

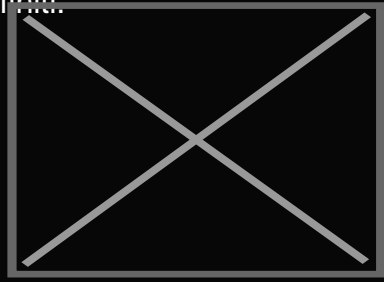
Di Vita, 50 anni di freschezza



1969 – Alcuni agricoltori di Carmagnola, in provincia di Torino, nel cui territorio si coltivano alcune varietà di peperone di alta qualità, decidono di trasformare e conservare i frutti della loro terra. Principale fautore dell'iniziativa è Tommaso Pochettino, a cui da allora è affidata la conduzione dell'azienda. Nasce così Di Vita e, poco dopo, il primo stabilimento: una linea di trasformazione di vegetali per la conservazione in vasi di vetro e in latte ed un magazzino. Il tutto concentrato in 3000 mq.

1978 – A seguito degli importanti successi commerciali, nel 1978 viene costruito, a fianco di quello storico, un nuovo stabilimento di 3500 mq che si avvale di 2 linee di trasformazione e di un fine

linea automatizzato. Il vecchio stabilimento viene così adibito integralmente a magazzino prodotti finiti.



1980 – 1998 Di Vita continua a consolidare la propria posizione nel

mercato, diventando uno dei punti di riferimento del settore. Tommaso Pochettino continua a dirigere l'azienda ed esserne il punto di riferimento. In questo periodo le produzioni vengono diversificate e ai sottaceti si aggiungono pian piano altre linee prodotto quali i sott'oli, i pesti e, soprattutto, i sughi pronti.

1998 – Nel 1998 la famiglia Pochettino acquisisce le azioni degli altri soci, diventando così unica proprietaria della Di Vita. Entrano in azienda gli allora trentenni Alberto e Guido Pochettino, figli di Tommaso, sino a quel momento impegnati in altre esperienze professionali.

1999-2010 – Nel primo decennio degli anni 2000 Di Vita, gradualmente e costantemente, rinnova e amplia gli impianti di produzione, costruisce un nuovo magazzino e si dedica allo sviluppo dei mercati esteri. In questi anni viene costruito un impianto fotovoltaico da 600 kW e vengono richieste ed ottenute le certificazioni necessarie per competere sui mercati internazionali.

2011-2018 – Nel 2011, grazie ad un importante incremento del fatturato verso l'estero, Di Vita investe ulteriormente in attrezzature. Viene intrapreso un percorso di ammodernamento radicale degli impianti: si allestisce un nuovo impianto di produzione dei sughi, il fine linea viene robotizzato, tutti i macchinari e impianti specifici di produzione vengono sostituiti.

2019 – 50 anni Di Vita. Al raggiungimento di questo importante traguardo siamo operativi con: 80.000 mq di stabilimento, 9.000 mq adibiti a produzione, 11.000 mq di magazzino, 5 linee produttive completamente rinnovate. Utilizziamo oltre il 75% di energia proveniente dal nostro impianto fotovoltaico. Siamo pronti alla sfida dei prossimi cinquant'anni.