NELLA FOOD VALLEY DELLE ECCELLENZE E TIPICITÀ ITALIANE

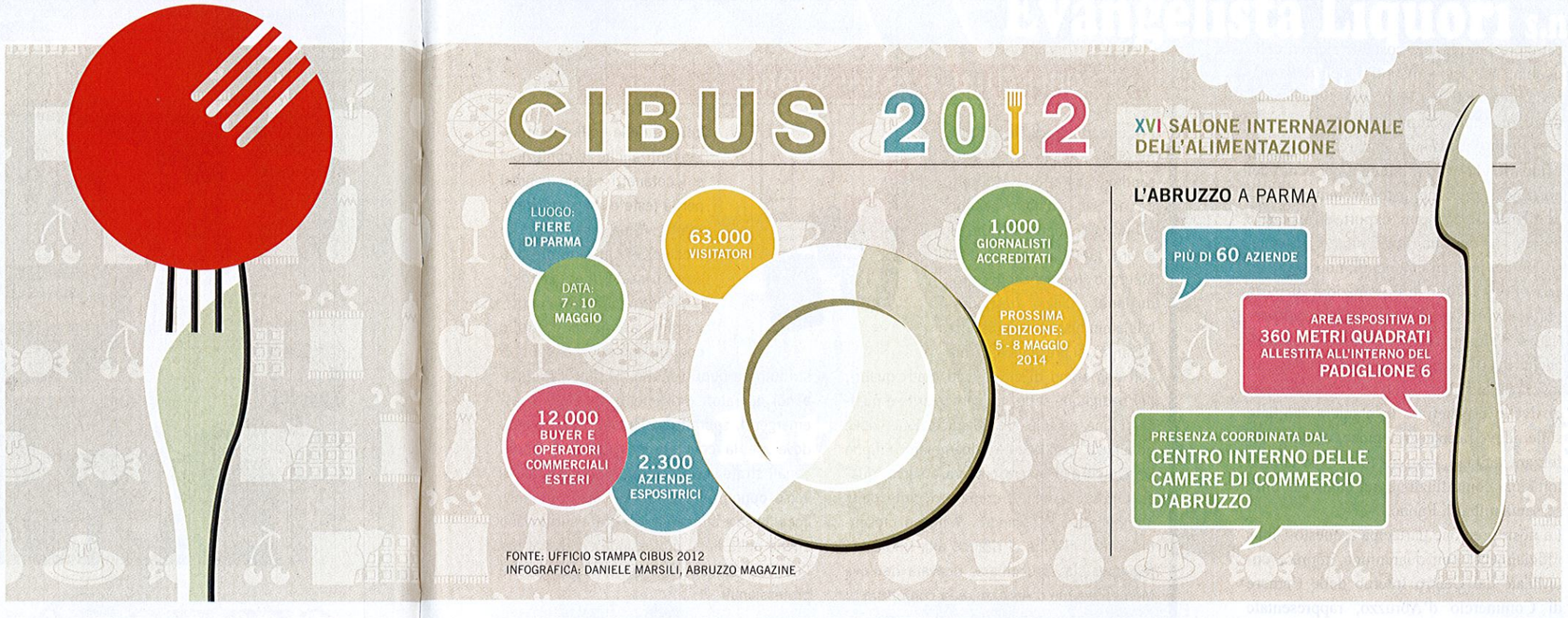
Il racconto di viaggio del Cibus 2012 e il focus su aziende, operatori e protagonisti dell'agroalimentare abruzzese...

di **Andrea Beato**

Si va al Cibus per affinare i sensi, tutti e cinque, nessuno escluso. Il gusto assapora la natura regale di un Prosciutto di Parma padrone di casa e appena affettato, l'olfatto cattura la ricchezza di odori e aromi di un Parmigiano Reggiano Dop invecchiato trentasei mesi; il tatto prova la vivace fragranza di una calda schiacciata fatta lievitare naturalmente, l'udito accetta il gentile richiamo di una cassatina siciliana con frutta secca e canditi. Gli occhi non bastano per registrare le infinite eccellenze di questa vallata unica dell'agroalimentare italiano. La notizia di un Abruzzo che si fa notare al primo concorso "Alma Caseus" non ci sorprende, consapevoli di quanto di buono c'è nella nostra terra. L'azienda agricola Enio di Francesco di Serramonacesca (Pescara), con la sua caciotta di pecora a latte crudo, conquista la medaglia d'argento nella categoria formaggio di fattoria, entrando nel gotha delle migliori opere casearie.

I dati finali delle quattro giornate battono ogni record: centoventimila metri quadri di esposizione, sessantatremila visitatori, dodicimila buyer, di cui milletrecento direttamente selezionati, circa mille giornalisti accreditati. Altissima la soddisfazione delle più di duemilatrecento realtà presenti.

L'ente fiera organizza tutto nei minimi dettagli, con molte novità per questa sedicesima edizione. La prima legata alla viabilità ad alto scorrimento, con la complanare che collega il polo all'autostrada in pochi minuti. Poi il rifacimento del quartiere e delle prime tre strutture. Sui tetti sessantamila metri quadri di pannelli fotovoltaici, potenza di sette megawatt, per essere la rassegna più verde d'Europa. Fanno il loro debutto le aree tematiche del surgelato, dei microbirrifici artigianali e della distribuzione automatica. Il vending adesso visto non più come concorrente, ma come collaboratore e ulteriore risorsa per i retailer. La proposta è tanto apprezzabile quanto coraggiosa. Il biologico viene esaltato da trecentocinquanta raffinatezze e un focus particolare è dedicato alle denominazioni di origine protetta. Successo per le due kermesse parallele, momenti ormai collaudati, Dolce Italia e Pianeta Nutrizione. Innumerevoli le modernità nei settori dei salumi e delle carni, del cacio, del pomodoro e della gastronomia,



VERRIGNI LANCIA BU QUADRO CON MORENO CEDRONI

Soddisfazione per Verrigni. Il Cibus porta una grande affluenza d'importatori esteri, soprattutto dall'Est Europa, Giappone, Stati Uniti e, per la prima volta, anche dalla Svizzera. I tanti ospiti sono accolti in uno stand appositamente ampliato, con un terzo modulo aggiuntivo, per questa edizione 2012. Nel padiglione numero cinque l'attenzione è concentrata sul lancio di Bu Quadro, il bucatino a forma di parallelepipedo, trafilato al bronzo e con essiccazione lenta. La novità prosegue il percorso delle paste spigolose, lanciate dallo scorso anno, e si accosta alla linea "Verrigni-Valentini", prodotta con grano San Carlo cento per cento italiano. A interpretare magistralmente i prodotti della realtà rosetana ci pensa l'amico e chef marchigiano Moreno Cedroni e ad esaltarne il gusto l'abbinamento con Birrolo, birra artigianale al farro e miele, realizzata da un'altra eccellenza abruzzese, Almond '22, per l'azienda di Gaetano Verrigni e della moglie Francesca Petrei Castelli.

A sinistra **Francesca Petrei Castelli** con l'eclettico chef **Moreno Cedroni**. Qui a destra il titolare dell'azienda rosetana, **Gaetano Verrigni**

caratterizzate da una costante ricerca della qualità, nei segni distintivi dell'italianità, nella creazione di gamme più salubri e naturali, di rapida cottura o già pronte.
È evidente che bisogna puntare sul food. Un comparto che vale il quindici per cento del nostro Pil, duecentoquarantacinque miliardi di euro tra consumi, export, diffusione e indotto. La crescita oltreconfine è costante, specie nei mercati emergenti, nonostante la crisi. Se nel 2011 le esportazioni di pasta (+7,4%), olio, prodotti da forno e salumeria (+7%) hanno registrato incisivi aumenti, anche il 2012 sembra confermare risultati incoraggianti. Per mantenere performance di livello e penetrare in maniera capillare sulle nuove piazze strategiche, occorre rafforzare la filiera, l'attività promozionale e la lotta alla contraffazione, un danno da oltre sessanta miliardi l'anno.
La nostra regione partecipa a questo Cibus ufficialmente con quarantuno imprese coordinate dal Centro Interno delle Camere di Commercio d'Abruzzo, rappresentate dal Polo d'Innovazione Agire e dall'Associazione Allevatori. Il padiglione è quello numero sei, in un'area di trecentosessanta metri quadri. Ma chi può correre con le proprie gambe ha scelto spazi decisamente più ampi. Nello stand Delverde si respira un'aria olimpica, con gli atleti plurimedagliati Alessandra Sensini, Andrea Baldini e Simone Collio protagonisti di un cooking show a tratti esilarante. Risultato del loro impegno sono comunque delle gustose maniche con ricotta, zafferano e zucchine. Il ceo Luca Ruffini annuncia il lancio della linea di pasta fresca, la prima e unica in formati "giganti": paccheri, calamari, spaghettoni, conchiglioni racchiusi in comode vaschette sigillate in atmosfera protetta, utilizzando gli stessi elementi della secca e la trafilatura in bronzo. Formati presto in vendita nel canale gdo e interpretati a Parma dallo chef Nicola D'Alonzo. Un suo apprezzatissimo "collega", l'anconetano Moreno Cedroni, abbina invece uno straordinario spaghettoro Verrigni a un ragù di pesce minimalista. L'ambiente ricreato dai coniugi Gaetano e Francesca, titolari dell'antico pastificio rosetano, include addirittura un biliardino, per interminа-

LE CONFETTURE D'ALESSANDRO

Prima partecipazione autonoma dalla Regione per D'Alessandro Confetture. L'azienda di San Giuliano Teatino (Chieti), fondata da Orazio e ora guidata dai tre figli Maurizio (responsabile produzione), Cinzia (responsabile amministrativa) e Sandra (Qualità), si presenta a Parma con uno stand di circa venti metri quadri, nel padiglione sette. La particolarità è quella di una piccola area degustazione, dove un'allieva dell'istituto alberghiero Filippo De Cecco di Pescara prepara e serve, quasi ininterrottamente, crepe arricchite dalle marmellate D'Alessandro. Vengono presentati i prodotti che si rifanno alla tradizione regionale: la scrucchiata, ricavata dall'uva Montepulciano d'Abruzzo, e la confettura di ciliegie delle colline teatine. Eleganti anche le confezioni e i cofanetti regalo pensati per le feste e le ricorrenze di valore. «Siamo una realtà di nicchia, ma in forte crescita - dice Cinzia D'Alessandro - e il Cibus rappresenta l'importante occasione per costruire contatti con nuovi agenti, distributori e punti vendita. Si sono avvicinati a noi operatori provenienti da molti Paesi emergenti, soprattutto Israele, Cina, Corea, dove c'è la concreta possibilità di aprire canali strategici. Occorre ora studiare le diverse opportunità in ballo». Made in Italy, eccellenza e amore per la natura si ritrovano anche nella linea professionale pensata per l'utilizzo nei laboratori e nelle pasticcerie professionali.

In alto le crepe caramellate preparate da un'allieva dell'istituto alberghiero Filippo De Cecco di Pescara. A lato le sorelle **Sandra** (a sinistra), responsabile Qualità, e **Cinzia D'Alessandro**, responsabile amministrativa e vendite dell'azienda

AZIENDA AGRICOLA
F.lli DEL PROPOSTO
C.da Salmacina – Loreto Aprutino (Pe)

VENDITA DIRETTA di PRODOTTI AZIENDALI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
RICOTTA
UOVA
AGNELLI
CONIGLI
PECORINO
POLLI RUSPANTI, OCHE E PAPERE ALLEVATI A TERRA ALL'APERTO

TUTTI I PRODOTTI SONO CRESCIUTI, ALLEVATI E LAVORATI IN AZIENDA

Azienda Agricola Del Proposto - Contrada Salmacina - 65014 Loreto Aprutino (Pe) - Tel 085 8289542

bili sfide anche qui in trasferta. Il viaggio nelle tipicità autoctone prosegue e incrocia Peppone con il suo Salame Aquila, preparato con carne di puro suino, macinatura mediofine, insaccato in budello naturale e schiacciato con tavole di legno di castagno. E ancora con l'inconfondibile Fiaschetta, il nome lo detta la forma. Materia prima selezionata di prosciutto, a grana fine e dal gusto definito, leggermente affumicato. In anteprima viene mostrato il restyling del packaging che porta la firma di Mario Di Paolo e della sua agenzia pescarese. Non si può salutare la capitale del mangiar bene senza prima farci tentare dal dolce italiano più conosciuto al mondo. La particolarità di questo tiramisù "à la carte" sono i Cantucci NonnAnnunziata, prelibatezze Falcone. A combinare gli ingredienti è il maestro pasticcere Francesco Paolini: monta i tuorli d'uovo insieme allo zucchero, con un cucchiaio in legno lavora il mascarpone fino a farlo diventare una crema liscia e senza grumi. Unisce i due composti e li aggiunge agli albumi frullati a neve, con l'aggiunta di un pizzico di sale. Miscela il Marsala con il caffè, a temperatura ambiente, e con un mezzo bicchiere

d'acqua. Immerge i Cantucci nella bagna ottenuta, senza però farli diventare completamente zuppi. Questo è il vero segreto. Distribuisce quattro biscotti nella coppa da dessert, ricopre con lo strato di crema al mascarpone e rifinisce con cacao amaro e qualche Cantuccio tritato. Lascia riposare in frigo per una decina di minuti e la bontà è a noi servita. L'ego gastronomico è pienamente appagato, ma pronto a far ritorno per la rassegna del 2014.

FRATELLI DE LUCA CON NUOVA IMMAGINE E PACK

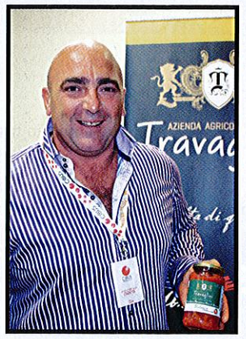
Un'alta presenza di operatori provenienti da Europa e Sud America, con un ritorno forte di quelli italiani. Molto bassa, invece, quasi impercettibile, l'affluenza di orientali e arabi. Un calo che forse risente della crisi ed è spiegabile con la somiglianza con il TuttoFood di Milano, tenuto lo scorso anno. Questo è il primo bilancio di Fratelli De Luca, azienda attiva fin dal 1901 e che oggi, guidata dalla terza generazione, conta più di duecento formati diversi di pasta: dalla lunga alla corta, dalle speciali e specialissime a quelle speziate, dai nidi di semola alle pastine. Il Cibus è l'occasione per far conoscere il fresco rinnovo dell'immagine e del packaging, con l'aggiunta del doppio fondo quadro, affidato all'agenzia pubblicitaria abruzzese Sinergia Advertising e che presto verrà adottato anche per la linea industriale. Adesso per la realtà che ha sede a Chieti Scalo (Chieti), tutti gli sforzi si concentrano verso un altro importante appuntamento fieristico, il Sial 2012 di Parigi, il "The Global Food Marketplace", al quale Fratelli De Luca non farà mancare il suo contributo.

A sinistra **Luca De Luca**, direzione e produzione dell'omonimo pastificio. Alla guida dell'azienda ci sono anche le sue cugine Irene e Alessandra De Luca, che si occupano dell'area marketing e di quella amministrativa. Nelle altre foto la nuova immagine e packaging

Focus **Protagonisti**

ANGELICO TRAVAGLINI

Battesimo fieristico per l'azienda agricola Travaglini di San Salvo (Chieti). L'attività a conduzione familiare è iniziata qualche anno fa sviluppando alcuni contatti con l'estero, Canada in particolare. Oggi, invece, la distribuzione ha preso il via anche a livello locale e nazionale (nei migliori ristoranti) e le materie prime colte direttamente continuano ad essere trasformate in passata artigianale, passata di pomodorini e pomodorini acqua e sale, pelati, pomodoro a pezzettoni pera d'Abruzzo, olio extravergine d'oliva, carciofini sott'olio e lazzaretti... Perla della produzione rimane il mosto cotto, sempre puntando alla massima qualità.



Angelico Travaglini, titolare dell'omonima azienda che si trova a San Salvo, nella provincia teatina. Le sue sono produzioni d'eccellenza

TENUTA SANT'ILARIO

Anche per Tenuta Sant'Ilario si tratta della prima presenza al Cibus. Dopo il successo ottenuto quest'anno all'Oro Giallo di Rimini e al Sol di Verona, l'azienda è a Parma per farsi conoscere e prendere contatti soprattutto nel canale horeca. I suoi, infatti, sono prodotti pregiati, destinati a un consumatore consapevole. Nello stand di nove metri quadri di ampiezza spiccano gli oli aromatizzati al limone, peperoncino, rosmarino e basilico, contenuti in piccole ampolle con valvola nebulizzatrice, per il settore della ristorazione, e il main box di forma cilindrica, contenente un tre litri di Elio Classico (olio extravergine d'oliva) delle colline teramane.

Sopra le particolari ampolle di olio aromatizzato Tenuta Sant'Ilario, nelle varianti limone, peperoncino, rosmarino e basilico. In basso il main box da tre litri, anche personalizzabile

Al Cibus 2012 nello stand di Tenuta Sant'Ilario con, da sinistra, **Roberto Cerquitelli**, direttore, e **Massimo Capuani**, responsabile commerciale

PESCARADOLC/FALCONE

Dal 1997 è protagonista a Parma, ma questa, per l'azienda Pescaradolc (brand Falcone), presente con le sue dolcezze in trentasei diverse nazioni nel mondo, è un'edizione ricca di novità. A cominciare dalla posizione: non più nel padiglione cinque, prevalentemente dolciario, ma in quello numero sette, dove si registra un maggiore interesse e afflusso di pubblico. Per quanto riguarda il prodotto viene presentata la versione pistacchio e cedro del Cantuccio NonnAnnunziata. Quello classico, invece, è utilizzato per un'idea originale: il tiramisù, al posto del poco consistente savoiardo/pavesino. Nella linea monodose delle crostatine fa la sua comparsa quella ai frutti rossi con farina di mais, che va ad affiancarsi all'albicocca e alla gianduia lanciate circa un anno fa e apprezzatissime.

Il maestro pasticcere **Francesco Paolini** nello stand Pescaradolc/Falcone, impegnato nella preparazione del tiramisù con i Cantucci NonnAnnunziata. La versione pistacchio e cedro dei celebri biscotti abruzzesi

Un particolare della crostatina ai frutti rossi che, insieme a quella all'albicocca e gianduia, completa la linea monodose dell'azienda dolciaria

Focus **Protagonisti**

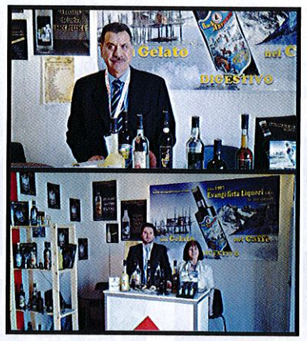
IL SENZA GLUTINE DI BIOALIMENTA

Molti contatti provenienti da Canada, Stati Uniti, Paesi del Mediterraneo, ed Europa, da Belgio e Olanda. Gli alimenti rigorosamente senza glutine di BioAlimenta generano molto interesse in questa edizione 2012, nel padiglione sei. Già lo scorso anno l'azienda è stata protagonista al Cibus Tour, prendendo parte all'assemblea nazionale dell'Aic (Associazione Italiana Celiachia). È tornata a Parma per mostrare la sua vasta produzione che comprende oltre quaranta diversi formati di pasta e, in piccola percentuale, anche pane, farine e sughi. Eccellenze che vengono realizzate nello stabilimento industriale di Fara San Martino (Chieti), conosciuta per essere la capitale mondiale del piatto simbolo per eccellenza del made in Italy.

Pietro Falco Rotunno, amministratore delegato di BioAlimenta. Lo stand dell'azienda di Fara San Martino (Chieti) con i suoi prodotti senza glutine

EVANGELISTA LIQUORI

Evangelista, realtà attiva fin dal 1907, porta al Cibus il suo Punch Abruzzo, liquore dal ricco aroma e dal gusto gradevolissimo. Ma c'è spazio anche per le altre eccellenze della produzione: il Ratafià, fatto con Montepulciano d'Abruzzo Doc e amarene, la Genziana, il Pepper Mint ("Il digestivo glaciale che lascia a bocca fresca") e il Lychee, al delicato sapore di rosa e pesca bianca, ideale per macedonie e cocktail e molto apprezzato dai consumatori dei mercati dell'Estremo Oriente: Hong Kong e Shanghai.



In alto **Claudio Cosanni**, amministratore Evangelista. Qui sopra la moglie, **Ascenzina Evangelista**, e il figlio **Marco**

Nella foto **Rodolfo Falcone**, titolare e direttore commerciale Italia dell'azienda Pescadolc

FOODITALIA/CIAOCARB

Spazio all'interno di Pianeta Nutrizione per FoodItalia, azienda di Manoppello Scalo (Pescara), specializzata in prodotti dal ridotto apporto calorico e dalla cospicua presenza di fibre e in alimenti con pochi carboidrati, a favore di un maggiore presenza di proteine. Cibi pensati per una vita corretta e sana, reinterpretando la dieta mediterranea. Al Cibus viene presentata la cioccolata spalmabile fatta con olio extravergine d'oliva, proteine del latte, fibre vegetali e cacao.

Da sinistra **Osvaldo Legnini** e **Primo Iezzi**, amministratori. Nella società anche Andrea Maurizio

Focus **Protagonisti**

RUSTICHELLA D'ABRUZZO

È l'unica fiera in Italia alla quale partecipa Rustichella d'Abruzzo. Un'occasione per consolidare i rapporti con i diversi partner e far conoscere ancor di più la filosofia aziendale, incentrata sulla totale qualità. L'interesse arriva, in questa edizione 2012, dagli Usa, Giappone, Argentina e Brasile e India. Proprio in questo ultimo Paese il pastificio inaugurerà il prossimo autunno un nuovo stabilimento per service il mercato locale in forte espansione. A Parma è presentata la linea di prodotti senza glutine dedicata ai bambini. In più, l'attenzione è sulla pasta funzionale arricchita di fibre, proteine e betaglucani, che abbattono l'indice glicemico e favoriscono l'abbassamento del colesterolo.

Sopra la pasta funzionale di Rustichella d'Abruzzo, arricchita con fibre, proteine e betaglucani. In basso la linea senza glutine dedicata ai più piccoli e lo stand del pastificio al Cibus

Gianluigi Peduzzi, Area commerciale e finanziaria, con **Maria Stefania Peduzzi**, Area marketing e commerciale Italia, e sua figlia **Giuditta**

TRAPPETO DI CAPRAFICO

Da oltre vent'anni viene al Cibus per incontrare gli importatori e cercare di aprire nuovi canali in Paesi diversi. Quest'anno ciò accade nuovamente grazie all'interesse di alcuni operatori ucraini e polacchi, interessati a un prodotto davvero unico. L'azienda Trappeto di Caprafico di Casoli (Chieti) vanta una serie di riconoscimenti, ultimo quello del Gambero Rosso che ha conferito le Tre Foglie all'Olio e al Dop Colline Teatine Bio. La chicca della produzione è l'olio allo zafferano di Navelli (il marchio è registrato, ndr), confezionato in bottiglia da duecento millimetri e consigliato con legumi, su carni bianche e su una chitarra rigorosamente abruzzese, che ne esalta il sapore e le qualità.

L'olio allo zafferano di Navelli è un'esclusiva dell'azienda Trappeto di Caprafico. È confezionato in bottiglie da duecento millimetri e caratterizzato da un colore giallo intenso, dorato

Tommaso Masciantonio guida l'azienda di famiglia Trappeto di Caprafico a Casoli (Chieti). Anche quest'anno tanti i premi per i suoi prodotti

IL POLO AGIRE

Debutto anche per il Polo di Innovazione Agroalimentare d'Abruzzo (Agire). Il Cibus è uno dei suoi ambiti naturali dove poter supportare le imprese che ne fanno parte e stringere nuovi rapporti. La sua azione è infatti rivolta all'individuazione dei fabbisogni e delle necessità aziendali, allo sviluppo di progetti in materia di nuovi prodotti, processi, assetti organizzativi e commerciali. Promuove lo scambio di conoscenze ed esperienze e la condivisione delle idee progettuali e delle informazioni fra i soci, organizzando periodicamente eventi di sensibilizzazione, tavoli di lavoro e convegni.

Il Polo Agire presente al Cibus. Da sinistra **Donatantonio De Falcis**, amministratore delegato, **Salvatore Di Paolo**, presidente, e **Marta Edda Valente**, funzionario