



In oltre trent'anni Fish's King ha cambiato il volto della Gdo, perseguendo l'obiettivo della qualità con prodotti che mantengono inalterato il profumo del mare. Per la famiglia Fortunio, quattro generazioni impegnate in questo settore, la gestione aziendale è un gioco di squadra, che vede impegnati Carmine con la moglie Antonietta Piscopo, amministratore unico, e i figli Vincenzo, laureato in Amministrazione e consulenza aziendale, che affianca il padre negli acquisti e nelle vendite, Gina, laureata in Amministrazione, finanza e consulenza aziendale, che cura con la madre l'amministrazione, e Francesco, che sta terminando gli studi. La strategia aziendale punta sia sull'innovazione della filiera ittica sia sulla modernizzazione dei punti vendita, offrendo un vasto assortimento in accoglienti layout. Fish's King oggi occupa un'importante posizione sul territorio regionale, grazie anche alle sue quattro sedi: Somma Vesuviana,

Portare a casa il gusto del mare

Qualità, innovazione e pesca sostenibile: la famiglia Fortunio punta alla crescita del Gruppo

Napoli, Saviano e Casamarciano, ognuna delle quali possiede depositi, logistica e punti vendita al dettaglio. Inoltre, offre un assortimento di oltre 1.000 prodotti, dal pesce alle verdure, dagli impanati alla carne, dai gelati alla pasticceria. L'ultima nata è la nuova sede di via Seminario 11 a Casamarciano, in posizione strategica rispetto al territorio nolano e ai principali assi autostradali. "Proponiamo solo prodotti di alta qualità a prezzi competitivi - sottolinea Carmine Fortunio - attraverso un'atten-



ta selezione sui principali mercati mondiali. Puntiamo esclusivamente alle filiere sostenibili e certificate Msc, con pesca d'alto mare effettuata da moderne imbarcazioni che abbattano e congelano il pescato a bordo nave. Tracciabilità, lottizzazione e semi-automazione dei magazzini sono alla base di un'efficiente produzione e distribuzione. Investiamo molto in tecnologia e innovazione per garantire ai clienti prodotti sempre sani e freschi". Infatti, la corretta comunicazione verso il consumatore contraddistingue l'attività di Fish's King: certificazioni e informazioni online indicano sempre la provenienza e la tracciabilità dei prodotti. "Sembra un paradosso - dice la dott.ssa Gina Fortunio - ma il pesce, alimento ricco

di fosforo e vitamine, è ancora poco consumato se confrontato con la carne. Noi vogliamo invece rendere più consapevole il consumatore di questi valori nutrizionali, grazie all'esperienza che abbiamo acquisito a livello internazionale". "I nostri punti vendita sono affiancati da un efficiente sistema di distribuzione per la fascia medio-alta dell'Horeca. A noi si affidano le migliori realtà ristorative, alberghiere e di catering della Campania e del Mezzogiorno", afferma la dott.ssa Gina Fortunio. Con un moderno parco automezzi per il trasporto a temperatura controllata, Fish's King offre servizi costruiti su misura per le esigenze del cliente. Dall'esperienza dei Fortunio nascono i giovani e dinamici brand "aMare"

Primo Piano



I punti vendita di Fish's King sono affiancati da un efficiente sistema di distribuzione per la fascia medio-alta dell'Horeca

e "Luciella - L'Antico Gourmet", quest'ultimo dedicato all'asporto di alta qualità: "Piatti pronti cucinati ogni giorno dai nostri chef - spiega il dottor Vincenzo Fortunio - con prodotti gourmet unici e ricercati, e una vasta scelta dalla nostra cantina da portare direttamente in tavola. 'Luciella' soddisfa i desideri dei clienti più esigenti, permettendo loro di prenotare un menu personalizzato in modo smart. Ideali per una pausa pranzo e una cena di lavoro o tra amici, le specialità di 'Luciella' possono essere ordinate anche con l'app dedicata o sulla nostra piattaforma e-commerce, la prima in Campania nel settore dei surgelati, che consente di ordinare la spesa ovunque il cliente si trovi e riceverla comodamente a casa". "La nostra esperienza a 360 gradi - conclude Antonietta Piscopo - si traduce in affidabilità e convenienza, che ci permettono di vedere ogni giorno confermata la soddisfazione dei clienti". ■