionali tra i più affermati del comparto, tre dei quali fanno base a Nordest: Laboratorio Cecchin di Tezze sul Brenta (quelli delle omonime crespelle), Casanova Food di Rubano (nota per il marchio Pasta di Venezia) e Valsugana Saponi, collocata ai piedi delle montagne al confine fra Trentino e Veneto. Gli altri due attori in partita sono Poggiolini, realtà affermata della pasta toscana, e Parmachef, azienda emiliana molto nota nella ristorazione alimentare.

Regista dell'operazione è Alkemia Sgr. Con la costituzione del nuovo fondo tematico di private equity Food Excellence, interamente con-

centrato sul settore agroalimentare italiano, e il co-investimento della veneziana Banca Ifis, Alkemia ha acquisito attraverso la holding Convivio il 100% delle 5 aziende coinvolte, il cui valore d'impresa complessivo è stato quantificato in 36,6 milioni di euro. Il fatturato aggregato 2024 ha raggiunto i 27 milioni, con l'obiettivo dichiarato di salire a 100 nei prossimi 5 anni, anche integrando strada facendo nuovi player che condividano la visione del progetto.

Spiega l'avvocato **Debora Cremasco**, partner di **Lambertini & Associati**, lo studio veronese che ha seguito tutti gli aspetti legali dell'operazione per conto di Alkemia, dalla costituzione delle società che hanno investito al completamento dell'acquisizione di tutte le aziende target: «Il progetto punta a costruire un leader italiano nella pasta fresca e nella gastronomia alto di gamma, incentrato sulle specialità regionali e che consenta di servire Gdo, HoReCa e *normal trade* sia in Italia che nei mercati europei. Stiamo parlando di imprese - sottolinea ancora Cremasco - che sono tutte a base familiare: ciascun imprenditore coinvolto nel progetto rimarrà al proprio posto nella rispettiva azienda e tutti hanno reinvestito nella nuova holding, portando sfruttare le notevoli sinergie che si verranno a creare. C'è da aggiungere che si tratta di aziende in ottima sa-

lute e che presentano notevoli potenzialità: i singoli imprenditori coinvolti sono stati lungimiranti nel cogliere le opportunità di crescita insite nel progetto. L'aggregazione tra leader locali, infatti, permetterà di raggiungere dimensioni adeguate e di avere un manager appositamente selezionato, con ampia esperienza nel settore, che coordinerà lo sviluppo commerciale del gruppo e implementerà le sinergie di costo su tutta la catena del valore».

Quest'ultimo manager, entrato in Convivio con la mansione di direttore generale, è Giovanni Panzeri, già in Danone, Kellogg's, Carrefour e Heinz: «Ogni azienda - sottolinea - porta un know-how distintivo, dalle specialità regionali alle tecniche di cottura all'avanguardia fino alle soluzioni per le intolleranze alimentari. La nostra missione è coordinare queste forze».

Ma qual è stata la molla che ha spinto i singoli imprenditori ad aderire al progetto di Convivio, rinunciando a un pezzo della propria sovranità aziendale in nome



di un disegno più ampio? «In tutta franchezza - risponde Carlo Cecchin, a capo dell'omonimo laboratorio alimentare e pastificio vicentino - ho verificato per esperienza che i fondi di private equity ti possono dare l'occasione di fare un viaggio anche molto evoluto ma io, in azienda, non avevo problemi di questo tipo. Piuttosto, avevo in mente da tempo un certo progetto di crescita e, con Alkemia, ci siamo piaciuti reciprocamente: quando li ho incontrati, ho capito che erano quelli giusti. Io rimango in prima linea - aggiunge Cecchin - ma al servizio degli altri che partecipano al progetto. In precedenza avevamo già collaborato con altre aziende ma la scintilla non era scoccata. Stavolta, invece, quando ci siamo incontrati le cose hanno funzionato da subito».

L'obiettivo condiviso si potrebbe riassumere così: «Continuare a proporre al consumatore - spiega Cecchin - prodotti buoni e fatti bene ma a un prezzo un po' più appetibile, grazie alle sinergie sviluppate dall'aggregazione tra le cinque società: rimanendo da solo, sotto questo aspetto avrei sicuramente fatto fatica. Ognuno di noi conserva i propri marchi ma, in futuro, nasceranno nuovi prodotti a marchio Convivio, destinati ai nuovi mercati che vogliamo presidiare. Con gli altri colleghi coinvolti nel progetto siamo di fatto complementari: con le nostre crespelle entreremo nei loro mercati e viceversa».

Unire le forze preservando intatta la propria identità: la strada è tracciata.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## 36,6

Il valore d'impresa delle 5 aziende è stato misurato in 36,6 milioni



**Debora Cremasco**

## 27

È stato di 27 milioni il fatturato aggregato relativo al 2024

Il progetto punta a costruire un leader italiano nella pasta fresca e nella gastronomia alto di gamma, incentrato sulle specialità regionali



### Crespelle e dintorni

Carlo Cecchin all'interno del suo laboratorio alimentare di Tezze sul Brenta (Vicenza)