



WWW.ICATFOOD.IT



Icat Food

• La storia	Pag.	2
- L'attività	Pag.	4
- La sostenibilità	Pag.	6
• Angelo Parodi	Pag.	7
• Il processo di lavorazione delle conserve ittiche	Pag.	13
• I brand principali e le referenze	Pag.	15
• Gli altri brand e i prodotti	Pag.	17
• Scheda di sintesi	Pag.	18

Contact: Icat Food S.p.A
Tel. 010.8409.1
marketing@icatfood.it

Genova, novembre 2022

ICAT FOOD

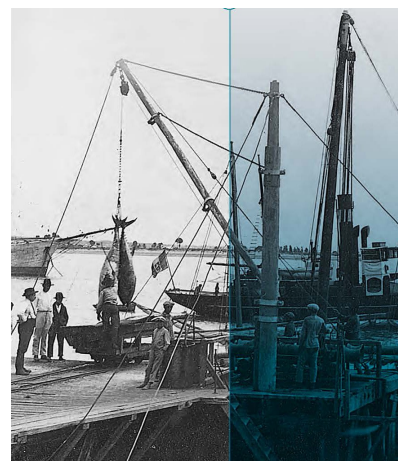
La Storia

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.

170 anni di esperienza

L'azienda, insignita 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 170 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.

3

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.

La V generazione

Icat Food oggi è una Società per Azioni guidata dalla V generazione dei Teglio, rappresentata da **Camilla** che ne è divenuta recentemente vicepresidente. Alla presidenza vi è **Giorgia Serrati Teglio**, che ha saputo tenere con grinta e determinazione le redini dell'azienda dopo la scomparsa del marito nel 2000. Anche per questa sua capacità è stata **insignita del titolo di Cavaliere del lavoro nel 2020**



Giorgia Serrati Teglio



Camilla Teglio

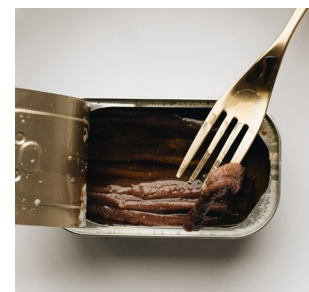
ICAT FOOD

L'attività

Icat Food offre ai consumatori conserve ittiche e vegetali, sottovetro e in scatola, avendo cura di scegliere i pescati più sani e organoletticamente migliori e le lavorazioni più accurate.

Un ruolo proattivo

L'azienda sceglie in tutto il mondo i fornitori con standard qualitativi molto alti e **controlla direttamente le materie prime e l'intero iter produttivo.**



Distribuisce i prodotti sul mercato, sia in Italia che all'estero, oltre ad occuparsi delle strategie di marketing e comunicazione dei singoli brand, attraverso campagne pubblicitarie e promozionali sia verso il trade che verso il consumatore finale.

L'attenzione è massima nella costante ricerca dell'eccellenza e nel rispetto delle sapienti regole della pesca e delle tradizioni della conservazione.

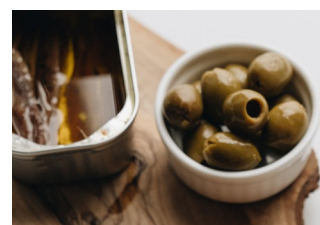
Intuizione, ricerca costante della migliore qualità e fedeltà alla tradizione sono le chiavi del successo di questa azienda che offre un ricco assortimento di linee e marchi sempre trainati da prodotti di qualità eccellente.

I marchi in portafoglio

Icat Food ha nel suo portafoglio oltre 14 marchi con fasce di prezzo diversificate e un ricco assortimento di confezioni. I marchi sono **ADA, Alisa, Alto Mare, Angelo Parodi, Ardea, Artiach, Captain Byrd, Cuétara, Donzela, Moro, Ocean, Pink Seal, Premier, Soleado.**

L'offerta che l'azienda offre nell'ambito dell'ittico conservato è tra le più ampie in gamma e del mercato. Dal tonno alle acciughe/alici dal salmone alle sardine, dagli sgombri/mackerel al granchio e alle vongole.

Inoltre, l'azienda ha trasferito la propria esperienza anche nella distribuzione di altre tipologie di conserve alimentari come la frutta in scatola, le olive, gli asparagi, i cuori di palma, gli snack salati e biscotti



Un esempio per tutti è **Alisa**, il brand delle prelibate olive spagnole nere e verdi che l'azienda distribuisce da oltre 30 anni, acquistato direttamente dalla spagnola Deoleo.



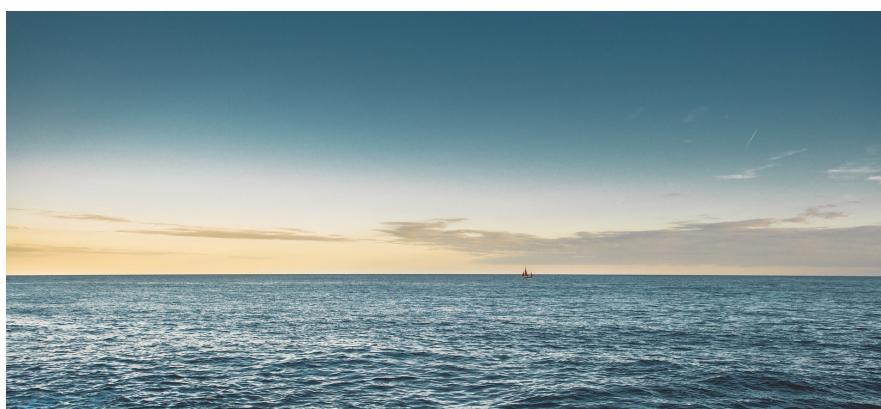
ALISA[®]

5

I numeri

Con un fatturato 2021 di oltre 72 milioni di Euro, 34 collaboratori e una rete vendita di 60 agenti in tutta Italia, un portfolio di oltre 15 marchi

Distribuiti nei canali Gdo, Normal Trade, Horeca e nella distribuzione specializzata



ICAT FOOD

La sostenibilità

Da più di 170 anni lavoriamo sul mare e per il mare. Una lunga storia che ci ha insegnato il rispetto per una risorsa straordinaria e indispensabile alla vita del nostro pianeta e delle persone che lo abitano. Per questo possiamo dire che la sostenibilità è, da sempre, nella nostra natura.

I nostri valori

Da questa tradizione nasce, oggi, un modello di governance ispirato ai valori di trasparenza, rigore, rispetto, capacità di interpretare la responsabilità del nostro ruolo d'impresa come creatrice di benessere condiviso

Condividiamo con i nostri fornitori e con tutti gli altri stakeholder il Codice Etico Icat Food che definisce i valori e l'impegno sui temi della sostenibilità e delle politiche di Governance, ispirate a un approccio etico delle strategie di business.

Approvvigionamento sostenibile

Il controllo dei canali di approvvigionamento, la scelta dei fornitori e la condivisione di obiettivi comuni con i nostri partner produttivi sono elementi strategici per la realizzazione delle nostre politiche di sostenibilità.

Da questo impegno condiviso nasce il nostro modello di "approvvigionamento sostenibile": un sistema di progetti, iniziative e interventi integrati che ci consente di controllare e di intervenire concretamente in tutte le fasi della filiera produttiva per ridurre l'impatto ambientale delle nostre attività e sviluppare politiche di sostenibilità sociale.



Aree e metodi di pesca



Nei processi di approvvigionamento consideriamo fondamentale l'impiego di **metodi e attrezzature di pesca selettivi e sicuri** affinché siano **minimizzate le catture accidentali** di pesci immaturi e di altre specie. Reputiamo prioritaria la tutela dell'ambiente marino, affinché siano preservati il patrimonio naturale e la biodiversità delle acque e dei fondali.

Favoriamo la presenza di osservatori internazionali indipendenti a bordo delle navi dei nostri fornitori e non acquistiamo specie ritenute a rischio di estinzione.

ICAT FOOD

Angelo Parodi

**Liguria Doc da
oltre 130 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.

I Parodi

Angelo faceva parte della famiglia imprenditoriale genovese destinata a segnare importanti progetti che nella storia industriale italiana e internazionale hanno letteralmente “preso il volo”.

Tra il XIX e XX secolo i Parodi furono protagonisti delle più importanti attività commerciali, industriali e della vita pubblica genovese, principalmente nei settori della navigazione e dell'industria ittica.

Non solo, il nipote di Angelo, Giorgio, solo per citare il DNA imprenditoriale tramandato di generazione in generazione, fu fondatore della memorabile ditta motociclistica Moto Guzzi (che nel logo ritrova lo stesso emblema alato)

**Angelo Parodi
(Pino di
Molassana
1827 - Genova
1921)**

Nel 1850, dopo essere rimasto a lavorare per undici anni nel negozio di alimentari di uno zio, Angelo fu Bartolomeo rilevò una salumeria. In breve tempo aumentò il giro d'affari e aprì altri esercizi a Genova e nei dintorni.



Cominciò ad acquistare carichi di merluzzo e stoccafisso, e solo dopo avviò l'industria del tonno e delle sardine sott'olio. Impiantò stabilimenti in più parti del mondo, che diffusero la lavorazione italiana e fecero concorrenza al monopolio francese nel settore.

Dal 1888

Nel 1899, con il crescere del commercio dell'importazione ed esportazione, l'imprenditore diversificò anche nell'attività diretta armatoriale. Quindici furono i piroscafi allestiti per trasportare i prodotti delle sue industrie.

Angelo, come da tradizione delle grandi famiglie imprenditoriali, era coadiuvato dai suoi figli Luigi, Vittorio Emanuele ed Enrico che lavoravano con lui riuscendo ad incrementare costantemente gli stimoli commerciali e industriali.

Il Cavalierato

La vigilia di Natale del 1914, poco prima della Grande Guerra, Angelo Parodi venne nominato Cavaliere del Lavoro vedendosi riconosciuto l'importante iter imprenditoriale intrapreso e portato avanti nelle diverse generazioni a seguire.

Il marchio Angelo Parodi ha una così lunga tradizione nel suo segmento di mercato che ha ottenuto la denominazione di "Marchio storico" nel 2020.



Un motivo di pregio ed orgoglio per chi ha saputo negli anni rinnovare l'attività e il presidio di settore, non solo in Italia,

Ancora oggi in città si raccolgono testimonianze di persone che ricordano le origini della prestigiosa Azienda Angelo Parodi fu Bartolomeo, le sue ardite intuizioni attraverso le quali si scrisse la imperitura **storia dell'industria** conserviera del Mediterraneo.

E ne tramandano l'estrema meticolosità e ricerca della più alta perfezione nella lavorazione delle materie prime, nella sapiente arte conserviera e nella movimentazione commerciale.

Icat Food oggi rappresenta l'erede a cui è stato passato il testimone della tradizione e continua a valorizzare l'importante solco impresso.

Oggi, più di 130 anni dopo, il sistema d'inscatolamento e conservazione del tonno adottato da Angelo Parodi non è ancora stato superato: ecco perché 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.

Angelo Parodi oggi

Angelo Parodi annovera un'ampia gamma di conserve ittiche di primissima scelta.



Il segreto della "lentezza"

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".

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.

E' nata una star Tv

È nel 2013 che Angelo Parodi riprende vita diventando un personaggio televisivo. Ad agosto partì infatti la fortunata campagna pubblicitaria firmata dall'agenzia Auge HQ e con la regia di Josè Antonio Pratt che ancora oggi è on air con diversi soggetti e ambientazioni ma sempre gradita dal pubblico dei buongustai e delle storie imprenditoriali di successo.



Nello spot l'elegante Angelo Parodi gioca un ruolo di 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 130 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.

Con questa campagna Icat Food ha consolidato il **posizionamento premium** del marchio e lo ha fatto puntando sulla storicità e sull'artigianalità dei suoi prodotti.

L'E-Commerce

Angelo Parodi a fine 2020 ha inaugurato il proprio canale e-commerce: **angeloparodi.it**.

L'iniziativa nasce dalla volontà dell'azienda di raggiungere tutti coloro che amano le conserve ittiche ovunque in Italia, offrendo loro l'eccellenza del marchio premium: non solo singoli prodotti ma anche specialità e confezioni regalo delle più pregiate selezioni del marchio.



Ancora una volta Angelo Parodi si dimostra al passo coi tempi, capace di navigare in nuovi mari, anche quelli digitali, per offrire il meglio delle sue conserve ittiche.

On line vi è un'attenta selezione della gamma a volte non facilmente reperibile nei canali classici di distribuzione.

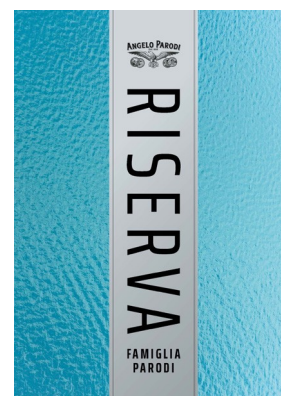
Tonno a trancio, Ventresca, filetti in olio d'oliva e al naturale, sardine e sgombri delle coste mediterranee ed atlantiche, il raro Tombarello, la pregiata Bottarga, i filetti o la pasta di Acciughe del Mar Cantabrico, il Salmone 100% norvegese, una selezione della ricca gamma di Angelo Parodi è ora disponibile anche a portata di click.

La Linea dei 130 anni

Angelo Parodi lancia una linea per celebrare i suoi **130** anni di storia.

Distribuita da Eataly e nel canale Normal Trade, conta 15 pregiate referenze di ricercata perfezione, per una cucina di alto livello.

Sono 15 le referenze in catalogo: alle più classiche conserve (**Filetti di Tonno, Sgombro, Acciughe o Sardine Portoghesi**) di altissima qualità in vaso vetro o in latta e tutte confezionate a mano, si aggiungono i prodotti speciali, selezionati per le loro caratteristiche organolettiche, capaci di donare anche al piatto più semplice un gusto fuori dall'ordinario.



Queste sono il **Nero di Seppia** al naturale, l'**Olio Extra Vergine di Oliva**, 100% Italiano, fruttato dal sapore medio/intenso o la **Colatura di Alici del Mar Cantabrico**, dal tipico colore ambrato e sapore deciso, prodotta nel pieno rispetto del rigoroso metodo artigianale. Le alici vengono pescate nel periodo primaverile, maturano sotto sale e vengono sottoposte alle semplici ma rigorose regole di pressione, temperatura e tempo adeguati.



L'attenzione alla sostenibilità

Il fenomeno della sostenibilità della pesca sta molto a cuore alla marca. Il percorso intrapreso da Angelo Parodi persegue un efficace gestione dei sistemi di pesca utilizzati che non arrechino danni alla naturale capacità riproduttiva degli stock ittici



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 (tonno, sgombero, sardina, etc.), ad esclusione delle acciughe. 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**
2. **la cottura** 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 in 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;
- **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

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.



Filetti di Tonno

I Filetti di Tonno in olio d'oliva sono in vasetto vengono pescati nel periodo estivo, quando le carni risultano più morbide, provengono prevalentemente dall'Oceano Atlantico e da quello Indiano. Dopo una prima pulitura ed una 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

I nostri sgombri sono scelti tra le migliori qualità offerte dal mare. Sono **compatti, teneri, ricchi di gusto** e sapore e di **Omega 3**. Vengono **lavorati freschi** direttamente sul luogo di pesca.



Sardine Portoghesi

Le sardine sono un pesce azzurro, **ricco di Omega 3**, acidi grassi polinsaturi molto utili al nostro organismo. Le sardine di Angelo Parodi sono **lavorate direttamente sul luogo di pesca** per valorizzarne tutta la freschezza. In olio d'oliva o con l'aggiunta di un pizzico di piccantezza, le sardine di Angelo Parodi sono una garanzia di gusto.

Disponibili anche **piccanti** e già pronte da gustare, in pratici **Filetti** senza pelle e senza spine.



Filetti di acciughe

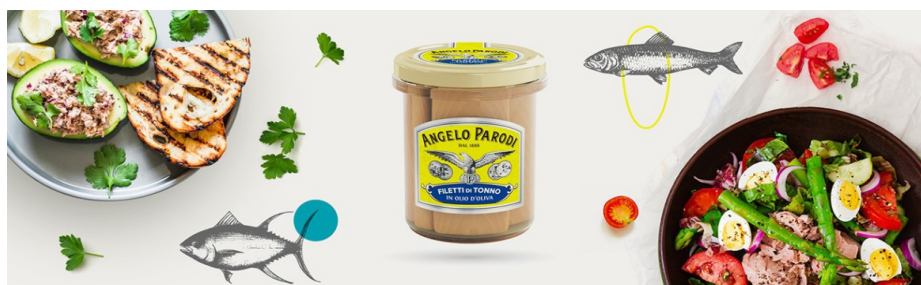
Le **acciughe Angelo Parodi** provengono dal rinomato **Mar Cantabrico**.

Vengono **pescate ad aprile e maggio**, periodo del passaggio presso le coste del pesce migliore (di andata e prima della posa delle uova), e vengono **lavorate dal fresco in modo artigianale** affinché si possa apprezzarne il caratteristico gusto.



Pasta di acciughe

La Pasta di Acciughe è preparata solo con **acciughe e sale**, senza aromi e conservanti ed è **senza glutine**.



ICAT FOOD

Gli altri brand e i prodotti

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



A.D.A.: offre tonno in olio d'oliva proveniente dalle Azzorre e sgombri in olio d'oliva in formati grandi, ideali per la lavorazione e le gastronomie.



Alisa: è il top della produzione iberica di olive nere e verdi ideali per aperitivi e per la cucina .



Alto Mare: è il brand ideale per tutti quelli che desiderano il gusto del mare pronto da gustare. Gustosissime ricette di insalate di tonno pronte e vongole di prima qualità.



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



Artiach: è un marchio best seller in Spagna del gruppo Adam Foods. Biscotti equilibrati e sicuri, senza OGM, per le pause merenda dei grandi e piccini da generazioni. I prodotti sono Filipinos e Princesa sfogliatine "dolce salate"



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



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



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



Moro: vuol dire benessere. Benessere dal mare e per il mare. Moro effettua le sue catture solo con tecniche, metodi e attrezzature che portano a una pesca 100% sostenibile.



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 proveniente dall'ecosistema migliore dell'America Settentrionale al naturale.



Primier: Sgombro/marckarel per piatti veloci ma sfiziosi.



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

**ICAT FOOD**
Scheda di sintesi

Attività:	azienda che da 170 anni importa e distribuisce le migliori conserve del mare
Mission:	obiettivo di Icat Food è continuare ad essere l'azienda "degli esperti del mare", nel rispetto dell'ecosistema marino e del prodotto stesso
Anno di fondazione:	1850
Sede:	Genova - Via Palestro 2/5 - e-mail: icatfood@icatfood.it
Magazzino:	Arquata Scrivia - Via Gramsci 52 – 15061
Management:	Giorgia Serrati Teglio (Presidente e Amministratore Delegato) Camilla Teglio (Vice Presidente) Jean Dufour (Direttore Acquisti e Logistica) Fausto Mucci (Direttore vendite) Luca Verga (Responsabile Marketing) Monica Livreri (Responsabile Finanza e controllo)
Marchi:	Oltre 14 i marchi di Icat Food: A.D.A., Alisa, Alto Mare, Angelo Parodi, Ardea, Artiach, Captain Byrd, Cuétara, Donzela, Moro, Ocean, Pink Seal, Premier, Soleado.
Angelo Parodi:	E-commerce: angeloparodi.it Facebook: Angelo Parodi www.angeloparodi.it IG angelo.parodi .
Dipendenti:	34
Rete distributiva:	60 agenti in tutta Italia garantiscono una distribuzione capillare del prodotto nel canale GDO e HO.RE.CA. Dettaglio e Catering
Fatturato 2021:	72 milioni di Euro.
Contatti:	Icat Food Via Palestro 2/5 - 16122 Genova e-mail: icatfood@icatfood.it www.icatfood.it