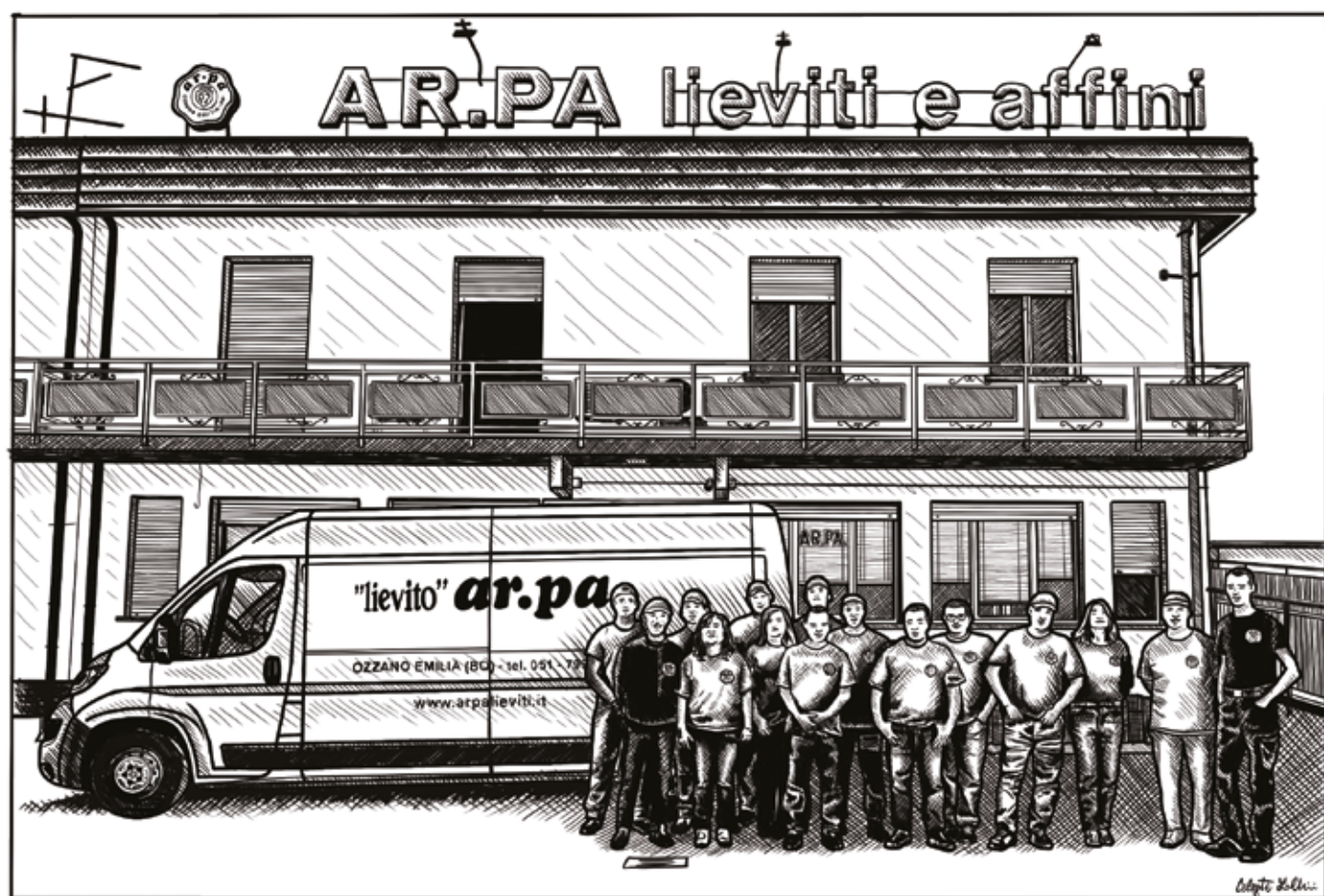




## PERFIL DE LA EMPRESA



UN GRUPO DE PERSONAS  
QUE COMPARTEN UN  
**OBJETIVO  
COMÚN**  
PUEDE LOGRAR LO  
**IMPOSIBLE**





## AR.PA HOY

**C**on sede en Ozzano dell'Emilia (Bologna), cuenta con 17 empleados y una facturación superior a los 5 millones de euros: **Ar.pa Lieviti** lleva más de 50 años produciendo y comercializando artesanalmente levaduras para pastelería y productos para preparaciones saladas, preparados para cremas, natillas, flanes y panna cotta, que facilitan el trabajo en la cocina.

El catálogo de Ar.pa incluye una amplia gama de productos: almidones de maíz y arroz, fécula de patatas, vainillina, azúcar vainillado, cacao en polvo, cremas instantáneas y rellenos para tartas, y muchos otros productos dedicados a quienes desean hacer cualquier tipo de preparación en casa.

La empresa, que hace de **la tradición combinada con la innovación** su rasgo de identidad, se caracteriza por el uso de materias primas seleccionadas y altos estándares de calidad.

Ar.pa Lieviti se dirige tanto a la gran distribución como a las empresas que operan en los sectores de la pastelería y

la restauración, así como a quienes preparan en casa recetas tanto dulces como saladas para la familia y los amigos.

Desde 2018, la dirección de Ar.pa Lieviti está encabezada por **Carla Gherardi**, presidenta - tras 35 años en la empresa con funciones de secretaría y administración -, y **Cristian Lollini**, director comercial - tras un aprendizaje que comenzó como conductor y luego en el almacén y en la oficina de ventas. Juntos poseen el 51% de las acciones de la empresa y la dirigen con otros cuatro socios, que también eran empleados de la empresa.

El nuevo equipo directivo adopta con decisión a las herramientas de comunicación y marketing, creando una página web, perfiles sociales, comercio electrónico y participando también en eventos específicos como ferias y congresos, especialmente en el ámbito B2B. Gracias a estas elecciones estratégicas, la nueva dirección consigue consolidar y mejorar sus resultados, incluso durante y después de la pandemia de Covid19, lo que demuestra la visión estratégica de la decisión de los fundadores de ceder las riendas a un grupo de personas, ya con experiencia en la empresa, seleccionadas por su valiosa capacidad para convertir en oportunidades los retos más complejos e inesperados.

# UN VIAJE DE MEDIO SIGLO

**E**n los orígenes de los productos Ar.pa se encuentran los primeros sobres monodosis de levadura, envasados a mano bajo la marca PZ (Pupetti e Zucchini) en un pequeño taller de la localidad de Pianoro, en la zona de Bolonia, que los hermanos Arcangelo y Paolo Fantazzini compraron en 1970. De las iniciales de los dos nombres tomaron forma la marca y la nueva empresa **Ar.pa Lieviti**, pronto trasladada por los dos hermanos a un edificio más cómodo y funcional en la cercana Ozzano dell'Emilia donde, también gracias a la posterior modernización de espacios e instalaciones, la empresa sigue operando en la actualidad.

Las levaduras, especialmente las instantáneas, son los primeros productos de la marca Ar.pa, envasados inicialmente de forma artesanal, mezclando bicarbonato, pirofosfato y almidón en mezcladoras y tolvas rudimentarias, utilizando pequeños embudos para llenar las bolsitas que luego se cierran a mano con

legofix. Pero la tierra de Emilia, tradicionalmente un hervidero de innovación tecnológica, facilitó muy pronto la introducción de nuevas máquinas automáticas para empaquetar y de los primeros molinos para transformar el azúcar en azúcar impalpable.

Los dos hermanos se repartieron las competencias: Arcangelo estaba siempre en la empresa para ocuparse de la producción y Paolo siempre fuera encontrando los clientes y recorriendo kilómetros en la primera furgoneta Transporter para reunirse con los operadores de los talleres alimentarios o de las pequeñas tiendas cercanas. Así comenzó la creación de una densa red de ventas en la zona de Bolonia, que pronto se extendió a las demás provincias de Emilia, con frecuentes incursiones en Romagna, Veneto y Marche.

La comparación y el diálogo constante con los conocedores del sector favorecieron la creación de nuevos productos y la experimentación de nuevas fórmulas comerciales, aprovechando al

máximo las competencias, la maquinaria y los contactos. El catálogo se enriqueció con nuevas referencias como el cacao, los preparados para cremas y puddings, la vainillina y los azúcares de vainilla. Se adquirieron varias marcas existentes, completando así la oferta comercial y ampliando el mercado a nuevos clientes fieles.

En los años 80 y 90 se desarrollaron las cadenas de supermercados y la gran distribución, lo que supuso menos tiendas pero más mayoristas y un mayor volumen de producto transformado. Esto permitió a Ar.pa Lieviti de ampliar el mercado a todo el País, colaborando con las grandes centrales de compra regionales y manteniendo al mismo tiempo relaciones personales con sus clientes históricos.

Fueron décadas de duro trabajo, en la empresa para producir, en la carretera para vender y de vuelta a la empresa para llegar a fin de mes. Azúcares, preparados para cremas, flanes, chocolates, helados, panna cotta, jaleas y mermeladas, así como vainilla, cacao, avellanas, pimienta, fruta confitada, espinacas en polvo y mezclas sin gluten... El mercado exigía y Ar.pa Lieviti respondía, con una variada oferta de pequeñas y grandes soluciones en cocina, con nuevos envases pensados para un uso profesional, de ahí las grandes cantidades y la facilidad de almacenamiento.

Así llegamos al año 2000: la empresa había crecido junto con sus fundadores que, además del éxito, empezaban a sentir el peso del tiempo sobre sus hombros. Era hora de pensar en el futuro de Ar.pa.

Paolo Fantazzini intentó poner la empresa en el mercado, pero el miedo a que el negocio se trasladara a otro lugar les llevó, en 2018, a proponer la compra de la empresa a seis empleados, seleccionados entre los que habían crecido en la empresa y estaban más especializados en sus tareas individuales, pero también

entre los que tenían mejor predisposición para trabajar juntos y resolver los problemas sin contrastes de carácter.

Los seis aceptaron, convirtiéndose así -de la noche a la mañana- en propietarios y empresarios, y empezaron una nueva etapa de Ar.pa Lieviti. Pero esa es otra historia...

## EL MERCADO EXIGE Y AR.PA LIEVITI RESPONDE, CON UNA VARIADA OFERTA DE PEQUEÑAS Y GRANDES SOLUCIONES EN COCINA





# LA GOBERNANZA Y LOS FAB SIX

**D**esde 2018, la dirección de la empresa está en las manos de seis ex-empleados que, al comprar las acciones a los fundadores, se convirtieron en propietarios de Ar.pa Lieviti.

Paolo Fantazzini se ha labrado un papel de superasesor en la nueva configuración para poner su experiencia a disposición de la nueva propiedad, especialmente en los primeros días tras el traspaso, y comenzó así una nueva y extraordinaria

aventura empresarial.

Tomar las riendas de una empresa que ya funcionaba fue sin duda una ventaja para los nuevos directores, pero además de las tareas completamente nuevas, no faltaron retos complejos, tanto fuera de la empresa (dificultades causadas por la pandemia y el lockdown), como dentro, al tener que asumir con autoridad el liderazgo de la empresa frente a ex-colegas que en su día estuvieron en el mismo barco.



Las aptitudes personales, la paciencia y los buenos consejos han permitido afrontar los retos con gran profesionalidad y, después de cuatro años, los resultados se están cosechando con gran satisfacción general.

**Carla Gherardi,  
presidenta**

*"Intento en la medida de lo posible compartir el sentido del deber y la importancia de lo que hacemos, pero lo curioso es que ninguno de nosotros procede de la dirección, y cada día tenemos que medirnos con nuevos retos para mantenernos en el mercado. La relación con los que antes eran compañeros al otro lado de la valla y que ahora están en la mesa de dirección ha cambiado necesariamente: hace tiempo que intento crear una especie de alternancia esquizofrénica entre «dentro» y «fuera» de la empresa, alternando una actitud más profesional durante las reuniones con otra más amistosa en contextos informales, pero el lado humano tiende a prevalecer. Mantener esta separación es lo más difícil de mi trabajo".*

**Cristian Lollini,  
jefe de ventas**

*"Soy la imagen de la empresa ante los clientes. En mi relación con el cliente intento construir una relación basada en la confianza y la disponibilidad mutua. Me gustaría que este fuese el sello distintivo de Ar.pa, para dejar a los que vengan después de mí una especie de impronta profesional..."*

**Davide Gilli,  
director de logística**

*"Haber empezado 'desde abajo' me ha permitido conocer a fondo el trabajo pero, sobre todo, ser capaz de crear la armonía adecuada con mis compañeros. Valorar a las personas ayuda a distribuir la carga de trabajo, reduciendo la posibilidad de error y favoreciendo que se compartan las alegrías y las penas".*

**Mohamed Ayari,**

**jefe de mantenimiento**

*"Trabajo duro todos los días, a primeras horas de la mañana, para preparar las máquinas y los automatismos para la jornada mediante una manutención ordinaria y extraordinaria. El sonido de los engranajes en funcionamiento es la banda sonora del día. Escuchando esta 'música' puedo saber si todo funciona correctamente o si hay alguna nota errónea que corregir".*

**Cristina Buriani,  
responsable de administración**

*"Driiin, suena el despertador. Me levanto, me visto, no quiero ponerme mala cara porque si no esta noche sólo tendré arrugas. Mi amor y dedicación por mi trabajo me llevan a colaborar en lugar de sabotear, a prestar un paraguas cuando llueve y a compartir los momentos buenos y no tan buenos de nuestro trabajo con buenos compañeros. Cada noche seremos más fuertes y tendremos más experiencia, pero lo más hermoso es que nos quieran y nos respeten".*

**Giuseppe Pietro Scarpelli,  
director de producción**

*"Una máquina puede hacer el trabajo de 50 hombres corrientes. Pero no existe ninguna máquina que pueda hacer el trabajo de un hombre extraordinario». Así lo escribió el escritor estadounidense Elbert Hubbard a principios del siglo XX, y así sigo entendiendo yo la relación entre las máquinas y el hombre, que debe formarse y tener determinación para afrontar los retos de nuestro tiempo".*



# LOS PRODUCTOS

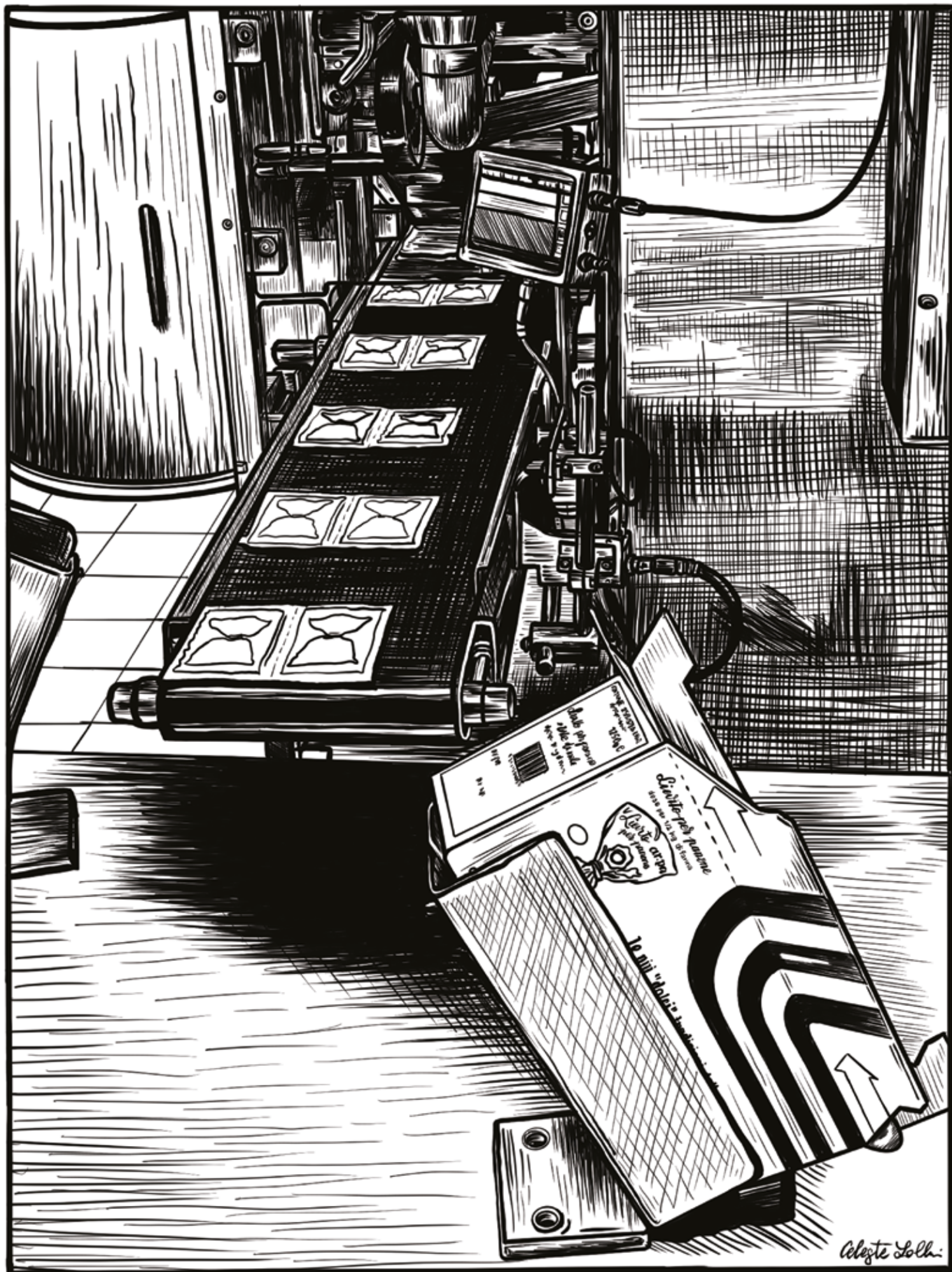
Para recordar los orígenes de la empresa y celebrar el primer producto puesto en el mercado, Ar.pa sigue vendiendo Lievito del Sacchettino, una de las levaduras artesanales más vendidas de su catálogo, caracterizada por su clásica gráfica vintage. Las levaduras, presentes también en el nombre de la empresa para identificar la especialización de Ar.pa, son muchas y la variedad depende también de las adquisiciones que Ar.pa ha realizado a lo largo de los años, incorporando marcas más o menos conocidas que han enriquecido el catálogo. Lievito Viaggi, Danilo, Elefante, Atomico y Lela, por citar sólo algunas, han entrado en la rica gama de propuestas junto con Lievito per Panone, Santa Lucia y Secco Attivo, aportando gráficos originales y clientes fieles que siguen utilizando cada día su producto favorito en la preparación de piadinas, pasteles y galletas.

A la levadura se le han unido a lo largo de los años otros ingredientes fundamentales para las preparaciones alimenticias dulces y saladas: azúcares, cacao, almidones de maíz y de arroz, fécula, preparados para cremas, flanes, crema de caramelo y panna cotta. También, válidas soluciones para preparar mermeladas y jaleas, aromas, vainas de vainilla natural y vainillina, bicarbonato para todos los usos domésticos. Y,

de nuevo, cremor tártaro, amoníaco para dulces, colorantes alimentarios, preparados para helados, espinacas deshidratadas en polvo, mezclas sin gluten para sustituir a la harina en todas las preparaciones sin gluten, y edulcorantes alternativos como la dextrosa monohidratada. Desde 1998, la empresa renueva la certificación de calidad ISO 9001 para sus procesos de producción, y la Asociación Italiana de Celíacos (AIC) inserta regularmente los productos Ar.pa en el manual de alimentos para celíacos.

El objetivo de Ar.pa Lieviti es acompañar la evolución de los estilos alimentarios y las nuevas tendencias en la cocina, ofreciendo el producto adecuado en la cantidad y el envase adecuados para cada uso diferente. Sobres monodosis disponibles tanto en las tiendas pequeñas como en la gran distribución, así como cómodos cubos de 3 o 5 kg resellables o bolsas de 5 kg enpaquetadas en palés para uso profesional en el laboratorio: cada uso tiene su envase ideal, con la posibilidad de acordar suministros especiales y personalizados directamente con la empresa.







# LOS VALORES DE AR.PA

**S**e presta gran atención a la protección de los trabajadores mediante inversiones para el confort del ambiente de producción, incentivos para los trabajadores, mejoras tecnológicas continuas en la maquinaria, climatización de las salas y filtrado del aire con un moderno aspirador de agua para mantener el entorno saludable. La puntualidad en los pagos y el respeto de los plazos son elementos que distinguen la actitud de la empresa hacia sus trabajadores y proveedores, mientras que su bajo endeudamiento, su excelente tesorería y la exactitud de su balance le han valido la calificación positiva de CRIBIS, que ha certificado a Ar.pa como Prime Company R1, es decir, el índice de máxima fiabilidad comercial. e.

## **Pasión**

*"Nos encanta cocinar, experimentar, saborear, nos gusta tener las manos en la masa, nos gusta compartir nuestras recetas, nuestros secretos en la cocina, nos gusta ver a gente feliz alrededor de una mesa, nos gusta ver crecer una masa, nos gusta añadir el ingrediente secreto, nos gusta el aroma a cacao y vainilla en el aire cuando molemos las habas de cacao, nos gusta manipular las bolsas de azúcar, nos gusta mirar nuestros paquetes todos juntos..."*

## **Transparencia**

*"En la base del éxito están la seriedad, la atención al producto, las relaciones con clientes y proveedores, las relaciones entre compañeros de trabajo, la armonía en el Consejo de Administración, la puntualidad en los pagos, el cumplimiento de los plazos, la franqueza en las relaciones, la ayuda que podemos prestar a compañeros y empleados para superar momentos difíciles y realizar sus proyectos de vida, la solidaridad entre compañeros, el amor por el territorio..."*

## **Imaginación**

*"Cada día nos imaginamos como empresarios y queremos crecer. Imaginamos un mundo donde la comida sea el verdadero elemento de comunicación y conocimiento mutuo, tenemos curiosidad por probar recetas y sabores que vienen de lejos pero estamos orgullosos de nuestra tradición. Nos gusta la confrontación constructiva, nos gusta imaginar el resultado después de hornear, nos gusta decorar pasteles, lamer la cuchara y probar cosas nuevas..."*

NO PODEMOS  
**DIRIGIR**  
**EL VIENTO,**  
PERO  
**LAS VELAS SÍ**

LUCIUS ANNAEUS SENECA

# SOSTENIBILIDAD

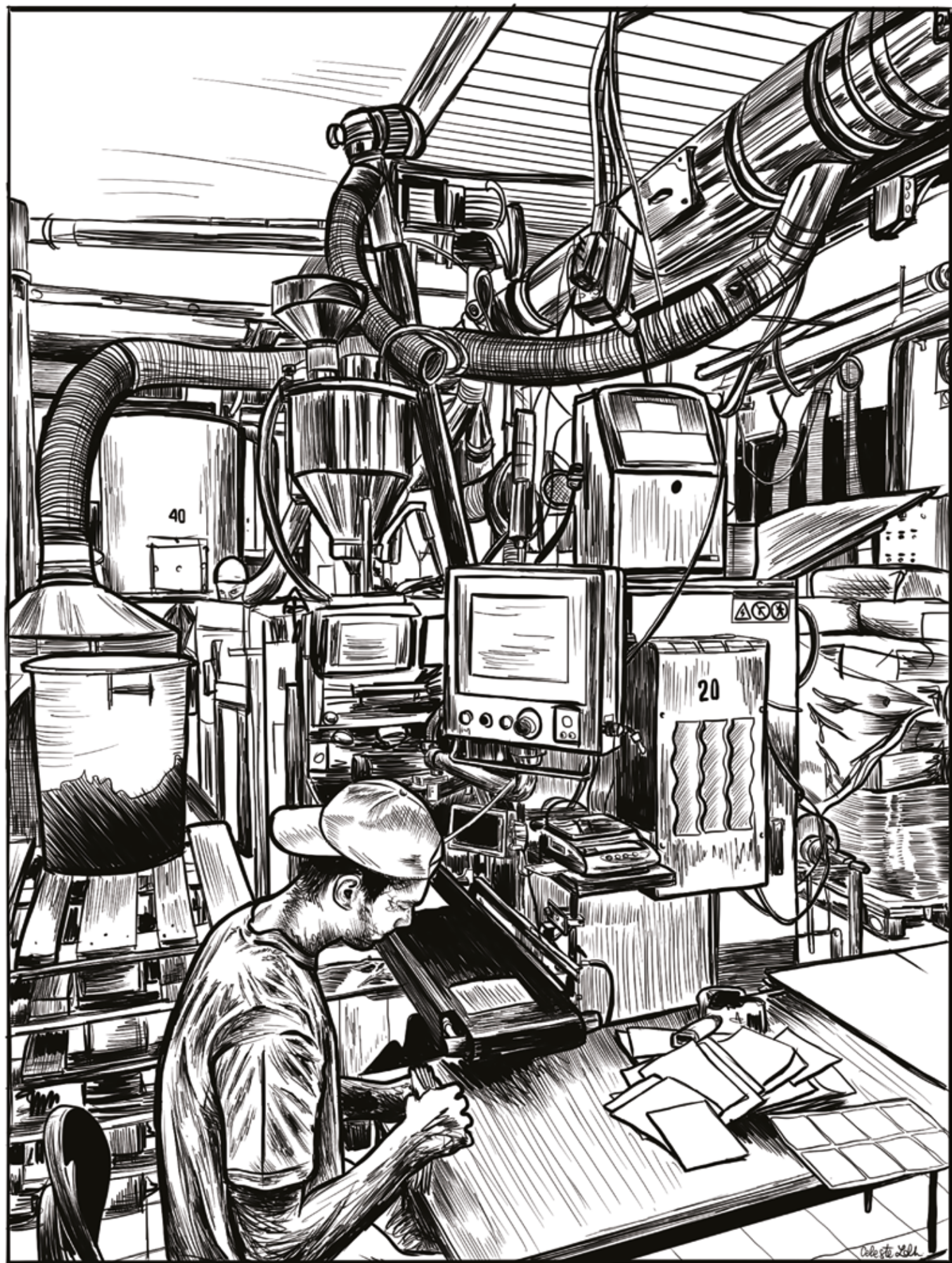
**C**onfeccionar los alimentos implica cumplir con estrictas directrices sanitarias en relación con los productos, los entornos de trabajo y los materiales utilizados en el confeccionamiento. En muchos casos, el uso de plásticos es inevitable pero, en la medida de lo posible, la atención a la calidad del cartón, de los propios plásticos y de los procedimientos de impresión y confeccionamiento se orienta hacia la sostenibilidad medioambiental. Al mismo tiempo, la selección de socios externos también se basa en una reflexión sobre el impacto medioambiental, priorizando a aquellos que ofrecen las mejores garantías de cuidado del planeta, especialmente en lo que respecta al suministro de energía, el transporte, las soluciones de eliminación de residuos y la reducción de residuos en los envases.

Ar.pa invierte en el ambiente de trabajo, simplificando el trabajo del hombre, siempre si es posible, mediante la inserción de útiles automatismos. La calidad del aire se controla mediante un moderno aspirador con filtro de agua para eliminar el micropolvo, las salas están climatizadas y las tareas más fatigosas se

destinan a las máquinas.

Se presta gran atención a la sostenibilidad local, la estrecha conexión territorial en apoyo de iniciativas sociales y humanitarias. Por ejemplo, durante la pandemia de Covid19 mediante el suministro de la levadura (imposible de encontrar en cualquier supermercado) a personas confinadas en sus casas en ciudades cercanas, el apoyo a actividades promovidas por el municipio de Ozzano para combatir la pobreza y la participación en la compra de una ambulancia para transportar a personas discapacitadas o frágiles a los centros sanitarios locales. Pequeño pero de gran importancia simbólica ha sido el suministro a los productores locales de miel de grandes cantidades de azúcar sin almidón, que se utilizaba disuelto en agua como alimento para las abejas que trabajaban en las colmenas.







# INNOVACIÓN

La apuesta por la innovación incluye una mezcla de investigación de nuevos productos para comercializar, nuevos canales de venta y nuevas tecnologías para producir y trabajar mejor.

Por ejemplo, se han incorporado al catálogo nuevos agentes leudantes, como el cremore tártaro o el amoníaco, para la preparación de pasteles y productos salados al estilo estadounidense, como muffin, donuts, plum-cakes y galletas. Del mismo modo, se ha trabajado para promocionar las levaduras Ar.pa en la preparación de pasteles y productos salados de todo el mundo. Esta actividad de investigación se apoyó en la creación de platos exóticos, probando y volviendo a probar en talleres de cocina, recopilando recetas y compartiéndolas a través de los e-book que Ar.pa produce periódicamente y comparte con sus clientes más fieles.

Los medios digitales, además de ser una extraordinaria herramienta de trabajo y de relación con los clientes, también tienen la valiosa función de contribuir al posicionamiento en el mercado. En este sentido, Ar.pa Lieviti mantiene un sitio web siempre actualizado, con enlaces intuitivos a información sobre productos, contenidos exclusivos y herramientas de venta específicas, que encuentran en el comercio electrónico la forma más eficaz de integrar y

aumentar la red de ventas.

La relación con quienes utilizan los productos Ar.pa en la cocina y en el laboratorio se mantiene a través de las principales redes sociales (Facebook e Instagram), con una interacción constante que se hace aún más viva gracias a la presencia de vídeos y recetas de apasionados blogueros de todas partes de Italia, que combinan los productos Ar.pa con los sabores de sus respectivos territorios en sus deliciosas preparaciones.

En la actualidad, Ar.pa Lieviti está inmersa en un proceso de internacionalización y expansión del mercado, apoyado por inversiones en Investigación y Desarrollo, nueva maquinaria, el refuerzo de la red de ventas y el apoyo de acciones de marketing y comunicación.

Para compartir su pasión y su know-how, Ar.pa es también protagonista de apreciados proyectos editoriales, como una serie de recetarios descargables desde el sitio web, una popular newsletter mensual y la creación de la sección de recetas en el sitio web de la empresa, muy apreciada por los usuarios.





**Diseño editorial y gráfico**

Pragmatika.it

**Dibujos y elaboraciones fotográficas**

Celeste Lollini



**AR.PA SRL**

Via Emilia, 268  
40064 Ozzano dell'Emilia (BO), Italia  
Tel +39 051 799392  
[www.arpalieviti.it](http://www.arpalieviti.it)  
Certificación ISO 9001:2015

