

## DIVELLA VINCENZO



**DIVELLA VINCENZO**

**NOICATTARO(BARI)**

**22 SETTEMBRE**

**1942**



*Dopo gli studi classici presso il Collegio "Denza", di Napoli dei Padri Barnabiti, orfano di padre all'età di 18 anni, si è subito dedicato al lavoro nell'azienda paterna Divella ([vedi scheda](#)), allora di modeste dimensioni, perfezionando sempre di più le conoscenze nel settore agro-alimentare, diventando poi Dirigente deisettori commerciale e amministrativo e, dal 1967, Consigliere di Amministrazione.*



Dal 21 giugno 2009 è diventato Amministratore Delegato insieme al cugino Francesco Divella, carica attualmente ricoperta. Grazie alle iniziative promosse ed attuate dalla nuova generazione è stato sviluppato un vasto programma di ristrutturazione dell'azienda, tanto da triplicare, negli ultimi sei anni sia la produzione sia il fatturato.

La Divella ha diversificato le lavorazioni, estendendo la produzione dalla pasta alimentare, secca e fresca, agli sfarinati per panificazione e pastificazione, alla commercializzazione di pomodori pelati, biscotti e altri prodotti.

Tra gli altri incarichi ricoperti nel corso degli anni, si menzionano i seguenti:

Dal 1994 al 1998 è stato presidente dell'Associazione degli Industriali della Provincia di Bari.

Dal dicembre 1999 al maggio 2004 ha ricoperto la carica di presidente della Camera di Commercio di Bari.

Dal 2000 al 2004 è stato presidente dell'Unione Regionale delle Camere di Commercio della Puglia, oltre che consigliere dell'Unione Nazionale delle Camere di Commercio.

Nel 2001 è stato presidente dell'Unione Semolieri Europei e dell'Italmopa (Associazione Italiana Mugnai e Pastai).

È stato vicepresidente di Assonautica Nazionale, presidente di Assonautica Puglia e Assonautica Bari.

Nel 2004 è stato presidente regionale dell'Unione Province Italiane e anche presidente della Comunità del Parco dell'Alta Murgia.

Nelle elezioni amministrative del giugno 2004 è stato eletto Presidente della Provincia di Bari.

Nel novembre del 2004 ha ricevuto dall'Università degli Studi di Bari la laurea "honoris causa" in Economia e Commercio, tenendo la lezione magistrale su "Lo sviluppo dell'industria alimentare tra locale e globale".

LA F. DIVELLA S.P.A SOSTIENE L'AGRICOLTURA ITALIANA 14/01/20

<https://www.divella.it/it/news/la-f-divella-spa-sostiene-lagricoltura-italiana.html>

È il cavallo di battaglia della storica azienda giunta alla quarta generazione e che macina giornalmente 1200 tonnellate di grano duro, 400 di grano tenero e produce 1000 tonnellate di pasta secca al giorno, 35 di fresca e 90 tonnellate di biscotti". Infatti, attraverso i contratti di filiera dei grani duri e teneri stipulati con gli agricoltori della Puglia e della Basilicata l'obiettivo è dimostrare grande attenzione e sostenere l'agricoltura nel Centro Sud Italia. "I contratti di coltivazione dei grani duri e teneri coinvolgono –spiega l'Amministratore Delegato Vincenzo Divella – oltre 40 fornitori e più di 2000 imprese agricole per una superficie di circa 28000 ettari per cui la Divella si impegna ad

acquistare per il 2020 complessivamente quasi 100.000 tonnellate (percentuale in crescita di oltre il 20%). I contratti – prosegue Vincenzo Divella – prevedono incentivi e premi di produzione legati a parametri qualitativi del grano, garantendo agli agricoltori una migliore redditività con una media di oltre il 15% superiore ai contratti standard, in modo da permettere agli stessi di programmare al meglio le risorse ed i mezzi per produrre il miglior grano possibile”. Con la firma dei contratti di filiera la F.Divella S.p.A intende proseguire un percorso di agricoltura sostenibile che valorizza le culture del Centro e del Sud Italia (da sempre considerato il granaio d’Italia) con parametri tecnologici e qualitativi di alto livello. “L’obiettivo è da un lato assicurare all’industria una materia prima coerente alle proprie esigenze produttive per mettere a disposizione del consumatore finale un prodotto di qualità con soddisfazione anche economica di tutta la filiera –conclude Divella – dall’altro mostrare la coesione della filiera sul processo di valorizzazione del frumento duro e tenero, della pasta e delle farine italiane.