



PANAPESCA PRESENTA A MARCA 2026 LE SPECIALITÀ ITTICHE TAILOR-MADE PER LA PRIVATE LABEL: FORMATI INNOVATIVI E SAPORI DI MARE AUTENTICI

Il Gruppo toscano, leader nel settore ittico surgelato, protagonista a Marca by BolognaFiere con le novità e l'ultima evoluzione dell'offerta certificata MSC, per raccontare una storia di passione, alta qualità nei processi, anticipazione dei trend di consumo

Massa e Cozzile (PT), 5 gennaio 2026 - Panapesca, storica azienda italiana fondata nel 1972 nel cuore della Toscana e punto di riferimento nel settore ittico surgelato, sarà protagonista a **Marca by BolognaFiere**, in programma il **14 e 15 gennaio 2026** a Bologna al **Padiglione 26, Stand B121 – A120**. In fiera porterà il racconto di un'azienda che da oltre cinquant'anni presidia l'intera filiera con competenza, visione internazionale e grande attenzione alle esigenze del consumatore e della Grande Distribuzione Organizzata.

Lo spazio Panapesca, **Padiglione 26, Stand B121 – A120**, sarà concepito come un vero e proprio percorso all'interno dell'universo private label, dove emergeranno la **varietà di formati**, la **flessibilità** produttiva e la capacità di sviluppare soluzioni **su misura**, costruite con un dialogo costante con insegne e partner distributivi.

«Marca è per noi un momento di confronto fondamentale con i protagonisti della Distribuzione Moderna», commenta **Giovanni Sabino**, amministratore delegato di **Panapesca**. «È qui che prende forma il dialogo con i buyer e dove il nostro ascolto del mercato si traduce in soluzioni concrete: prodotti di alta qualità ready-to-cook, piatti di mare surgelati ispirati alle migliori ricette della tradizione mediterranea, formati studiati per ridurre gli sprechi, referenze certificate capaci di rispondere a stili di consumo in continua evoluzione. La private label è un terreno di progettualità condivisa, in cui qualità, flessibilità e responsabilità diventano valore per tutta la filiera. Panapesca rappresenta la risposta alle esigenze di un consumatore attento a ogni aspetto nella fase di acquisto: standard di sicurezza, sostenibilità, prezzo accessibile».

La partecipazione a Marca 2026 diventa così l'occasione per raccontare, attraverso prodotti e assaggi, un modello che mette al centro **qualità, certificazioni e attenzione alle esigenze della distribuzione**, nel segno di un mare sempre più responsabile e accessibile.

LE NOVITÀ NEL PANORAMA ITTICO SURGELATO: L'OFFERTA INNOVATIVA DI PANAPESCA

Allo stand del gruppo toscano, protagonista indiscussa sarà l'offerta certificata, espressione massima di un impegno concreto per una pesca responsabile e per una filiera tracciata e affidabile. Una selezione che racconta la capacità di Panapesca di unire qualità della materia prima e standard riconosciuti a livello internazionale, attraverso referenze come, i **filetti di tonno** a pinne gialle da 250 g, i cuori di **filetto di merluzzo d'Alaska** da 400 g e i **filetti di salmone** selvaggio da 250 g.

Sotto i riflettori, l'ultima **novità** della gamma: il **gambero argentino intero certificato MSC** da 400 g, una referenza che amplia l'offerta sostenibile del Gruppo e rafforza il posizionamento di



Panapesca tra le realtà più attente allo sviluppo di soluzioni certificate ad alto valore, anche per la private label. Con questa novità Panapesca anticipa il mercato diventando una delle prime realtà a proporre gamberi argentini certificati MSC, portando sugli scaffali un prodotto che unisce qualità, trasparenza e rispetto per le risorse marine.

Da anni Panapesca affianca i propri clienti nella definizione di soluzioni su misura, offrendo un'ampia gamma di formati e confezionamenti differenziati e calibrati, in linea con le nuove aspettative dei consumatori, sempre più attenti a porzionature contenute, **praticità d'uso** e criteri di **sostenibilità** nelle scelte di acquisto. Dallo skin effect al sottovuoto, dall'IQF a buste, astucci e vasetti, i surgelati Panapesca certificano una filiera controllata dal mare allo scaffale e garantiscono standard qualitativi certificati.

Accanto alle referenze certificate, a Marzo 2026 Panapesca porterà alcuni dei suoi fiori all'occhiello studiati ad hoc per la Private Label, espressione concreta della capacità del Gruppo di sviluppare progetti su scala industriale mantenendo elevati standard qualitativi. Tra questi spicca il **polpo del Marocco**, lavorato nello stabilimento Merfruit del Gruppo: una referencia strategica che oggi sviluppa volumi importanti ed è già attiva con **tre grandi player del panorama retail**, confermando il marchio come partner solido e affidabile per progetti strutturati e continuativi. In questo stesso percorso si inseriscono i **calamari patagonici**, altra eccellenza della Private Label Panapesca, apprezzata per la qualità della materia prima, l'ottima resa in cucina e l'elevata versatilità applicativa, e sempre più richiesta dalle insegne alla ricerca di prodotti di mare riconoscibili, performanti e pienamente allineati alle aspettative del consumatore moderno.

Non mancherà la new entry 2025, la nuova **linea di sughi di mare surgelati ready-to-cook** e senza glutine, che comprende: il **Ragù di Mare**, proposto nelle versioni **bianca e rossa**, e il **Sugo Rosso con Calamari**, primo sul mercato pensato appositamente per la Calamarata. Pensati per chi ama l'autentico sapore della tradizione marinara senza rinunciare alla praticità, il nuovo **tris di sughi pronti** porta in tavola la freschezza del pescato e l'intensità dei profumi tipici della migliore tradizione ittica.

Il racconto dell'offerta Panapesca passerà anche attraverso l'esperienza diretta dell'assaggio. Durante i due giorni di fiera, lo stand ospiterà **momenti di degustazione** curati dalla chef della Seafood Academy di Panapesca e pensati per valorizzare gusto, versatilità e qualità delle materie prime.

UN'AZIENDA DAL RESPIRO INTERNAZIONALE

Con stabilimenti e hub logistici in Italia, Francia, Marocco e Thailandia e una rete di fornitori certificati in oltre 50 Paesi nel mondo, Panapesca è oggi l'unica realtà italiana del settore in grado di servire direttamente tutti i principali canali di vendita: foodservice, ingrosso, modern trade e retail diretto. Una solidità industriale che si riflette nella capacità di accompagnare le principali insegne nello sviluppo di progetti affidabili, sostenibili e coerenti con le aspettative dei consumatori.



Ciò che da sempre contraddistingue Panapesca è la capacità di trasformare l'ascolto del mercato in progettualità concreta, anticipando le **esigenze di buyer** e professionisti del settore. In questo scenario, la sostenibilità diventa un **driver strategico**, sempre più centrale nel processo decisionale al punto vendita.

Dalla riduzione degli sprechi alla valorizzazione di filiere responsabili e certificate, Panapesca rafforza il proprio impegno nello sviluppo di un'offerta tracciabile e riconosciuta, capace di coniugare qualità del prodotto, affidabilità e valore lungo tutta la filiera, con un'attenzione costante alle esigenze della distribuzione.

Panapesca

Fondata nel 1972 a Massa e Cozzile, nel cuore della Toscana, Panapesca è una storica azienda italiana specializzata nella trasformazione e distribuzione di prodotti ittici surgelati. Da oltre cinquant'anni presidia l'intera filiera con un modello produttivo integrato e internazionale, garantendo qualità, tracciabilità e sicurezza. Panapesca è l'unica realtà italiana del settore in grado di servire direttamente tutti i principali canali di vendita grazie a un modello flessibile e globale: foodservice (horeca, mense, pescherie, navi da crociera), ingrosso, le principali insegne del modern trade e retail diretti, grazie anche a una rete di 26 punti vendita a insegna Bottega Marinara, Sfizi e Delizie del Mare. Oggi Panapesca è presente con stabilimenti e hub logistici in Thailandia, Francia, Marocco e Italia e opera in oltre 50 Paesi nel mondo, grazie a una rete di fornitori globale, sviluppata attraverso relazioni strategiche e consolidate con partner presenti in Asia, Africa, Americhe ed Europa.

Ufficio Stampa – DAG Communication | panapesca@dagcom.com

Angela Callipari | acallipari@dagcom.com | 3473664759

Ilaria Sibella | isibella@dagcom.com | 391 105 7231

Sara Gugliotta | sgugliotta@dagcom.com | 339 8179632



panapesca.it



Panapesca spa



Panapesca Group