



AZIENDA / COMPANY PROFILE

La società Duoccio s.r.l. ha alle spalle più di quarant'anni di attività nel settore dell'import ed export dei prodotti ortofrutticoli. Da sempre a conduzione familiare, fu fondata nel 1973 dal capostipite Romeo Duoccio e da allora ha sede nel Polesine, lingua di terra fertile della provincia di Rovigo (Veneto) tra i fiumi Po e Adige. Ai figli, Giorgio e Oddone, che hanno sviluppato l'azienda e l'hanno traghettata a superare la fine del secolo, si è affiancata, dagli anni 2000, la figura di Lucio, nipote di Romeo, con il quale la società si appresta ad affrontare le sfide del nuovo millennio.

Duoccio company has got more than forty years' experience in fruit and vegetables and import and export. Always a family company, it was founded in 1973 by Romeo Duoccio and since then it has its headquarter in Polesine, a fertile land in the province of Rovigo (Veneto) between the rivers Po and Adige. His sons, Giorgio and Oddone, developed the company and led it beyond the end of the century. Since the 2000s Lucio, Romeo's grandson, has joined the company preparing it to face the contests of the new millennium.



Prodotti / Products

Il cavallo di battaglia dell'azienda è l'**aglio**. Nell'ultimo decennio sono stati aggiunti alle linee di lavorazione lo **scalogno**, peculiari tipologie di **cipolla**, spezie fresche quali **zenzero** e **curcuma**, con una sensibilità particolare per la gamma **biologica**; gli sforzi si sono concentrati su prodotti ricercati (quasi esclusivamente di origine italiana) e su confezioni versatili per l'uso quotidiano; sono stati instaurati proficui rapporti di collaborazione e di fiducia con produttori ed O.P. nazionali nell'ottica di acquisire e gestire una completa filiera delle referenze locali. Il tutto nell'ottica di offrire al consumatore finale una gamma completa di gusti, sapori e prodotti importanti per la salute ed il benessere che viene dal mangiare bene.

The company's signature piece is garlic. In the last ten years, shallots have been added to the processing lines, as well as particular kinds of onions, fresh spices such as ginger and turmeric, with a particular attention to the organic range; efforts have been concentrated on refined products (almost exclusively from Italy) and on versatile packaging for daily use; fruitful cooperation and trust have been established with national growers in order to acquire and manage a complete chain of local references. Everything is done to offer to the final consumers a complete range of tastes, flavours and products important for health and well-being.

Lavorazioni & garanzie / Processing & guarantees

Tutti i prodotti oggetto di lavorazione sono garantiti da certificazione GlobalGap e sono sottoposti ad accurate analisi di laboratorio non appena giungono presso la sede della società. L'azienda rinnova annualmente sia la **certificazione IFS** – high level sia l'attestazione per il prodotto biologico.

Grazie alle coltivazioni dell'azienda agricola di famiglia, da cinque stagioni la società è in grado di controllare in modo autonomo e completo la filiera dell'aglio bianco polesano D.O.P., eccellenza agricola della fertile zona in cui la ditta ha le sue radici.

Aglio, cipolla e scalogno, dopo l'approvvigionamento estivo o l'importazione, vengono lavorati e confezionati direttamente nella sede di Gavello, piccolo comune della provincia di Rovigo, in un'area di proprietà di 15.000 mq recentemente ristrutturata ed ampliata; nelle celle frigorifere, dislocate anche in sedi limitrofe, possono essere contenuti fino a 25.000 quintali di prodotti, distribuiti poi a vari attori nazionali ed europei nello scenario della GDO, del comparto HORECA e dell'industria alimentare.

All the goods are guaranteed by GlobalGap certification and tested by laboratory analysis. Every year the company renews both the IFS - high level certification and the certification for organic products.

Thanks to its own cultivation, since five seasons the company has been able to control independently and completely the "white garlic from Polesine Protected designation of origin PDO" chain, agricultural excellence of the fertile area in which the company has its origins.

Garlic, onions and shallots are processed and packaged directly in the headquarter of Gavello, a small town in the province of Rovigo, in an owned area of 15,000 square meters recently renovated and expanded. The company cold stores, also located in neighboring locations, may contain up to 2.500 tons of products, then sold to various national and European players in the scenarios of large scale distributors , of HORECA sector and of the food industry.

STAGIONALITÀ / SEASON

Prodotti Products	Periodo di commercializzazione Trading period											
	Gen. Jan.	Feb. Feb.	Mar. Mar.	Apr. Apr.	Mag. May	Giu. Jun.	Lug. Jul.	Ago. Aug.	Set. Sep.	Ott. Oct.	Nov. Nov.	Dic. Dec.
Aglio Garlic												
Cipolla dorata Golden onion												
Cipolla rossa Red onion												
Cipolla bianca White onion												
Scalogno Shallot												
Zenzero Ginger												
Curcuma Turmeric												

Duoccio S.r.l. Via Veneziano, 28 - 45010 Gavello (RO) Italy

Tel. +39 0425 778301/ 779853 - Fax. +39 0425 779860 - info@duoccio.it - www.duoccio.it

