



Abruzzo

MAGAZINE®

SOLO
2€

REALE MUTUA
L'agenzia aquilana
diretta da
Alberto Villani

**ITALIA
AUTENTICA**
Quattro top
manager per la
Valle Peligna



A destra Giuliano Capurri, direttore del Tortuga, con lo chef Tonino Pompeo

**LA NUOVA
ELEGANTE
ANIMA DEL
TORTUGA**

+
LE SOLUZIONI
"GREEN" ABRUZZESI
PRESENTATE AL
SALONE DEL MOBILE
DI MILANO

Abruzzo MAGAZINE

DIRETTORE RESPONSABILE

Donato Parete

VICEDIRETTORE

Loris Di Giovanni

CAPOREDATTORE

ANDREA BEATO

REDAZIONE

Rosella Ciampoli

Daniele Marsili (grafica)

Svieta Boyko (foto)

DIRETTORE COMMERCIALE

Leo Di Girolamo

HANNO COLLABORATO

Roberta Villini

Maurizio O. Delfino

Wolf Hardt

Luciana Mastrodonardo

Raffaella Sciarra

Marzia Aquilio

Roberto Di Gennaro

Raimondo Quaresima

Lorenzo Dolce

Matteo Francavillese

Bruno Cieri

Federico Niasi

Andrea Sisti

Luca Di Evangelista

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Michele Pirro

STAMPA

Printer Group Italia S.r.l.

Abruzzo Magazine

Periodico bimestrale

Registrazione del Tribunale

di Pescara n. 3 del 01/02/10

Editore

VACANZECULTURA.IT

**Redazione, direzione, sede legale,
amministrazione e abbonamenti**

Via Carlo Poerio n. 3

65122 Pescara

Tel. 085 799 81 90

redazione@abruzzomagazine.it

Anno IX Numero 3 (nuova edizione)

Maggio / Giugno 2014

La foto di copertina è di Bruno Cieri
e Matteo Francavillese

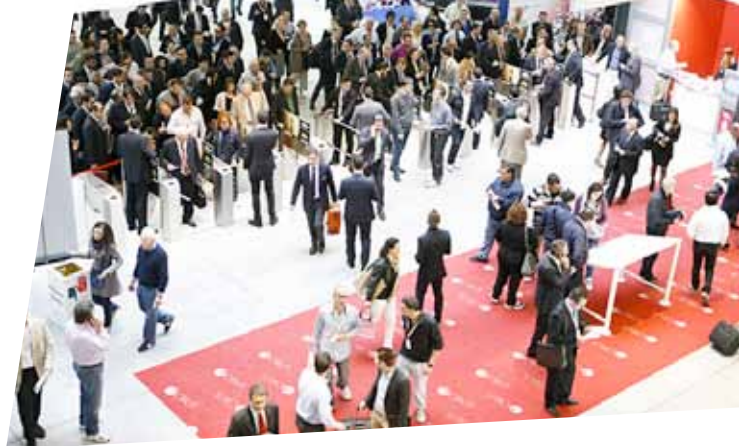
Abruzzo Magazine è un marchio registrato
di proprietà di VacanzeCultura.it. Il periodico
è stato fondato, nella sua prima edizione del
1993, da Donato Parete e Sergio Di Tillo.
Il numero è stato chiuso in redazione il
30/05/2014 e tirato in 15.600 copie.

www.abruzzomagazine.it



- Editoriale**
- 11 Lavorare in Trading Room Pescara
- Cover Story**
- 12 Tortuga
- 18 Un tedesco in Abruzzo**
- Imprese**
- 20 Reale Mutua L'Aquila
- 23 Notti D'Oro
- 25 Colle della Selva
- 26 Trabocco Cungarelle
- 28 Italia Autentica
- Passione Finanza**
- 30 Fidimpresa Abruzzo
- 32 Banca del Vomano
- 34 Speciale Vinitaly & Sol 2014**

- AM con S.a.l.e.**
- 65 Turismo spirituale
- Green**
- 66 Il Salone del Mobile
- 68 Solis GreenLog
- Salute**
- 70 La Nuova Parola
- 72 Agbe e Trenta Ore per la Vita
- Black Tie**
- 74 Un tuffo nel passato
- 75 Il successo di Sottocosta
- 76 Dossier Cibus 2014**
- Abbiamo Cenato Per Voi**
- 82 Nonna Bruna



TANTE LE NOVITÀ PRESENTATE NELLE QUATTRO GIORNATE DI PARMA. IL RACCONTO DELLE REALTÀ LOCALI CHE PUNTANO SU EXPORT E PRODOTTI ORIGINALI...

Le aziende abruzzesi del food che innovano al Cibus

dai nostri inviati a Parma **Andrea Beato** e **Rosella Ciampoli** - Foto **Daniele Marsili**

Al centro **Miranda Sborgia**, titolare La Giara, con il marito **Roberto Scorrano** e il figlio **Vincenzo**

Edizione numero diciassette per il Cibus di Parma, la fiera internazionale dell'alimentare che si tiene ogni biennio. Si guardano subito i numeri, gli indicatori principali, per vedere com'è andata e, si spera, in un'ottica di crescita. Un più dodici per cento di visitatori, toccando la cifra record di sessantasettemila presenze; duemilasettecento aziende espositrici e novecentocinquanta giornalisti accreditati. In aumento, forse il dato più interessante,

anche i buyer stranieri (dodicimila, mille in più rispetto al 2012). Soddisfatto, in primis, il ceo di Fiere di Parma, Antonio Cellie: «Il consensus della community è stato straordinariamente positivo. Siamo la piattaforma marketing di riferimento per il made in Italy del food e il suo sviluppo sui mercati di tutto il mondo». C'è da dire che al successo hanno contribuito alcuni aspetti congiunturali, come la leggera ripresa dei consumi interni nei primi mesi dell'anno, un clima di maggiore ottimismo e, soprattutto, l'ocasio-



LA GIARA E LE SUE CONSERVE

La Giara "agreeable farm" nasce nel 2008 a Pianella (Pescara), come laboratorio artigianale di conserve tipiche abruzzesi. Azienda rosa (la titolare è Miranda Sborgia) e a conduzione familiare, punta a produzioni assolutamente naturali, genuine, senza additivi e conservanti chimici. Il fiore all'occhiello è

il pomodoro, e in particolare la varietà "Pera d'Abruzzo", ottimo sia per la preparazione di passate che per la consumazione fresca in insalate. Nell'offerta anche l'olio extravergine di qualità superiore, che viene inoltre impiegato per i sott'oli La Giara, esaltando il gusto di ortaggi sempre freschissimi.



Nuovi assaggi abruzzesi



Falcone Dolciaria ha lanciato i "Cookies", stile americano, ma qualità tutta italiana. Maxi biscotti nelle varianti cioko latte, extra dark e cranberry con farina di mais. Snack confezionato in monoporzioni da cinquanta grammi.



"Ciufoletti" e "Rigoletti" per Rustichella d'Abruzzo. Formati che fanno parte della linea Zerotre, pasta cento per cento biologica e specifica per la nutrizione dei bambini. Arricchiti con purea di frutta e cinque cereali.



Il confettificio William Di Carlo ha presentato "Il Cubano": mandorla tostata, rivestita di finissimo cioccolato bianco e racchiusa in un sottilissimo strato di zucchero, insieme al rum liquido. Poi zucchero a velo e cannella.



ne straordinaria rappresentata da Expo 2015, esposizione universale che sarà dedicata proprio ai temi dell'alimentazione nel pianeta. Ma il messaggio che arriva dall'appuntamento Cibus è forte e chiaro: è possibile fare molto di più sul fronte dell'esportazione (il valore dell'export alimentare ha le potenzialità per passare da ventisei a settanta miliardi di euro nei prossimi dieci anni, può uscire dalla catalogazione di nicchia, per diventare un bene acquistato quotidianamente o quasi) ed è possibile una ripresa delle vendite sul mercato nazionale. Come? Attraverso le novità di prodotto e, nel corso delle quattro giornate, ne sono state presentate tantissime. Il Centro Regionale per il Commercio Interno delle Camere di Commercio d'Abruzzo ha organizzato lo spazio della nostra regione. Circa quattrocento metri quadrati, con quaranta realtà locali, una serie di appuntamenti di degustazione coordinati da Rosanna Di Michele, chef e ambasciatrice nel mondo dei sapori della nostra terra. Certo, chi ha potuto, i big player, hanno come sempre scelto di camminare con le proprie gambe. Ma tutti, dai più piccoli ai più blasonati, hanno portato in Emilia la voglia d'innovare. Così come Delverde, che ha presentato il progetto di ricerca "L'acqua come alimento", studio avviato in collaborazione con il centro Crab di Avezzano (L'Aquila), per approfondire il rapporto esistente tra la qualità

dell'acqua utilizzata e quella della pasta alimentare. Rimanendo sempre nello stesso settore, Rustichella d'Abruzzo ha lanciato i "Rigoletti" e i "Ciufoletti", della linea "Pasta Zerotre" ai cinque cereali, con il trentacinque per cento di purea di frutta

bio, per fornire ai bambini un alimento unico composto da carboidrati e frutta, i capisaldi della dieta mediterranea. E poi Ursini, con la "Passata di Pomodoro Pera d'Abruzzo", ottenuta dalla varietà Saab-Cra iscritta, dal luglio 2013, nel registro

MAIELLA, PASTIFICIO ARTIGIANALE

Una pasta ancora lavorata artigianalmente, come accade dal 1946, con trafilè ruvide al bronzo e un'asciugatura a basse temperature. Un ulteriore valore aggiunto costituito dalla posizione di questa realtà abruzzese, che sorge proprio nel cuore del Parco Nazionale della Majella, dove l'aria è ancora salubre e l'acqua

arriva direttamente dai monti. Circa novanta i formati realizzati e un'attenzione sul biologico, che arriva a toccare il cinquanta per cento della produzione totale. Al Cibus è stato presentato il restyling del pack, con etichette totalmente riciclate, e il catalogo aziendale, capace di esprimere un fortissimo legame con il mondo dell'arte.



A sinistra **Claudio Orlandi**, amministratore di Pastificio Maiella



LA SQUADRA DEL POLO PRESENTE AL CIBUS. AL CENTRO DONATANTONIO DE FALCIS, AD POLO AGIRE, CON MARTA EDDA VALENTE (PRIMA DA DESTRA) E SILVIA DI GIOVANNANTONIO

Il Polo di Innovazione Agire

Seconda partecipazione al Cibus per il Polo di Innovazione agroalimentare Agire. Due anni fa contava quaranta aziende associate. «Oggi sono centoventicinque - spiega l'ad De Falcis -. La fiera è l'occasione per riconfermare i rapporti con il mondo accademico, quello della ricerca e dell'innovazione, una vetrina per le imprese, in grado di creare contatti e sbocchi». Tanti i progetti che il Polo sta portando avanti: uno sul packaging in ottica "green", un disegno innovativo sulla filiera corta, uno studio sulla shelf life di alcuni prodotti, in particolare il tartufo, e uno sull'efficientamento nel recupero dei sottoprodotti agroalimentari.



Lo spazio espositivo del Polo al Cibus di Parma è stato anche una vetrina per far conoscere le molte eccellenze agroalimentari abruzzesi



LE AZIENDE A PARMA CON IL POLO

**IRC WILLIAM DI CARLO / MODIV / MOLINO
CANDELORI / PASTIFICIO DI LULLO / PELTUINUM
TORRE TONDA / VICTORIA_GUSTO ITALY**

D'ALESSANDRO, CONFETTURE E MOLTO ALTRO

Tanta qualità, una ricca tradizione, una buona dose di passione e un pizzico di fantasia. Sono questi gli ingredienti principali dei prodotti D'Alessandro. Le confetture, il core business dell'attività, nascono a Giuliano Teatino (Chieti), grazie al signor Orazio, proveniente da una famiglia di agricoltori locali. Oggi al timone dell'azienda ci sono i suoi tre figli: Cinzia (responsabile amministrativo), Maurizio (responsabile produzione) e Sandra (responsabile Qualità). A loro si deve la crescita

esponenziale di questi ultimi anni, sia in termini di fatturato che di clientela, e la voglia di innovare, portando sul mercato "creazioni" sempre originali e molto apprezzate. Come le "Composte" (cipolle rosse, rosa canina, pomodori verdi, peperoni rossi e le nuove Moscatello d'Abruzzo, vino Montepulciano d'Abruzzo e pere Williams e miele), sfiziose per pietanze salate, che utilizzano solamente ortaggi freschi provenienti da coltivazioni autoctone, ideali per accompagnare formaggi, sta-

gnati e freschi, arrostiti, bolliti, cacciagione, salumi, pesci e crostacei... E poi la colazione con Ugo, che ha riscosso molto successo in questa edizione 2014 del Cibus di Parma: biscotti, crostatine e torte, senza conservanti e coloranti, tutti ingredienti sani, con cioccolato, per arricchire di gusto la prima pausa del mattino. Geniale l'idea della moka di Ugo, appartenente alla stessa linea, con cialde personalizzate, e una magnifica tovaglietta ricamata di cotone, cento per cento italiano.



La famiglia D'Alessandro, con al centro il fondatore, **Orazio**, i figli e la nuova generazione pronta a entrare in azienda

nazionale delle nuove specificità del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, con il codice Sian 3339. Un prodotto commercializzato in bottiglie da cinquecento grammi, che si connota per il buon contenuto di zuccheri, che lo contraddistingue dalle altre tipologie e ne determina un sapore dolce, oltre un alto livello di licopene. Hanno stupito gli addetti ai lavori e i più golosi i "Cookies" di

Falcone Dolciaria. Maxi biscotti in puro stile americano, ispirati ai classici dolci che spopolano in Usa, ma rivisitati, con l'eccellenza tutta italiana. Prelibatezze con materie prime selezionate e disponibili nelle versioni cioko latte, extra dark e cranberry con farina di mais. Uno snack gustoso, che viene confezionato solo in monoporzioni da cinquanta grammi ed è l'ideale per una giusta pausa in ogni mo-

LE PATATE DI TORTI

Più di trent'anni d'esperienza nella semina, approvvigionamento, selezione, lavorazione, confezionamento e commercializzazione di patate e cipolle. È questa la particolare specializzazione attorno alla quale ruota tutta l'attività di Torti, società fondata da Giuseppe Torti ad Avezzano (L'Aquila), oggi punto di riferimento per l'intero settore. La crescita significativa è avvenuta a partire dagli inizi del 2000, dopo l'acquisizione di un nuovo stabilimento produttivo e di impianti di confezionamento sempre più moderni, all'avanguardia. Così la realtà abruzzese è riuscita a fare il salto di qualità, ampliando i suoi confini, aprendosi al mercato europeo, perfezionando e creando originali linee di prodotto, impiegando packaging di ultima generazione, fino a produrre e commercializzare patate in tutte le principali aree italiane e straniere, sperimentando, ogni anno, varietà innovative.



A sinistra Giuseppe Torti insieme a Rosanna Di Michele, intenti nella preparazione della patata Torti da far assaggiare ai visitatori del Cibus. Nell'altra immagine, la nuova generazione dell'azienda, con il figlio Raffaele

AURELI, DALL'ALTOPIANO DEL FUCINO

La realtà Aureli è figlia della tradizione agricola e ambientalista del territorio in cui opera, l'altopiano del Fucino. È passato più di mezzo secolo da quando Mario Aureli iniziò a produrre carote, in maniera artigianale e con l'aiuto di pochi mezzi. Oggi, quegli stessi valori hanno portato l'azienda a essere leader mondiale nella

produzione e trasformazione di verdure e ortaggi. L'attività abbraccia diversi aspetti: dalla coltivazione al prodotto finale, il prodotto fresco tradizionale, la produzione di quarta gamma di "baby carrots", la realizzazione di succhi (compreso l'imbottigliamento), puree e concentrati, quella di essiccati, farine e derivati...



Nella foto **Alessandro Aureli**, marketing e sales manager dell'azienda



Gianluca Candelori del Molino F.lli Candelori

LE FARINE DI MOLINO CANDELORI

Una tradizione che prende il via a inizio dello scorso secolo, nel lontano 1911, con i coniugi Massimo Candelori ed Elisa Di Nicola, e continua ancora oggi, nella zona industriale di Casoli di Atri (Teramo), con la quarta generazione. È passato molto tempo, ma intatte rimangono la sicurezza e la genuinità dei

prodotti, attraverso l'attenta macinazione dei migliori grani e la voglia di offrire sempre efficienza e serietà. Nel corso delle quattro giornate del Cibus di Parma è stato ottimo il riscontro per la linea "Le Farine del mio Orto", nelle varianti carota, carota nera d'Abruzzo, sedano, rapa rossa e spinaci.

IL PASTIFICIO DI LULLO

Ritorno al Cibus, dopo qualche edizione, per il Pastificio Di Lullo di Spoltore (Pescara). L'azienda offre una vasta gamma di formati (venticinque tra pasta all'uovo, pasta all'uovo ripiena, di semola di grano duro, di saragolla da agricoltura biologica, gnocchi di patate...) per venire incontro alle esigenze, ai gusti del consumatore moderno.

Il tutto rispettando la tradizione abruzzese (la classica pasta alla chitarra e le sagne), ma aprendo anche all'innovazione, con una linea biologica semintegrale, una al farro e all'orzo. Il valore aggiunto è dato dagli ingredienti naturali e dalla fase di lavorazione della sfoglia, che segue ancora metodi artigianali.



Da sinistra i soci del pastificio: i fratelli **Davide** ed **Eliana Di Lullo**



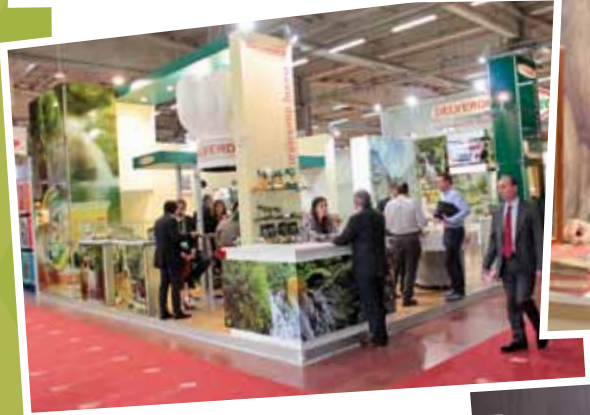
mento della giornata. La voglia di non fermarsi mai ha caratterizzato anche D'Alessandro Confettere e la nuova e naturale colazione con Ugo: biscotti, crostatine e torte, senza conservanti e coloranti, solo ingredienti sani, con cioccofruit. Da vedere, e provare, la caffettiera moka italiana, con cialde abbinata. Si è tornati al salato con Pro Pizza e le sue basi per pizza e focaccia precotte e surgelate. Trenta ore di lievitazione, alta digeribilità, tutto rigo-

**IL CIBUS SI
CONFERMA COME
LA PIATTAFORMA
MARKETING
DI RIFERIMENTO
PER IL MADE IN
ITALY ALIMENTARE**

rosamente italiano e vegetariano. E allo stand la chef Emanuela Tommolini, del ristorante Esperi di Colonnella (Teramo), ha pensato a condimenti e farciture mai banali, una delizia! Insomma, L'Abruzzo, i nostri imprenditori del campo agroalimentare, hanno dimostrato al Cibus 2014, ancora una volta, di essere competitivi, potersela giocare a viso aperto, e spesso avere la meglio, non solo a livello locale, ma anche in una dimensione globale.

Immagini dal Cibus 2014

Nella prima immagine scattata nello stand di Pro Pizza, lo straordinario show cooking della chef **Emanuela Tommolini**, che mostra una sua creazione appena sfornata, insieme ai coniugi **Nadia Soriano** e **Luca Della Rocca**, titolari dell'azienda che è specializzata nella produzione di basi per pizza e focaccia precotte e surgelate. Presente anche **Lorenza Di Cesare**, prima da destra. Negli altri scatti lo stand del pastificio Delverde di Fara San Martino (Chieti) e **Leonardo D'Alonzo**, titolare di D'Alonzo Tartufi, realtà di Perano (Chieti). Qui in basso, foto di gruppo: da sinistra l'abruzzese **Luca De Leonardis**, segretario generale della Camera di Commercio Italiana a Sidney (Australia), **Davide Fantoni**, segretario generale della Camera di Commercio Italiana a Tokyo (Giappone), **Rocco De Laurentiis** di S.z. Tartufi, la chef **Rosanna Di Michele** e, in secondo piano, **Stefano Bini** del pastificio artigianale Maiella



UN ULTIMO ASSAGGIO

De Cecco, al Cibus con un elegante spazio espositivo, ha colto l'occasione anche per ribadire la propria leadership nazionale nella produzione di pasta a base di grano Khorasan a marchio Kamut, presentando come novità la farina di Kamut (foto sopra a sinistra). Anche l'azienda Ursini, nello scatto **Martina Ursini**, export manager, è arrivata alla fiera di Parma con tante novità, tra cui i nuovi sughetti e la collaborazione con la scuola Niko Romito Formazione. Nelle altre foto **Laila Colancecco** e **Roberto Cerquitelli** di Tenuta Sant'Ilario, e una simpaticissima immagine di **Giuseppe Ferro**, amministratore delegato del pastificio La Molisana

