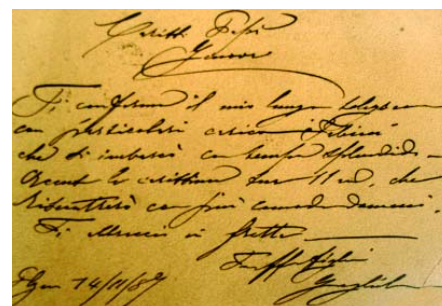


## CARTELLA STAMPA





**B&P**

**Barabino & Partners**

per



## **DOCUMENTAZIONE CONTENUTA NELLA CARTELLA**

### **ICAT FOOD**

• L'azienda	Pag.	1
• I marchi di punta	Pag.	3
• Il processo di lavorazione delle conserve ittiche	Pag.	7
• I brand principali e le referenze	Pag.	8
• Gli altri brand e i prodotti	Pag.	11
• Breve storia delle conserve di tonno	Pag.	13
• Scheda di sintesi	Pag.	15

Contact: Barabino & Partners  
Tel. 010.272.50.48  
Barbara Demicheli  
b.demicheli@barabino.it  
Cell. 347.416.29.86

Genova, maggio 2014



## **ICAT FOOD**

### **L'azienda**

#### **Gli esperti del mare**

Icat Food è l'azienda degli **"esperti del mare"**, che importa da tutto il mondo e distribuisce in Italia conserve ittiche di primissima qualità.

#### **160 anni di esperienza**



IMPRESA STORICA D'ITALIA

**L'azienda, annoverata dal 2012 da Camera di Commercio in Italia tra le Imprese Storiche d'Italia, è il frutto della tradizione e dell'esperienza imprenditoriale di una famiglia italiana - i Teglio -** che, da oltre 160 anni ha creato un profondo know-how e un'elevata competenza per il mare, la pesca, la distribuzione e la commercializzazione dei suoi prodotti.

Di generazione in generazione i Teglio hanno saputo trasmettere integra e viva la passione per il mare e per il duro lavoro ad esso legato. È una storia particolare, che inizia nella metà del XIX secolo quando il modenese **Laudadio Teglio giunge nella Genova dei traffici e delle prime grandi industrie**. Coadiuvato da una famiglia numerosa, egli punta da subito sull'importazione del pesce salato.

#### **L'opificio a Polperro in Cornovaglia**

E' sullo scorcio del '900, con i commerci ben avviati, che la famiglia decide di investire anche all'estero. **Roberto, Federico e Guglielmo, i figli di Laudadio acquistano a Polperro, nella splendida Cornovaglia**, un opificio per salare le sardine. Quei locali affacciati sulle banchine ospitano oggi un pittoresco museo della pesca.

Mentre i fratelli si naturalizzano inglesi, Roberto cura gli affari tra l'Italia e la Gran Bretagna, restando al timone della sede genovese. Dei suoi figli, è Mario a seguire con successo l'azienda nel difficile periodo bellico e nel dopoguerra. Vero esperto nel suo ramo, rafforza i contatti con i fornitori creando le premesse per lo sviluppo più recente di Icat Food.

#### **Piero Teglio**

**Sarà Piero Teglio** - facente parte della quarta generazione della famiglia - **l'uomo della svolta** nella strategia commerciale dell'azienda, attraverso il suo intuito e la competenza comprenderà in anticipo le evoluzioni del mercato e lo sviluppo di quella che sarebbe diventata la Grande Distribuzione. Riorganizza così l'attività, investendo in tecnologia e risorse umane, acquista il magazzino in posizione logistica strategica ottimizzando la qualità del servizio.

Così, Icat Food si afferma oggi sul mercato con marchi e prodotti prestigiosi, nell'intera gamma delle conserve ittiche e non solo.

#### **L'attività**

Icat Food oggi è una Società per Azioni guidata da Giorgia Serrati Teglio, con sede a Genova, che distribuisce prodotti di alta qualità non solo ittici in tutta Italia, attraverso numerosi marchi tra cui **Angelo Parodi, Moro, Alisa**.



L'azienda offre ai consumatori conserve ittiche sotto vetro e in scatola, avendo cura di scegliere i pescati più sani e organoletticamente migliori e le lavorazioni più accurate. Negli anni Icat Food mantenendo il suo core business nella commercializzazione di prodotti ittici, ha inserito nel suo portafoglio altri tipi di conserve che vanno dai vegetali alla frutta, dagli snack sino alla nuova divisione del PET FOOD.

### **I marchi in portafoglio**

Icat Food ha nel suo portafoglio oltre **15 marchi** con fasce di prezzo diversificate e un ricco assortimento di confezioni (ADA, Alisa, Alto Mare, Angelo Parodi, Ardea, Artiach, Captain Byrd, Cuétara, Donzela, Moro, Ocean, Pet Select, Pink Seal, Premier, Sea Royal, Soleado, Stella Verde). Per quanto riguarda le conserve ittiche l'offerta è molto vasta e comprende: acciughe/alici, granchio, lompo, salmone, sardine, sgombri/mackarel, tonno e vongole.

### **L'acquisizione di Alisa**

Inoltre, l'azienda ha trasferito il proprio know-how e la propria esperienza anche nella distribuzione di altre tipologie di conserve alimentari (frutta in scatola, olive, asparagi, cuori di palma, ecc.). **Come accade per l'acquisizione dalla spagnola Deoleo (ex SOS) del marchio Alisa** (già distribuito da Icat Food da oltre 30 anni), sinonimo di altissima qualità nella produzione di olive spagnole nere e verdi.



Un altro esempio di altre tipologie di prodotto è rappresentato dalla distribuzione della linea di snack salati e prima colazione **Cuetarà e Artiach**, marchi leader assoluti nel mercato spagnolo del colosso alimentare NUTREXPA.



### **Un ruolo proattivo**

Icat Food sceglie in tutto il mondo i fornitori con standard qualitativi molto alti e **controlla direttamente le materie prime e l'intero iter produttivo** distribuendo infine i prodotti sul mercato italiano oltre che occuparsi delle strategie di marketing e comunicazione dei singoli brand attraverso campagne pubblicitarie e promozionali sia verso il trade che verso il consumatore finale.

### **I plus di Icat Food**

**Intuizione, ricerca costante della migliore qualità e fedeltà alla tradizione sono le chiavi del successo** di questa azienda che offre un ricco assortimento di linee e marchi sempre trainati da prodotti di qualità eccellente.

### **I numeri**

Icat Food dispone di uno staff operativo di **29 persone** e di una rete di **40 agenti** che coprono tutto il territorio nazionale per la distribuzione nei canali della GDO, del dettaglio tradizionale, Ho.Re.Ca e catering. **Nel 2012 l'azienda ha registrato un fatturato complessivo di 90 milioni di Euro.**



## **ICAT FOOD**

### **I marchi di punta: Angelo Parodi e Moro**

#### **I "gioielli" di Icat Food**

I fiori all'occhiello di Icat Food, entrambi marchi premium price, sono **Angelo Parodi e Moro**.

#### **Angelo Parodi: Liguria Doc da oltre 100 anni**

Dal 1888 **Angelo Parodi** è il marchio della Liguria che pesca e importa i migliori pesci delle coste mediterranee e atlantiche.

Il nome di Angelo Parodi è, per gli amanti del tonno, un mito dalla fine del XIX Secolo.



In quell'anno l'intraprendente e geniale genovese iniziò ad occuparsi di pesca e conservazione del tonno.

#### **La storia di Parodi**

Erano tempi **avventurosi e appassionati**, in cui solo il coraggio, l'esperienza e l'intuito potevano guidare i battelli ad una pesca abbondante e di qualità. Oggi, più di cento anni dopo, il sistema d'inscatolamento e conservazione del tonno adottato da **Angelo Parodi non è ancora stato superato**: ecco perchè i prodotti che portano il suo nome hanno le stesse caratteristiche di qualità e genuinità di allora, e le stesse emozioni di sapore autentico e di bontà.

Nella scelta dei prodotti Angelo Parodi si concentra su conserve di primissima scelta: tonno a trancio e a filetti, sardine, sgombri.

Recentemente il marchio Angelo Parodi si è rinnovato attraverso un importante rilancio che coinvolge molteplici aspetti del brand: **dall'ampliamento della gamma per conquistare nuovi segmenti di mercato, al restyling del packaging e dell'immagine generale, agli investimenti pubblicitari** mai realizzati prima d'oggi per il marchio.

#### **La "lentezza" di preparazione**

Tonno a Trancio intero

La qualità del trancio di Angelo Parodi sta nella sua **morbidezza** garantita dal rispetto di sapienti regole di taglio e porzionatura del pesce che permette di mantenere la forma dei fasci muscolari e la sua integrità. Ma il vero segreto è che viene inserito nella confezione **lentamente, senza compressione per non alterarne la compattezza**. Si tratta di un'arte lenta che non è realizzabile nelle comuni produzioni ad "alta velocità".







### La stagionatura

Importante è poi **la stagionatura**: il tonno sott'olio raggiunge la perfezione del sapore solo dopo alcuni mesi: **dopo 30 giorni d'inscatolamento inizia la vera maturazione** di gusto del pesce perché l'olio, penetrando nelle fibre, si amalgama con i grassi della carne e crea col tempo il tipico sapore intenso e inconfondibile.

### Una gamma completa

La morbidezza, la lentezza della lavorazione e la stagionatura sono la garanzia di altissima qualità del prodotto, che si sviluppa in una gamma ampia composta dai rinomati **tranci e filetti di tonno, di sgombri, sardine** (anche piccanti) e che da oggi si amplia con due new entry: **la pasta** di acciughe e i filetti delle prelibate acciughe del Mar Cantabrico.



### Angelo Parodi diventa star Tv

Nell'estate 2013 Angelo Parodi diventa un personaggio televisivo. Ad agosto è partita infatti la nuova campagna pubblicitaria firmata dall'agenzia Auge HQ e con la regia di José Antonio Pratt.



On air la campagna pubblicitaria vede protagonista Angelo Parodi, in carne ed ossa, nel ruolo di un affascinante esperto di mare e di conserve ittiche. Lo si ritrova agli esordi del suo successo, proprio nel 1888, mentre dispensa ironiche perle di saggezza ai suoi più stretti collaboratori ma anche alle sue ammiratrici. Con le sue "storiche" massime Angelo Parodi cattura inevitabilmente la simpatia dei consumatori ribadendo anche l'altissima qualità dei suoi prodotti.

Chi può vantare 125 anni di esperienza nella conservazione ittica? Solo Angelo Parodi che, non a caso, ha molte pillole di saggezza da condividere col pubblico. Chi lavora ancora alla "vecchia maniera" il suo pescato? Sempre Angelo Parodi che ha scelto di preservare la qualità delle materie prime, confezionandole lentamente e delicatamente.

Icat Food vuole infatti consolidare il posizionamento premium del marchio e lo fa puntando sulla storicità e sull'artigianalità dei prodotti.



## Moro: i prodotti

Altro marchio premium di Icat Food è Moro, un'altra marca storica che vanta oltre 100 anni di presenza sul mercato ed oggi legato alla sfera del benessere e della pesca sostenibile.



Moro è legato ad un grande progetto della sostenibilità della pesca.

Il fenomeno della sostenibilità della pesca sta molto a cuore alla marca. Il percorso intrapreso da Moro persegue un'efficace gestione dei sistemi di pesca utilizzati che non arrechino danni alla naturale capacità riproduttiva degli stock ittici. I principali problemi della pesca sono quelli dello sfruttamento della stessa e i metodi di pesca dannosi per la sopravvivenza di alcune specie ittiche. Per questo Moro, così attento al mondo del benessere, dimostra forte sensibilità all'argomento nei confronti dell'ecosistema.

La pesca di questo tonno - della specie "striato" (*Katsuwonus pelamis*) - avviene a Capo Verde e solo attraverso la tecnica della "pesca a canna", ossia quella che, più vicina all'impatto zero, esclude l'uso di FAD o palamiti. Inoltre attraverso questa modalità di pesca la marca garantisce piena tracciabilità e trasparenza della propria filiera produttiva potendo fornire al consumatore informazioni sul nome della specie, la provenienza e il metodo di pesca).

Tonno Moro è diventato famoso per la sua referenza al naturale che si distingue nel segmento di riferimento per la sua unicità: essere l'unico tonno cotto una sola volta al cartoccio direttamente nella sua confezione.

In particolare Tonno Moro al Naturale è un nutrimento utile per un regime dietetico sano, equilibrato e a basso contenuto di calorie e grassi saturi. Per la sua particolare lavorazione di singola cottura e per la bontà della materia prima, ha un sapore ed un gusto particolarmente gradevoli ed appetitosi, pur con un valore molto basso in termini calorici.



Nato nel 1912 dalla famiglia omonima, oggi oltre al tonno al naturale, Moro ha una gamma che comprende anche tonno filetto in olio di oliva e al naturale in vaso di vetro, filetti di sgombrò e polpa di granchio.

Moro si distingue perché per primo ha introdotto in Italia l'innovativo processo di cottura direttamente nella sua scatola, in fase di sterilizzazione, senza essere precotto come avviene per tutti gli altri tonni al naturale.



Compatto, carnoso e rosato è l'ideale per qualsiasi ricetta ed è ottimo consumato anche da solo. Essendo cotto una volta sola il tonno **mantiene inalterate le sue proprietà organolettiche, il valore nutrizionale e il suo ottimo sapore** perché il contenuto proteico non si disperde nell'acqua.

Attraverso questo prodotto Moro si è legato indissolubilmente al mondo del benessere ed è ricercato dagli sportivi o da chi è attento ad una dieta equilibrata.

### **Il vaso vetro**

Altri "pezzi forti" della gamma Moro sono poi i prodotti in **vaso vetro** per tonno e sgombrò, un vaso cilindrico, senza strozzature che permette ai filetti lavorati e confezionati a mano, di uscire interi, morbidi e compatti, perfetti per ogni presentazione.



Recentemente rinnovato nel logo e nel pack, il marchio **Moro** è sinonimo di cura e attenzione nella scelta della materia prima ed un'accurata lavorazione, integrando tradizione e innovazione.

### **La partnership con ADI**

**Moro dal 2004 si è associato a ADI - Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica ONLUS** - con la quale intraprende interessanti sondaggi di scienza nutrizionale coinvolgendo medici dietologi e dietisti ad essa associati.

in collaborazione con  
**ADI**



### **Riminiwellness**

Sempre nell'ambito del "wellness", Tonno Moro, da diversi anni, ha avviato una attività di co-marketing e co-branding tra il suo prodotto di punta - il tonno in trancio al naturale - e la manifestazione del benessere leader in Italia: **Riminiwellness, la grande kermesse dedicata allo sport e al benessere** che si tiene ogni anno a maggio a Rimini e sulla riviera romagnola.







## **ICAT FOOD**

### **Il processo di lavorazione delle conserve ittiche**

#### **Un'attenta supervisione**

Icat Food supervisiona ogni singolo passaggio dell'iter produttivo eseguito dal fornitore per assicurare i più alti standard qualitativi dei prodotti distribuiti.

#### **L'iter produttivo**

Il processo di lavorazione delle conserve è il medesimo per qualsiasi pesce messo in conserva (tonno, sgombrò, sardina, etc.), escluse le acciughe, che ne richiedono uno diverso. Per capire e valutare al meglio cosa significa "qualità" e come la si ottiene, è utile illustrare nel dettaglio l'iter produttivo.

Nonostante i progressi della tecnologia abbiano oggi notevolmente facilitato **le varie fasi di lavorazione**, esse sono ancora simili a quelle tradizionali, collaudate da secoli, rispettando modi e tempi come in un rituale.

#### **Le 6 fasi di lavorazione**

In particolare, sono sei le fasi fondamentali:

1. **l'arrivo del pesce allo stabilimento**, fresco o congelato
2. **la cottura dello stesso**, in acqua bollente o a vapore (prima cottura)
3. **la pulizia** del pesce, che viene privato della pelle, delle lisce e di tutte le parti dove si raggruma il sangue (le parti più vicine alla lisca)
4. **il confezionamento** del prodotto, che avviene solitamente con un processo automatizzato, salvo alcuni rari casi come quello del confezionamento in vetro. In questa fase vengono aggiunti anche olio e sale dove necessario
5. **la sterilizzazione** del prodotto inscatolato, ad altissime temperature (116°-124°) e ad un'alta pressione (seconda cottura)
6. **l'imballaggio** del prodotto, accuratamente ripulito di eventuali residui di olio, sale e acqua.

#### **Le variabili qualitative**

Ogni momento del processo incide sulla variabile qualitativa dei prodotti, che è data in particolare da alcuni fattori molto importanti quali:

- **la selezione della materia prima**: le conserve di qualità devono avere una percentuale di grasso specifica e una composizione della carne equilibrata;
- **la modalità della pulizia**, che deve essere molto accurata affinché il prodotto non presenti alcun difetto evidente;
- **la zona di pesca**: la diversa composizione dei vari ambienti marini produce pesci con standard qualitativi molto diversi tra loro;
- **la manodopera** nei diversi luoghi di lavorazione incide sia sulla qualità del prodotto sia sul prezzo dello stesso.



## **ICAT FOOD** **I brand principali e le referenze**



### **La Famiglia Angelo Parodi**

#### **Tonno a Trancio intero in Olio di Oliva**



Tonno a Trancio intero di Angelo Parodi si distingue per il metodo di lavorazione e per la ricerca della migliore qualità che il mare può offrire ad un'attività di pesca.

La nuova gamma di Tonno a Trancio intero è in confezioni da 2x70g, 2x90g, 90g, 180g e 230g.

#### **Filetti di Tonno in Olio d'Oliva**



Disponibili nel formato da 125g.

#### **Filetti di Tonno in Olio d'Oliva**



I Filetti di Tonno in olio d'oliva sono in vasetto vetro da 195 g ; Pescati nel periodo estivo, quando le carni risultano più morbide, provengono prevalentemente dall'Oceano Atlantico e da quello Indiano. Dopo una prima pulitura ed un successiva fase di pulitura manuale, vengono selezionati i filetti migliori che vengono confezionati a mano ad uno ad uno a cui viene aggiunto pregiato olio di oliva.

#### **Filetti di Sgombro**



Disponibili nei formati da 125g, 230g, 325g, 730g, 2.450g.

#### **Sardine**



Disponibili nei formati da 120g.

#### **Sardine Piccanti**



Disponibile nei formati da 120g.



### **Pasta di Acciughe**



La pasta delle prelibate acciughe del Mar Cantabrico, final-mente tornate in commercio dopo un fermo biologico. Disponibile nel formato da 60g in tubo.

### **Filetti di acciughe**



I Filetti di Acciughe Angelo Parodi - pescate nel Mar Cantabrico - sono in vasetto vetro da 100 g.

Una vera prelibatezza per il palato, vengono pescate nel mar Cantabrico, tradizionalmente dal giorno di San Giuseppe fino a giugno inoltrato. In questo primo periodo primaverile le carni risultano perfette sia per il sapore sia per le dimensioni. La lavorazione avviene sul luogo di pesca ed è esclusivamente manuale, per garantire in ogni momento un prodotto eccellente.



## La Famiglia Moro

### Tonno al Cartoccio Moro



Il tonno Moro al naturale è cotto una sola volta all'interno della scatola come nella "tradizionale cottura al cartoccio".

Il trancio intero di tonno Moro conserva intatto il sapore, tutti i principi nutritivi e le proteine che con questo tipo di cottura non si disperdono durante la lavorazione, rendendolo un prodotto unico, diverso da tutti gli altri, leggero e veramente gustoso. Compatto, carnoso e rosato, ideale per qualsiasi ricetta è ottimo anche da solo. Con solo 122 kcal per 100 g di prodotto, Moro trancio al naturale soddisfa chi desidera seguire un'alimentazione sana e povera di grassi e chi ama il naturale sapore del mare.

Disponibile nei formati da 190g. e 2x132g.

### Tonno Filetto in Olio di Oliva e al Naturale



Lavorati e confezionati a mano, i Filetti di Tonno Moro vengono selezionati solo dai pesci migliori. Tonno Moro rappresenta il perfetto incontro fra tradizione e innovazione grazie anche al packaging in vaso vetro che permette al prodotto di uscire dalla confezione senza rompersi.

I filetti sono disponibili nel formato da 190g e 300g.

### Trancio di Tonno in Olio di Oliva



Disponibili nel formato 2x80g e 2x160g

### Filetti di Sgombro in Olio di Oliva e al Naturale



Lo sgombro è il pesce azzurro tra i più ricchi di grassi polinsaturi Omega 3, utilissimi al nostro organismo ed in particolare all'apparato cardiocircolatorio.

Gli sgombri Moro, nella confezione in vaso vetro e in latta, vengono lavorati e confezionati a mano con particolare cura e sapienza e possono essere utilizzati per preparare molti piatti genuini e originali.

Disponibile nel vasetto vetro da 190g e in latta da 125g.



## **ICAT FOOD**

### **Gli altri brand e i prodotti**

Icat Food offre un assortimento di marchi differenti, che contengono una grande varietà di prodotti, ittici e non solo, con fasce di prezzo diversificate.

**A.D.A.:** tonno e sgombri in olio d'oliva in formati grandi. Prodotti di alta qualità, ideali per la gastronomia e l'alta cucina. Il tonno è di provenienza Azzorre



**Alisa:** il top della produzione iberica di olive nere e verdi per cocktail e cucina d'alta classe



**Altomare:** il marchio delle conserve ittiche per consumatori attenti ad un giusto rapporto tra qualità e prezzo



**Ardea:** tonno all'olio d'oliva, tonno al naturale e alici per consumatori attenti ad un giusto rapporto tra qualità e prezzo



**Artiach:** è il marchio best seller in Spagna e oggi commercializzato da Icat Food attraverso una joint-venture con il colosso spagnolo Nutrexa che ne è il proprietario. Si tratta di biscotti equilibrati e sicuri, senza OGM, già ricercati per le pause merenda per grandi e piccini. I prodotti sono Filipinos (in astuccio da 135 g) e Princesa sfogliatine "dolce salate". (disponibili in confezione da 125 g.)



**Captain Byrd:** il marchio leader per la polpa di granchio in grado di arricchire qualsiasi piatto.



**Cué tara:** È il marchio di prodotti di snack salati (KRIT), biscotti (Choko Flakes) prima colazione (Colacao). Si tratta della linea leader assoluta nel mercato spagnolo e commercializzato in esclusiva in Italia da Icat Food.







**B&P**

**Barabino & Partners**

per



12

**Donzela:** tonno, sgombri, sardine e filetti di alici di ottima qualità ad un prezzo competitivo.



**Ocean:** un'ampia offerta di pesce azzurro, il più apprezzato e consumato dagli italiani: sardine, alici, sgombri e tonno (in leggero e delicato olio di semi)



**Pink Seal:** tutto il gusto del vero salmone selvaggio canadese proveniente dall'ecosistema migliore dell'America Settentrionale al naturale

**Pink Seal**

**Primier:** lompo, vongole e mackarel per piatti veloci ma sfiziosi.



**Sea Royal:** saporitissimo salmone di qualità Keta cotto al naturale, per consumatori che apprezzano i cibi dal gusto saporito.

SEA ROYAL

**Soleado:** palmito, asparagi bianchi e verdi e ananas per assaporare tutto l'anno i migliori sapori dei tropici.



**Stella Verde:** primo marchio storico di proprietà di Icat Food. Tradizionali alici mediterranee insaporite con olio di oliva nei formati più adatti ad ogni esigenza.



**Pet Select:** novità di Icat Food. Si tratta di una nuova linea di prodotti di pet food pensati per cani e gatti che vanno ad arricchire il portfolio dei prodotti commercializzati dell'azienda.





## **ICAT FOOD**

### **Breve storia delle conserve di tonno**

**Una storia antica** Come abbiamo già accennato, **il tonno è il re delle conserve ittiche ed ha una storia tanto antica quanto affascinante.**

**... fin dagli Egizi** **L'idea di "conservare salato" il tonno dopo averlo tagliato e sistemato dentro le anfore** - che permette di trasformare pesci piuttosto insignificanti, banali allo stato "fresco" in qualcosa di diverso, di straordinariamente unico e sapo-rito - **risale agli egizi o forse ai fenici**, sicuramente ad un tempo databile intorno al IV secolo a.C.

**... e dai Greci** Questo dimostra che l'uomo, da sempre, ha pescato questo pesce dal sapore molto gustoso e dai molteplici utilizzi tanto che persino Aristotele, il grande filosofo greco, cercò di spiegare le misteriose migrazioni degli enormi stormi di tonni, la cui pesca rappresentò per secoli una redditizia attività.

**La pesca del tonno, fin dai tempi più antichi è stata esercitata con reti ancorate sul fondo, le famose "tonnare" fisse e mobili in mare aperto**, con imbarcazioni oggi sempre più dotate di sofisticate attrezzature.

**Le tonnare più antiche** Le più antiche tonnare sarebbero state calate dai fenici, mentre gli antichi greci che nel IV secolo A.C. avevano fondato Marsiglia e Antibes, le avrebbero diffuse in Provenza e nelle maggiori isole del Mediterraneo. **Verso il Mille gli arabi, già insediati in Sicilia, fecero le prime esperienze di tonnara volante o di corsa.**

Anche se in questi ultimi decenni dalle pesanti reti di corda e canapa si è passati a quelle più leggere di nylon e poliestere, le tonnare volanti hanno conservato fino alla loro quasi totale scomparsa le loro originarie caratteristiche, i loro millenari rituali.

**Per la conservazione del pesce, dalle giare greche e romane si passò più tardi ai barili di legno con gli spagnoli e i portoghesi, maestri nell'arte della conservazione dei tonni sotto sale.**

**La diffusione del tonno sott'olio** C'è più "mistero", invece, sulla data di diffusione del tonno sott'olio, di cui si ha una prima traccia solo in alcuni scritti risalenti ai primi anni del 1800. In realtà sembra che **questo traffico dati alla metà del 1600**, quando la Sardegna faceva parte della monarchia spagnola.

**L'utilizzo della latta** **Sempre nel 1800 l'inglese Bryan Donkin inventò la scatola di latta** con un piccolo foro in alto che veniva chiuso saldandolo durante la cottura a bagno maria. Questo procedimento aveva il grande vantaggio di evitare la rottura delle scatole di latta.



### **... e del vetro**

Negli stessi anni il pasticcere francese **Nicolas Appert** faceva i primi esperimenti per **conservare gli alimenti dentro bottiglie e barattoli di vetro**, chiusi con tappi incerati, riscaldandoli a bagno maria.

### **1868: nasce in Italia il mercato del tonno in scatola**

**Il 1868, anno in cui in Sardegna si cominciò ad applicare il metodo di Appert e Donkin, rappresentò l'inizio di un capitolo decisivo della lunga storia delle conserve di tonno.** Il rivoluzionario sistema di conservazione in lattina, infatti, permise al tonno di esaltare tutto il suo invitante profumo e il suo sapore inconfondibile.

**Il tonno sott'olio in lattina diventa, così, qualcosa di nuovo, di diverso, e anche un importante attività commerciale.** Con esso si diffusero le prime gustose ricette a base di tonno, tra cui la più celebre è quella milanese del "vitel tonn ", lustro e delizia di tutte le tavole borghesi dell'Italia dell'epoca.

### **Trasformista in cucina**

Anche oggi, dall'infinita serie di sughi alle insalate fredde, dalle bruschette ai tramezzini, **il tonno sott'olio continua a tenere banco e a proporsi come gustoso e nutriente "piatto alternativo" nella cucina veloce, nella quale   riuscito a portare il tocco di classe del suo "sapore antico" e fresco del mare.**



**ICAT FOOD**  
**Scheda di sintesi**

<b>Attività:</b>	azienda che da 160 anni importa e distribuisce le migliori conserve del mare
<b>Mission:</b>	obiettivo di Icat Food è continuare ad essere l'azienda "degli esperti del mare", nel rispetto dell'ecosistema marino e del prodotto stesso
<b>Anno di fondazione:</b>	1850
<b>Sede:</b>	Genova - Via Palestro 2/5 - e-mail: <a href="mailto:icatfood@icatfood.it">icatfood@icatfood.it</a>
<b>Magazzino:</b>	Serravalle Scrivia - Via Novi SS 35 bis dei Giovi - Villa Praghetta
<b>Management:</b>	Giorgia Serrati Teglio (Presidente e Amministratore Delegato) Luca Intermite (Direttore Commerciale) Jean Dufour (Direttore Acquisti e Logistica) Paolo Spelta (Direttore Amministrazione e Controllo) Luca Verga (Responsabile Marketing)
<b>Marchi:</b>	Oltre 15 i marchi di Icat Food: A.D.A., Alisa, Alto Mare, Angelo Parodi, Ardea, Artiach, Captain Byrd, Cuétara, Donzela, Moro, Ocean, Pet Select, Pink Seal, Premier, Sea Royal, Soleado, Stella Verde
<b>Dipendenti:</b>	29 addetti
<b>Rete distributiva:</b>	40 agenti in tutta Italia garantiscono una distribuzione capillare del prodotto nel canale GDO e HO.RE.CA.- Dettaglio e Catering
<b>Fatturato 2013:</b>	87,1 milioni di Euro. Di cui l'ittico mass market rappresenta il 65 %, il catering 15%, i vegetali 5%, le private label il 13% e gli altri prodotti il 2%.
<b>Contatti:</b>	Icat Food Via Palestro 2/5 - 16122 Genova <a href="http://www.icatfood.it">www.icatfood.it</a> - e-mail: <a href="mailto:icatfood@icatfood.it">icatfood@icatfood.it</a> <a href="http://www.tonnomoro.it">www.tonnomoro.it</a> <a href="http://www.angeloparodi.it">www.angeloparodi.it</a>