

M&A

Italia Fine Food rileva Savini
Tartufi: verso il polo italiano —p.35

Italia Fine Food rileva Savini Tartufi: primo passo verso il polo italiano

M&A

**Obiettivo del fondo
è realizzare campioni
nazionali nelle eccellenze**

**Previste operazioni simili
nelle filiere del basilico,
bakery, beverage e integratori**

Matteo Meneghello

È Savini Tartufi il primo target individuato dal fondo di private capital Italian Fine Food, lanciato nei mesi scorsi da **Avm Gestioni** sgr con l'obiettivo di creare, attraverso crescita organica, acquisizioni e successive aggregazioni, dei campioni nazionali in alcuni selezionati prodotti di eccellenza del made in Italy. A questa operazione nel mondo del tartufo dovrebbe seguire, secondo i programmi, operazioni analoghe anche per la filiera del basilico (in

un'ottica di integrazione a valle con il business del pesto e di altri preparati), per il settore bakery, per il beverage e per gli integratori a base vegetale.

L'obiettivo, nello specifico di questa prima operazione (l'enterprise value stimato è di circa 12 milioni di euro) è rendere Savini l'impresa-pivot che, attraverso successivi add on, possa consolidare un polo nazionale nella filiera del tartufo, a valle di una serie di operazioni di internazionalizzazione e diversificazione, oltre che di supporto sul piano finanziario. La società toscana, storica azienda della famiglia Savini che da quattro generazioni porta avanti la cultura del tartufo in Italia e nel mondo, ha raggiunto stabilmente negli ultimi cinque anni un fatturato aggregato di oltre 10 milioni di euro, esportando il 65% circa della produzione in oltre 40 Paesi. Savini Tartufi produce e commercializza prodotti a base di tartufo: dai tartufi freschi, frutto della ricerca di 650 cavatori, ai tartufi conservati, fino a salse e

condimenti. Savini Tartufi commercializza inoltre anche altri prodotti a base di tartufo come formaggi, olio, pasta e riso.

«Il tratto comune della strategia di Italian Fine Food è favorire un percorso di aggregazione delle Pmi italiane attraverso un modello di business verticale: l'obiettivo è fare crescere questa realtà, in genere con un target tra i 5 e i 25 milioni di fatturato, sia dal punto di vista dimensionale che sul piano delle competenze e del posizionamento di mercato, nazionale e internazionale - spiega **Giovanna Dossena**, Principal di **Avm Gestioni** -. Siamo aperti a co-investimenti nei successivi round di rafforzamento patrimoniale: se ci sono investitori in grado di portare know how e dare il loro apporto, sono i benvenuti. Il fondo è stato lanciato da poco, ma il portafoglio è già quasi tutto definito, sulla base della disponibilità dei target: sarà pertanto più rapido rispetto ad altri prodotti di questo tipo, con un target di raccolta di 100 milioni di euro».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LE ATTESE PER LA STAGIONE DEI TARTUFI

Verso una maggiore offerta e più qualità

Da circa tre settimane è iniziata in tutta Italia la stagione del tartufo bianco. Un autunno caldo e secco non è esattamente ciò che serve al tartufo per crescere in abbondanza e qualità, per fortuna però ci sono state le piogge estive (in maggio e giugno) che hanno aiutato il sottosuolo a trattenere l'umidità sufficiente a far crescere le spore. Per definire l'andamento della stagione è necessario però attendere altre 2-3 settimane. Da previsioni, le temperature si abbasseranno e le

piogge cadranno presto, per questo i tartufai attendono ancora nell'esprimere una reale visione sull'andamento stagionale. «Al momento - spiegano gli addetti ai lavori - il tartufo viene venduto tra i 2.500 ai 3.500 euro al Kg quando si tratta di pezzature piccole; lo scorso anno in questo periodo le stesse pezzature erano quotate sui 3.500/4.500 euro al kg. Questo vuol dire che ci sarà maggiore offerta rispetto al 2022 e con l'estate umida che c'è stata, anche una maggiore qualità».





Polo del tartufo. Le mosse di Italia Fine Food