
DOSSIER
ABRUZZO
ALIMENTARE IL SETTORE È UNA VOCE RILEVANTE DELLE ESPORTAZIONI E TRAINA IL SUCCESSO DELL'ENOGASTRONOMIA

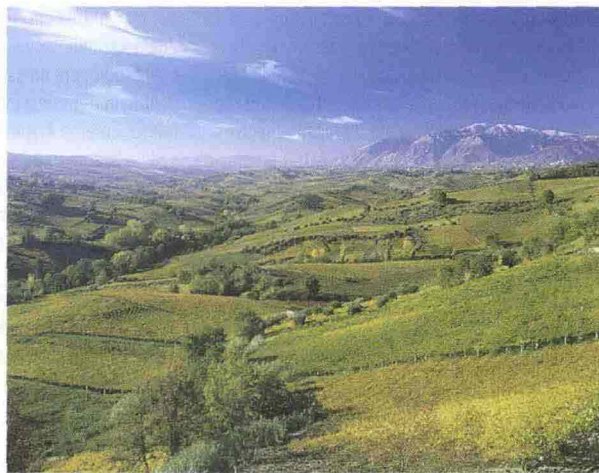
Nuova meta gourmand

Protetto dalle montagne del Gran Sasso e della Maiella e da 150 chilometri di costa, per secoli considerata terra impenetrabile basata su una florida economia agropastorale, l'Abruzzo oggi è una delle nuove mete gourmand. Insieme alla tutela del territorio gli abruzzesi hanno saputo, infatti, conservare un forte legame con le tradizioni agroalimentari, tanto che il comparto non solo risulta essere una delle voci più importanti dell'export, ma

fornisce una formidabile spalla all'enogastronomia che è tra le principali motivazioni nelle scelte dei turisti. In regione operano 33 mila imprese impegnate tra agricoltura, silvicoltura e pesca, che nel 2010 hanno ottenuto circa 60 milioni di euro di aiuti grazie alle misure europee legate al piano

di sviluppo rurale e al fondo per la pesca. Ci sono poi oltre 2 mila imprese dell'agroindustria che occupano più di 14 mila persone, con un valore complessivo delle esportazioni che nel 2010 ha raggiunto circa 380 milioni di euro (il 10% in più rispetto all'anno precedente con punte del 37% per la pasta, del 16-18% per il vino, del 15% per i prodotti orticoli). «Questo successo», spiega l'assessore regionale all'agricoltura, Mauro Febbo, «è il risultato della crescita strutturale delle nostre imprese supportate anche dal programma di attività promozionale del Centro estero delle

Comparto di punta è la pasta: etichette emergenti accanto ai grandi marchi



Una veduta dei vigneti ai piedi della Maiella

Camere di commercio volto sia ai mercati consolidati, come Germania, Usa, Canada, sia ad altri in forte espansione, come Australia, Nord Europa, Giappone e Cina». L'immagine della «regione più verde d'Europa» viaggia, dunque, a braccetto con i prodotti alimentari di qualità che aprono nuove opportunità. Il territorio dispone di un patrimonio ricchissimo che va dall'orticoltura del Fucino (dove si producono un terzo delle carote italiane) alla pasta, che vanta una storia che risale alla metà dell'800: accanto ai grandi marchi come Fara S. Martino, Del Verde e De Cecco (125

LA CRESCITA DI DELVERDE

Penne e spaghetti su smartphone

Fara S. Martino è un piccolo borgo del parco nazionale della Maiella dove sgorga l'acqua pura del fiume Verde e dove l'esperienza dei maestri pastai si tramanda ancora da padre in figlio. Valori sui quali il presidente Dino Gazzola e il ceo Luca Ruffini, da un anno alla guida di **Delverde Industrie Alimentari**, società del **gruppo Molinos Rio de la Plata**, hanno costruito un importante programma di rinnovamento aziendale. Ecco, allora, gli investimenti per adeguare le linee produttive e di confezionamento (2 milioni di euro), per rinnovare la gamma dei 130 formati e per lanciare nuove confezioni, supportati da un piano commerciale e di marketing che

impegnerà complessivamente 5 milioni di euro. L'obiettivo è consolidare la posizione in Italia e puntare a crescere sui mercati stranieri (dove Delverde oggi realizza il 60% delle vendite), guardando particolarmente all'Est Europa e al Sudest Asiatico. «Siamo l'unica marca premium che può giocare su entrambi i segmenti del fresco e del secco», spiega Ruffini, «e vogliamo far valere questa forza andando incontro alle necessità di un consumatore sempre più attento ed esigente, anche attraverso iniziative innovative». Tra gli interventi messi in campo, il nuovo packaging con effetto satinato (tecnicamente detto «mattato») che mette



in rilievo i colori identificativi del brand e sui quali è impresso, per la prima volta nel settore, il Qr-Code, il codice che consente, attraverso qualsiasi smartphone, di connettersi velocemente alla versione mobile del sito e scoprire le ricette per ogni formato di pasta.



DOSSIER ABRUZZO

anni di storia e numeri record nel 2010 con una crescita della produzione del 13,4% e un fatturato di oltre 330 milioni di euro), si muovono altri piccoli e dinamici pastifici: il Cavalier Cocco, che ha lanciato la nuova linea Fiore di semola; Gaetano e Francesca Verrigni, che producono la pasta trafilata in oro preferita dagli chef più famosi; Rustichella, che punta su Primogranò, realizzata solo con grani coltivati in Abruzzo. Un ruolo decisivo riveste anche il settore vitivinicolo che rappresenta oltre il 20% della produzione lorda agricola regionale (valore di circa 300 milioni di euro) e il 6% di quella vinicola nazionale, con 3 milioni di ettolitri, metà dei quali finisce in oltre 110 milioni di bottiglie prodotte da circa 180 aziende. A guidare la classifica della produzione e delle performance di mercato (+18% di export nel 2010) c'è sicuramente il rosso Montepulciano d'Abruzzo, che da anni è ai primissimi posti tra i vini più venduti nei supermercati italiani e molto apprezzato nei concorsi internazionali e dalle guide di settore (superpremiare cantine come Valentini, Cantina Tollo, Masciarelli, Valle Reale, Terra d'Aligi, San Lorenzo, Fattoria La Valentina, Cataldi Madonna, Pepe, Zaccagnini, Illuminati e Marramiero). Interessante anche il percorso di crescita del settore olivicolo che può contare su 220 mila quintali di olio prodotti ogni anno, per il 90% di qualità extravergine di oliva, numeri che fanno dell'Abruzzo la quinta regione in Italia con circa il 4% della produzione e con tre oli a denominazione di origine protetta. Una produzione considerata di eccellenza nelle etichette di Valentini, Montecchia, Palusci, Ursini, Masciantonio, Due Colline, Olivicola Casolana e Forcella e che si arricchisce in alcuni casi di specialità tradizionali sott'olio come quelle prodotte da Oleum della famiglia D'Onofrio e da Villamagna, che hanno conquistato gli scaffali delle più importanti botteghe del gusto. A esaltare i prodotti della terra e del mare ci pensa un'agguerrita pattuglia di chef che attraggono ogni anno migliaia di foodies: ci sono gli stellati



Gruppo di operaie al lavoro in una fabbrica conserviera

della prestigiosa guida Michelin, Niko Romito del Reale di Rivisondoli, Antonio Strammiello del Café Les Pailletes di Pescara e Peppino Tinari del Villa Maiella di Guardagrele, espressione di una gastronomia tradizionale che si è saputa rinnovare. Noti anche Nicola Fossaceca del Metrò di San Salvo, Marcello Spadone della Bandiera e Christian Di Tillio del Ritrovo, entrambi a Civitella Casanova, Valerio Centofanti dell'Angolo d'Abruzzo di Carsoli, indirizzi sicuri sui quali l'Abruzzo può puntare per attrarre il turismo internazionale. In questi posti, e altrove, è quasi d'obbligo chiudere il pasto con un bicchierino di Centerba, prodotto dalla famiglia Toro, un originale liquore a base di erbe spontanee distillato con la stessa ricetta dal 1817 e che finisce per il 10% sui mercati esteri.

Luca Arnone