

Murano S.p.A.



Le nuove frontiere della frutta secca puntano sull'innovazione.

Il mercato della frutta secca nel 2019 è stato sostanzialmente positivo, con un leggero calo delle vendite di frutta a guscio. I primi sei mesi del 2020 sono stati segnati da un cambiamento delle abitudini di consumo, dovuti al lungo periodo di lockdown. In particolare: la frutta secca sgusciata ha registrato richieste straordinarie insieme alla linea cucina (granelle e farine). La categoria degli appetizer e degli snack salati, invece, ha subito un calo di volumi nell'ordine del 10%.

"In generale, possiamo ritenerci soddisfatti, in quanto la nostra azienda nei primi sei mesi del 2020 è cresciuta, nel complesso, del 21% a volume", così dichiara a FreshPlaza Michele Murano direttore commerciale dell'omonima azienda, importante player del settore frutta secca sia con il proprio marchio Fatina sia quale fornitore delle principali Private Label.



Murano è un'azienda nata nel 1944 che - al traguardo di quasi 80 anni di storia - giunta alla terza generazione guarda a pieno titolo al futuro con fiducia. Negli anni '50, venne realizzato lo stabilimento di Agropoli (SA) per la lavorazione dei fichi del Cilento, dei datteri e delle prugne. Negli anni '60 venne realizzato lo stabilimento di Pomigliano d'Arco, tuttora cuore industriale dell'azienda, continuamente ampliato con le più moderne tecnologie.



Oggi Fatina è uno dei marchi più noti nella lavorazione di arachidi, noci, nocciole, pinoli, mandorle e pistacchi di varie origini, sia da agricoltura convenzionale che biologica. Materie prime, che da settembre a dicembre, vengono lavorate anche per i prodotti di ricorrenza nello stabilimento aziendale di Agropoli. Murano è stata la prima azienda italiana del settore, ad introdurre nel modernissimo stabilimento di Pomigliano d'Arco - esteso su 60.000 mq. i principi dell'Industria 4.0, con la completa automazione e l'interconnessione di tutte le fasi di lavorazione, ottenendo maggiore efficienza, e soprattutto una migliore qualità dei prodotti finiti.

"Negli ultimi anni, abbiamo lanciato referenze che hanno rapidamente conquistato il favore del consumatore, diventando un benchmark nelle categorie di riferimento. Si tratta di mix di frutta secca proposte in confezioni stand-up da 150 gr. molto innovative nel packaging".



"Siamo stati tra i pionieri per questo genere di soluzioni. Questi nuovi prodotti, non a caso, sono la nuova tendenza di consumo, consigliata dai dietologi e apprezzata dai consumatori. Un risultato coerente con il crescente interesse per le gamme salutistiche. Entro quest'anno lanceremo ulteriori nuove referenze innovative. La forte capacità di innovazione è un nostro riconosciuto punto di forza, unitamente alla qualità delle materie prime, che acquistiamo da una rete internazionale di fornitori, con cui vantiamo collaborazioni esclusive consolidate nel corso degli anni".

L'Italia, per quanto riguarda il consumo di frutta secca, è dipendente dalle importazioni. Ecco perché aumentano le superfici dedicate a queste coltivazioni, con un +30% di nocioleti e mandorleti previsto nei prossimi anni. In Italia si raccolgono circa 300mila tonnellate di frutta secca a guscio ogni anno. Noci e nocciole sono presenti lungo tutta la penisola, anche se la produzione è concentrata fra: Campania, Piemonte, Lazio, Sicilia, Emilia-Romagna e Veneto.



Fatina vanta una posizione di rilievo nei reparti ortofrutta e snacking nella grande distribuzione organizzata (Gdo), nei canali horeca e vending. Il 95% del fatturato si sviluppa in Italia, mentre l'esportazione è diretta principalmente verso l'Europa e gli Stati Uniti.