

Ad esempio, ha portato a ottimi risultati la decisione coraggiosa di puntare forte sulla produzione di uva fragola, una specie autoctona presente in zona da più di 200 anni

“Fratelli Castellino”, eccellente da oltre 30 anni

Non solo “pane dei poveri”!

Gabriele Destefanis

Già nel Medioevo si erano resi conto di quanto la castagna potesse essere un alimento allo stesso tempo nutriente e gustoso. Veniva definito “pane dei poveri”, perché se ne poteva ricavare una farina alla portata di tutti. Molti secoli dopo due fratelli di Villanova Mondovì intorno alla castagna hanno costruito la propria fortuna, facendo una scelta coraggiosa: ricominciare da zero in un mondo completamente nuovo, dopo aver lasciato una precedente attività.

Eugenio e Valter Castellino quella scommessa l’hanno vinta. Più di trent’anni dopo l’inizio dell’avventura, l’azienda che porta il loro nome è una realtà solida e affermata che opera nella lavorazione e nella commercializzazione delle castagne, dei marroni e delle produzioni tipiche dell’area montana e pedemontana.

«Sì, è stata una scelta coraggiosa, ma oggi siamo orgogliosi



di quello che abbiamo costruito partendo dal nulla», possono commentare con fierezza i due fondatori, ancora al timone dell’azienda che hanno creato. Un’azienda leader nel proprio settore, con un fatturato tra i 14 e i 18 milioni di euro e venti dipendenti che possono arrivare a cinquanta nell’alta stagione. I segreti? La qualità finale del prodotto e una capacità di “leggere” e interpretare il mercato in anticipo che nasce dall’esperienza quotidiana

maturata tra campo e magazzino.

Una dote che ha permesso all’azienda di Villanova Mondovì di comprendere l’importanza di puntare sul prodotto fresco (castagne e marroni), ma anche sui lavorati e semilavorati, come la farina, la cui domanda è in costante ascesa grazie anche alla forte affermazione dei prodotti “gluten free”, proprio come la castagna.

Tra le specialità di “Fratelli Castellino” figurano anche le tradizionali castagne secche intere o in granello, i fiocchi e la purea di castagne surgelata, un semilavorato utilizzato sia per la produzione di creme spalmabili a base castagne che per ripieni. L’ultima novità tra i prodotti legati al “pane dei

Imprese Smart



I fratelli Eugenio e Valter Castellino a Villanova Mondovì hanno dato vita all'azienda che lavora e commercia castagne e molti altri frutti, nonché verdure. Oggi fatturano fra i 14 e i 18 milioni di euro l'anno

poveri" sono le castagne cotte a vapore e confezionate sottovuoto, con cui l'azienda ha fatto l'ingresso nell'importante segmento degli snack.

Ma "Fratelli Castellino" non è solo castagne. C'è anche tanto altro: i piccoli frutti, come mirtillo, lampone, more, ribes, fragole.

Le susine dalmassine ("ramasin", in dialetto), un prodotto tipico del basso Piemonte usato tradizionalmente per la confettura o i ripieni di dolci, oltre a una gamma di verdure locali tra cui spicca il fagiolo borlotto. Senza dimenticare un'attenzione crescente per la produzione biologica, per cui l'azienda è certificata dal 2006. Gli sbocchi principali di questi prodotti sono da sempre la grande distribuzione italiana ed estera, i grossisti sui più importanti mercati e, per i piccoli frutti surgelati, le aziende produttrici di confetture e succhi.

Si diceva di una visione imprenditoriale lungimirante che permette di capire le richieste del mercato e di interpretarlo, operando scelte

a volte controcorrente, ma spesso vincenti. Ecco un esempio: la decisione di puntare forte sulla produzione di uva fragola, una specie autoctona presente in zona da più di 200 anni, dalla polpa dolce e dal profilo aromatico che ricorda la fragola matura, su cui l'azienda ha investito molto negli ultimi anni.

«Siamo sempre stati convinti della bontà di questa coltura, anche se i risultati economici non arrivavano», spiegano i titolari dell'azienda, Eugenio e Valter Castellino. «Così abbiamo piantato

6 ettari nell'azienda agricola di proprietà e abbiamo coinvolto alcuni dei nostri conferitori che ci potessero garantire standard qualitativi adeguati. Dopo sei anni e quattro campagne di commercializzazione, possiamo ritenerci soddisfatti: catene italiane ed estere hanno inserito nel proprio assortimento il nostro prodotto, richiesto con continuità anche dal mercato all'ingrosso. Abbiamo inoltre individuato sbocchi di esportazione per la vendita dell'uva fragola da industria per la produzione di succhi e marmellate, con buone prospettive di accordi con importanti partner nazionali. E per il futuro stiamo testando nuove varietà».

Un futuro che è ancora avvolto nell'incertezza, per tutti, per via di un'emergenza sanitaria che da un anno ha cambiato le nostre vite e ancora non ci permette di tornare alla tanto desiderata normalità.

«La pandemia? Ha stravolto considerevolmente il nostro lavoro», confermano i fratelli Castellino, i quali però sono riusciti a non farsi cogliere completamente alla sprovvista. «Con le restrizioni introdotte, soprattutto nelle grandi città la gente ha preferito fare tutti i propri acquisti nei supermercati, piuttosto che comprare nei negozi specializzati. Il mercato delle castagne è stato particolarmente toccato dalla pandemia: essendo saltate quasi tutte le sagre delle caldarroste, le persone hanno acquistato molto di più presso i negozi, per un consumo domestico. La nostra scelta di attrezzarci sempre meglio per servire questo tipo di clientela, per quanto riguarda sia i macchinari di confezionamento che le certificazioni, ha pagato». ☺

La lungimiranza dei titolari permette di capire le richieste del mercato e di interpretarlo, operando scelte a volte controcorrente, ma spesso vincenti, come l'attenzione crescente dedicata alla produzione biologica, per cui l'azienda è certificata dal 2006

