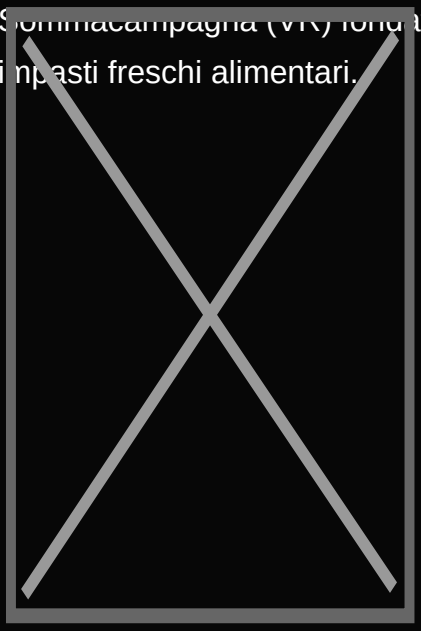
Roncadin acquisisce Ada Food ed entra nel mercato delle pizze fresche

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".