

CATALOGO REFERENZE





CHI CRESCE SUL MARE NON PUÒ CHE RISPETTARLO E SAPERNE APPREZZARE I SAPORI

La Igino Mazzola ha la sua storia a Genova, una città che ha nel suo DNA la cultura per il mare. Parte del pescato che vi portiamo a tavola oggi ha migrato per mari lontani, attraverso diversi oceani e molte culture di pesca; ma culliamo ancora il nostro “senso” del mare su una lingua di terra che è il sorriso del Mediterraneo.

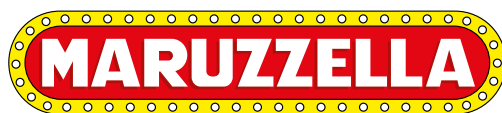
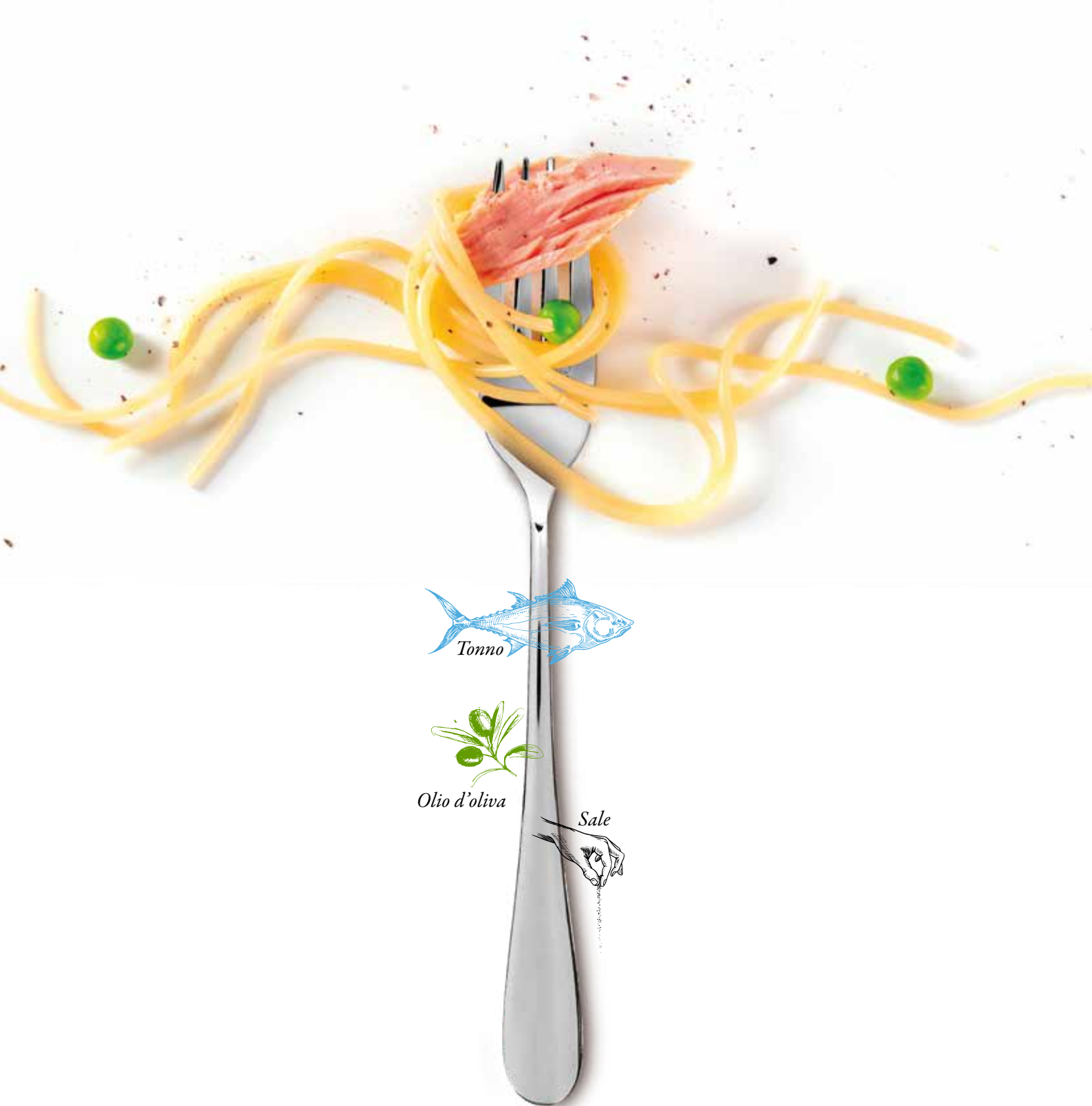
NEL TRAMANDARE UN’AZIENDA SI CREA UN PATTO FRA GENERAZIONI CHE È GARANZIA DI ATTENZIONI E DI CURA

Per questo ogni decisione è ponderata mettendo in equilibrio le reali esigenze del consumatore, dei pescatori, dei lavoratori e dell’ecosistema perchè la nostra capacità di dare risposte sia la più ampia e concreta possibile. Lo abbiamo fatto fino ad ora usando il buon senso e la fiducia, un’eredità che ha cent’anni.

ABBIAMO UNA NOSTRA IDEA DI INNOVAZIONE: CONSERVARE LA NATURA E PROMUOVERE LA SEMPLICITÀ ASCOLTANDO LE ESIGENZE DI UN MONDO CHE CAMBIA

Rendere quotidiano quello che un tempo era riservato a pochi, ci sembra la rivoluzione più grande che ha attraversato nel corso dei secoli le cucine; anche noi abbiamo partecipato a questo cambiamento, creando formati moderni, che hanno cambiato lo stile dell’ospitalità e le abitudini di consumo, rendendo più semplice portare il pesce a tavola.

Maruzzella	pag. 4
Capri	pag. 26
Sigillo Oro	pag. 36
La Pinta	pag. 36
Nataline	pag. 37
Alma Brand	pag. 37



DAL 1918 PORTIAMO SULLE VOSTRE TAVOLE IL TONNO DAL GUSTO ITALIANO.

Nel corso degli anni la nostra offerta si è ampliata inserendo molti altri prodotti ittici oltre al tonno, sempre garantiti dalla qualità Maruzzella. Quello che un tempo era un alimento destinato a pochi, oggi è sulla tavola di tutti, grazie alla praticità delle conserve e alla varietà delle ricette che rendono piacevole l'incontro quotidiano con il pesce. Già pulito, economico, disponibile, adatto anche ai celiaci: il pesce che ogni giorno viene servito in tavola è la scelta che accontenta tutti, liberando la voglia di convivialità.

Falla semplice.



Tonno all'olio di oliva

UN PRODOTTO CON TONNO DI PRIMA SCELTA, DI QUALITÀ A PINNE GIALLE.

Controlliamo costantemente la qualità dei tonni utilizzati nella lavorazione e la cura nelle fasi di lavorazione, confezionamento e conservazione. Al termine di questo processo, arriva sulle vostre tavole un prodotto di qualità, tenero e compatto, ricco di proteine e fosforo; in sostanza, un prodotto sano e genuino.

Il nostro Tonno è commercializzato in vari formati, dall'80 g fino alla confezione famiglia da 1.730 g. Sono disponibili inoltre varie confezioni risparmio, così puoi fare la scorta di Tonno Maruzzella e far sì che non manchi mai sulla tua tavola.



80 g



120 g



160 g



200 g



250 g



400 g



500 g



1730 g



Tonno all'olio di oliva



3 x 80 g



4 x 80 g



6 x 80 g



7 x 80 g



8 x 80 g



9 x 80 g



2 x 100 g



3 x 100 g



Tonno all'olio di oliva



4 x 100 g



6 x 100 g



2 x 200 g



2 x 120 g



2 x 120 g + 1



3 x 120 g + 1



2 x 160 g



3 x 160 g

MARUZZELLA

LA NUOVA LINEA CON
MENO OLIO



novità

MARUZZELLA

Goccia d'olio



Goccia d'olio

una nuova ricetta che va ad ampliare la già ricca gamma di prodotti Maruzzella!

È una novità per le persone più attente alla linea in quanto nella lattina troviamo la stessa quantità di tonno ma con meno olio di oliva. Stesso gusto e stessa qualità, si tratta solo di non sgocciolare più il prodotto!



Lattina Classica
80g



Lattina
Goccia d'olio
60g

*meno
olio*



SCOPRI LA NUOVA GAMMA DI PACKAGING



3x60g

*Non serve
sgocciolare*



6x60g



7x60g

12x60g





Tonno al naturale

IL TONNO AL NATURALE MARUZZELLA È PRODOTTO SOLO CON TONNO DI PRIMA SCELTA, DI QUALITÀ A PINNE GIALLE.

È un alimento per chi desidera un prodotto sano, genuino e soprattutto gustoso, con un basso valore di grassi (inferiore all'1%). Il tonno al naturale Maruzzella è commercializzato nel formato 80gx2 e 100gx2.



2 x 80 g



6 x 80 g



2 x 100 g



3 x 100 g

Filetti di tonno all'olio di oliva

TONNO COMPATTO TAGLIATO A FILETTI SELEZIONANDO SOLO LA PARTE MIGLIORE.

Per la produzione di questi filetti vengono utilizzati solo tonni di prima scelta, confezionati attentamente a mano e pescati a canna.



Filetti qualità Azzorre
2450 g



Filetti di tonno all'olio di oliva

I FILETTONI DI TONNO MARUZZELLA SONO PRODOTTI ESCLUSIVAMENTE CON TONNO DI PRIMA SCELTA, DI QUALITÀ PINNE GIALLE.

Sono caratterizzati da una carne di colore rosa chiaro, piuttosto magra e vengono accuratamente selezionati e confezionati a mano. Sono commercializzati in scatola con apertura a strappo.



125 g

Filetti di Tonno all'olio di oliva Pescato a canna

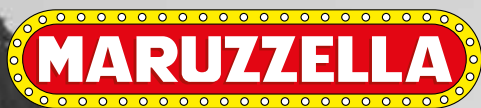
**LA LINEA MARUZZELLA “PESCATO A CANNA”
È PARTICOLARMENTE ATTENTA AL RISPETTO DELL’AMBIENTE MARINO.**

Viene infatti utilizzata una tecnica di pesca selettiva che viene effettuata con piccoli pescherecci e che prevede la pesca dei singoli tonni tramite canne da pesca, riducendo al minimo la cattura accidentale di altre specie marine.



Vaso vetro
150 g

Igino Mazzola spa - Genova



tonnomaruzzella.it

CREATO
dal MARE





Filetti di Tonno all'olio di oliva e al naturale

I FILLETTI DI TONNO MARUZZELLA SONO PRODOTTI ESCLUSIVAMENTE CON TONNO DI PRIMA SCELTA, DI QUALITÀ A PINNE GIALLE.

Sono caratterizzati da una carne di colore rosa chiaro, piuttosto magra e vengono accuratamente selezionati e confezionati a mano. Sono commercializzati in scatola con apertura a strappo e vasetto di vetro.

Quest'ultimo formato esalta il prodotto ai suoi massimi livelli, lo rende raffinato e di alta qualità, ideale per i consumatori più esigenti.

VASI VETRO ALL'OLIO DI OLIVA



185 g



260 g



295 g



400 g

VASI VETRO AL NATURALE



185 g



400 g

TONNO COMPATTO TAGLIATO A FILETTI SELEZIONANDO SOLO LA PARTE MIGLIORE DEL RINOMATO TONNO PINNA GIALLA.

Confezionati attentamente a mano, in vasi di vetro si presentano alle più prelibate preparazioni gourmet o possono essere serviti per un veloce snack o un banchetto finger-food.



Filetti di Tonno all'olio di oliva e al naturale
Linea MSC



ALL'OLIO DI OLIVA



180 g



Per il mare

AL NATURALE



190 g



Filetti di Tonno Bianco all'olio di oliva
Lavorati a mano

CREATO
dal **MARE**



200 g

GUSTO SPAZZIALE



MARUZZELLA

Filetti di Tonno linea Rosa

I FILETTI DI TONNO SONO PREPARATI CON CARNI MORBIDE E DAL SAPORE DELICATO.

I Filetti di Tonno Maruzzella sono lavorati selezionando solo la parte migliore del tonno. Confezionati attentamente a mano, in vasi di vetro, si prestano alle preparazioni più ricercate.

VASI VETRO ALL'OLIO DI OLIVA



190 g



400 g

VASI VETRO AL NATURALE



130 g



190 g



400 g

OLIO EXTRAVERGINE



400 g

Igino Mazzola spa - Genova



tonnomaruzzella.it

CREATO
dal MARE





400 g

Pezzi di Tonno “Bocconcino” all’olio di girasole

IL CONTORNO IDEALE PER DARE UN SAPORE UNICO ALLE TUE INSALATE E AI TUOI PIATTI FREDDI.

“Bocconcino” è un prodotto storico della Igino Mazzola, che viene oggi ripresentato in una nuova veste e confezionato in eleganti vasi vetro. Si tratta di pezzetti di tonno in olio di girasole, lavorati e selezionati a mano, che possono essere serviti per un veloce snack.

Filetti di Merluzzo

I FILETTI DI MERLUZZO ALL’OLIO DI OLIVA SONO PREPARATI CON MORBIDI FILETTI SELEZIONATI SOLO DA MERLUZZI DI PRIMA SCELTA.

Lavorati con cura secondo la più rigorosa tradizione Maruzzella: cotti al vapore e lievemente aromatizzati per rendere un gusto così genuino ancora più invitante.



130 g



120 g

Ventresca di Tonno

LA VENTRESCA È LA PARTE PIÙ SAPORITA DEL TONNO PINNA GIALLA.

La ventresca corrisponde alla parte più pregiata del tonno, più vicina al ventre da cui prende il nome. La ventresca è molto ricca di Omega 3, ha un sapore molto delicato e di tenera consistenza.

Igino Mazzola spa - Genova



tonnomaruzzella.it

CREATO
dal MARE



Filetti di Sgombro all'olio di oliva

PESCATI NELL'OCEANO ATLANTICO, GLI SGOMBRI COSTITUISCONO UN ALIMENTO GUSTOSO E DALL'ELEVATO VALORE NUTRIZIONALE.

I Filetti, preparati senza pelle e parti scure, secondo gli alti standard qualitativi della Igino Mazzola S.p.A., sono indicati anche per preparare un piatto veloce e al tempo stesso di ottimo gradimento e nutrimenti.



125 g



2 x 125 g



190 g



1800 g



2450 g



Filetti di Sgombro grigliati

UN SAPORE ANCORA PIÙ RICCO GRAZIE ALLA COTTURA ALLA GRIGLIA.

OLIO DI OLIVA



120 g

AL NATURALE



120 g

PICCANTI



120 g

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



120 g



Filetti di Sgombro dei Mari del Nord

OLIO DI OLIVA

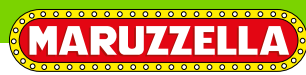


120 g

AL NATURALE



120 g



Filetti di Salmone

FILETTI ROSA DI SALMONE "SALMO SALAR" ALLEVATI IN MARE NEI FIORDI NORVEGESI.

Privo di lisce e pelle è pronto da gustare come secondo piatto. Un alimento che risulta particolarmente indicato a preservare le funzioni cardiache grazie alla ricchezza di nutrimenti come gli acidi grassi Omega 3.



FILETTI DI SALMONE ALL'OLIO DI OLIVA

La versione all'olio di oliva è già pronta per essere servita in tutto il suo sapore intenso.

150 g

FILETTI DI SALMONE AL NATURALE

La ricetta al naturale può essere condita a piacere o gustata nella sua semplicità.

150 g



FILETTI DI SALMONE AL GUSTO AFFUMICATO

La versione al gusto affumicato conferisce un sapore deciso e tipicamente nordico.

150 g



Piselli/Fagioli e Tonno

PIATTI PRONTI DALLA RICETTA MOLTO GUSTOSA.

Soluzione veloce quando non si ha molto tempo per cucinare: offre un'ottima insalata da servire come piatto unico o come contorno

PISELLI E TONNO ALL'OLIO



2 x 160 g

FAGIOLI E TONNO ALL'OLIO



2 x 160 g



Sardine all'olio di oliva

SARDINE DI PRIMA SCELTA PESCATE NELL'OCEANO ATLANTICO.

Il gusto intenso e caratteristico della sardina, pronto per snack, antipasti e ricette di ogni tipo. Si consiglia di togliere la pelle con la forchetta per assaporare al meglio la sua bontà.



120 g



Filetti di Acciughe all'olio di oliva

I FILETTI DI ACCIUGHE SONO PARTICOLARMENTE INDICATI PER CHI DESIDERA DARE UN TOCCO DI GUSTO AD ANTIPASTI, PRIMI E SECONDI PIATTI, PIZZE E MOLTO ALTRO.

Non dovrebbero mai mancare in cucina, possono aiutare nella preparazione di pranzi anche improvvisati: basta solo un po' di fantasia.



80 g



48 g



Vongole al naturale

UN PRIMO VELOCISSIMO.

Basta farle scaldare in padella con olio, limone, vino bianco, aglio e prezzemolo... ed è fatta!



130 g

TONNO CAPRI

Isola il Piacere

IL GUSTO GIUSTO SULLA TAVOLA DI TUTTI I GIORNI.

Capri è un marchio della Igino Mazzola S.p.A.. Il controllo delle metodologie di lavorazione e di inscatolamento permettono di creare il gusto giusto per accompagnare piatti con verdure di stagione, come ingrediente per sughi o per preparare panini e tramezzini.



TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

In varie confezioni per soddisfare tutte le esigenze di porzioni garantendo sempre un prodotto gustoso. Il tonno insaporito dalla cottura viene maturato in un delicato olio di oliva che esalta le caratteristiche organolettiche del pesce.



80 g



160 g



240 g



3 x 80 g



2 x 160 g

CAPRI



Meno Olio

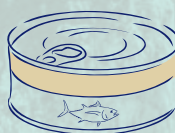
il prodotto light, con il gusto di sempre entra a far parte della famiglia Capri.

Il Tonno Capri è un omaggio alla bellezza del sud Italia, un luogo in cui la vita non ha bisogno di tante spiegazioni, di trovare significati profondi se non quelli che colpiscono dritto tutti i sensi. Sulle tavole vi vogliamo portare la semplicità del tonno "Meno Olio", perchè la vita va assaggiata con leggerezza.

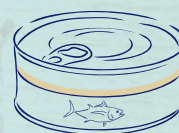
4x60g



= Gusto
= Raffinatezza
- Olio
+ BENESSERE



Lattina Classica
80g



Lattina **Meno Olio**
60g

NON SERVE SGOCCIOLARE!

TONNO ALL'OLIO DI GIRASOLE

Per chi ama un sapore più "neutro" l'utilizzo dell'olio di semi di girasole esalta con delicatezza il gusto del tonno.



80 g



160 g



3 x 80 g

TONNO PICCANTE ALL'OLIO DI GIRASOLE

Tutta la bontà del tonno Capri con l'aggiunta del gusto piccante: una soluzione per preparare piatti fantasiosi con un sapore speciale.



3 x 80 g

CAPRI

TONNO AL NATURALE

Un alimento per chi desidera un prodotto sano, genuino e soprattutto gustoso, con un basso valore di grassi (inferiore all'1%).



160 g



3 x 80 g

LINEA CATERING

La linea catering in Capri è dedicata ai professionisti della gastronomia per il suo ideale utilizzo in lavorazioni e preparazioni speciali.



1730 g



1730 g



800 g



800 g

BUSTA LINEA CATERING

Una vasta varietà di scelta: Tonno all'olio di oliva, al naturale e all'olio di girasole in pratiche buste da 1 kg e da 3 kg.



CAPRI



SGOMBRO AL NATURALE

Tranci di sgombri privati di testa e coda, cotti in modo naturale, per offrire un alimento dal ricco profilo nutrizionale ideale per diete equilibrate.

425 g

FILETTI DI SGOMBRO ALL'OLIO DI OLIVA

I Filetti di Sgombro Capri sono preparati rispettando i più rigorosi standard qualitativi. Risultano particolarmente indicati per la preparazione di piatti veloci.

125 g



SGOMBRO ALL'OLIO DI GIRASOLE

Per venire incontro agli amanti dei sapori delicati, sono nati i filetti di Sgombro Capri all'olio di girasole: diversa conserva, stessa cura nella preparazione per un gusto unico.



125 g



190 g



SALMONE ALL'OLIO DI GIRASOLE

Per chi ama un sapore più "neutro", l'utilizzo di olio di semi di girasole esalta il sapore del salmone.

150 g

CAPRI



SARDINE ALL'OLIO DI GIRASOLE

120 g

SARDINE PICCANTI ALL'OLIO DI GIRASOLE

120 g



FILETTI DI ACCIUGHE ALL'OLIO DI GIRASOLE

I filetti di Acciughe sono particolarmente indicati per chi desidera dare un tocco di gusto ad antipasti, primi e secondi piatti, pizze. Il segreto per la preparazione di piatti saporiti e gustosi.

LINEA CATERING

PICCANTE



80 g



140 g



140 g



720 g

720 g - IN PEZZI

CAPRI

per una pesca sostenibile

FILETTI DI TONNO LINEA MSC



ALL'OLIO DI OLIVA
180 g



AL NATURALE
190 g

FILETTI DI TONNO ALL'OLIO DI OLIVA E AL NATURALE

I Filetti di Tonno all'olio di oliva e al naturale Capri sono prodotti esclusivamente con tonno di prima scelta. Sono caratterizzati da una carne di colore rosa chiaro, piuttosto magra e vengono accuratamente selezionati e confezionati a mano, l'alta qualità di questo prodotto lo rende ideale per i consumatori che ricercano l'eccellenza.



200 g



190 g

CAPRI

PIATTI PRONTI E GUSTOSI

Soluzione veloce quando non si ha molto tempo per cucinare: offre un'ottima insalata da servire come piatto unico o come contorno.



INSALATE PRONTE

La gamma Capri si arricchisce con le insalate in tre differenti gusti: pronte per essere mangiate!



Tonno, fagioli rossi e mais
INSALATA MESSICANA



Tonno, mais e piselli
INSALATA PRIMAVERA



Tonno e couscous
INSALATA alla SICILIANA

Novità



I FILETTI DI TONNO SIGILLO ORO VENGONO ACCURATAMENTE SELEZIONATI E CONFEZIONATI A MANO.

L'attenta lavorazione nella pesca, che avviene sul luogo di inscatolamento, permette di ottenere un prodotto di alto pregio qualitativo. La conserva in olio di oliva esalta il prodotto ai suoi massimi livelli, rendendolo ideale per i consumatori più esigenti

FILETTI DI TONNO ALL'OLIO DI OLIVA



1800 g

LA PINTA È UNA MARCA DI TONNO VERAMENTE SPECIALE.

Il tonno, insaporito dal sale, viene maturato da un delicato olio di oliva che sottolinea le caratteristiche organolettiche del pesce.



3x 80 g



NATALINE È UN'ANTICA E PRESTIGIOSA MARCA DI SARDINE PORTOGHESE SOTT'OLIO DI OLIVA BENE CONOSCIUTE ED APPREZZATE SPECIALMENTE NEL NORD ITALIA.

Per produrle viene utilizzato solo pesce di stagione, pescato nell'Oceano Atlantico al largo delle coste portoghesi nel periodo migliore: tra agosto e ottobre. Le sardine, appena sbarcate nei porti, vengono avviate alla lavorazione freschissime e selezionate per taglia: quattro sardine per scatola rigorosamente. La lavorazione viene fatta a mano da parte di maestranze altamente specializzate che pongono pesce per pesce, in vassoi di acciaio inossidabile per avviarli poi alla cottura in moderne autoclavi.



100 g



120 g



190 g



LE MIGLIORI SARDINE PORTOGHESE PESCATE NELL'OCEANO ATLANTICO PER GARANTIRE UNA QUALITÀ SOPRAFFINA.

Il pesce azzurro per eccellenza, ricco di nutrienti importanti per la nostra dieta come gli acidi grassi Omega-3, viene poi conservato in olio di oliva per esaltare il gusto delle carni e donare più rotondità al sapore. L'intero processo di lavorazione viene fatto seguendo il metodo tradizionale della lavorazione a mano per garantire una presentazione sempre perfetta in grado di soddisfare anche i gourmet più esigenti.

SARDINE ALL'OLIO DI OLIVA

SARDINE CON PEPERONCINO



120 g



120 g

LA NOSTRA STORIA

CENTO ANNI DI LAVORO E DEDIZIONI

1918
LA
FONDAZIONE

Il 31 luglio 1918, all'età di 45 anni, il Commendator Igino Mazzola, alto dirigente della Abramo Pontecorboli, società operante dal 1880 nel settore delle conserve alimentari, fonda la sua omonima società con sede a Genova nel Palazzo della Borsa Valori in Piazza De Ferrari.

L'attività principale della ditta è l'importazione di carni in scatola dall'Argentina, di coloniali e spezie, pepe e cannella, e di caffè dal Brasile. In quello stesso anno l'azienda ottiene in concessione dal Comune gli spazi delle ex carceri della Serenissima Repubblica di Genova presso la Vecchia Darsena del porto, successivamente usati come deposito per le merci per intenderci dove oggi si trova il Galata Museo del Mare. Questi magazzini rimangono operativi fino alla fine degli anni '60.

1938
MARANO
LAGUNARE E
L'ISTRIA

Igino Mazzola acquista la fabbrica di Marano Lagunare (Udine) che all'epoca produce sardine e pesce azzurro, costituendo così la società 'Conservificio Nord Adriatico Industria della Pesca' (C.N.A.I.P.) In pieno clima d'autarchia, Igino Mazzola decide di investire nell'alto Adriatico, il mare allora più ricco di pesce azzurro. La ditta dunque crea altri 3 insediamenti industriali per la lavorazione e l'inscatolamento del pesce a Porto Tolle (Rovigo) e in Istria a Lisignano (Pola) e sull'isola di Sansego. Nello stesso periodo vengono costruiti 20 pescherecci della lunghezza di 30 metri ciascuno dal cantiere istriano Carniti e Giosa dell'Isola di Cherso che vengono dedicati alla pesca nel Mar Adriatico per servire i 4 stabilimenti di proprietà.

1942
LA II GUERRA
MONDIALE

Durante la II Guerra Mondiale l'impresa continua ad operare sviluppandosi e lavorando costantemente, essendo quello alimentare un settore strategico. Sotto i bombardamenti bellici Igino Mazzola decide di lasciare temporaneamente Genova e di spostare la residenza della propria famiglia e la sede della società a Martellago (Venezia) dove è proprietario della Cinquecentesca Villa Grimani-Morosini detta Ca' della Nave (oggi Golf Club di Venezia).

I dipendenti di Genova e le loro famiglie sono trasferiti anch'essi, ospitati e alloggiati in residenze costruite appositamente per accoglierli. Gli uffici invece sono sistemati nelle 'Barchesse' porticate settecentesche ai lati della Villa.

1946-47
RICONOSCIMENTI

Il Commendatore Igino Mazzola viene nominato Grande Ufficiale nell'Ordine della Corona d'Italia e Cittadino Onorario di Marano Lagunare. La famiglia Mazzola e la sede amministrativa delle Società, a conflitto terminato, ritornano a Genova nella sede di Piazza de Ferrari 4, ufficio per l'occasione ideato dal famoso architetto razionalista Beniamino Bellati.

1948
DOPOGUERRA

Pur avendo continuato a produrre derrate alimentari durante il secondo conflitto mondiale, nel 1948, a trent'anni dalla sua fondazione, la società Igino Mazzola reinveste in tecnologia e aumenta le sue potenzialità produttive proiettandosi nel futuro.

Sempre in quell'anno, il Commendator Igino Mazzola fonda la Società Fish Union in partecipazione con le famiglie Marabotti, Gismondi ed Eminente per l'importazione del baccalà, allora il prodotto più consumato tra i generi ittici. Ben presto la Società Fish Union diviene 'la più importante d'Italia nel suo settore con centinaia di vagoni merci importati e venduti all'anno.

1952

Il 25 Febbraio del 1952, il fondatore Igino Mazzola muore all'età di 79 anni lasciando la società in mano ai suoi due figli maschi Mario e Silvio che ne prendono le redini e delle due figlie Flora e Pia.

1958
NASCE IL
MARCHIO
MARUZZELLA

Sulla scorta delle note del grande successo di Carosone, nasce la nuova linea di tonno in scatola Maruzzella. La linea si presenta subito fortemente innovativa per l'epoca. L'impostazione della scatola è rivoluzionaria. La tradizione voleva infatti che si utilizzasse il colore rosso per il tronco del tonno, il verde per il tarantello (la parte inferiore dell'addome) e il giallo per la ventresca (la parte più grassa e gustosa del tonno quella della cavità addominale). Sulla scatola Maruzzella invece prevalgono i colori bianco e blu (delle onde) su cui spicca il marchio (a guisa di insegna illuminata) in bianco, rosso e giallo. La Igino Mazzola innova radicalmente il settore portando un'altra grande innovazione: Maruzzella è la prima marca al mondo a proporre scatolette monodose da 100 gr e da 200gr a differenza del resto del mercato che continua a produrre i formati standard del tempo ossia le latte più grandi da 3, 4, 5, e 10 kg per la vendita al dettaglio nelle gastronomie e nei mercati.

L'idea così fortemente innovativa incontra subito il successo del pubblico consumatore consentendo di sviluppare il mercato del tonno in scatola e la diffusione del marchio Maruzzella in maniera esponenziale. Maruzzella diviene da subito il primo marchio italiano di tonno in scatola. Oggigiorno la scatolaletta monodose da 80gr è la confezione più prodotta e consumata in termini assoluti. Nel 1958 la famiglia Mazzola costituisce la Società 'Herring Imports' in comproprietà col Signor Cardini importando derrate alimentari quali aringhe e salmoni affumicati e 'spirits' dall'Inghilterra.

La nuova costituita distribuisce per un periodo le marche di Champagne Moët & Chandon e Piper Heidsieck e il Whiskey Red Tape label. L'azienda intanto ha stabilito la sede dei suoi uffici amministrativi al piano nobile di Palazzo Sopranis, in via Cairoli 11.

1962

**L'ATLANTICO
E GLI
INVESTIMENTI
ALL'ESTERO**

La Igino Mazzola Spa acquista la Compagnia Italiana Pisonis (fondata nel 1882) di Genova unitamente al suo stabilimento produttivo di Loano (Savona). Questa azienda è un grande e prestigioso produttore di estratti di carne e dadi, successivamente ceduti alla Star della famiglia Fossati, e conserve ittiche a marchio La Pinta e Peschereccio, tuttora presenti a listino. La Società appena acquisita viene chiamata 'Consermar'. In questa fase l'azienda è ormai da tempo la più grande ed importante società di prodotti ittici conservati in Italia e tra le prime in Europa. In questi stessi anni viene acquistata una fabbrica di acciughe in Spagna, a Guetaria (Paesi Baschi) e contestualmente viene creata a Madrid la Igino Mazzola S.a. Espana. Per far fronte alla continua crescita della domanda di sgombri in scatola e di acciughe in salamoia, la Igino Mazzola Spa crea anche una rete di fornitori terzi che lavorano per le sue marche (Maruzzella, Giglio, Sigillo d'Oro, e IM San Giorgio), che si estendeva per migliaia di chilometri nelle Coste dell'Oceano Atlantico da Vila Real de San Antonio in Portogallo, a Santander, Santona, Castro Urriales, Motrico, Bermeo, Ondarroa, Orio, Fuente Rabia in Spagna fino a St. Jean de Luz in Francia. Il successo del pubblico consumatore consente di sviluppare il mercato del tonno in scatola e la diffusione del marchio Maruzzella in maniera esponenziale. Maruzzella diviene da subito il primo marchio italiano di tonno in scatola.

1965

**LO
STABILIMENTO
IN SARDEGNA**

In virtù di un accordo con la famiglia Musetti-Greco, proprietaria della tonnara di Porto Scuso in Sardegna, la Mazzola ottiene la direzione operativa dello stabilimento, potendo contare su un know-how di produzione all'avanguardia e di primissima qualità.

1975

**ISOLE
AZZORRE -
FORMATO ¼
CLUB**

Nel solco della tradizione innovativa, per prima in Italia e in regime di esclusività, la società in collaborazione col fornitore Cofaco, industria ubicata nelle Isole Azzorre, lancia la scatola '¼ club' tonno a filetti pescati a canna e lavorati dal fresco da 125 gr. È un altro grande successo che dura fino ai primi anni '80, al termine del contratto in esclusiva che apre il mercato alla concorrenza su questo formato molto performante. La sede nel frattempo è stata spostata su due piani di Palazzo Nicolò Lomellini più conosciuto come 'Palazzo Lauro' in piazza della Nunziata 5.

1988

La società inaugura la fabbrica di farine di pesce a San Giorgio di Nogaro (Udine) e costruisce un magazzino per prodotti finiti. Gli uffici amministrativi sono nel nuovo edificio direzionale di Corte Lambruschini, appena terminato.

2018

IL CENTENARIO

L'azienda compie i 100 anni dalla sua fondazione in piena forma e viene omaggiata dalla Zecca di Stato con l'emissione di un francobollo dedicato. La Igino Mazzola Spa è attualmente una delle pochissime società attive nel mondo delle conserve ad avere alla sua guida la stessa famiglia che l'ha fondata ininterrottamente da oltre un secolo. I modernissimi, grandi e ordinati magazzini odierni si trovano in provincia di Alessandria, strategicamente posizionati in pianura padana per meglio raggiungere tutte le destinazioni e nel contempo posizionati nel retroporto di Genova.

2020

Igino Mazzola Spa viene insignita dalle Camere di Commercio Italiane ed in particolare da quella di Udine del marchio "Impresa Storica d'Italia".

Igino Mazzola
Società per Azioni



IGINO MAZZOLA SPA
Piazza Borgo Pila 40 Torre A
16129 – Genova – Italy
Tel. +39 010 574751

www.tonnomaruzzella.it

