

Morettino vince la sfida dell'impegno comunitario lungo un secolo

Autore: editore

Data: 15 Dicembre 2021



Continuiamo oggi a pubblicare gli studi realizzati dal team del **Regenerative Marketing Institute**, guidato dal professore americano Philip Kotler su Palermo. Dopo il focus dedicato al ristorante Moltivolti di Ballarò (vedi news), oggi è la volta della **fabbrica di caffè Morettino**, a cura di Christian Sarkar, Enrico Foglia e Philip Kotler, che si concentrano sugli aspetti di rigenerazione comunitaria di quella che è considerata una vera e propria istituzione siciliana da oltre 100 anni.

“La passione per il caffè della famiglia Morettino – si legge nello studio – nasce nel 1920 nella spezieria di famiglia situata nello storico quartiere San Lorenzo ai Colli a Palermo. L’azienda è rimasta nel quartiere in cui è nata e la sua leadership vive ancora nei locali dell’azienda. Questa

vicinanza alla comunità non è un caso, fa parte della strategia ideata dal fondatore, quando trascorreva le mattine in bicicletta per il quartiere, ascoltando i palermitani e le loro preoccupazioni quotidiane. Far parte della comunità non era abbastanza. Il processo si basa su un dialogo continuo tra l'impresa e la comunità, seguito da un'integrazione di intenti, che a sua volta porta alla rigenerazione della comunità.

La visione di Morettino è quella di creare e sostenere conversazioni comunitarie – unendo i quartieri – creando una vera coesione comunitaria. Questo è uno dei motivi della sua strategia di “crescita lenta” e del suo impegno per i caffè di quartiere e l'occupazione per i suoi cittadini. Dallo Zen – un quartiere palermitano più rude – ai maestosi Palazzi di Palermo, la gente beve lo storico caffè Morettino. La strategia rigenerativa di Morettino, forte di 100 anni, è stata quella di consentire ai proprietari locali – caffè, bar e ristoranti – di costruire spazi e creare valore per queste piccole imprese. Oggi sono circa 5 00 le piccole imprese di quartiere, ognuna con la propria storia unica, accomunate dall'esperienza del caffè Morettino.

Un'altra espressione di rigenerazione locale è la visione Morettino di coltivare il caffè nell'isola di Sicilia. Per poco più di 30 anni i Morettino hanno provato a coltivare piante di caffè nel proprio quartiere – 350 metri sul livello del mare – nel piccolo borgo di San Lorenzo ai colli, a Palermo. Le 60 piante di Caffè Arabica provengono da semi donati negli anni '90 dall'Orto Botanico di Palermo. Quando l'azienda ha raggiunto il suo centenario, è successo qualcosa di sorprendente. La piantagione di caffè Morettino produceva 30 kg (circa 60 libbre) di caffè – “Made in Italy”. La cosa notevole è che le piante sono cresciute all'aria aperta, senza usare pesticidi o serre: un caffè siciliano autoctono”.

Per leggere la versione integrale dell'articolo pubblicato sul sito specialistico marketingjournal.org clicca [qui](#).

Riferimento articolo: https://travelnostop.com/sicilia/studi-e-ricerche/il-caffe-morettino-vince-la-sfida-dellimpegno-comunitario-lungo-un-secolo_533610

Generato il 21/05/2026