

**AGROINDUSTRIA.** Il fatturato tocca quota 17 milioni di euro

# Merlini: nuovi prodotti e rilancio sull'estero

I vertici: «Più crescita e competitività sui mercati»

I porcini e gli altri funghi rimarranno il «core business» della Merlini Spa. È quanto ribadiscono i vertici dell'azienda impegnata in un consolidamento che mira a mantenere la qualità dei prodotti, affiancata al servizio per i consumatori. Tra i programmi spicca la crescita della linea «Liofilizzati» e «Bio».

«La qualità dei prodotti e dei sistemi di produzione Bio», spiega Davide Merlini, «è confermata dalle certificazioni di conformità del biologico (ente QC) sia in Italia che in Bulgaria e Serbia oltre che dalle registrazioni della Fda per il mercato statunitense ed all'elevato riconoscimento ottenuto della certificazione Brc con accreditamento da parte dell'ente certificatore del massimo punteggio (grado A)». Ma non solo. «Lo sviluppo delle nuove ricette, dei nuovi prodotti e l'ampliamento della gamma con prodotti di maggiore particolarità», aggiunge Diego Merlini, amministratore e responsabile commerciale del marchio, «sono indispensabili per competere meglio in tutti i segmenti di mercato sia in Italia che all'estero. È fondamentale poi il ruolo della nostra ricerca che ha realizzato nuove referenze base fungo, che distinguono il prodotto



L'amministratore e responsabile commerciale, Diego Merlini

Merlini da tutti gli altri».

Il fatturato attuale è a quota 17 milioni (nel 2011 era attorno ai 16,5 milioni pari al -3,3% sul 2010 con una perdita di 90 mila euro), «ma le previsioni sono di crescita, soprattutto all'estero», precisano i vertici aziendali. L'impegno è quello di cercare nuovi mercati e opportunità di vendita in paesi oltre oceano (Usa, partendo dalla Florida, ma anche Australia, Canada, Giappone). Uno dei problemi nella commercializzazione di funghi è quello di garantire la qualità per un prodotto naturale, soggetto alle variabili climatiche ed ambientali. «La sicurezza», ricorda ancora Diego Merlini, «è assicurata sia dalla provata esperienza dei raccoglitori, sia dai sistemi di cernita all'

avanguardia presenti in azienda uniti alla preparazione dei nostri addetti per i controlli chimici, fisici e microbiologici e anche alla presenza, al nostro interno, di due esperti micologi per l'identificazione e la verifica delle specie fungine».

L'azienda ha nuovi programmi di sviluppo per il 2013: inserimento di nuovi sughi e condimenti surgelati già pronti come la fantasia di funghi e verdure pronte per condire la pasta, i carciofi e patate, i funghi e polenta, le verdure grigliate, i carciofi rustici con gambino, il cocktail di funghi, i funghi cardoncelli, ma anche la linea Ghioideide e il riso carnaroli 4 referenze con porcino, ovuli, zafferano e tartufo e molti altri prodotti. ●F.R.

© RIPRODUZIONE RISERVATA