



Paolo Rovagnati

Paolo Rovagnati è stato il fondatore, il motore e l'artefice dell'azienda, apportando continui miglioramenti ai prodotti, ai processi, agli impianti, spesso inventando lui stesso macchinari, metodi, soluzioni.

Le sue intuizioni di marketing, produzione e processo hanno portato la Rovagnati ad essere una realtà di rilievo a livello nazionale, mantenendo però forti le sue connotazioni di azienda della Brianza.

Fondazione Paolo Rovagnati Onlus

La Fondazione, che non ha scopo di lucro, si propone l'esclusivo perseguimento di finalità di solidarietà sociale, operando nei settori della ricerca scientifica di particolare interesse sociale, dell'assistenza sociale e socio-sanitaria e della beneficenza.

La Fondazione interagisce con enti, pubblici e privati, istituzionali ed organizzazioni, nazionali ed estere, che perseguono finalità analoghe a quelle della Fondazione medesima.

I Nostri Valori

Amiamo prenderci cura di tutto.

La cultura della precisione al servizio del vero gusto.

Selezione delle carni

L'eccellenza della qualità non può essere raggiunta se non eseguendo un'accurata e rigorosa selezione delle carni provenienti dai migliori allevamenti nazionali ed europei. I controlli, eseguiti da personale esperto, spaziano dalle verifiche sul benessere animale, all'igiene, al pieno rispetto della catena del freddo, dalla rintracciabilità degli allevamenti, all'adeguamento costante dei macchinari agli standard più elevati.

Per Rovagnati, tutelare il consumatore è un obiettivo irrinunciabile.

Sicurezza alimentare

La Sicurezza alimentare è un valore delineato a livello nazionale ed europeo. La sua finalità è la salvaguardia delle giuste condizioni igienico-sanitarie di prodotti e processi, che hanno un ruolo determinante nella produzione degli alimenti. Per questo gli organismi istituzionali elaborano precise norme riguardo alla salute ed al benessere degli animali, agli allevamenti, ai mangimi utilizzati, alla pulizia, ai metodi di trattamento. Rovagnati dispone di un

proprio laboratorio per analisi chimiche e batteriologiche, tecnologicamente avanzato. In questo laboratorio vengono eseguiti tutti i controlli, in stretta osservanza delle severe normative UE e internazionali.

Per Rovagnati, pensare al benessere dei consumatori è una passione.

Qualità indiscutibile

L'alta qualità è una vocazione, una scelta precisa, un orientamento che Rovagnati ha privilegiato da sempre.

Per Rovagnati, assicurare sempre ai consumatori uno standard superiore è un imperativo.

Tecnologia all'avanguardia

La storia di Rovagnati è caratterizzata dalla continua ricerca di soluzioni all'avanguardia per risolvere processi produttivi tradizionali.

Rovagnati crede da sempre nel valore della marca, quale simbolo di serietà e responsabilità.

La Storia

anni 40/50, i primi passi.

Burro e formaggio, per un'alimentazione ricca e sana.

La Seconda Guerra mondiale si è conclusa da poco. L'Italia sta cercando di rinascere. È un periodo di grande fermento e, malgrado le difficoltà, l'intraprendenza viene premiata. Angelo Ferruccio Rovagnati (padre di Paolo Rovagnati) decide di produrre beni di prima necessità. Tutto comincia con la produzione di burro e la commercializzazione del formaggio. Accanto a lui c'è Paolo, che lascia gli studi per gettarsi anima e corpo nell'attività del padre.

anni 60/70, facciamo il prosciutto cotto.

Studi e sperimentazioni, puntando all'alta qualità.

Nel pieno del boom economico, la piccola attività che ruotava attorno a burro e formaggi si è ingrandita. Ma non basta. Grazie a una grande intuizione, Paolo convince il padre a produrre dei salumi. Il prosciutto cotto è ancora considerato un prodotto di livello inferiore, ma Paolo è convinto che studiando e sperimentando nuovi metodi di produzione è possibile arrivare a un prodotto di alta qualità.

All'inizio gli strumenti sono semplici e rudimentali, ma diventano via via più sofisticati, e i risultati non si fanno attendere. Grazie anche all'attenta conoscenza del territorio, dovuta ad anni di contatto diretto con i propri clienti, Paolo Rovagnati porta l'azienda ad assumere caratteristiche di realtà nazionale.

anni 80, nasce il Gran Biscotto e arriva la "Sgrassatella".

Ampliare, diversificare, ed essere all'avanguardia.

Rovagnati continua a crescere: nel 1985 produce ben 20 tipi

diversi di prosciutti cotti. Ormai sono la sua specialità. Per questo, ancora una volta, è necessario ampliare la struttura produttiva e trovare impianti sempre all'avanguardia. Intanto, anche la tipologia di prodotti si diversifica: accanto al prosciutto cotto compaiono le pancette.

È una versione magra e gustosa, allora quasi impensabile, ma che il mercato desidera: nasce la "Sgrassatella". Insieme alle innovazioni di prodotto, il clima di quegli anni chiama fortemente alla riconoscibilità della marca, alla visibilità del produttore, in una parola, alla necessità della pubblicità.

I consumatori sono sempre più consapevoli e vogliono poter scegliere cosa acquistare. Il nome diventa importante.

È allora che Paolo Rovagnati, ingegnosamente, inventa la marchiatura a fuoco in continuo della cotenna di Gran Biscotto, il suo fiore all'occhiello. Anche senza la confezione, non c'è più dubbio, il Gran Biscotto è ben riconoscibile a prima vista tra gli altri prosciutti cotti.

anni 90, mortadella e affettati in vaschetta.

La ruota del cambiamento gira.

Rovagnati decide di sponsorizzare

la trasmissione "La Ruota della Fortuna" in onda su Canale 5 e condotta da Mike Bongiorno. Il successo pubblicitario è immediato. L'azienda ormai nota su tutto il territorio nazionale, continua a crescere. Ma un mercato più vasto ha anche esigenze più vaste, e la diffusione in altre regioni porta a prendere nuove direzioni: la Mortadella, prodotta nello stabilimento di Faenza, entra di diritto nell'offerta di Rovagnati. Viene acquisito un allevamento di Suino Tipico Padano di 30.000 capi, oggi il più grande in provincia di Parma, per garantire il pieno controllo sulle materie prime. Intanto gli scenari di vita cambiano, i ritmi aumentano e le esigenze della quotidianità dei consumatori mutano. Bisogna trovare un modo per mantenere l'alta qualità e la fragranza dei prodotti, ma con tempi di conservazione più lunghi. Rovagnati risponde anche a questo: nasce la linea di produzione degli affettati in vaschetta, confezionati in atmosfera protettiva.

anni 2000, tecnologia e innovazione: il mondo si evolve.

Grandi impianti e nuovi prodotti.

Ormai le tecnologie più avanzate sono le nostre fedeli compagne di vita. Nel 2001 viene realizzato un impianto di spedizione di Villasanta che, in modo completamente automatico, gestisce la spedizione della produzione nei luoghi di destinazione. Nel 2002 viene costruito ad Arcore uno stabilimento per lo sviluppo di prodotti innovativi, dove nascono "Le Panatine" e la linea "Snello Gusto & Benessere". Dal 2006, a Parma, Rovagnati si dedica anche alla stagionatura dei prosciutti crudi.

Oggi, tradizione e lungimiranza,

Pensiero globale e crescita continua.

Oggi le persone che lavorano per l'azienda sono oltre mille. Rovagnati esporta in molti paesi europei ed extra europei come Francia, Belgio, Germania, Irlanda e Stati Uniti d'America. Intanto, a Parma, un altro stabilimento, a basso impatto energetico, si è aggiunto alla rosa degli impianti al servizio della qualità Rovagnati.

Rovagnati

il primo marchio Rovagnati anni '70



L'evoluzione del marchio anni '80

ROVAGNATI

Il marchio dei prodotti gastronomia anni '90



Il marchio dei prodotti a libero servizio anni '90



il marchio attuale

Rovagnati

La Marca

Passione e mestiere. I fattori essenziali dell'eccellenza

Rovagnati e il mondo dei salumi sono un connubio inscindibile. Oggi, l'eccellenza dei prodotti a firma Rovagnati è nota a moltissimi consumatori. I cibi buoni e gustosi preparati in modo sano sono, da sempre, una passione di questa azienda. Rovagnati segue la produzione, curandone tutti i passaggi, dalla selezione delle carni e delle materie prime fino al confezionamento e alla distribuzione capillare sul territorio. La firma Rovagnati vuol essere garanzia dell'impegno diretto che l'azienda assume nei confronti dei propri consumatori.

Le Nostre Certificazioni

UNI EN ISO 9001:2008

La certificazione UNI EN ISO 9001:2008 è riconosciuta a livello mondiale e attesta la qualità della Gestione aziendale di tutti i comparti produttivi.

BRC FOOD

Gli standard globali BRC, messi a punto dal Consorzio del Commercio Britannico nel 1998, garantiscono la conformità dei prodotti a quattro rigidi criteri tecnici, e attestano l'idoneità alla produzione, al confezionamento, al deposito e alla distribuzione in assoluta sicurezza.

INTERNATIONAL FEATURED STANDARS

Attraverso il controllo attento delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti finiti e degli ambienti produttivi, lo standard IFS, specificamente pensato per il Food, attesta la sicurezza dei prodotti, tutelando la salute del consumatore finale e garantendo in modo trasparente la qualità della produzione.

USDA

L'abilitazione USDA certifica la possibilità di esportare prodotti alimentari negli Stati Uniti e per questo comporta una serie sistematica di controlli severi da parte degli ispettori dell'organismo governativo che di fatto ne fanno uno dei massimi attestati di sicurezza alimentare internazionalmente riconosciuti.

ROVALAB

Il nostro laboratorio di analisi chimiche e battereologiche.

Le Sedi

Rovagnati nel mondo

La grande firma della salumeria italiana, ovunque.

Unità produttive:

Biassono MB

sede e unità produttiva

Arcore MB

unità produttiva (prodotti elaborati)

Villasanta MB

unità produttiva e logistica

Sala Baganza PR

unità produttiva (prosciutti crudi)

San Vitale PR

stagionatura (prosciutti crudi)

Noceto PR

allevamento

Faenza RA

unità produttiva (mortadelle)

Filiali estere:

Belgio

Francia

Stati Uniti

Germania

www.rovagnati.it

Ufficio Stampa ROVAGNATI

n.p.r. Giancarlo Panico cell. 3387097814 - Marinella Proto Pisani cell. 3397566685 - email press@nprcomunicazione.it
www.rovagnati.it