



TUTTI I GUSTI DEL PANE

La Nascita del Gruppo

AFR (Antico Forno della Romagna) è il nuovo gruppo italiano nato dall'operazione di acquisizione nel 2018, da parte di Orienta Partners insieme ad un gruppo di investitori, tra cui il FAI (Fondo Agroalimentare Italiano) e il fondo di Private Equity francese Indigo Capital, dell'impresa Antico Forno della Romagna, meglio conosciuta con il marchio Bassini1963, realtà storica forlivese specializzata nella panificazione surgelata. E successivamente nel 2019 Glaxi Pane, azienda veneta che rappresenta uno dei principali operatori nel mondo dei panificati surgelati per la ristorazione.

Il gruppo vanta più di 20 mln di euro di fatturato, una capacità produttiva di oltre 8.000.000 kg, più di 250 referenze in as-



sortimento, 3 stabilimenti produttivi di oltre 8.000 mq certificati IFS e BRC.

Da piccoli panifici a grande Gruppo

Bassini 1963 azienda forlivese nata oltre mezzo secolo fa, come piccolo panificio artigianale di qualità, si è sviluppata nel tempo grazie alla capacità di innovarsi e di rispondere ai trend di mercato. Un'azienda con un fatturato di circa 11 milioni di euro che nel tempo ha sempre garantito prodotti lavorati artigianalmente, con ingredienti genuini, selezionati e certificati e una ricerca continua sia sul fronte delle ricette che delle tecniche di preparazione. Bassini1963 è il marchio del gruppo, di riferimento per



gli operatori della GDO conosciuto per i suoi pani Crudi, Cotti, Precotti, il Pane all'Acqua realizzato con farine 100% italiane senza sali e grassi o con farine speciali e le Focaccine sia classiche che alla Pala romana.



Glaxi Pane, azienda padovana familiare che per oltre 60 anni ha portato avanti la qualità del pane made in Italy. Dal forno di paese a moderna realtà produttiva industriale, senza rinunciare ai valori fondamentali dell'artigianalità e della bontà degli ingredienti garantendo il sapore e la genuinità del pane di una volta e una qualità costante e certificata. Con il marchio Glaxi Pane, AFR, rafforza la sua posizione nel canale Ho.Re.Ca, come riferimento per i professionisti della ristorazione e

Le prospettive

Guardando al futuro, come spiega **Massimiliano Bassi, AD del gruppo, AFR** si propone come il primo polo italiano di riferimento nel settore bakery surgelato a livello nazionale e internazionale. Il gruppo ha iniziato un percorso di sviluppo, che lo vede impegnato in importanti investimenti e sfide, sul fronte del processo del prodotto, della internazionalizzazione e della formazione del personale. A tal proposito la filosofia dell'azienda è quella del "non si può innovare senza investimenti sulle persone". L'inserimento di nuove figure manageriali e crescita del personale attraverso la formazione, la valorizzazione del knowhow interno e delle capacità delle persone è un asset fondamentale per AFR.



Antico Forno della Romagna S.r.l.
via I. Colfarelli 78, 47122 Forlì (FC) Italy
T. +39 0543 722876 - F +39 0543 798504
www.bassini1963.com / www.glaxipane.com

22/10/2020

AFR Antico Forno della Romagna: il gruppo che si propone come polo di riferimento del bakery surgelato

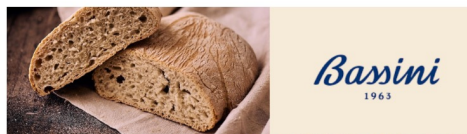
HO RE CA

IL PORTALE DEL "FUORICASA" **NEWS.IT**

AFR Antico Forno della Romagna: il gruppo che si propone come polo di riferimento del bakery surgelato

H [horecanews.it/af-antico-forno-della-romagna-il-gruppo-che-si-propone-come-polo-di-riferimento-del-bakery-surgelato/](https://www.horeca.news.it/af-antico-forno-della-romagna-il-gruppo-che-si-propone-come-polo-di-riferimento-del-bakery-surgelato/)

6 Ottobre 2020



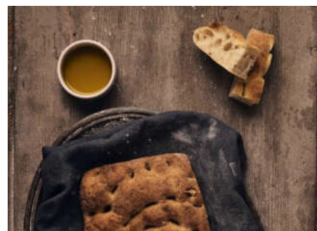
AFR (Antico Forno della Romagna) è il gruppo italiano nato a seguito dell'acquisizione nel 2018 da parte di Orienta Partners e di un pool di investitori - tra cui il FAI (Fondo Agroalimentare Italiano) e il fondo di Private Equity francese Indigo Capital - di Antico Forno della Romagna, storica impresa del forlivese meglio conosciuta come Bassini1963 specializzata nella panificazione surgelata e, nel 2019, di Glaxi Pane, azienda veneta tra i principali operatori al mondo di panificati surgelati per la ristorazione.

GDWEEK PIÙ VISITI NEWS GALLERY VIDEO E



negozianti e agli imprenditori

[Continua a leggere](#)



Focaccia alla pala romana con cereali: la novità Bassini 1963

Alessandra Bonaccorsi - 22 Ottobre 2020

La linea di prodotti Bassini 1963 realizzati dalla società Antico Forno della Romagna si è arricchita quest'anno di una nuova referenza

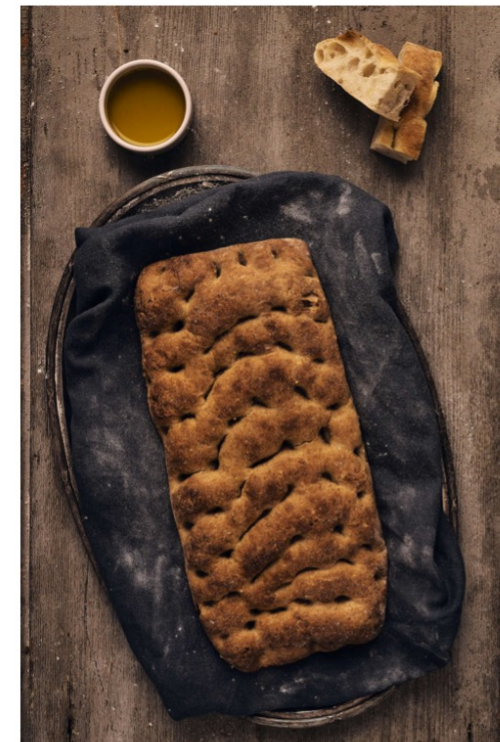
[Continua a leggere](#)

22/10/2020

Focaccia alla pala romana con cereali: la novità Bassini 1963

Focaccia alla pala romana con cereali: la novità Bassini 1963

Di Alessandra Bonaccorsi - 22 Ottobre 2020



La linea di prodotti Bassini 1963, realizzati dalla società Antico Forno della Romagna, si è arricchita quest'anno di una nuova referenza: la Focaccia alla pala romana con cereali, un prodotto ad alta idratazione che contiene l'80% di acqua rispetto alla farina, e a lunga lievitazione, caratteristiche che la rendono molto più digeribile rispetto ad una classica pizza. La linea di focacce e focaccine comprende, oltre alla novità sul mercato, anche la Focaccia alla pala romana, Focaccia alla pala romana con curcuma, la Romanina e la Romanina con Curcuma, in formati da 450 gr, con dimensioni di 17x36 cm, confezionati in cartone contenente 6 pezzi, e in formato da 80 gr, in cartone da 20 pezzi.

<https://www.gdweek.it/focaccia-alla-pala-romana-con-cereali-la-novita-bassini-1963/>

1/2