

Marron glacé, uno su due in Europa è made in Bergamo



Bergamo patria dei marron glacé? Ebbene sì! La metà delle preziose e golosissime castagne glassate consumate ogni anno in Europa, ossia 700 tonnellate, viene prodotta a Pedrengo dalla

Italcanditi Vitalfood, come si legge in un'ampia intervista al fondatore, Angelo Goffi, realizzata dalla rivista [Città dei Mille](#). il prodotto è uno dei fiori all'occhiello della storica azienda, nata nel 1963 dall'esperienza nel laboratorio artigianale del padre Alfredo, fin al 1945 specializzato nei marron glacé, nella frutta candita e nelle confetture e oggi leader a livello europeo nella produzione di confetture, creme, frutta candita, preparati per yogurt, verdure stabilizzate, creme salate e salse.

Il dominio nel settore dei marron glacé si deve «ai prezzi prezzi più concorrenziali sul mercato – ha spiegato il titolare nell'intervista -, ovvero agli investimenti tecnologici nell'impiantistica della produzione». Si parte da castagne attentamente selezionate, che vengono pelate a vapore e lavorate artigianalmente per conservarne sapore, fragranza e morbidezza, utilizzando tecnologie produttive avanzatissime, unite ad un severo controllo sulla qualità e sulla rispondenza ai più elevati standard di igiene.

L'innovazione dei processi produttivi e gli investimenti in ricerca e sviluppo sono, del resto, nel Dna dell'azienda, che ha una produzione complessiva di 60mila tonnellate, 400 dipendenti, un fatturato di 100 milioni di euro ed esporta in cinquanta Paesi nel mondo.

Un punto di forza è rappresentato anche dalle politiche energetiche e di tutela dell'ambiente, in primis dagli impianti fotovoltaico e a biogas, ricavato dall'impianto di depurazione delle acque reflue dello stabilimento.