



*"La Dituri è una squadra che fa squadra,  
questo è il vero grande senso di Impresa"*

ANNAMARIA LOSACCO | CO-FOUNDER

*"Dituri consists of a group of people working as a team.  
Teamwork is what gives our business meaning"*

**Dituri Srl**  
**Sede Amministrativa**  
Italy, 70121 **Bari**  
Via Roberto da Bari 120 bis

**Sedi Operative**  
Italy, 70121 **Bari**  
Via Principe Amedeo 110  
Italy, 45014 **Porto Viro (Ro)**  
Via Murazze 44

T +39 080 468 26 04  
F +39 080 462 47 70

w [dituri.it](http://dituri.it)  
E [info@dituri.lt](mailto:info@dituri.lt)

P.Iva 05428940729

**DITURI**

PRET À MANGER SINCE 1952



**DITURI**  
PRET À MANGER SINCE 1952



Tutto ha inizio dal mare...  
*Everything starts from the sea...*



**DITURI**  
PRET À MANGER SINCE 1952



## Indice *Contents*

**01**  
**L'AZIENDA, 04**  
*THE COMPANY*

**02**  
**I PRODOTTI, 12**  
*OUR PRODUCTS*

**03**  
**LUOGHI  
DI PRODUZIONE, 30**  
*PLACES OF ORIGIN AND PRODUCTION*

**04**  
**LA LOGISTICA, 38**  
*PRODUCTION LOGISTICS*

**05**  
**DOVE SIAMO, 46**  
*WHERE WE ARE*

**06**  
**CONTATTI, 50**  
*CONTACTS*

**DITURI**  
*PRET À MANGER SINCE 1952*

**01**  
**L'AZIENDA**  
*THE COMPANY*



**DITURI**  
PRET À MANGER SINCE 1952

## THE COMPANY

As the fourth generation prepares to take over stewardship of the company, Dituri has consolidated its position as a pre-eminent marketer and distributor of live bivalve molluscs. Founded in 1952 as a wholesale and retail vendor of local fishery produce, Dituri has expanded in parallel with a large growth in demand so that it now boasts two logistic centres and an administrative headquarters. Prompt and professional in delivering to customers throughout Europe, Dituri is a company at the top of its game.



## L'Azienda

Attraversando tre generazioni e varcando la soglia della quarta, la Dituri si afferma come protagonista d'eccellenza nella commercializzazione e distribuzione di molluschi bivalvi vivi. Nata nel 1952 come azienda all'ingrosso e al dettaglio di prodotti tipici locali della pesca, vanta oggi ben due sedi logistiche e una amministrativa, per far fronte alla considerevole crescita della domanda. Rispondere in maniera tempestiva e professionale alla clientela sparsa in tutta Europa, fa della Dituri una realtà imprenditoriale di spicco.



A rendere possibile la crescita e il successo dell'azienda hanno contribuito diversi fattori come:

*Of the various factors that have contributed to the growth and success of the company, the following stand out:*

**L'intraprendenza** imprenditoriale dell'attuale rappresentante legale, Nicola Dituri e la sua spiccata capacità di selezionare ottimi produttori tra i maggiori e più importanti player, sia in Italia che nei principali paesi europei.

*The resourcefulness and enterprise of the company's current legal representative, Nicola Dituri, who boasts an exceptional ability to select first-class producers from among the largest and most important operators in Italy and Europe.*

**L'attenzione** alle esigenze del cliente che orienta l'azienda a curare ogni fase del suo lavoro. Il rispetto delle norme igienico sanitarie per garantire la sicurezza qualitativa del prodotto, la programmazione aziendale e l'organizzazione logistica per assicurare la tempestività delle forniture, questi i tratti distintivi di un lavoro altamente produttivo.

*Attentiveness to customer needs: a guiding principle that has ensured that the company attends to each and every stage of the production process. One of the distinctive features of the company that accounts for the quality and quantity of its output is its strict adherence to health and hygiene regulations, while its record of timely and reliable deliveries is ascribable to its excellence at business planning and organizational logistics.*

Questi appena elencati sono le caratteristiche peculiari e un sicuro valore aggiunto che contribuiscono ad accrescere prestigio e identità dell'azienda Dituri.

*By virtue of these value-adding attributes, Dituri continues to grow in reputation and prestige.*

**La professionalità** di tutto il team che assicura informazioni e assistenza al cliente, in ogni fase del rapporto commerciale. Ne consegue che si ha la certezza di trovare nella Dituri serietà, competenza, qualità, tradizione ed esperienza.

*The professionalism of the whole team, thanks to which customers can rely on receiving information and assistance at every stage of the relationship. The result is that Dituri is a name associated with seriousness, competence, quality, tradition and experience.*

**STAFF**

*Our staff consists of a close-knit, experienced and dynamic team, ready and capable of responding to the most diverse customer needs thanks to the commercial, administrative and logistical expertise it has built up over many years. Inspired and motivated day by day by the captain of our fleet, every member of our staff is friendly, professional, always ready to help, and never ready to leave anything to chance.*

**Staff**

Lo staff della Dituri è composto da persone esperte, dinamiche ed affiatate, pronte a rispondere alle più svariate esigenze del cliente, grazie all'esperienza acquisita negli anni in ambito commerciale, amministrativo e logistico. Indiscutibile disponibilità, cordialità e professionalità sono le caratteristiche che contraddistinguono tutto il personale, giornalmente motivato dal capitano della flotta, che non lascia mai nulla al caso.

*"Nessun effetto speciale,  
ma un'azienda fatta di uomini  
e donne che lavorano  
con mani, testa e cuore."*

*"No special effects, but a company made up of men and women who work with hands, head and heart"*



**02**  
**I PRODOTTI**  
*OUR PRODUCTS*



**DITURI**  
PRET À MANGER SINCE 1952

## Vongole



### VONGOLE

La vongola è un mollusco bivalve che appartiene alla famiglia dei Veneridae. Dotata di due conchiglie robuste che coincidono tra loro, ha una forma ovoidale o triangolare e una colorazione che può variare dal bianco, al grigio al marrone.

Larga 3-5 cm, dal colore grigiastro o grigio-giallognolo, presenta striature radiali con puntini irregolari sulle valve. Vive su fondali sabbiosi dove viene pescata tutto l'anno. Carne ottima e ricercata.

### CLAMS

*A clam is a bivalve mollusc belonging to the Veneridae family.*

*A clam has two equal-sized robust shells (valves) that close over one another. In shape, a clam may be oval or triangular, while in colour it can vary from white to grey to brown. With a width of 3-5 cm and a colour ranging from greyish to grey-yellowish, the valves are marked with radial streaks and irregular dots. Clams live in sandy bottoms, and are fished all year round. Clam meat is a delectable and much sought-after food.*



## Cozze



### COZZE

Conchiglia ovale, allungata, triangolare, leggermente ricurva verso l'apice che coincide con l'estremità anteriore. Il margine della conchiglia è provvisto di una bozza pronunciata. Esternamente, il colore è nero violaceo, internamente è di un azzurrino brillante. Raggiunge una lunghezza massima di 10 cm.

### MUSSELS

*A mussel has an elongated ovoid shell that describes an almost triangular shape as it curves slightly towards the pointed apex that corresponds to the front of the mollusc. A pronounced groove runs along the edges of the shell. The outside of the shell is purplish-black, and the inside bright blue. A mussel can grow to a maximum length of 10 cm.*



## Cozze Pelose



### COZZE PELOSE

Conchiglia oblunga, ovale, rigonfia in avanti. È di colore rosso bruno e presenta delle frange a guisa di barba. Internamente la conchiglia è di colore violaceo cerulescente. È lunga 4 cm, la sua peculiarità più evidente è la presenza di peluria che ricopre tutta la conchiglia, una delle poche caratteristiche, insieme al colore, che la differenzia in modo evidente dalla cozza mediterranea. Ha un gusto inconfondibile, molto più salato e saporito rispetto alle classiche cozze mediterranee. Generalmente è consumata cruda.

### HAIRY MUSSELS

*The shell of these creatures is oblong-oval, with a bulge in the front section. Brown-reddish in colour, the shell is fringed with short hairs reminiscent of a beard. The inside of the shell is sky-blue tending to violet. The 4 cm-long mollusc's most striking feature is the hair that covers the whole shell. Along with the colour of the shell, the hair is what most clearly differentiates it from the Mediterranean mussel. A hairy mussel has an unmistakable taste that is much saltier and more pronounced than its classic Mediterranean counterpart. Hairy mussels are generally eaten raw.*



# Ostriche



## OSTRICHE

È un mollusco con un diametro che arriva ai 7-12 cm ed anche oltre. La conchiglia è di colore grigiastro e di forma irregolare, con valve molto dure e rugose. La valva sinistra, con la quale l'animale è attaccato al substrato, è più convessa e più grande, l'altra è più piatta e piccola e si adagia a guisa di coperchio. Incrostazioni varie ricoprono all'esterno la conchiglia, che internamente è di colore bianco-latteo. Allevate o pescate e generalmente consumate crude, le carni sono preggiate e molto apprezzate.

## OYSTERS

*Oysters measure 7-12 cm in diameter and may be even larger than that. The greyish bivalve shell is irregularly shaped, very hard and roughly corrugated. The left valve, with which the mollusc attaches itself to the substrate, is more convex and larger than the relatively flat right valve, which forms a sort of lid. The outside of the shell is covered in encrustations of various types, while the inside is smooth and milky-white. Farmed or harvested in the wild, oysters are generally eaten raw, and their meat is a highly prized delicacy.*



# Fasolari



## FASOLARI

Conchiglia ovale, lucida, con margine liscio; finemente percorsa da strie concentriche di un bel colore marrone rossastro, con raggi più scuri che dall'apice della conchiglia, si proiettano verso il margine. La lunghezza è di 8-11 cm, ma alcune volte superiore. Il fasolare vive nella sabbia, dove si pesca col rastrello, durante tutto l'anno. Le sue carni sono molto pregiate e gustose.

## SMOOTH CLAMS

*Smooth clams have a shiny, oval, smooth-edged shell of a beautiful reddish-brown colour. The shell is finely scored with concentric growth lines traversed by darker stripes that radiate from the tip to the edges. Generally 8-11 cm in length, some smooth clams can grow to a larger size. Smooth clams live in the sand, and can be harvested by raking throughout the year. The meat is appreciated for its flavoursome quality.*



## Cannelli, Cannolicchi



### CANNELLI, CANNOLICCHI

Conchiglia tubuliforme molto allungata, diritta, aperta alle due estremità dalle quali sporgono rispettivamente il grosso piede dilatabile ed i sifoni. Valve di colore bianco-giallastro bruno ricoperte da un'epidermide brillante. La lunghezza arriva ai 12-13 cm. Il cannolicchio vive nella sabbia fine sulla quale affiorano i margini tentacolati dei due sifoni. Si pescano soprattutto in primavera e in estate. Le carni sono ottime consumate cotte.

### GROOVED RAZOR CLAMS

*The shell of these molluscs consists of an elongated straight tube that is open at both ends. A large expandable foot protrudes from one end and a siphon from the other. The white-yellowish valves with brown streaks are covered with a bright epidermis. Razor clams can reach a length of 12-13 cm. The tentacled edges of the two siphons protrude from the shell into the fine sand in which the mollusc lives. They are fished mostly in spring and summer. The meat is excellent when cooked.*



## Noci di Mare

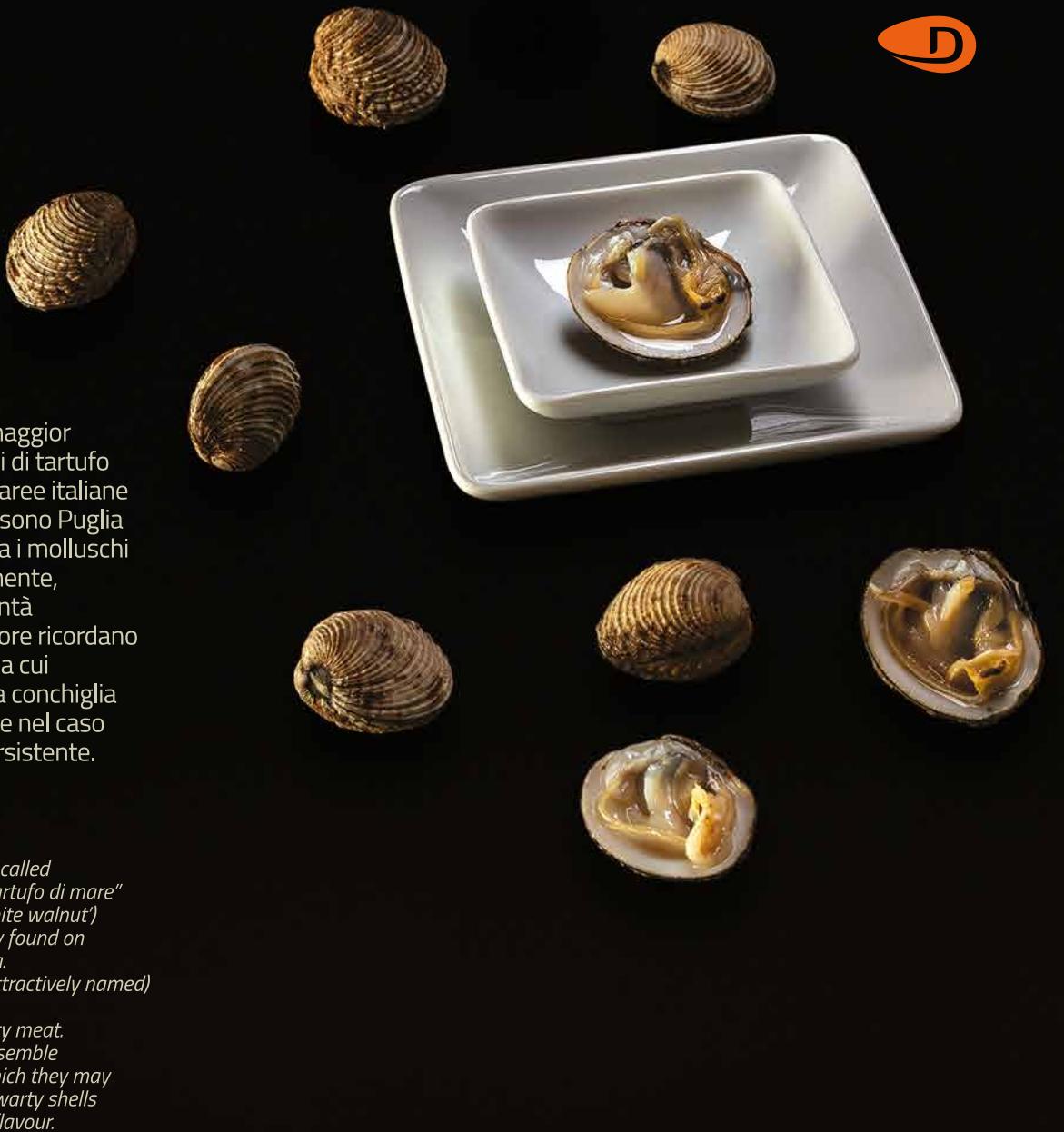


### NOCI DI MARE

Mollusco bivalve noto alla maggior parte degli italiani con i nomi di tartufo di mare e di noce bianca. Le aree italiane dove è più facile incontrarlo sono Puglia e Campania. I tartufi sono tra i molluschi più apprezzati commercialmente, per il sapore delicato e la bontà delle carni. L'aspetto e il sapore ricordano un po' quelli delle vongole, da cui si distinguono però sia per la conchiglia esterna che per il sapore, che nel caso del tartufo è più deciso e persistente.

### WARTY VENUS CLAMS

The Warty Venus is a type of clam called a "Noce di mare" ('Sea walnut'), "Tartufo di mare" ('Sea truffle') or "Noce bianca" ('White walnut') in Italian. They are most commonly found on the coasts of Apulia and Campania. Warty Venus clams or (the more attractively named) "sea truffles" are a popular choice for their delicate flavour and quality meat. In appearance and flavour, they resemble 'ordinary' clams (vongole), from which they may be distinguished by their knobbly-warty shells and their pronounced and lasting flavour.



## Capesante



### CAPESANTE

Le capesante sono dei molluschi molto pregiati. La capasanta è un mollusco bivalve, composto da due conchiglie rosso-arancio congiunte da una cerniera mobile, dotata di 14-16 costole: quella superiore ha un colore più intenso rispetto a quella sottostante, più chiara e convessa. La "carne" della capasanta è molto soda e tenera, non gommosa e gustosa.

### SCALLOPS

*Scallops are highly prized molluscs. The scallop is a bivalve mollusc made up of two reddish-orange valves with 14-16 ribs that are joined by a mobile hinge. The upper valve is more brightly coloured and less convex than the lower. Scallop meat is very firm, tender rather than chewy, and full of flavour.*



03

## LUOGHI DI PRODUZIONE

*PLACES OF ORIGIN AND PRODUCTION*



**DITURI**  
PRET À MANGER SINCE 1952

# Spagna

La Spagna rappresenta uno dei maggiori Paesi in Europa impegnati nella mitilicoltura. Il 94% della produzione si concentra soprattutto sulla costa della Galizia. Qui sorgono, nella maggior parte dei casi, aziende a conduzione familiare che riescono a produrre un totale di 270.000 tonnellate l'anno.



## SPAIN

Spain is one of the top mussel-producing countries in Europe. The Galician coast accounts for 94% of production. Most of the mussel farms are family-run businesses whose combined annual output reaches 270,000 tons.

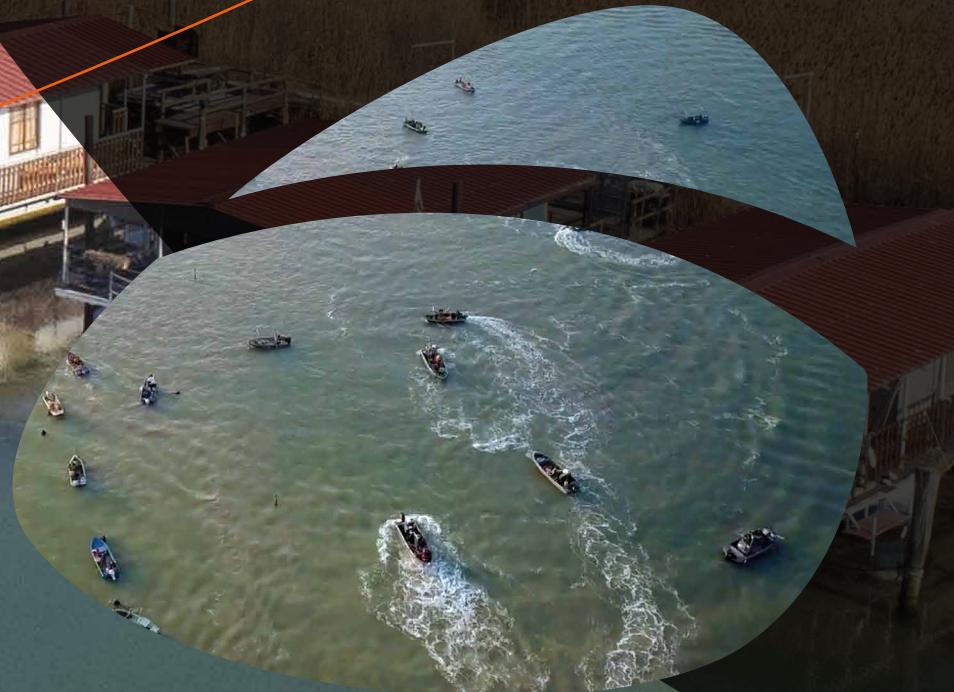
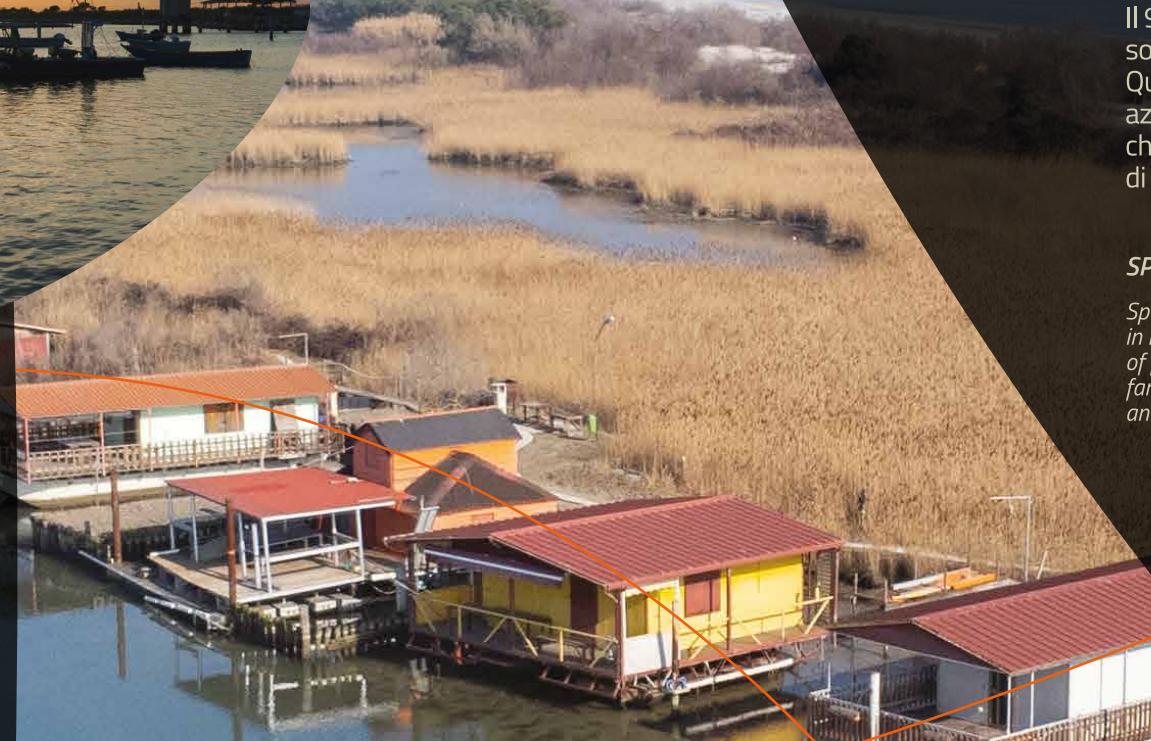
# Italia

L'Alto Adriatico risente particolarmente degli apporti del fiume Po che condizionano la natura dei fondali, prevalentemente sabbiosi e fangosi, e particolarmente idonei allo sviluppo dei molluschi bivalvi. Qui sorgono i maggiori fornitori della Ditura, specializzati nell'allevamento e commercializzazione di molluschi vitali e resistenti alle successive operazioni di depurazione, cernita, confezionamento e spedizione.

## ITALY

The conditions of the Upper Adriatic Sea are greatly influenced by the River Po. The sandy and muddy sediment that the Po carries with it settles on the seabed, thus creating an ideal environment for bivalve molluscs.

This area is home to Ditura's main suppliers, which specialize in the cultivation, harvesting and sale of live molluscs that can survive the subsequent purification, sorting, packaging and shipping operations.





## Olanda

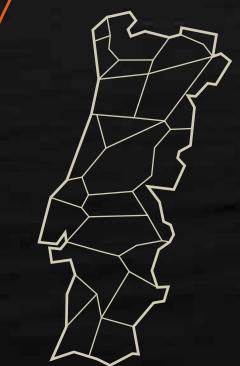
L'Olanda, dopo la Francia, è al secondo posto nell'UE per l'esportazione delle ostriche, la cui varietà è molto ricercata e apprezzata anche all'estero. Il 60% del prodotto olandese arriva in Belgio, mentre il restante 40% raggiunge Italia, Francia e Germania. La popolazione di queste terre ha sottostato per secoli all'incontrollabile forza naturale dell'acqua, ma con l'esperienza ha imparato a convivere con le avversità ambientali e gestire le risorse nel rispetto della natura, facendone fonte di sostentamento.

### THE NETHERLANDS

*After France, the Netherlands are the second-largest exporters of oysters in the EU. Dutch oysters are much sought-after and appreciated for their variety and quality, both in Italy and abroad. Some 60% of Dutch export oysters go to Belgium, and the remaining 40% to Italy, France and Germany. Having survived the uncontrollable power of the sea for centuries, the Dutch have become expert at living with environmental adversity and husbanding resources in a way that both respects nature and exploits it as a source of sustenance.*



### POROGLALLO



## Portogallo

L'attività di pesca e acquacoltura portoghese è molto florida e ha visto intensificarsi la capacità produttiva e la diversificazione della specie allevate e/o pescate e di conseguenza anche le operazioni di export. Ostriche e gli altri bivalvi che vengono pescati o prodotti nel Paese, sono apprezzati sia localmente che a livello internazionale.

### PORTUGAL

*Portugal boasts a thriving fishing and aquaculture industry that has been increasing its output capacity and diversifying production through the farming and/or fishing of new species. Its exports have been rising accordingly. Portuguese oysters and other bivalves, both fished and farmed, are appreciated locally and internationally.*



## Francia

La Francia è il primo paese produttore di ostriche, regina dei molluschi e apprezzata sin dai tempi dei romani. L'allevamento e la produzione di ostriche in Francia, è uno dei principali asset ittici, come negli altri paesi nordeuropei. Lungo il litorale della Bretagna si trovano numerosi allevamenti, dalla riva fino ad una profondità di venti metri. Cancale, la caratteristica cittadina della Bretagna affacciata nella baia del maestoso Mont-Saint-Michel, ha legato il suo destino all'ostricoltura, che poi l'ha resa famosa in tutto il mondo.

### FRANCE

*France is the world's top exporter of oysters, the "queen" of shellfish, appreciated and enjoyed since Roman times. The cultivation and harvesting of oysters is one of the main activities of the fishery industry in France and other northern European countries. Dotted along the coast of Brittany are numerous oyster farms in locations ranging from the shallows next to the shore to twenty meters below the sea. The picturesque fishing port of Cancale on the coast of Brittany overlooking the majestic bay of Mont-Saint-Michel is famous all over the world for its oyster farming.*



## Marocco

Il Marocco, dotato di 3.500 chilometri di costa, di cui 500 sul versante mediterraneo ed i restanti sull'Oceano Atlantico, si caratterizza per uno spazio marittimo di circa 1,2 milioni di chilometri quadrati, considerato tra i più pescosi al mondo.

Il Marocco è oggi una piattaforma chiave per l'esportazione dei prodotti ittici verso i mercati più esigenti.

## Bulgaria

Un paese con una crescita economica sostenibile nell'agricoltura marina che ha visto l'aumento dell'attività di pesca e acquacoltura destinata al consumo locale e all'export.

La ricchezza dei laghi locali, dei fiumi e del mare rende la Bulgaria un luogo eccellente sia per i pescatori che per gli allevamenti.



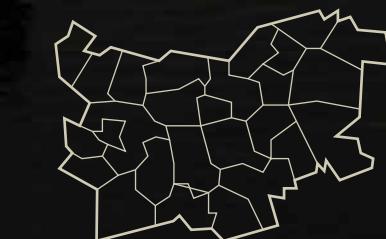
### MOROCCO

*Morocco has 3,500 kilometres of coastline, 500 kilometres of which border the Mediterranean Sea and the remainder the Atlantic Ocean. All told, the country's exclusive economic zone amounts to 1.2 million square kilometres of what is considered among the best fishing grounds in the world. Morocco is a key international exporter of seafood products catering to the most demanding markets.*

### BULGARIA

*Bulgaria has been achieving sustainable economic growth in mariculture, and produces both for local consumption and for export. Thanks to its patrimony of lakes, rivers and coastline, Bulgaria offers excellent opportunities for fishing and marine farming.*

### BULGARIA



### IRELAND

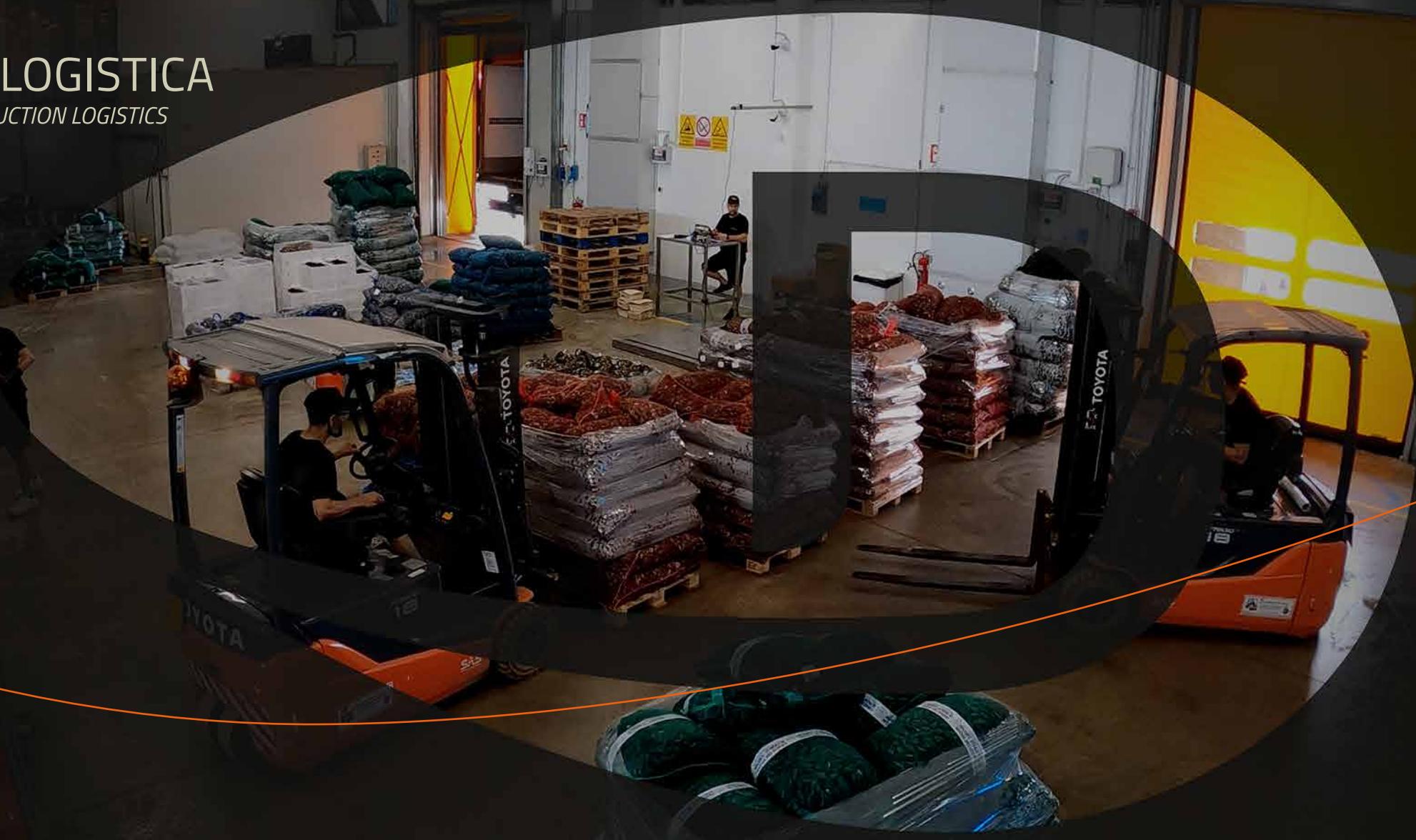
*Internationally, Ireland is one of the best-performing suppliers of environmentally friendly and healthful organic seafood products. The guiding principles of Irish aquaculture and fishing are responsible resource management and environmental protection.*



## 04

# LA LOGISTICA

PRODUCTION LOGISTICS



**DITURI**  
PRET À MANGER SINCE 1952

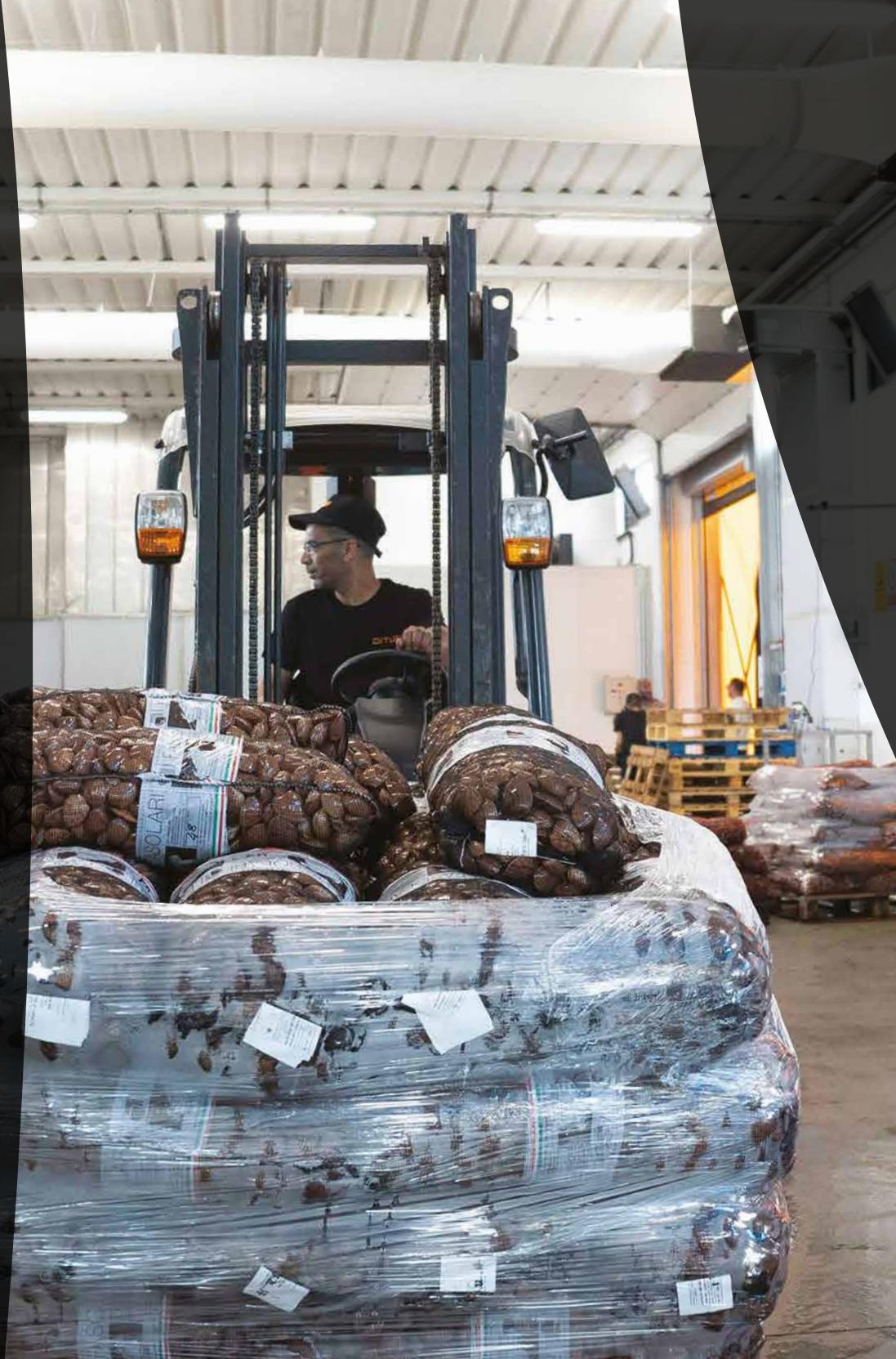
## La Logistica

Il processo lavorativo inizia nella sede di Bari, dove si sviluppa una vera e propria attività di brokeraggio a favore dell'organizzazione attiva di pesca e logistica che avviene nella sede di Porto Viro, h24 da mattina a sera e sette giorni su sette, per tutto l'anno. È proprio a Porto Viro che arrivano i prodotti dai principali paesi esportatori - Olanda, Francia, Grecia, Croazia, Danimarca, Portogallo, Spagna, ecc.. - ed è qui che vengono stoccati in cella per qualche ora, per poi essere frazionati e inviati ai grossisti. La varietà di prodotto è molteplice, si tratta di mitili e molluschi depurati, non depurati e/o di zona A, anche già confezionati, destinati sia a grossisti che operano all'interno dei mercati ittici, sia a centri di depurazione o di spedizione.

### LOGISTICS

The processing of the produce begins with the continuous brokerage activities carried out 24 hours a day all year round at the company's head office in Bari, which directs the organization and logistics of the activities of Porto Viro (Veneto). Porto Viro is where the produce from the main exporting countries - the Netherlands, France, Greece, Croatia, Denmark, Portugal, Spain, etc. - first arrives. The produce is stored here in refrigerated cells

for several hours before being divided into batches and forwarded to wholesalers. An ample range of different products passes through Porto Viro: purified, non-purified and/or A-zone mussels and molluscs, including already packaged produce. Some of the products are destined for wholesalers, others for purification plants or shipping companies.





Riassumendo, l'attività della Dituri, si suddivide e sviluppa in:

- **Acquisto** da altri produttori di merce già etichettata e **vendita** ai mercati ittici.
- **Acquisto** di merce da depurare e **vendita** a centri di depurazione che provvedono alla commercializzazione autonoma.
- **Acquisto** di merce da depurare e **consegna** in conto lavorazione a impianti di depurazione che lavorano il prodotto e lo confezionano con l'etichetta Dituri, rendendolo pronto alla **spedizione** e alla **vendita** ai mercati ittici.

A questo si aggiunge che la Dituri ha un'operatività altamente strategica che permette di ridurre al minimo, se non annullare completamente, rimanenze e resi, garantendo così non solo la freschezza del prodotto a tutti i clienti, ma anche elevati standard di qualità, correttezza e affidabilità.

MATTEO GREGUOLDO  
DEPUTY LOGISTICS MANAGER  
PORTO VIRO

GIACOMO ROSSI  
LOGISTICS MANAGER  
PORTO VIRO



Dituri's various activities can be broken down as follows:

- **The purchase** from other producers of already labelled products that are destined for sale to fish markets.
- **The purchase** of seafood requiring depuration and the sale of the same to independent purification plants that then see to the marketing of the produce on their own behalf.
- **The purchase** of seafood requiring depuration and the delivery of the same to purification plants that process the product, package it under the Dituri label, and prepare it for shipment and sale to fish markets.

# La Filiera

*“È grazie alla brillante organizzazione logistica che siamo in grado di raggiungere, nel più breve tempo possibile, luoghi di scarico, sia in Italia che all'estero”*

NICOLA DITURI | CEO-FOUNDER

*“Our superb logistics enable us rapidly to reach fish landing sites, both in Italy and abroad.”*



*I pescatori ogni giorno garantiscono la piena soddisfazione della richiesta. Il buon lavoro produce sempre buoni frutti.*

*Every day, our fishers fulfil the orders in full and thus satisfy market demand. Good work always yields good results.*



*Tutto inizia nella sede di Bari. Qui l'attività si concentra sull'acquisizione degli ordini - parliamo di brokeraggio puro - gestiti sempre il giorno prima per il giorno dopo.*

*The Bari office lies at the heart of everything. The focus of activity here is order acquisition - a form of pure brokerage based on orders for next-day sales.*



*Vengono selezionati i prodotti migliori perché è nella qualità che risiede l'eccellenza.*

*We select the best products because the excellence of our supply depends on the quality of the inputs.*

*L'operatività altamente strategica permette di pescare ogni giorno la quantità precisa che soddisfi le esigenze del mercato per garantire la massima freschezza del prodotto.*

*Our strategy of operational efficiency enables the precise matching of quantity to demand every day, which ensures that the product is always fresh.*



*I nostri clienti ci scelgono per l'elevata qualità, correttezza e affidabilità.*

*Our customers choose us for our high quality, honest dealing and reliability.*

*I manager della logistica interagendo con i responsabili dei flussi di vendita, iniziano a disporre le richieste per il giorno successivo.*

*Working in tandem with sales managers and monitoring commercial flows, the heads of our logistics department start arranging the delivery schedules for the following day.*



*Dal mare, direttamente alla sede logistica di Porto Viro. Qui i prodotti vengono pesati, frazionati ed assemblati per i clienti.*

*Directly from the sea to our logistics centre in Porto Viro. The efficiently organized Dituri team makes sure that products are weighed, assembled and shipped on the same day.*

*I pallet vengono infine caricati nei tir refrigerati, garantendo così la freschezza del prodotto, oltre che un trasporto efficiente, tempestivo e capillare.*

*The pallets are loaded into refrigerated container trucks, which keep the products fresh as they are transported promptly and efficiently across the extensive commercial network.*



*Il lavoro termina con l'inizio di un altro viaggio, per raggiungere clienti in tutta Europa ed ovunque essi siano.*

*Their work ends once the last shipment leaves. Our reach extends to customers all over Europe, wherever they are.*



## 05 DOVE SIAMO

WHERE WE ARE



DITURI  
PRET À MANGER SINCE 1952



#### WHERE WE ARE

Dituri was founded in Bari. Bari, a port city, was the company's first logistics site. The company rapidly expanded, opening new offices and centres in Italy both to cater to the sizeable increase in demand and to fulfil its own ambition to sail new seas. Driven by ambition and a strong sense of purpose, the Dituri family expanded its operations into the region of Veneto. Accordingly, Dituri opened a logistics hub in Porto Viro for the reception, sorting and onward shipping of products. This complex organizational task was entrusted to a proactive, dynamic and efficient team.

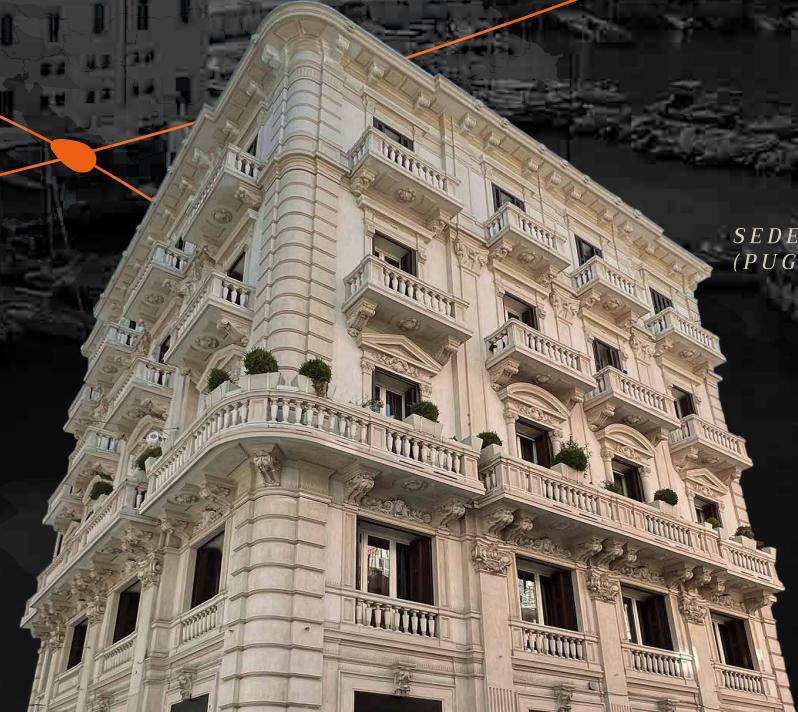
## Dove Siamo

La Dituri nasce a Bari. Qui si sviluppa la prima sede logistica ed è qui che, con il mare, ha inizio la sua storia. In brevissimo l'azienda si espande, aumentando le sedi in Italia, dato l'incremento considerevole della domanda e il desiderio di assecondare il sogno di navigare nuovi mari. L'ambizione e una forte determinazione, portano la famiglia Dituri in Veneto. A Porto Viro, nasce una nuova piattaforma logistica, centro di smistamento puro, dove viene affidato a un team proattivo, dinamico e sempre efficiente il complesso compito organizzativo dell'attività aziendale.

SEDE DI PORTO VIRO  
(VENEZIA)



SEDE DI BARI  
(PUGLIA)



Scopri di più  
sul mondo DITURI  
Discover more about DITURI