

MARRONE DELL'APPENNINO EMILIANO - SAPORE DI MONTAGNA, BUONA PARTENZA PER LA PRIMA CAMPAGNA COMMERCIALE

written by Marco Salvaterra | 16 dicembre 2024



Il marrone di alta qualità, frutto di un progetto di filiera che coinvolge tre consorzi locali, operatori del commercio e Gdo, convince i consumatori. Buone disponibilità di prodotto nonostante le piogge

(Bologna, 16 dicembre 2024) **Elevata disponibilità di prodotto** (+65% rispetto al 2023) e **buoni riscontri di mercato**: quest'anno, sotto i migliori auspici, è partita la prima campagna commerciale del **"Marrone dell'Appennino Emiliano - Sapore di Montagna"**. Un prodotto di elevata qualità che ha visto aggregarsi, nel segno di una sinergia vincente, tre consorzi (Consorzio Castanicoltori dell'Appennino Bolognese, Consorzio Castanicolo dell'Appennino Modenese, Consorzio Castanicoltori dell'Appennino Reggiano), l'azienda Mitica Srl, il Gruppo Alegra di Faenza e Coop Italia che distribuisce in esclusiva il prodotto.

"Il progetto è nato in una terra, quella emiliano-romagnola, che conosce il valore dell'aggregazione e sa che può essere vincente, se di qualità - commenta **Renzo Panzacchi, coordinatore dell'Associazione consorzi castanicoltori Appennino emiliano-romagnolo** -: siamo convinti che l'unione faccia la forza e, con questo spirito, abbiamo sviluppato, grazie alla determinazione di **Gianfranco Tanari** del consorzio modenese e di **Marco Picciati** del consorzio reggiano, il marchio collettivo 'Marrone dell'Appennino Emiliano'. Oggi possiamo contare su circa **200 produttori che operano su una superficie di 800 ettari** dislocati nelle tre province di Bologna, Modena e Reggio: i volumi disponibili, nettamente superiori a quelli dell'anno passato, ci permettono di essere ottimisti sulla campagna commerciale appena partita".

L'analisi dei dati produttivi, infatti, è confortante: **“Il raccolto 2024 è tornato ai livelli medi storici**, dopo gli enormi danni causati nel recente passato dal cinipide del castagno, la famosa ‘vespa cinese’, che per diversi anni dal 2009 ha flagellato i nostri areali e compromesso la capacità produttiva dei castagneti. E il risultato avrebbe potuto essere ancora migliore se le abbondanti piogge cadute verso la fine della raccolta non avessero impedito l'uso delle macchine raccogliatrici, costringendo molti produttori ad interrompere una raccolta già resa complessa dalla scarsa disponibilità di manodopera che affligge tutto il settore agricolo”.

La campagna commerciale, che ha visto anche l'esordio del **nuovo brand e di innovativi pack 100% compostabili**: “Il marchio ‘Marrone dell'Appennino Emiliano – Sapore di Montagna’, non poteva che nascere in un territorio ben noto per la qualità delle proprie produzioni, frutto di una tradizione e di un'esperienza ultracentenaria”, spiega **Giancarlo Elmi** che con i figli Gionatan e Tommaso conduce **Mitica Srl**, azienda specializzata nella produzione e commercializzazione di queste referenze.

“Siamo di fronte a un progetto vincente che parla la lingua della buona aggregazione e della filiera di qualità e ha tutti i requisiti per dialogare in modo efficace con la Gdo, in questo caso con Coop – spiega **Enrico Bucchi, responsabile commerciale Italia di Alegra** -. Oggi il consumatore è sempre più attento alla provenienza dei prodotti che acquista e il Marrone dell'Appennino Emiliano risponde perfettamente alle attese, forte di una filiera virtuosa che garantisce elevati livelli di qualità e tracciabilità”.

“Abbiamo recepito con entusiasmo la proposta di inserire questa nuova referenza territoriale nelle nostre rotazioni – commenta **Fabio Ferrari, Responsabile Frutta e Import di Coop Italia** -. Per noi la territorialità e la valorizzazione delle eccellenze sono punti di forza e plus che il consumatore ci riconosce e apprezza: questo progetto va nella giusta direzione”.