



Vergani acquisisce la veronese Pasticceria Scarpato
Con questa operazione, la storica azienda dolciaria di Milano
realizza un ampliamento di gamma
e punta a sviluppare la distribuzione nel canale normal trade

Milano, 23 aprile 2025

Lo scorso anno ha festeggiato i suoi primi ottant'anni di attività, e oggi più che mai guarda al futuro: l'azienda Vergani, l'ultima realtà milanese rimasta nel capoluogo lombardo a produrre l'originale Panettone di Milano, ha infatti scelto di acquisire una realtà storica come la Pasticceria Scarpato, che dal 1888 produce due dolci tradizionali e iconici del territorio veronese, il Pandoro e l'Offella di Verona. Si tratta di un'acquisizione che si basa sulle affinità inconfondibili che accomunano i due marchi: la cura artigianale del prodotto e l'attenzione costante alla qualità, valori imprescindibili per Vergani e ben rappresentati anche dalla Pasticceria Scarpato. Ancora, fanno la differenza la storicità dei brand, entrambi legati alla famiglia e profondamente radicati nei rispettivi territori, l'utilizzo del lievito madre naturale e dei migliori ingredienti, accuratamente selezionati e impiegati in processi produttivi che rispettano fedelmente le ricette tradizionali, i continui investimenti in ricerca e innovazione per soddisfare il mercato, senza mai perdere di vista l'evoluzione dei gusti e delle abitudini dei consumatori, per proporre prodotti di grande eccellenza.

“Come Vergani è un marchio di riferimento per il Panettone di Milano, e non solo – commentano Lorella e Stefano Vergani, AD dell'azienda – così Scarpato lo è per il Pandoro e l'Offella veronesi. È stato quasi naturale per noi orientarci verso questo marchio, con cui condividiamo valori molto forti, sia per ampliare la nostra gamma di prodotto sia per sviluppare il canale del dettaglio tradizionale cui teniamo molto. Con le nostre referenze, quindi non solo Panettone, ma anche Pandoro e Colomba pasquale, che comunque già producevamo, continueremo a presidiare la GDO, mentre con i prodotti a marchio Scarpato puntiamo ad accrescere il nostro business nel retail specializzato.”

Il closing dell'operazione finanziaria, tenutosi il 23 aprile, ha portato alla creazione di una realtà imprenditoriale da 31 milioni di euro, con un obiettivo di fatturato per il 2025 di 33 milioni di euro. Nulla cambierà per la Pasticceria Scarpato e per i suoi dipendenti, perché il laboratorio continuerà a produrre nella sede storica di Villa Bartolomea, in provincia di Verona, e l'identità del marchio verrà preservata.

“Un'altra particolarità che ci ha fatto propendere per questa acquisizione – continuano i cugini Lorella e Stefano Vergani – è l'esperienza del team Scarpato nella produzione delle creme per le specialità farcite, che vengono realizzate internamente e rigorosamente a mano. Un'ulteriore garanzia di qualità che rende unici questi lievitati allineandoli ai nostri. Siamo certi di poter sviluppare un ottimo lavoro proponendoci sul mercato, interno ed estero, come emblema di eccellenza made in Italy.”

Il debutto è atteso a Tuttofood, la fiera B2B di riferimento per tutto il comparto agroalimentare che si terrà a Rho Fiera Milano dal 5 all'8 maggio e dove Vergani presenterà le novità del proprio catalogo e anche i prodotti di Pasticceria Scarpato.

L'azienda Vergani è stata assistita da Vitale in qualità di financial advisor, da LCA Studio Legale per la due diligence legale e la negoziazione del contratto di compravendita, dallo Studio Tributario Deire per la due diligence fiscale e per la definizione della struttura dell'operazione e da Bilma per la due diligence EHS.



VERGANI

La storia dell'azienda dolciaria Vergani è la storia di una famiglia che da ottant'anni e quattro generazioni custodisce e tramanda una tradizione di eccellenza e artigianalità. Vergani è rimasta l'unica azienda milanese a produrre in città l'originale Panettone di Milano, oltre ad altri classici dolci da ricorrenza come le Colombe pasquali. Primato che fa di Vergani un vero e proprio vessillo di milanesità e ha portato l'azienda a essere insignita, nel 2014 in occasione del settantesimo anniversario, del prestigioso Ambrogino d'Oro. Con le radici ben salde nella tradizione e nella storia, ma allo stesso tempo attenta alle evoluzioni dei consumi e ai trend alimentari, Vergani coniuga ricerca e innovazione con la maestria artigianale che caratterizza il suo heritage e definisce lo stile dei suoi prodotti. A Milano Vergani ha due boutique con caffetteria e uno spaccio aziendale a poche centinaia di metri dal laboratorio di produzione, in via Oristano, nel quartiere Gorla, ed esporta in Europa, Canada, Stati Uniti, Brasile, Australia e Cina, contribuendo così a divulgare la qualità del made in Italy e il nome di Milano nel mondo.

www.panettonevergani.com

Ufficio stampa Vergani

MCS & Partners

t. +39 02 66985471

press@mcsandpartners.it