



Azionista unico della società con sede a Milano

è ora Marco Cardazzi, prima socio al 50 per cento
di **Giorgio Costa**

Fratelli Pagani I re degli aromi per l'industria alimentare

SONO gli specialisti dei sapori, di quelli buoni, in particolare. Perché il sapore del prosciutto cotto è quello che è non solo grazie alla carne, perché senza gli aromi e la tecnologia produttiva la coscia cotta sarebbe un lessò qualsiasi. La Fratelli Pagani di Milano produce e commercializza aromi e ingredienti esclusivi per l'industria alimentare, con una grande esperienza nei prodotti per la lavorazione e trasformazione della carne. Facendo tesoro del profondo know how costruito negli oltre 100 anni, sono state ampliate le specializzazioni aziendali, le gamme di prodotti e le loro applicazioni puntando su flessibilità e spirito innovativo. A metà degli anni '80 del '900 erano al lavoro 8 persone, oggi sono oltre 150, ed è passata da 600mila euro a 50 milioni di ricavi consolidati. All'inizio si lavoravano 20mila kg di pepe, oggi se ne importano dalle origini e lavorano 500mila. L'offerta della Fratelli Pagani mette a disposizione del cliente ingredienti funzionali per la lavorazione e trasformazione di diverse tipologie di matrici (carne/pesce/pasta fresca). In particolare, si tratta di spezie e miscele di spezie convenzionali e biologiche, aromi naturali, basi aromatiche per sughi e salse, sostituti naturali del glutammato, oli essenziali e oleoresine, molecole aromatiche naturali, verdure disidratate. Un ventaglio di soluzioni innovative nate per soddisfare un consumo alimentare in continua trasformazione e supportare la creazione di piatti pronti (ready to eat) che rispettano il buon gusto della tradizione italiana e le differenti tradizioni culinarie a livello internazio-

nale. Nel 2024 i ricavi di gruppo hanno raggiunto i 80 milioni, vendendo in oltre 40 paesi con una quota export pari al 20% circa e in crescita.

Nell'ultimo triennio sono stati incrementati notevolmente gli investimenti in macchinari, impianti ed attrezzature, nelle aree logistica, magazzini e laboratori, nel seguente modo: investimenti nei reparti produzione e logistica: + 31%; investimenti nei laboratori R&D, aromi & controllo qualità: + 36%. Nell'ultimo triennio è stato potenziato inoltre lo staff, incrementando il numero di personale e collaboratori nelle aree logistica, magazzini e laboratori, del 23%. Le previsioni di fatturato, anche grazie ai forti investimenti effettuati, per il 2025 indicano ricavi in crescita dell'8,5%. Azionista unico, della società è ora Marco Cardazzi (**nella foto in alto**), prima socio al 50%. Tramite il veicolo MM Holding ha acquisito il restante 50% delle quote, rilevando integralmente la partecipazione del fratello, Francesco Cardazzi. Marco Cardazzi, con questa operazione diventa anche il proprietario delle altre società detenute dai due soci: PFI-Pagani Food Italia (biologico retail e industria) e composta dalle aziende Cerreto e Materland acquisite nel 2015 - 2022, e La Collina Toscana (spezie e condimenti per Gdo, Food Service), entrata nel perimetro nel 2014 in quota di rilevante minoranza. Ad affiancare Marco Cardazzi in questa operazione di riorganizzazione societarie, è stata Proactiva Strategy M&A con il partner Walter Pugliese in qualità di financial advisor. Il passaggio è alla base di un processo di transizione generazionale, che vedrà anche il maggior coinvolgimento di Mattia Cardazzi (oggi Amministratore unico di Cerreto), ma anche della figlia di Francesco, Valentina, che è rimasta in azienda a supporto dell'attuale percorso di espansione ed Amministratrice della Filiale Pagani Iberica.

«Un passaggio complesso ma necessario – spiega Marco Cardazzi – perché due conducenti in un'azienda non funzionano. Ci siamo salutati con Francesco con un «in bocca al lupo». L'azienda fa parte dell'Aidaf l'associazione delle 300 aziende di famiglia italiane che da sole fanno circa il 18% del Pil italiano. Ora l'azienda lavora oltre 8mila tonnellate di prodotto l'anno, esclusivamente nel comparto business to business (non fa vendite dirette nei supermercati) e detiene una quota del 20% del mercato nazionale di riferimento. I clienti sono circa 900 e il maggiore vale poco più del 2% dei ricavi a riprova della grande frammentazione. «Facciamo prima a dire chi non è nostro cliente

nel settore della lavorazione delle carni che chi lo è», spiega Cardazzi. Grazie a procedure e tecnologie all'avanguardia, alla grande disponibilità di oltre 1000 sostanze aromatiche e alla vastissima offerta di aromi in diverse soluzioni produttive l'azienda sviluppa soluzioni innovative che rendono unico il prodotto finito. In pratica l'azienda può creare profili aromatici tailor-made, a partire dalle polveri o liquido, arrivando ad aromi in diverse soluzioni produttive: liquidi, in pasta, in emulsione, in polvere, spray-dried atomizzati. Il tutto grazie ad uno staff di tecnici qualificati in materia di lavorazione e process flavours.

Nell'ottica di rafforzare la propria crescita, entro la fine del 2025, Fratelli Pagani trasferirà la sede produttiva dal centro di Milano (oggi 4 sedi) a un nuovo stabilimento più ampio, di circa 20 mila mq coperti, situato a Lacchiarella, comune nella cintura Sud del capoluogo meneghino. Il progetto avrà un impatto positivo anche per la comunità locale, contribuendo alla riqualificazione dell'area, di 70 mila mq, un tempo occupata dall'ex raffineria Omar. Il laboratorio aromi Fratelli Pagani collabora a stretto contatto con il reparto R&D per la creazione di aromi ad-hoc al fine di offrire al cliente un servizio eccellente e coerente con le specifiche esigenze. E nel futuro avrà ulteriore sviluppo anche la Pagani Chef. Si tratta di una parte dell'azienda che guarda al mondo delle macellerie (ma anche ai reparti cucina delle grandi catene di supermercati) che sono sempre più gastronomie con prodotti sempre più elaborati.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

OTTOMILA
TONNELLATE
ALL'ANNO

L'azienda
lavora
oltre 8 mila

tonnellate
di prodotto
l'anno,
esclusivamente
nel comparto
business to
business (non

fa vendite
dirette nei
supermercati)
e detiene una
quota del 20%
del mercato
nazionale

di riferimento.
Entro la fine
del 2025,
Fratelli Pagani
trasferirà la
sede produttiva
dal centro

di Milano
a un nuovo
stabilimento
più ampio,
di circa 20 mila
mq coperti,
situato
a Lacchiarella

MARCO CARDAZZI

«L'azienda sviluppa soluzioni innovative che rendono unico il prodotto finito. Può creare profili aromatici tailor-made, arrivando ad aromi in diverse maniere»



LA NAZIONE

Azionista unico della società con sede a Milano

è ora Marco Cardazzi, prima socio al 50 per cento
di **Giorgio Costa**

Fratelli Pagani I re degli aromi per l'industria alimentare

SONO gli specialisti dei sapori, di quelli buoni, in particolare. Perché il sapore del prosciutto cotto è quello che è non solo grazie alla carne, perché senza gli aromi e la tecnologia produttiva la coscia cotta sarebbe un lezzo qualsiasi. La Fratelli Pagani di Milano produce e commercializza aromi e ingredienti esclusivi per l'industria alimentare, con una grande esperienza nei prodotti per la lavorazione e trasformazione della carne. Facendo tesoro del profondo know how costruito negli oltre 100 anni, sono state ampliate le specializzazioni aziendali, le gamme di prodotti e le loro applicazioni puntando su flessibilità e spirito innovativo. A metà degli anni '80 del '900 erano al lavoro 8 persone, oggi sono oltre 150, ed è passata da 600mila euro a 50 milioni di ricavi consolidati. All'inizio si lavoravano 20mila kg di pepe, oggi se ne importano dalle origini e lavorano 500mila. L'offerta della Fratelli Pagani mette a disposizione del cliente ingredienti funzionali per la lavorazione e trasformazione di diverse tipologie di matrici (carne/pesce/pasta fresca). In particolare, si tratta di spezie e miscele di spezie convenzionali e biologiche, aromi naturali, basi aromatiche per sughi e salse, sostituti naturali del glutammato, oli essenziali e oleoresine, molecole aromatiche naturali, verdure disidratate. Un ventaglio di soluzioni innovative nate per soddisfare un consumo alimentare in continua trasformazione e supportare la creazione di piatti pronti (ready to eat) che rispettano il buon gusto della tradizione italiana e le differenti tradizioni culinarie a livello internazio-

nale. Nel 2024 i ricavi di gruppo hanno raggiunto i 80 milioni, vendendo in oltre 40 paesi con una quota export pari al 20% circa e in crescita.

Nell'ultimo triennio sono stati incrementati notevolmente gli investimenti in macchinari, impianti ed attrezzature, nelle aree logistica, magazzini e laboratori, nel seguente modo: investimenti nei reparti produzione e logistica: + 31%; investimenti nei laboratori R&D, aromi & controllo qualità: + 36%. Nell'ultimo triennio è stato potenziato inoltre lo staff, incrementando il numero di personale e collaboratori nelle aree logistica, magazzini e laboratori, del 23%. Le previsioni di fatturato, anche grazie ai forti investimenti effettuati, per il 2025 indicano ricavi in crescita del 8,5%. Azionista unico, della società è ora Marco Cardazzi (**nella foto in alto**), prima socio al 50%. Tramite il veicolo MM Holding ha acquisito il restante 50% delle quote, rilevando integralmente la partecipazione del fratello, Francesco Cardazzi. Marco Cardazzi, con questa operazione diventa anche il proprietario delle altre società detenute dai due soci: PFI-Pagani Food Italia (biologico retail e industria) e composta dalle aziende Cerreto e Materland acquisite nel 2015 - 2022, e La Collina Toscana (spezie e condimenti per Gdo, Food Service), entrata nel perimetro nel 2014 in quota di rilevante minoranza. Ad affiancare Marco Cardazzi in questa operazione di riorganizzazione societarie, è stata Proactiva Strategy M&A con il partner Walter Pugliese in qualità di financial advisor. Il passaggio è alla base di un processo di transizione generazionale, che vedrà anche il maggior coinvolgimento di Mattia Cardazzi (oggi Amministratore unico di Cerreto), ma anche della figlia di Francesco, Valentina, che è rimasta in azienda a supporto dell'attuale percorso di espansione ed Amministratrice della Filiale Pagani Iberica.

«Un passaggio complesso ma necessario – spiega Marco Cardazzi – perché due conducenti in un'azienda non funzionano. Ci siamo salutati con Francesco con un «in bocca al lupo». L'azienda fa parte dell'Aidaf l'associazione delle 300 aziende di famiglia italiane che da sole fanno circa il 18% del Pil italiano. Ora l'azienda lavora oltre 8mila tonnellate di prodotto l'anno, esclusivamente nel comparto business to business (non fa vendite dirette nei supermercati) e detiene una quota del 20% del mercato nazionale di riferimento. I clienti sono circa 900 e il maggiore vale poco più del 2% dei ricavi a riprova della grande frammentazione. «Facciamo prima a dire chi non è nostro cliente

nel settore della lavorazioni delle carni che chi lo è», spiega Cardazzi. Grazie a procedure e tecnologie all'avanguardia, alla grande disponibilità di oltre 1000 sostanze aromatiche e alla vastissima offerta di aromi in diverse soluzioni produttive l'azienda sviluppa soluzioni innovative che rendono unico il prodotto finito. In pratica l'azienda può creare profili aromatici tailor-made, a partire dalle polveri o liquido, arrivando ad aromi in diverse soluzioni produttive: liquidi, in pasta, in emulsione, in polvere, spray-dried atomizzati. Il tutto grazie ad uno staff di tecnici qualificati in materia di lavorazione e process flavours.

Nell'ottica di rafforzare la propria crescita, entro la fine del 2025, Fratelli Pagani trasferirà la sede produttiva dal centro di Milano (oggi 4 sedi) a un nuovo stabilimento più ampio, di circa 20 mila mq coperti, situato a Lacchiarella, comune nella cintura Sud del capoluogo meneghino. Il progetto avrà un impatto positivo anche per la comunità locale, contribuendo alla riqualificazione dell'area, di 70mila mq, un tempo occupata dall'ex raffineria Omar. Il laboratorio aromi Fratelli Pagani collabora a stretto contatto con il reparto R&D per la creazione di aromi ad-hoc al fine di offrire al cliente un servizio eccellente e coerente con le specifiche esigenze. E nel futuro avrà ulteriore sviluppo anche la Pagani Chef. Si tratta di una parte dell'azienda che guarda al mondo delle macellerie (ma anche ai reparti cucina delle grandi catene di supermercati) che sono sempre più gastronomie con prodotti sempre più elaborati.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

OTTOMILA
TONNELLATE
ALL'ANNO

L'azienda
lavora
oltre 8mila

tonnellate
di prodotto
l'anno,
esclusivamente
nel comparto
business to
business (non

fa vendite
dirette nei
supermercati)
e detiene una
quota del 20%
del mercato
nazionale

di riferimento.
Entro la fine
del 2025,
Fratelli Pagani
trasferirà la
sede produttiva
dal centro

di Milano
a un nuovo
stabilimento
più ampio,
di circa 20 mila
mq coperti,
situato
a Lacchiarella

MARCO CARDAZZI

«L'azienda sviluppa soluzioni innovative che rendono unico il prodotto finito. Può creare profili aromatici tailor-made, arrivando ad aromi in diverse maniere»



IL GIORNO

Azionista unico della società con sede a Milano

è ora Marco Cardazzi, prima socio al 50 per cento

di **Giorgio Costa**

Fratelli Pagani I re degli aromi per l'industria alimentare

SONO gli specialisti dei sapori, di quelli buoni, in particolare. Perché il sapore del prosciutto cotto è quello che è non solo grazie alla carne, perché senza gli aromi e la tecnologia produttiva la coscia cotta sarebbe un lezzo qualsiasi. La Fratelli Pagani di Milano produce e commercializza aromi e ingredienti esclusivi per l'industria alimentare, con una grande esperienza nei prodotti per la lavorazione e trasformazione della carne. Facendo tesoro del profondo know how costruito negli oltre 100 anni, sono state ampliate le specializzazioni aziendali, le gamme di prodotti e le loro applicazioni puntando su flessibilità e spirito innovativo. A metà degli anni '80 del '900 erano al lavoro 8 persone, oggi sono oltre 150, ed è passata da 600mila euro a 50 milioni di ricavi consolidati. All'inizio si lavoravano 20mila kg di pepe, oggi se ne importano dalle origini e lavorano 500mila. L'offerta della Fratelli Pagani mette a disposizione del cliente ingredienti funzionali per la lavorazione e trasformazione di diverse tipologie di matrici (carne/pesce/pasta fresca). In particolare, si tratta di spezie e miscele di spezie convenzionali e biologiche, aromi naturali, basi aromatiche per sughi e salse, sostituti naturali del glutammato, oli essenziali e oleoresine, molecole aromatiche naturali, verdure disidratate. Un ventaglio di soluzioni innovative nate per soddisfare un consumo alimentare in continua trasformazione e supportare la creazione di piatti pronti (ready to eat) che rispettano il buon gusto della tradizione italiana e le differenti tradizioni culinarie a livello internazio-

nale. Nel 2024 i ricavi di gruppo hanno raggiunto i 80 milioni, vendendo in oltre 40 paesi con una quota export pari al 20% circa e in crescita.

Nell'ultimo triennio sono stati incrementati notevolmente gli investimenti in macchinari, impianti ed attrezzature, nelle aree logistica, magazzini e laboratori, nel seguente modo: investimenti nei reparti produzione e logistica: + 31%; investimenti nei laboratori R&D, aromi & controllo qualità: + 36%. Nell'ultimo triennio è stato potenziato inoltre lo staff, incrementando il numero di personale e collaboratori nelle aree logistica, magazzini e laboratori, del 23%. Le previsioni di fatturato, anche grazie ai forti investimenti effettuati, per il 2025 indicano ricavi in crescita del 8,5%. Azionista unico, della società è ora Marco Cardazzi (**nella foto in alto**), prima socio al 50%. Tramite il veicolo MM Holding ha acquisito il restante 50% delle quote, rilevando integralmente la partecipazione del fratello, Francesco Cardazzi. Marco Cardazzi, con questa operazione diventa anche il proprietario delle altre società detenute dai due soci: PFI-Pagani Food Italia (biologico retail e industria) e composta dalle aziende Cerreto e Materland acquisite nel 2015 - 2022, e La Collina Toscana (spezie e condimenti per Gdo, Food Service), entrata nel perimetro nel 2014 in quota di rilevante minoranza. Ad affiancare Marco Cardazzi in questa operazione di riorganizzazione societarie, è stata Proactiva Strategy M&A con il partner Walter Pugliese in qualità di financial advisor. Il passaggio è alla base di un processo di transizione generazionale, che vedrà anche il maggior coinvolgimento di Mattia Cardazzi (oggi Amministratore unico di Cerreto), ma anche della figlia di Francesco, Valentina, che è rimasta in azienda a supporto dell'attuale percorso di espansione ed Amministratrice della Filiale Pagani Iberica.

«Un passaggio complesso ma necessario – spiega Marco Cardazzi – perché due conducenti in un'azienda non funzionano. Ci siamo salutati con Francesco con un «in bocca al lupo». L'azienda fa parte dell'Aidaf l'associazione delle 300 aziende di famiglia italiane che da sole fanno circa il 18% del Pil italiano. Ora l'azienda lavora oltre 8mila tonnellate di prodotto l'anno, esclusivamente nel comparto business to business (non fa vendite dirette nei supermercati) e detiene una quota del 20% del mercato nazionale di riferimento. I clienti sono circa 900 e il maggiore vale poco più del 2% dei ricavi a riprova della grande frammentazione. «Facciamo prima a dire chi non è nostro cliente

nel settore della lavorazioni delle carni che chi lo è», spiega Cardazzi. Grazie a procedure e tecnologie all'avanguardia, alla grande disponibilità di oltre 1000 sostanze aromatiche e alla vastissima offerta di aromi in diverse soluzioni produttive l'azienda sviluppa soluzioni innovative che rendono unico il prodotto finito. In pratica l'azienda può creare profili aromatici tailor-made, a partire dalle polveri o liquido, arrivando ad aromi in diverse soluzioni produttive: liquidi, in pasta, in emulsione, in polvere, spray-dried atomizzati. Il tutto grazie ad uno staff di tecnici qualificati in materia di lavorazione e process flavours.

Nell'ottica di rafforzare la propria crescita, entro la fine del 2025, Fratelli Pagani trasferirà la sede produttiva dal centro di Milano (oggi 4 sedi) a un nuovo stabilimento più ampio, di circa 20 mila mq coperti, situato a Lacchiarella, comune nella cintura Sud del capoluogo meneghino. Il progetto avrà un impatto positivo anche per la comunità locale, contribuendo alla riqualificazione dell'area, di 70mila mq, un tempo occupata dall'ex raffineria Omar. Il laboratorio aromi Fratelli Pagani collabora a stretto contatto con il reparto R&D per la creazione di aromi ad-hoc al fine di offrire al cliente un servizio eccellente e coerente con le specifiche esigenze. E nel futuro avrà ulteriore sviluppo anche la Pagani Chef. Si tratta di una parte dell'azienda che guarda al mondo delle macellerie (ma anche ai reparti cucina delle grandi catene di supermercati) che sono sempre più gastronomie con prodotti sempre più elaborati.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

OTTOMILA TONNELLATE ALL'ANNO	tonnellate di prodotto l'anno, esclusivamente nel comparto business to business (non	fa vendite dirette nei supermercati) e detiene una quota del 20% del mercato nazionale	di riferimento. Entro la fine del 2025, Fratelli Pagani trasferirà la sede produttiva dal centro	di Milano a un nuovo stabilimento più ampio, di circa 20 mila mq coperti, situato a Lacchiarella
L'azienda lavora oltre 8mila				

MARCO CARDAZZI

«L'azienda sviluppa soluzioni innovative che rendono unico il prodotto finito. Può creare profili aromatici tailor-made, arrivando ad aromi in diverse maniere»



QNECONOMIA

Fratelli Pagani. I re degli aromi per l'industria alimentare

SONO gli specialisti dei sapori, di quelli buoni, in particolare. Perché il sapore del prosciutto cotto è quello che è...



SONO gli specialisti dei sapori, di quelli buoni, in particolare. Perché il sapore del prosciutto cotto è quello che è...

SONO gli specialisti dei sapori, di quelli buoni, in particolare. Perché il sapore del prosciutto cotto è quello che è non solo grazie alla carne, perché senza gli aromi e la tecnologia produttiva la coscia cotta sarebbe un lessa qualsiasi. La **Fratelli Pagani** di Milano produce e commercializza aromi e ingredienti esclusivi per l'industria alimentare, con una grande esperienza nei prodotti per la lavorazione e trasformazione della carne. Facendo tesoro del profondo know how costruito negli oltre 100 anni, sono state ampliate le specializzazioni aziendali, le gamme di prodotti e le loro applicazioni puntando su flessibilità e spirito innovativo. A metà degli anni '80 del 900 erano al lavoro 8 persone, oggi sono oltre 150, ed è passata da 600mila euro a 50 milioni di ricavi consolidati. All'inizio si lavoravano 20mila kg di pepe, oggi se ne importano dalle origini e lavorano 500mila. L'offerta della Fratelli Pagani mette a disposizione del cliente ingredienti

funzionali per la lavorazione e trasformazione di diverse tipologie di matrici (carne/pesce/pasta fresca). In particolare, si tratta di spezie e miscele di spezie convenzionali e biologiche, aromi naturali, basi aromatiche per sughi e salse, sostituti

naturali del glutammato, oli essenziali e oleoresine, molecole aromatiche naturali, verdure disidratate. Un ventaglio di soluzioni innovative nate per soddisfare un consumo alimentare in continua trasformazione e supportare la creazione di piatti pronti (ready to eat) che rispettano il buon gusto della tradizione italiana e le differenti tradizioni culinarie a livello internazionale. Nel 2024 i ricavi di gruppo hanno raggiunto i 80 milioni, vendendo in oltre 40 paesi con una quota export pari al 20% circa e in crescita.

Nell'ultimo triennio sono stati incrementati notevolmente gli investimenti in macchinari, impianti ed attrezzature, nelle aree logistica, magazzini e laboratori, nel seguente modo: investimenti nei reparti produzione e logistica: + 31%; investimenti nei laboratori R&D, aromi & controllo qualità: + 36%. Nell'ultimo triennio è stato potenziato inoltre lo staff, incrementando il numero di personale e collaboratori nelle aree logistica, magazzini e laboratori, del 23%. Le previsioni di fatturato, anche grazie ai forti investimenti effettuati, per il 2025 indicano ricavi in crescita del 8,5%. Azionista unico, della società è ora **Marco Cardazzi** (nella foto in alto), prima socio al 50%. Tramite il veicolo MM Holding ha acquisito il restante 50% delle quote, rilevando integralmente la partecipazione del fratello, Francesco Cardazzi. Marco Cardazzi, con questa operazione diventa anche il proprietario delle altre società detenute dai due soci: PFI-Pagani Food Italia (biologico retail e industria) e composta dalle aziende Cerreto e Materland acquisite nel 2015 - 2022, e La Collina Toscana (spezie e condimenti per Gdo, Food Service), entrata nel perimetro nel 2014 in quota di rilevante minoranza. Ad affiancare Marco Cardazzi in questa operazione di riorganizzazione societarie, è stata Proactiva Strategy M&A con il partner Walter Pugliese in qualità di financial advisor. Il passaggio è alla base di un processo di transizione generazionale, che vedrà anche il maggior coinvolgimento di Mattia Cardazzi (oggi Amministratore unico di Cerreto), ma anche della figlia di Francesco, Valentina, che è rimasta in azienda a supporto dell'attuale percorso di espansione ed Amministratrice della Filiale Pagani Iberica.

"Un passaggio complesso ma necessario – spiega Marco Cardazzi – perché due conducenti in un'azienda non funzionano. Ci siamo salutati con Francesco con un "in bocca al lupo". L'azienda fa parte dell'Aidaf l'associazione delle 300 aziende di famiglia italiane che da sole fanno circa il 18% del Pil italiano. Ora l'azienda lavora oltre 8mila tonnellate di prodotto l'anno, esclusivamente nel comparto business to business (non fa vendite dirette nei supermercati) e detiene una quota del 20% del mercato nazionale di riferimento. I clienti sono circa 900 e il maggiore vale poco più del 2% dei ricavi a riprova della grande frammentazione.

"Facciamo prima a dire chi non è nostro cliente nel settore della lavorazioni delle carni che chi lo è", spiega Cardazzi. Grazie a procedure e tecnologie all'avanguardia, alla grande disponibilità di oltre 1000 sostanze aromatiche e alla vastissima offerta di aromi in diverse soluzioni produttive l'azienda sviluppa soluzioni innovative che rendono unico il prodotto finito. In pratica l'azienda può creare profili aromatici tailor-made, a partire dalle polveri o

liquido, arrivando ad aromi in diverse soluzioni produttive: liquidi, in pasta, in emulsione, in polvere, spray-dried atomizzati. Il tutto grazie ad uno staff di tecnici qualificati in materia di lavorazione e process flavours.

Nell'ottica di rafforzare la propria crescita, entro la fine del 2025, Fratelli Pagani trasferirà la sede produttiva dal centro di Milano (oggi 4 sedi) a un nuovo stabilimento più ampio, di circa 20 mila mq coperti, situato a Lacchiarella, comune nella cintura Sud del capoluogo meneghino. Il progetto avrà un impatto positivo anche per la comunità locale, contribuendo alla riqualificazione dell'area, di 70mila mq, un tempo occupata dall'ex raffineria Omar. Il laboratorio aromi Fratelli Pagani collabora a stretto contatto con il reparto R&D per la creazione di aromi ad-hoc al fine di offrire al cliente un servizio eccellente e coerente con le specifiche esigenze. E nel futuro avrà ulteriore sviluppo anche la Pagani Chef. Si tratta di una parte dell'azienda che guarda al mondo delle macellerie (ma anche ai reparti cucina delle grandi catene di supermercati) che sono sempre più gastronomie con prodotti sempre più elaborati.

Proactiva	Data: 14 aprile 2025
Testata: Msn (Italia)	



Fratelli Pagani. I re degli aromi per l'industria alimentare



— Fratelli Pagani. I re degli aromi per l'industria alimentare

SONO gli specialisti dei sapori, di quelli buoni, in particolare. Perché il sapore del prosciutto cotto è quello che è non solo grazie alla carne, perché senza gli aromi e la tecnologia produttiva la coscia cotta sarebbe un lessico qualsiasi. La **Fratelli Pagani** di Milano produce e commercializza aromi e ingredienti esclusivi per l'industria alimentare, con una grande esperienza nei prodotti per la lavorazione e trasformazione della carne. Facendo tesoro del profondo know how costruito negli oltre 100 anni, sono state ampliate le specializzazioni aziendali, le gamme di prodotti e le loro applicazioni puntando su flessibilità e spirito innovativo. A metà degli anni '80 del '900 erano al lavoro 8 persone, oggi sono oltre 150, ed è passata da 600mila euro a 50 milioni di ricavi consolidati. All'inizio si lavoravano 20mila kg di pepe, oggi se ne importano dalle origini e lavorano 500mila. L'offerta della Fratelli Pagani mette a disposizione del cliente ingredienti funzionali per la lavorazione e trasformazione di diverse tipologie di matrici (carne/pesce/pasta fresca). In particolare, si tratta di spezie e miscele di spezie convenzionali e biologiche, aromi naturali, basi aromatiche per sughi e salse, sostituti naturali del glutammato, oli essenziali e oleoresine, molecole aromatiche naturali, verdure disidratate. Un ventaglio di soluzioni innovative nate per soddisfare un consumo alimentare in continua trasformazione e supportare la creazione di piatti pronti (ready to eat) che rispettano il buon gusto della tradizione italiana e le differenti tradizioni culinarie a livello internazionale. Nel 2024 i ricavi di gruppo hanno raggiunto i 80 milioni, vendendo in oltre 40 paesi con una quota export pari al 20% circa e in crescita.

Nell'ultimo triennio sono stati incrementati notevolmente gli investimenti in macchinari, impianti ed attrezzature, nelle aree logistica, magazzini e laboratori, nel seguente modo: investimenti nei reparti produzione e logistica: + 31%; investimenti nei laboratori R&D, aromi & controllo qualità: + 36%. Nell'ultimo triennio è stato potenziato inoltre lo staff, incrementando il numero di personale e collaboratori nelle aree logistica, magazzini e laboratori, del 23%. Le previsioni di fatturato, anche grazie ai forti investimenti effettuati, per il 2025 indicano ricavi in crescita del 8,5%. Azionista unico, della società è ora **Marco Cardazzi** (nella foto in alto), prima socio al 50%. Tramite il veicolo MM Holding ha acquisito il restante 50% delle quote, rilevando integralmente la partecipazione del fratello, Francesco Cardazzi. Marco Cardazzi, con questa operazione diventa anche il proprietario delle altre società detenute dai due soci: PFI-Pagani Food Italia (biologico retail e industria) e composta dalle aziende Cerreto e Materland acquisite nel 2015 - 2022, e La Collina Toscana (spezie e condimenti per Gdo, Food Service), entrata nel perimetro nel 2014 in quota di rilevante minoranza. Ad affiancare Marco Cardazzi in questa operazione di riorganizzazione

societarie, è stata Proactiva Strategy M&A con il partner Walter Pugliese in qualità di financial advisor. Il passaggio è alla base di un processo di transizione generazionale, che vedrà anche il maggior coinvolgimento di Mattia Cardazzi (oggi Amministratore unico di Cerreto), ma anche della figlia di Francesco, Valentina, che è rimasta in azienda a supporto dell'attuale percorso di espansione ed Amministratrice della Filiale Pagani Iberica.

"Un passaggio complesso ma necessario – spiega Marco Cardazzi – perché due conducenti in un'azienda non funzionano. Ci siamo salutati con Francesco con un "in bocca al lupo". L'azienda fa parte dell'Aidaf l'associazione delle 300 aziende di famiglia italiane che da sole fanno circa il 18% del Pil italiano. Ora l'azienda lavora oltre 8mila tonnellate di prodotto l'anno, esclusivamente nel comparto business to business (non fa vendite dirette nei supermercati) e detiene una quota del 20% del mercato nazionale di riferimento. I clienti sono circa 900 e il maggiore vale poco più del 2% dei ricavi a riprova della grande frammentazione.

"Facciamo prima a dire chi non è nostro cliente nel settore della lavorazioni delle carni che chi lo è", spiega Cardazzi. Grazie a procedure e tecnologie all'avanguardia, alla grande disponibilità di oltre 1000 sostanze aromatiche e alla vastissima offerta di aromi in diverse soluzioni produttive l'azienda sviluppa soluzioni innovative che rendono unico il prodotto finito. In pratica l'azienda può creare profili aromatici tailor-made, a partire dalle polveri o liquido, arrivando ad aromi in diverse soluzioni produttive: liquidi, in pasta, in emulsione, in polvere, spray-dried atomizzati. Il tutto grazie ad uno staff di tecnici qualificati in materia di lavorazione e process flavours.

Nell'ottica di rafforzare la propria crescita, entro la fine del 2025, Fratelli Pagani trasferirà la sede produttiva dal centro di Milano (oggi 4 sedi) a un nuovo stabilimento più ampio, di circa 20 mila mq coperti, situato a Lacchiarella, comune nella cintura Sud del capoluogo meneghino. Il progetto avrà un impatto positivo anche per la comunità locale, contribuendo alla riqualificazione dell'area, di 70mila mq, un tempo occupata dall'ex raffineria Omar. Il laboratorio aromi Fratelli Pagani collabora a stretto contatto con il reparto R&D per la creazione di aromi ad-hoc al fine di offrire al cliente un servizio eccellente e coerente con le specifiche esigenze. E nel futuro avrà ulteriore sviluppo anche la Pagani Chef. Si tratta di una parte dell'azienda che guarda al mondo delle macellerie (ma anche ai reparti cucina delle grandi catene di supermercati) che sono sempre più gastronomie con prodotti sempre più elaborati.

PROACTIVA

RASSEGNA STAMPA