

La pasta è «made» in Abruzzo

Da De Cecco a Verrigni, qui producono alcuni dei più prestigiosi pastifici italiani

Vincenzo Del Giudice

■ L'Abruzzo ferito ma che non si arrende è fatto di marchi grandi e piccoli. Quelli conosciuti nel mondo, come il pastificio De Cecco oppure Del Verde, e quelli meno conosciuti ma che fanno la felicità dei grandi chef, come Cocco e Verrigni, quest'ultimo al terzo secolo di produzione. Esempi di un'industria agroalimentare che in Ita-

DALLA TAVOLA ALLA BORSA

Il gruppo di Fara San Martino riprenderà il progetto di sbarco sui listini di Piazza Affari già verso la fine del 2010

lia ha pochi paragoni. Aziende di dimensioni internazionali pronte allo sbarco a Piazza Affari come la De Cecco (stante la crisi la quotazione è stata rinviata a fine 2010) e tante realtà a conduzione familiare. I numeri contabili, fra di loro, non sono neppure lontanamente paragonabili, così come la loro visibilità. «La ricostruzione - afferma il presidente Filippo De Cecco - potrà essere una grande occasione o un baratro. Molto dipenderà dalla politica. Se non si limiterà agli annunci e ci saranno risorse adeguate, gli aquilani ce la faranno, e con loro tutto l'Abruzzo. Ecco perché dico al Governo, date agli abruzzesi gli aiuti promessi che poi ci pensiamo noi». Per De Cecco (330 milioni

di fatturato nel 2008, di cui il 46% realizzato all'estero e presente in 96 paesi) lo scoppio della crisi economica ha frenato il programma di quotazione: «Abbiamo solo deciso di sospendere il nostro esordio. La tempesta della crisi ha falciato i listini. Non abbiamo rinunciato e siamo pronti a cogliere i segnali di ripresa del mercato, guardiamo con fiducia al 2010». Va invece il piano di investimenti: 16 milioni per potenziare le linee produttive negli stabilimenti di Fara San Martino e Ortona, con tre nuove linee di pasta lunga; acquisizione di un impianto (Silos) in Puglia, ad Altamura, per lo stoccaggio del grano (1,7 milioni d'investimento l'impianto è quasi pronto per entrare in funzione).

«La crisi che ha colpito il mondo dei consumi su scala planetaria - continua il presidente De Cecco - ci ha toccato poco. Per quanto ci riguarda siamo stati veloci nel compensare il crollo del mercato americano e quello britannico guardando a Corea e a Giappone».

Dal 2005 con il fondo private equity Igi, che ne rilevò il 51%, è tornata a nuova vita la Del Verde (34 milioni di fatturato di cui

il 90% grazie all'export). Nel 2008 l'azienda è passata quasi totalmente nelle mani dell'argentina Molinos.

Tra i pastifici artigianali, tutti rigorosamente a conduzione familiare, fa scuola il pastificio Verrigni, che produce quella che piace tanto agli chef più alla moda del mondo. «La considerazione del pubblico e l'apprezzamento di alcuni tra i migliori chef italiani, come Massimiliano Alajmo, Massimo Bottura, Mauro Uliassi, Niko Romito, Moreno Cedroni, Arturo Spicocchi e tanti altri - spiega Gaetano Verrigni - ci gratifica e ci stimola a proseguire sulla strada dell'eccellenza ma ci ha spinto anche a organizzare una piccola rete commerciale accanto al contatto diretto con i clienti che ha rappresentato finora il nostro unico canale di vendita».

L'Antico Pastificio Rosetano Verrigni produce circa 80 formati ed è, inoltre, una delle prime aziende italiane ad aver avviato la produzione di pasta di semola da grani biologici certificata dall'Icea, l'Istituto per la certificazione etica ed ambientale.

Tra i piccoli produttori artigianali conosciuti soprattutto all'estero (il fatturato è di circa 8 milioni) c'è Rustichella d'Abruzzo, che unisce tradizione e tecnologia. Il pastificio di Moscufo (Pescara) esporta in 60 paesi come India, Cina, Brasile e America Latina.

vincenzo.delgiudice@ilssole24ore.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Vigneti alla ribalta

Non solo Montepu

■ L'Abruzzo è una delle regioni italiane che dà da bere al mondo. Sono molte le aziende che producono ottimo vino, il particolare modo il Montepulciano d'Abruzzo. Una delle società più importanti è Masciarelli situata a Santo Stefano sulla Marruccina, poco meno di mille anime, in provincia di Teramo. Dalla scomparsa del marito Gianni, fondatore dell'azienda, il timone è nelle mani di Marina Cvetic, che è passata dalla natia Serbia alla Croazia, alla Germania, all'Austria, prima di stabilirsi in Abruzzo. Questa società produce 1,5 milioni di bottiglie nei 300 ettari distribuiti in

quattro province dell'Abruzzo e fattura 12 milioni di euro. «Insieme alla crisi mondiale - afferma Cvetic - è arrivato questo terremoto devastante. Noi abbiamo subito solo effetti psicologici, ma stiamo anche notando dei segni di miglioramento. Nel primo trimestre dell'anno la flessione sul fatturato era del 19%, a fine giugno è scesa al 9%

I MARCHI DEL BUON BERE

Sono numerose le aziende che hanno riportato in vita vitigni autoctoni tra cui il Pecorino

