

RASSEGNA STAMPA

TESTATA: **DOLCESALATO**
PERIODICITA': **Mensile**
DATA: **Ottobre 2007**
PAGINA: **66**



ECCO COME LE AZIENDE LI TRASFORMANO E COMMERCIALIZZANO

Un frutto dai **mille volti**

INTERO O ROTTAME, GRANDE O MIGNON, IN PUREA O IN CREMA. IL MARRONE È UN FRUTTO VERSATILE, OTTIMO DA SOLO O UTILIZZABILE IN TANTISSIME PREPARAZIONI DI PASTICCERIA E GELATERIA. E LE AZIENDE DIVERSIFICANO LA GAMMA IN RELAZIONE AI DIVERSI IMPIEGHI

L mercato dei marroni non è in crescita. Almeno non in termini assoluti. È l'opinione di **Giuseppe Bonardi, direttore di Ortofrutticola del Mugello**, azienda che produce una vasta gamma di prodotti derivati dai marroni, per tutti i canali, sia della distribuzione tradizionale sia della gdo, laboratorio e retail, con modalità e referenze diverse. «Il mercato - prosegue Bonardi - mostra però una tendenza positiva nei canali di diffusione molto qualificati oppure nei canali di tipo "culturale", quali appuntamenti gastronomici o saloni aperti al pubblico. Il canale della grande distribuzione si mostra stabile, con un interesse focalizzato sui marroni in pezzi, mentre la distribuzione tradizionale è in flessione, soprattutto nel segmento regalo. Ottimi risultati, al contrario, li stiamo riscontrando nel canale gelateria». Il mondo del gelato, insieme con la pasticceria, rappresenta il principale canale di riferimento per **Cesarin**. L'azienda veronese, che ha fatto il suo ingresso nel mercato dei marroni da soli due anni, ha già ottenuto ottimi risultati con la sua linea di prodotti. «Tenendo conto del fatto che per noi si tratta di un mercato relativamente giovane - commenta, infatti, il **responsabile commerciale Saverio Prezioso** - i risultati ottenuti sono veramente eclatanti. Pur non avendo dati storici, possiamo dire che la crescita per noi è stata veramente importante. Devo però aggiungere che, nel complesso, si tratta di prodotti che occupano una nicchia di mercato, con un consumo relativamente stabile». Conferma questa situazione anche **Vincenzo Servodio, amministratore dell'azienda di Savona Augusto Vincenzo Besio**. «Alla luce dei dati delle ultime stagioni - conferma infatti il manager - non si può affermare che si tratti di un mercato in crescita. Per quanto ci riguarda, i volumi di marroni e derivati incidono per il 24% sul totale della nostra produzione e, in Italia, sono maggiormente diffusi al nord (rottame e interi) e al centro (rottame)». Anche per Ortofrutticola del Mugello il nord Italia è l'area più interessante per le vendite di marroni. «Il 50% del consumo - fa sapere infatti Bonardi - avviene in area 1 Nielsen (Piemonte, Val D'Aosta, Liguria e Lombardia)». Per Cesarin, invece, oltre all'Italia, l'area di maggior diffusione è il Medioriente, ma arrivano molte richieste anche da Russia e Stati Uniti.

Ne.www.s Srl
Via Domenichino 40 – Milano
Tel. 02/48.02.85.35 – Fax 02/48.02.87.09
e-mail: welcome@newwwws.it



Segue

Un'idea in più

Castagne selezionate, pelate a mano e cotte in modo da preservarne il sapore originale, stanno alla base della produzione della **purea di marroni surgelata a marchio Boiron**, alla quale viene poi aggiunta dell'ottima vaniglia del Madagascar, il cui aroma esalta il gusto della castagna. Il risultato è una purea fine e non troppo dolce, pronta all'uso dopo essere stata scongelata. È confezionata in vaschette da 1 chilo.
Info: Boiron Freres sa - Tel. +33 1 45 60 73 25 - www.boironfreres.com



Ne.www.s Srl
Via Domenichino 40 – Milano
Tel. 02/48.02.85.35 – Fax 02/48.02.87.09
e-mail: welcome@newwws.it

Segue



Dal bosco al laboratorio

Specializzata nella lavorazione dei marroni, Azienda Agrimontana seleziona, da sempre, le migliori varietà, come il marrone della Val di Susa o quello di Roccadaspide. Agrimontana è attenta all'impiego di metodologie tradizionali a partire già dalla coltivazione dei frutti, per arrivare alla lavorazione, che inizia dalla pelatura al vapore, che consente di eliminare la buccia senza rovinare la superficie e alterare il gusto del frutto. Segue la canditura, lenta e realizzata senza l'aggiunta di alcun additivo, se non l'estratto naturale di vaniglia che l'azienda ricava dalla distillazione delle bacche. Il risultato è un'articolata gamma di prodotti, sia per il punto vendita sia per il laboratorio. In particolare, quest'ultima categoria di prodotti comprende marroni interi canditi sotto sciroppo di tipo Valle Susa e Val Calore, marroni in cestelli, marroncini e rottame. Al prodotto candito si aggiungono i marron glacé posizionati in singoli pirottini e confezionati in vaschette con atmosfera protettiva. Perfetti per la vendita al dettaglio senza necessità di ulteriori lavorazioni. *Info: Azienda Agrimontana - Tel. +39 0171 261157 - www.agrimontana.it*

INTERO O ROTTAME?
Ecco i prodotti più richiesti

L'offerta delle aziende è diversificata e studiata per rispondere a esigenze diverse. È il caso di **Ortofrutticola del Mugello** che, per il laboratorio, produce una vasta gamma di prodotti canditi confezionati in latta, comprendente marroni Piemonte nei diversi calibri, marroncini, marroni in pezzi e



rottamino, marroni addizionati per la gelateria, cubetti di marroni e castagne di tutti i calibri. Sempre rivolte all'artigiano la crema e la pasta di marroni in latta, oltre al prodotto surgelato. «Marroni e castagne pelati e surgelati, interi o rotti - prosegue **Bonardi** - sono tra i prodotti più richiesti, insieme con i marroni canditi in latta. I primi si prestano a essere canditi direttamente in laboratorio, gli altri, invece, hanno solo bisogno della glassatura finale. I preparati per gelateria, infine, vanno semplicemente ag-



Segue

giunti alle basi per gelato». Best seller per **Cesarin** sono le referenze della linea di marroni Piemonte, ma la gamma comprende anche marroni Napoli nelle stesse pezzature, marroncini Piemonte, in cartoni da 2 latte da 5,8 kg l'una, il rottame, in cartoni da 2 latte da 6 kg l'una e la crema di marroni, una farcitura contenente il 60% di frutta confezionata in latte da 5,7 kg. «L'elevata morbidezza, la polpa fine, l'aroma spiccato e la buona calibratura dei pezzi - commenta **Prezioso** - fanno dei nostri marroni Piemonte la referenza più richiesta. Li proponiamo in cartoni da 2 latte, contenenti 6 kg di prodotto, di cui 4 kg di frutta intera, immersa in sciroppo. I nostri marroni si conservano per 2 anni a temperatura ambiente».

Per **Besio**, al contrario, la referenza più venduta è il rottame sgocciolato e in latta. «Si tratta di un prodotto con un ottimo rapporto qualità prezzo: a fronte di un costo inferiore a quello del marrone intero, il rottame, infatti, non è da meno per bontà e gusto». Besio, oltre ai marroni rotti canditi, in latta o sgocciolati, offre anche marroni interi canditi, crema e marroncini, tutti confezionati in latta. «La nostra azienda - conclude **Servodio** - è anche produttrice di violette candite, che tradizionalmente venivano richieste insieme ai marroni, ma che stanno acquisendo un loro mercato».

Anche **Giuso** propone una "Linea Marroni" articolata. «Partendo da materie prime di alto livello - spiega **Paolo Vacca, responsabile ricerca & sviluppo e assicurazione qualità** - l'azienda ha sviluppato una serie di prodotti che va dai marroni interi Piemonte e Napoli di diverso calibro (da 4/5 fino a 6/7 marroni per 100 g), ai marroncini Piemonte, per finire con i rottami e la crema di marroni. I frutti freschi vengono lavorati in tempi brevi e con metodologie quasi artigianali.

I frutti che Giuso propone sono di forma regolare, dalla consistenza morbida e pastosa.

Prediletti dai pasticceri, ben si adattano anche a elaborati di gelateria, come dessert e semifreddi». ■