

MARCHI. Per l'azienda di Sommacampagna aumento del 2% nel 2011

Merlini cresce con l'export ma resta legato a Verona

Non solo funghi ma anche prodotti bio e surgelati e attenzione ai mercati Ue e alla gdo nazionale

Internazionalizzare restando legati a Verona; innovare con prodotti-servizio, valorizzando la tradizione. Guardare al mondo, ma puntando all'Italia, perché per i prodotti di qualità la crescita continuerà. Storia e prospettive si incrociano alla Merlini di Sommacampagna, che dal 1920 opera nel settore dei funghi.

Primo protagonista dell'internazionalizzazione, 50 anni fa, Riccardo Merlini ha conservato la guida, ma ha trasferito i poteri ai figli: Davide presidente e alla produzione e Diego, ad e al commerciale. La base risale agli anni Sessanta, con la raccolta di funghi di bosco nei Paesi dell'Est, irrobustita negli anni Ottanta con le consociate Merlini & Danimond in Bulgaria (funghi e verdure grigliate) e Merlini Doo in Serbia (funghi e piccoli frutti), con l'avvio dei surgelati e la produzione in Bulgaria di verdure conservate. Ora in Serbia con linee di piccoli frutti di bosco.

Un'altro punto del rilancio, dopo il +2% in valore 2011 sul 2010 con fatturato intorno a 17 milioni, è nei funghi e nei frutti di bosco bio, in aree controllate della Bulgaria, grazie all'ottimizzazione dei rapporti con i conferitori. «Prodotti ideali», afferma Diego Merlini, «soprattutto per rifornire industrie alimentari che stanno rispondendo alla domanda bio, ma anche per i consumi diretti in accordo con le maggiori catene bio».

La voglia di rilancio si concreta nella diversificazione, nell'affinamento produttivo nell'attenzione al mercato interno ed all'estero. «Anche se il mercato è in folle» precisa l'ad, dal mercato arrivano riscontri, legati alla ristorazione interessata alle specialità italiane, in particolare in Giappone, oltre al consolidamento negli Usa, in Sudamerica (Venezuela, Brasile, Perù). Resta difficile il rapporto con l'Europa, Svizzera esclusa, per la concorrenza di prodotti locali.

Merlini è sempre presente alle grandi rassegne mondiali, Barcellona, Colonia, Parigi, Parma e quelle negli Usa e in Giappone. Tutti mercati dove è indispensabile presentarsi con certificazioni internazionali che Merlini ha conseguito da tempo.

Il panorama potrebbe migliorare in Europa con il rafforzamento della linea surgelati. Merlini ha investito in un nuovo impianto «che ci permette di proporre», sottolinea l'ad, «sughi surgelati, al naturale, senza conservanti, non solo a base di funghi». Con il marchio Funghidea, Merlini, propone una decina di preparati a base di porcini con abbinamenti con patate, zucca, castagne, salsiccia, speck, zucchine. Ultima novità, i carciofi, con gambino e grigliati surgelati, prodotti che si possono trovare nella Bottega dello Gnomo a Sommacampagna.F.R.