

Casoni: un docufilm per celebrare i 210 anni di attività

20241202134849casoniindex-be89bc45

"Casoni: il sapere del tempo, il sapore del futuro": si intitola così il **docufilm che celebra i 210 anni di attività** e omaggia la storia e le persone che hanno reso grande l'opificio Casoni. La proiezione si è tenuta sabato scorso 30 novembre presso il Nuovo Cinema Corso di Finale Emilia, poco distante dalla sede della distilleria. Tra gli attori protagonisti, **Paolo Molinari e Piergiorgio Pola**, rispettivamente ceo e ad dell'azienda, oltre a vari dipendenti, ex dipendenti e storici del territorio. Un ruolo di primo piano è stato riservato anche al Cavaliere del Lavoro **Mario Casoni**.

*«Il docufilm per noi ha rappresentato un'occasione speciale per raccontare e condividere l'eredità lasciata dalla Casoni, **un mix tra esperienza e innovazione** - spiega **Manuel Greco**, trade marketing manager dell'azienda -. È stato concepito per offrire al pubblico uno sguardo autentico sulla nostra storia, sulle nostre radici, sul percorso che ci ha portato a essere ciò che siamo oggi e sulla nostra visione di futuro. Vogliamo far conoscere **il legame che abbiamo con il territorio emiliano** e come questa passione si sia tradotta in liquori dal carattere unico e inconfondibile».*

Diretto da Diego Gavioli, **il docufilm ripercorre quindi gli oltre due secoli di storia aziendale** attraverso testimonianze e racconti di ex dipendenti, partendo dalla piccola bottega nata nel centro del paese fino alla massima espansione raggiunta negli anni Settanta, Ottanta e Novanta, arrivando all'attuale proprietà e alla [visione futura](#).

Una realtà tutta italiana quella di Casoni Fabbricazione Liquori, che affonda le radici nel territorio emiliano: un lungo viaggio, partito nel 1814 da un piccolo paese in provincia di Modena, Finale Emilia, dove la famiglia Casoni è stata in grado di fabbricare liquori e distillati sempre **al passo coi tempi** e in linea coi trend di un settore in costante fermento, **ma sempre ben fedeli alle ricette tradizionali**.