



LUNICA srl

**Ortofrutticola del Mugello
Vicchio – Firenze**

**Pier Luca Angeli
Titolare e Amministratore**

La trasformazione del frutto fresco

Marradi, 14 Settembre 2017

Buon pomeriggio, sono Pier Luca Angeli, titolare e amministratore della società LUNICA – Ortofrutticola del Mugello

Desidero ringraziare l'AREFLH per avermi dato l'opportunità di essere qui oggi per raccontarvi la nostra attività di trasformazione del marrone e della castagna.

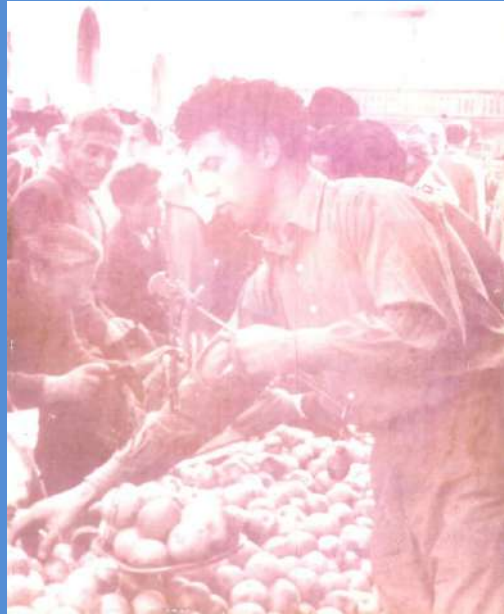


LUNICA si trova a Vicchio, nel cuore del Mugello, a circa 30 km da Marradi, dove siete invitati sabato mattina per visitare il nostro stabilimento.

I castagneti del Mugello sono famosi fino dall'epoca romana ma è dal Medioevo in poi che si hanno numerosi documenti e notizie certe sulla diffusione e importanza della castanicoltura, con particolare riferimento al Marrone Fiorentino.

Si tratta di una cultivar selezionata dalla famiglia de' Medici per sfamare le popolazioni della montagna. La qualità del Marrone Fiorentino era così conosciuta che i Medici ne fecero dono alla Famiglia romana dei Farnese, che realizzarono nel parco della reggia di Caprarola un castagneto tuttora esistente. Dalla popolazione dei monti Cimini, ancora oggi i marroni vengono chiamati Fiorentini proprio perché portati dalla grande famiglia fiorentina dei Medici.

- Dal 1930, cioè da quattro generazioni, LUNICA produce, seleziona e distribuisce prodotti ortofrutticoli di alta qualità.
- Ed è proprio la continua ricerca di prodotti di qualità che caratterizza il nostro lavoro.



Tutto è iniziato nel 1930, e da allora, cioè da quattro generazioni, non abbiamo mai smesso di occuparci di ortofrutta e, in particolare, di marroni e castagne.

Ed è proprio la continua ricerca di prodotti di qualità, in Italia e all'estero, che caratterizza il nostro lavoro.



Dal 1993 abbiamo cominciato a crescere e ci siamo dedicati alla valorizzazione di prodotti eccellenti, come il **Marrone Fiorentino**, le **farine macinate a pietra**, i **marroni essiccati** e altri prodotti recuperati da **antiche ricette**.

..... e la quinta generazione è quasi pronta..!!!!

La svolta importante è arrivata nel 1993, quando la nostra famiglia prese la decisione di crescere e di espandere l'attività.

Ci siamo dedicati alla valorizzazione di prodotti eccellenti, come il **Marrone Fiorentino**, le **farine macinate a pietra**, i **marroni essiccati** e altri prodotti recuperati da **antiche ricette** della tradizione contadina. Quindi non abbiamo inventato niente: solamente abbiamo riportato alla luce vecchi mestieri

Oggi in azienda lavorano stabilmente 25 persone, me compreso, oltre a personale stagionale, e ci tengo a dire che uno dei nostri punti di forza è proprio quello di essere cresciuti, pur rimanendo un'azienda a carattere familiare.

Infatti oggi l'azienda è condotta da me, da mio cognato Mauro Meglini e dai nostri figli. E come vedete la quinta generazione è quasi pronta.

Impianto inaugurato nel 2003



Crescere significa continuare a investire, ed è per questo che nel 2003 abbiamo trasferito l'attività nel nuovo stabilimento, sempre a Vicchio, sempre nel Mugello, patria del Marrone Fiorentino.

E questa nuova dimensione ci ha permesso di continuare a crescere.

Attività Marroni e Castagne

- Conferimento di Marroni dai produttori del Mugello
- Acquisto di castagne in Italia
- Import di castagne da vari paesi Europei
- Export di Marroni
- Trasformazione interna per la produzione di farina di Castagne e di Marroni
- Produzione, all'esterno, di pasta, biscotti, sciroppati ecc



Il lavoro di oggi è molto diverso da quello che si faceva 20 o 30 anni fa.

Anche il mercato è molto diverso, e al mercato occorre dare risposte.

Oggi LUNICA acquista Marroni dai produttori del Mugello, acquista castagne in Italia e ne importa da vari paesi Europei.

Da anni esportiamo Marroni in Svizzera e Austria.

Per quanto riguarda le farine, voglio sottolineare che l'intera filiera produttiva viene svolta all'interno dello stabilimento, nel massimo rispetto della tradizione e della qualità.

Produciamo internamente la farina di Castagne e di Marroni che viene venduta ma viene anche utilizzata per la nostra produzione, all'esterno, di pasta, biscotti, sciroppati ecc

I canali di vendita

- Ogni anno lavoriamo complessivamente da 1.500 a 1.800 ton di prodotto fresco
- Il 60% viene confezionato e venduto fresco, alla GDO
- Il 20% viene essiccato e trasformato
- Il 10% è la quota di export verso Svizzera e Austria
- Il 10% è venduto, fresco o trasformato, a negozi specializzati (salutistici e dietetici)

Ed ecco qualche numero:

Ogni anno lavoriamo complessivamente da 1.500 a 1.800 tonnellate di prodotto fresco

Il 60% viene confezionato e venduto fresco, alla GDO

Il 20% viene essiccato e trasformato

Il 10% è la quota di export verso Svizzera e Austria

Il 10% è venduto, fresco o trasformato, a negozi specializzati (salutistici e dietetici)

Le fasi di lavorazione del fresco



La lavorazione del fresco è tutta interna al nostro impianto, e qui si possono vedere varie fasi:

dall'ingresso del prodotto alle prime lavorazioni di calibratura

la cura tradizionale in acqua

il confezionamento

e la spedizione

La trasformazione



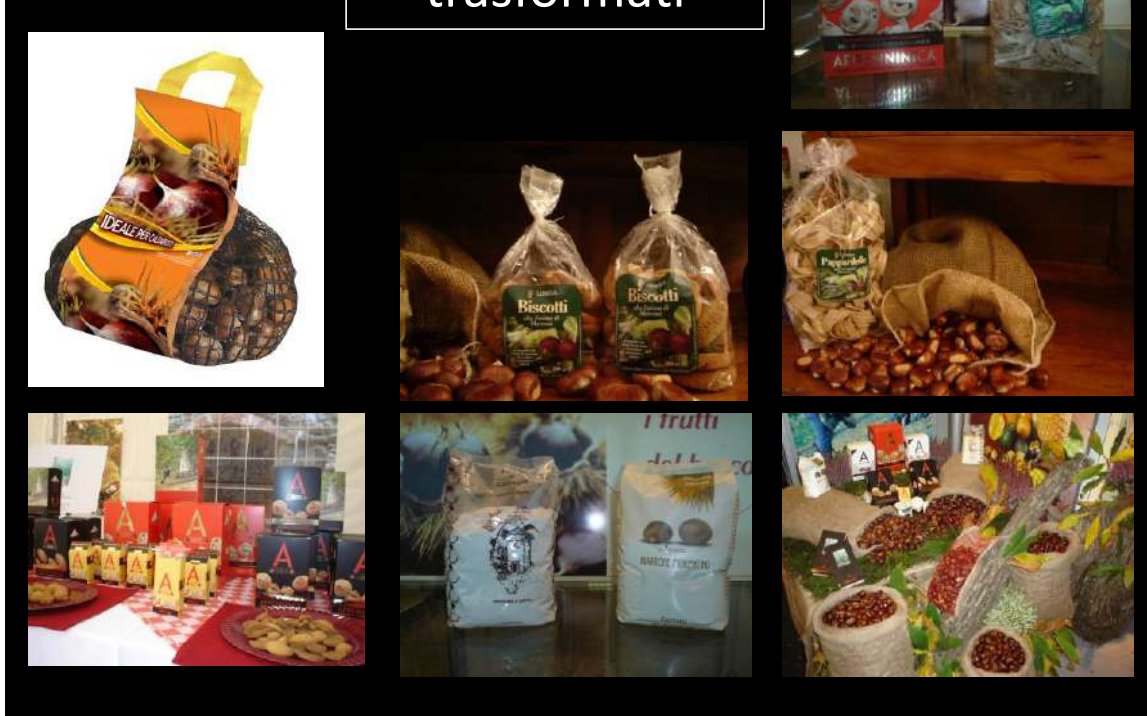
Queste immagini mostrano le castagne secche prive del guscio all'interno di un seccatoio ad aria calda

La selezionatrice ottica

Ancora oggi maciniamo a pietra, con vecchie macine riprese da mulini ad acqua dismessi

Il confezionamento e la spedizione

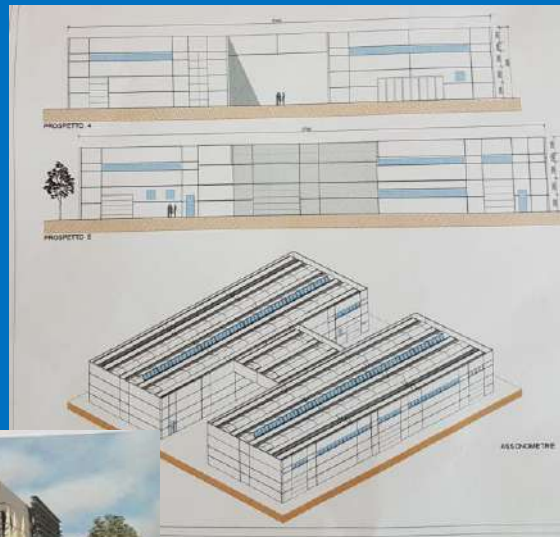
I prodotti trasformati



Con le nostre farine abbiamo creato una linea di prodotti che comprende la pasta, i biscotti, i marroni sciropati.

Negli anni abbiamo dedicato sempre maggiore attenzione al packaging per comunicare ai consumatori la qualità e la tradizione dei nostri prodotti.

Un nuovo stabilimento
di 3.000 mq per crescere
e ampliare l'attività di
trasformazione



Ma non ci consideriamo arrivati, tutt'altro !!

E nonostante le difficoltà che ancora penalizzano i consumi interni, continuiamo a credere che la qualità dei nostri prodotti e la qualità del nostro lavoro ci permetteranno di crescere ancora.

Per questo stiamo lavorando sul prossimo futuro, e alla fine del 2018 contiamo di essere pronti con il nuovo e moderno stabilimento di 3.000 metri quadri, che sorgerà accanto a quello di oggi.



Grazie per la vostra attenzione



Merci pour votre temps



Gracias por su atención



Thanks for your attention



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



Obrigado pela atenção



Εμφάνιση αρχικού κειμένου



Grazie per la vostra attenzione e arrivederci a Vicchio,
sabato mattina.