VARIOGUSTO

AGIRE - Polo d'innovazione agroalimentare

La grande occasione

Le aziende fiore all'occhiello dell'imprenditoria abruzzese

Scegli l'autenticità, sempre.

CANTINA TOLLO

Ambasciatori dei vini d'Abruzzo nel mondo

Follow us

Cantina Tollo s.c.a.
Viale Garibaldi, 68
66010 Tollo (Ch)
Abruzzo (Italia)

T. +39 0871 96251
Fax +39 0871 962122
info@cantinatollo.it
www.cantinatollo.it

LA GRANDE OCCASIONE

L'Esposizione universale di Milano che si svolgerà da maggio a ottobre del prossimo anno rappresenta un'opportunità imperdibile per valorizzare le risorse di una regione che ha una grande voglia di mostrare le sue potenzialità

1 maggio-31 ottobre 2015. Due date importanti. Segnano l'inizio e il termine di Expo 2015, l'Esposizione universale, tra i più importanti eventi mondiali. Ad ospitarla, ogni quinquennio, è un luogo diverso del pianeta. Questa volta tocca a Milano, già protagonista nel 1906 dell'Esposizione universale dedicata ai trasporti. Ma l'Expo, come si legge nell'introduzione del sito dedicato (www.expo2015.org) non è solo una rassegna espositiva, ma anche un processo partecipativo che coinvolgerà un gran numero di soggetti e persone attorno a uno slogan (*Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita*) che rappresenta un tema decisivo.

Previsti oltre 130 partecipanti e oltre 20 milioni di visitatori su un sito espositivo di un milione di metri quadrati. Sarà un viaggio tra sapori e culture e un confronto sull'utilizzo delle risorse del pianeta. È possibile garantire cibo e acqua alla popolazione mondiale? Aumentare la sicurezza alimentare? Proporre nuove soluzioni in grado di tutelare la biodiversità del pianeta? L'obiettivo dichiarato dell'Expo non è fornire risposte univoche, ma sollevare domande e offrire ai visitatori occasioni per cercare risposte. Il dibattito si svilupperà giorno per giorno attraverso eventi, mostre, convegni e incontri. Per l'Italia è una grande occasione, e a testimoniarlo basterebbero i fiumi di inchiostro che si sono versati finora per esprimere le ansie e le preoccupazioni legate alla riuscita della manifestazione. Sarà una grande opportunità anche per l'Abruzzo e l'intero suo comparto agroalimentare. Per la pasta, il vino, l'olio ed altre tipicità quali ad esempio formaggio e dolci che i produttori abruzzesi sanno realizzare, certo, ma anche per la sapienza magistrale che un'antica tradizione, attraversando i secoli, è riuscita a conservare.

L'Abruzzo sarà presente al Padiglione Italia dell'Expo di Milano con un ufficio di rappresentanza, la partecipazione alla Mostra sull'Italia delle Regioni (manifestazione sulle eccellenze dei territori italiani) e l'allestimento per una settimana di uno spazio espositivo di 200 metri quadrati. In programma anche un pacchetto di visite guidate e trasferte dedicate (con collegamenti diretti Milano-Pescara) per far conoscere in loco processi e prodotti.

Attorno a questi eventi (e prima e dopo il loro svolgimento) dovrà concentrarsi l'attenzione di tutti, istituzioni, aziende, associazioni di categoria ed altre organizzazioni rappresentative, affinché il brand dell'agroalimentare d'Abruzzo possa affermarsi e diventare volano di una conoscenza del territorio che vada oltre la semplice percezione di qualità dei prodotti agricoli e agroindustriali.

«Al di là del discorso sulla qualità e sulle tradizioni –spiega William Di Carlo, presidente di Agire (il consorzio di piccole e grandi imprese che gestisce il Polo di innovazione dell'agroalimentare d'Abruzzo)– occorre far percepire la storia che si nasconde dietro i prodotti della nostra terra, i suoi valori, le sue ricchezze profonde, la bellezza delle colline e del mare, il fascino e le suggestioni dei Parchi, i segreti di un territorio ancora da scoprire. Sarà importante, in questo contesto, sottolineare come le tipicità abruzzesi e il nostro sistema produttivo siano molto vicini ai grandi temi dell'Expo sulla sostenibilità, la sicurezza alimentare e la biodiversità. E questo potrà avvenire, oltre che attraverso le migliaia di contatti diretti che l'Expo 2015 offrirà, anche attraverso una strategia che colga le infinite potenzialità di uno strumento di visibilità così unico». «Una strategia –precisa l'amministratore delegato di Agire, Donato De Falcis– che sappia raccontare l'Abruzzo delle tradizioni, ma anche l'Abruzzo della voglia di rilancio, della capacità di fare rete tra imprese e dei risultati legati all'aver portato innovazione anche all'interno di piccole e piccolissime realtà produttive. Un risultato che ci fa sentire orgogliosi per ciò che è stato fatto finora e per il tanto che potrà essere fatto ancora. L'Abruzzo del rapporto fra imprese, Università e centri di ricerca, infatti, può e deve offrire ancora molto in termini di valore aggiunto e di prospettive all'Abruzzo del futuro».

UNA STORIA D'AMORE

Innovatore, grande enologo e illuminato imprenditore, Gianni Masciarelli ha scommesso fin dall'inizio sulle potenzialità di quei vitigni, Trebbiano e Montepulciano, che caratterizzano il suo Abruzzo, traghettando la viticoltura regionale dal passato alla modernità. E ha condiviso la sua visione con la moglie Marina Cvetic che oggi ne prosegue il sogno

•Nella foto sopra: la tenuta di San Martino sulla Marrucina. Nella pagina a fianco: Marina Cvetic con i figli e una bella immagine del castello di Semivicoli.

Parlare di vino in Abruzzo vuol dire necessariamente citare Gianni Masciarelli, l'innovatore: colui che traghettò la viticoltura abruzzese dal passato al futuro, l'enologo che vanta –come un famoso settimanale– innumerevoli tentativi d'imitazione. A lui si deve l'introduzione di nuove metodologie per la vinificazione, di nuove tecniche, apprese perlopiù in Francia, con le quali si poneva in controtendenza rispetto alla tradizione regionale. Il tempo gli ha dato ragione e se i vini abruzzesi sono oggi ai primi posti in quasi tutti i concorsi enologici lo si deve alle sue intuizioni.
Il percorso evolutivo immaginato da Gianni Masciarelli è stato condiviso fin dall'inizio con la moglie Marina Cvetic, attualmente la principale figura di riferimento dell'azienda, cui Gianni dedicò una delle sue linee più rappresentative, la linea Marina Cvetic (Montepulciano, Trebbiano, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon). Marina quest'anno ha ricambiato il favore lanciando al Vinitaly la linea Gianni Masciarelli (Montepulciano, Rosato e Trebbiano), che insieme alle linee Villa Gemma (Montepulciano, Cerasuolo d'Abruzzo, Bianco), Castello di Semivicoli (Trebbiano, Pecorino, Rosso Terre Aquilane) e Iskra (Montepulciano) compone una produzione annuale di circa 2,5 milioni di bottiglie.
È una storia d'amore quella di Gianni Masciarelli. Amore per il vino e per la cultura enologica, e amore per la sua compagna Marina, che prosegue l'opera di Gianni portando alto il nome dell'Abruzzo nel settore dell'enogastronomia. Dai 2,5 ettari iniziali, oggi l'azienda Masciarelli conta circa 320 ettari coltivati a vigneto e uliveto, disseminati in 14 comuni nelle province di Chieti, Teramo, Pescara e L'Aquila. Si tratta di terreni dalle caratteristiche specifiche, ricchi di minerali, posti a varie altitudini (da 200 a 500 m.), dal mare alla montagna, coltivati sia seguendo il tradizionale allevamento a "pergola abruzzese" che il filare a guyot; terreni esposti alle diverse condizioni climatiche e dalle diverse tipologie (calcarea, argillosa, sabbiosa, roccia strati, ciottolosa) che producono pertanto specifiche e differenti espressioni dei vitigni in essi coltivati, esaltandone le peculiarità.
Centro vitale dell'azienda è San Martino sulla Marrucina, un borgo in provincia di Chieti, a 420 metri di altitudine, a soli 20 chilometri dal mare Adriatico e 20 dalle cime della Maiella.
Poco distante da San Martino è il piccolo borgo di Semivicoli, frazione di Casacan-

ditella, dove con notevole lungimiranza Masciarelli ha condotto un meticoloso lavoro di restauro dell'antico palazzo baronale trasformandolo in una residenza dall'atmosfera country chic per amanti del bello meno conosciuto, "off the beaten track": una residenza che conserva inalterata l'autenticità dei luoghi per un'immersione in tempi e ritmi passati che fa riscoprire serenità e armonia.
È nel castello di Semivicoli che oggi si svolgono molti degli eventi organizzati dall'azienda come degustazioni, cene e ricevimenti: dalla colazione all'aperitivo open air, dal cestino picnic nelle vigne con prodotti locali alle cene gourmet "su misura" firmate da cuochi di tradizione o della nuova generazione abruzzese.
L'esperienza col cibo si caratterizza per la massima cura dei dettagli, rispetto delle tipicità locali e grande attenzione al gusto, come è nello stile di Marina Cvetic che oggi dirige la struttura.
Tutt'intorno, fitti tratti di bosco, colline dolci che arrivano al mare e vallate aspre: una natura avvincente, spesso intatta e ricca di contrasti da cui nascono i prodotti eccezionali dell'azienda Masciarelli. Da una parte, l'Olio Extravergine di Oliva in 4 varietà monocultivar, dall'altra vini di straordinarie suggestioni, robusti ed eleganti, dai profumi profondi e coinvolgenti da degustare nell'antica bottaia del castello o, d'estate, nel giardino tra i filari di un vitigno antico. A disposizione degli ospiti del castello una piccola selezione delle migliori bottiglie Masciarelli: vini importanti come il Montepulciano d'Abruzzo "Gianni Masciarelli", testimonial più evocativo di questa terra e di uno stile di vita senza tempo, e il "Villa Gemma", uno dei migliori rossi d'Italia premiato da riconoscimenti internazionali e titoli sulle riviste cult del settore, e non solo. Un posto particolare meritano anche i vini firmati Marina Cvetic e la linea Castello di Semivicoli (che da quest'anno vanta anche un Pecorino): prodotti fatti per accompagnare il viaggiatore, con la loro straordinaria personalità, alla scoperta di un Abruzzo inedito e dell'autentica slow life.
Tra le novità del 2014 anche il Trebbiano d'Abruzzo riserva "La botte di Gianni", un bianco "Luminoso, brillante ed intenso, con sentori di lime, mele e minerali" come scrive il critico James Suckling. "La sua piena e meravigliosa acidità – prosegue – gli conferiscono tensione e luminosità. Un vino che fa pensare agli Chablis Grand Cru. Sicuramente un prodotto unico". Questo vino ha una storia particolare: «Qualche anno fa – ricorda Marina Cvetic – trovai in cantina due tonneaux di rovere francese da 700 litri, che erano stati acquistati da Gianni nella sua costante ricerca di un nuovo progetto. Nella vendemmia del 2010, decisi con tutta la squadra di vinificare e lasciar riposare e affinare per 30 mesi in una delle botti un bianco. I risultati sono stati straordinari, e al bianco è seguita la prova con un Montepulciano nell'altro tonneaux. Abbiamo prodotto 891 bottiglie di Trebbiano e 869 di Montepulciano, un'edizione limitatissima per veri intenditori».

Masciarelli s.r.l.

Produzione e trasformazione di prodotti agricoli, in special modo uva con relativo import/export e vendita al dettaglio di vini e olio. Confezionamento, etichettatura e commercializzazione. Castello di Semivicoli come struttura ricettiva e rappresentativa.

Via Gamberale,1 - 66010 San Martino sulla Marrucina (CH)
Tel. +390871852241/82333
Fax +390871785330
www.masciarelli.it
info@masciarelli.it

UNA PASTA PER TUTTI

A Spoltore, in un moderno stabilimento l'innovazione si sposa con il rispetto della tradizione e genera prodotti di alta qualità dal gusto antico. E gli ingredienti principali sono sempre gli stessi dal 1964: impegno, sacrificio e tanta passione

In tutto il mondo, si sa, la pasta è sinonimo di "Italia". Ma in Italia, "pasta" vuol dire soprattutto Abruzzo: la nostra regione vanta una tradizione antichissima nella produzione di pasta. Una tradizione che, se da un lato ha dato vita a grandi realtà industriali, è rimasta sempre e comunque una delle attività artigianali più diffuse tra le mura domestiche. È proprio con lo "spirito della massaia" che i pastai del Pastificio Di Lullo producono dal 1964 paste alimentari speciali di alta qualità. La storia narra che fu Amedeo Di Lullo a trasformare il negozio paterno in laboratorio artigianale con l'idea di continuare a portare avanti un'arte, quella della pasta fatta in casa, che rischiava di scomparire con la diffusione della pasta fresca industriale. Oggi Amedeo è coadiuvato nella conduzione dell'azienda di famiglia dai suoi figli Eliana e Davide, che insieme a tre dipendenti portano avanti l'attività con impegno e passione.
«Adottiamo ancora la lavorazione laminata –spiega Eliana Di Lullo, responsabile commerciale– che preserva la qualità del glutine e dona alla pasta la porosità che la rende più saporita e gustosa. Questa è la fase che è rimasta più artigianale ed è il principale elemento di distinzione tra la nostra pasta e quella industriale».
La dimensione artigianale non ha impedito al Pastificio Di Lullo di offrire ai consumatori una gamma di prodotti sempre più ampia (36 formati tra pasta all'uovo, pasta all'uovo ripiena, di semola di grano duro, di saragolla da agricoltura biologica, gnocchi di patate) in grado di soddisfare tutte le richieste, restando sempre legati alla tradizione abruzzese –con formati come pasta alla chitarra e sagne– ma anche aprendosi alle novità e al mutamento del gusto delle nuove generazioni, proponendo anche una linea di pasta biologica semintegrale.
«Utilizziamo materie prime scelte con cura: semola di grano duro, farina di farro, semola di saragolla semintegrale da agricoltura biologica, provenienti da coltivazioni regionali, uova senza impiego di Ogm. I nostri prodotti sono a km 0, genuini e tracciabili». Quella di accorciare la filiera è una scelta di campo: «Siamo votati alla qualità, la nostra filosofia aziendale è quella. E questo comporta anche la difesa del territorio, il rispetto dell'ambiente in cui lavoriamo. Scegliere di acquistare generi

alimentari "a Km zero" è una scelta più sostenibile per l'ambiente, più economica ed in grado di valorizzare le realtà locali. Gli alimenti "a Km zero", oltre a provenire da una specifica zona di produzione, offrono maggiori garanzie di freschezza e genuinità; inoltre con questa scelta di consumo, si valorizza la produzione locale e si recupera il legame con le proprie origini, esaltando nel contempo gusti e sapori tipici e tradizioni gastronomiche locali».
Ma come nasce la pasta Di Lullo?
«Dopo un'accurata scelta delle materie prime di qualità, la pasta viene impastata con acqua fredda, il che permette di conservare tutte le proprietà nutritive e organolettiche della semola; la sfoglia viene compressa tramite due rulli d'acciaio scanalati (è la già citata lavorazione laminata) prima di essere tagliata per creare i vari formati di pasta. Questo tipo di lavorazione preserva la qualità del glutine e dona alla pasta una maggiore porosità, che la rende più saporita e gustosa. Per tutta la durata di questo processo la presenza, l'intervento diretto e la manualità dei nostri pastai specializzati permettono il controllo, in tutte le fasi di lavorazione, dell'integrità sia delle materie prime che del prodotto finito».
Una volta che la sfoglia è stata tagliata per creare i vari formati, la pasta «viene sottoposta a una leggera asciugatura con aria fredda (circa 15 minuti) per eliminare l'umidità, dopodiché viene confezionata in atmosfera protettiva, che permetterà di conservarla in frigorifero per diverse settimane».
Il prodotto fresco (pasta all'uovo e pasta di semola) deve essere conservato a +4°C e ha una durata, dalla data di produzione scritta sull'etichetta, di 70 giorni per la pasta all'uovo fresca e di 120 giorni per la pasta di semola fresca.
«Da qualche anno, poi, abbiamo iniziato a produrre anche pasta biologica utilizzando la Saragolla, un cereale antenato dei moderni grani duri che viene prodotto da un'azienda biologica abruzzese, a Torano Nuovo, sulle colline teramane. Le sue straordinarie caratteristiche organolettiche (maggior contenuto di proteine, lipidi e sali minerali) ne fanno una materia prima eccezionale per la produzione di pasta».
E così nascono sagne, tajarille, tacconi e tagliacci biologici, ottimi per la preparazione di zuppe di legumi, minestroni e la tipica ricetta abruzzese delle sagne con i fagioli. «I prodotti a base di grano duro di saragolla sono stati oggetto di studio presso diversi centri universitari italiani, che hanno studiato e sancito le loro migliori qualità nutrizionali rispetto a quelli prodotti con grani duri "moderni". Le caratteristiche di questo cereale fanno sì che la pasta ottenuta sia un sostituto squisito e digeribile per gli intolleranti ai prodotti del grano comune, ricca com'è di proteine vegetali ma povera di glutine».

• A sinistra alcuni dei prodotti del Pastificio. Nella foto sopra: la famiglia Di Lullo: da sinistra Eliana, Davide e il fondatore Amedeo

Pastificio Di Lullo

Produzione di pasta fresca di semola, pasta fresca all'uovo, pasta ripiena e speciale (al farro, all'orzo e con semola biologica).

Via Tratturo 27,
65010 Spoltore (PE)
Tel. +390854962792
Fax +390859431852
www.pastificiodilullo.it
info@pastificiodilullo.it

LA FORZA DEI NUMERI

Tra le maggiori associazioni di categoria del settore agricolo, la Cia Abruzzo conta su una compagine societaria di circa 45mila imprenditori e imprese, oggi rappresentati anche negli organismi dirigenti a coronamento di un complesso percorso di riforma interna

La sigla non tragga in inganno: tutti i servizi proposti dalla Confederazione Italiana Agricoltori non hanno nulla di segreto, anzi: la CIA Abruzzo, una delle principali associazioni di categoria del settore agricolo, che rappresenta e tutela gli interessi degli imprenditori e delle imprenditrici agricole, delle imprese agricole e di tutti gli associati, è «un'associazione autonoma, democratica ed indipendente che afferma la centralità dell'impresa agricola singola ed associata, promuove la crescita culturale, morale, civile ed economica degli agricoltori e di tutti coloro che operano nel mondo rurale».
A parlare è il presidente regionale Mauro Di Zio, recentemente eletto al vertice dell'associazione che ha intrapreso, negli ultimi anni, un interessante e complesso processo di autoriforma a livello nazionale, eleggendo alla presidenza e negli organismi dirigenti gli stessi imprenditori agricoli al posto dei precedenti funzionari. Con la sesta assemblea sono state rinnovate infatti anche le altre cariche regionali: oltre a Di Zio, agricoltore di Loreto Aprutino, conduttore di un'azienda ad indirizzo zootecnico-cerealicolo-forestale, sono diventati vicepresidenti Nicola Sichetti, agricoltore di Fossacesia, conduttore di un azienda ad indirizzo orticolo-viticolo e Roberto Battaglia, agricoltore di Roseto degli Abruzzi, conduttore di un azienda ad indirizzo orticolo-olivicolo, entrambi rispettivamente presidenti delle Cia provinciali di Chieti e di Teramo.
Nella giunta regionale sono entrati il presidente della Cia di Pescara Beatrice Tortora, imprenditrice agrituristica di Abbateggio, che conduce un impresa ad indirizzo cerealicolo e Gianni Fidanza, presidente della Cia dell'Aquila, che conduce un impresa ad indirizzo orticolo a Celano, che si aggiungono ai presidenti regionali della Associazione Pensionati, Bruno Dino; di Donne in Campo, Domenica Trovarelli e dei Giovani imprenditori, Alessandro Impicciatore. Mariano Nozzi è invece stato designato direttore regionale.
«La Cia –prosegue Di Zio– persegue la realizzazione dei valori che attengono all'impresa agricola, alla democrazia economica, alla libera iniziativa imprenditoriale, al lavoro, all'ambiente rurale, alla solidarietà ed alla cooperazione, alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio. Agiamo per l'unità degli agricoltori e delle organizzazioni di

• Nella pagina a fianco: il nuovo presidente regionale della Cia Mauro Di Zio; nella foto piccola il nuovo gruppo dirigente

rappresentanza dell'agricoltura italiana, in particolare per le piccole e medie imprese. Siamo impegnati nella realizzazione, nella società e nell'economia, delle pari opportunità tra donne e uomini e promuoviamo l'inserimento dei giovani per favorire il ricambio generazionale nelle imprese e nei sistemi agricoli territoriali».
La CIA d'Abruzzo è strutturata in una sede regionale, quattro sedi provinciali e decine di sedi zonali, comprensoriali e comunali che coprono l'intero territorio regionale. Al 31 dicembre del 2013 gli iscritti al libro dei Soci della Cia d'Abruzzo sono oltre 45mila.
Per svolgere appieno i suoi obiettivi la Cia d'Abruzzo si è dotata di una serie di enti, associazioni ed Istituti, come l'Inac (Istituto Nazionale Assistenza Cittadini) che svolge azioni di Patronato; la Anp (Associazione Nazionale Pensionati) che svolge attività di tutela dei diritti dei pensionati e degli anziani; il Cipat (Centro Istruzione Professionale) che organizza e svolge attività di formazione professionale; Turismo Verde, che associa e promuove le attività agrituristiche e multifunzionali; l'Agia (Associazione Giovani Imprenditori Agricoli) che associa giovani imprenditori di età inferiore a 40 anni e promuove il ricambio generazionale; Donne in Campo, associazione di donne imprenditrici e non sui temi dell'eguaglianza di genere; e infine Agricoltura è Vita Abruzzo, associazione che svolge attività di consulenza a favore degli imprenditori.
Specifiche società di servizi assicurano assistenza fiscale, giuslavoristica e tributaria ai cittadini e attività di servizio agli imprenditori in materia di aiuti comunitari, nazionali e regionali.
La Cia d'Abruzzo ha dedicato grande attenzione al progressivo sviluppo della vendita diretta di prodotti agricoli dall'imprenditore al consumatore finale. «La vendita diretta –spiega ancora Di Zio– consente di ridurre i passaggi delle intermediazioni e garantisce la stagionalità e la provenienza dei prodotti oltre che assicurare qualità ai consumatori. Si pratica sia in azienda che in spazi dedicati (mercati, fiere) e sta incontrando sempre maggiore interesse sia tra gli agricoltori che tra i consumatori.
Per tali motivi abbiamo costituito una apposita associazione denominata "La spesa in campagna" che grazie ad un finanziamento europeo e in collaborazione con il Polo d'Innovazione Agire, ha permesso di migliorare, specializzare e affinare le tecniche e le pratiche di vendita diretta e consentito l'adesione alla "Spesa in campagna" di oltre 100 imprese agricole».
La Cia d'Abruzzo, Confagricoltura Abruzzo e Alleanza delle Cooperative (AGCI-Agrital, Confcooperative-Fedagri e Legacoop agroalimentare) hanno costituito il coordinamento denominato Agrinsieme Abruzzo, con lo scopo di fornire un valido contributo da parte del sistema agroalimentare abruzzese in termini di proposte e fattivo confronto con tutte le istituzioni regionali. Obiettivo prioritario è quello di offrire una immagine del settore il più possibile coesa e unitaria.

CIA Abruzzo - Confederazione Italiana Agricoltori

Associazione di categoria che raggruppa oltre 45mila imprese e imprenditori agricoli sul territorio regionale. Conta su una rete capillare di sedi e di uffici.

Viale Bovio, 85 - 65124 Pescara (PE)
Tel. +390854216816
Fax +390854223819
www.ciaabruzzo.it
abruzzo@cia.it

QUALITÀ IN TAVOLA

La valorizzazione di tutta la filiera olivicola e la promozione delle varietà locali sono al centro delle attività della cooperativa teramana, che con oltre duemila soci produce e commercializza oli di alta qualità 100% abruzzesi

La qualità, la sicurezza, la tracciabilità: problemi che nell'agroalimentare italiano sono sempre dietro l'angolo, e che costringono i consumatori ad adottare comportamenti responsabili. Controllare la provenienza di ciò che si compra, leggendo bene l'etichetta, ad esempio. E fidarsi soprattutto di quei prodotti a "filiera corta", ossia quelli che nel percorso dal campo alla tavola effettuano pochissimi passaggi. È il caso dell'olio extravergine d'oliva, una delle ricchezze abruzzesi per eccellenza (insieme al vino): «Ormai siamo invasi da marchi storici, non più italiani, che commercializzano olio proveniente da altri Paesi. Sul mercato vengono immessi oli a basso prezzo dove la qualità non può essere garantita. Al consumatore diciamo di guardarsi bene attorno prima di mettere nel cestino della spesa una bottiglia d'olio pagata ad un prezzo fuori mercato». Parole di Flaviano Di Giovanpietro, presidente del Consorzio di tutela dell'olio Dop Pretuziano delle Colline Teramane (una delle tre Dop presenti sul territorio regionale insieme alla Dop Aprutino-Pescarese e la Dop Colline Teatine), costituitosi nel 2006. Di Giovanpietro è anche presidente di Aprol Abruzzo, una società cooperativa di produttori olivicoli con sede in Colonnella, in provincia di Teramo, nata nel 1978 e trasformatasi da associazione a società cooperatiuva agricola nel 2005.

«Il nostro scopo principale –spiega il direttore di Aprol Abruzzo Giustino D'Anteo– è la valorizzazione dell'intera filiera olivicola, a partire dal campo e terminando in tavola con la promozione di oli extravergini di oliva di alta qualità oltre che valorizzazione di oli locali come l'olio extravergine di oliva monocultivar Tortiglione e l'olio extravergine di oliva D.O.P. Pretuziano delle Colline Teramane. Il Pretuziano è il nostro fiore all'occhiello: si ottiene dalle varietà Leccino, Frantoio e Dritta congiuntamente fino al 75%; il restante 25% è rappresentato da varietà locali minori, tra le quali sono maggiormente diffuse il Tortiglione, la Carboncella e la Castiglionese. Oltre al Pretuziano produciamo e commercializziamo olio extravergine di oliva di alta qualità (il nostro Gocce di Civitas), il Classico, il Biologico, il Gocce di Tradizione e diversi olii aromatizzati. Tutti prodotti 100% italiani, garantiti e controllati scrupolosamente lungo tutte le fasi

della produzione, dalla concimazione del terreno alla raccolta delle olive, dalla molitura al confezionamento».
La società, che conta circa duemila soci, mette a disposizione anche di terzi moderne attrezzature per la lavorazione delle olive e per la gestione dell'intero oliveto, seguendo attentamente tutte le fasi della filiera produttiva grazie all'assistenza di tecnici specializzati. Nel 2005 è infatti stato inaugurato il frantoio sociale Aprol Abruzzo, dotato di un sistema continuo di estrazione che garantisce il pieno mantenimento delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali dell'olio, grazie ad un software che permette di gestire l'intero processo produttivo (dai tempi alle temperature di lavorazione) e che unitamente all'esperienza del tecnico di frantoio garantisce un' eccellente qualità del prodotto finito.
«I prodotti –prosegue D'Anteo– dall'extravergine classico a quello di alta qualità, dal biologico al D.O.P. Pretuziano delle Colline Teramane fino ai condimenti aromatizzati, sono confezionati in diversi formati per la commercializzazione. Abbiamo bottiglie da 0,25, 0,50 e 0,75 litri e lattine da 1, 3, 5 litri, ciascuno con le proprie caratteristiche peculiari che li differenziano gli uni dagli altri.
Esaminando ad esempio il biologico Aprol Abruzzo è possibile, all'olfatto, riconoscere un odore di frutto al giusto grado di maturazione con sentori di erba appena tagliata, fruttato leggero e medio per intenderci, mentre al gusto note di mandorla sono accompagnate da sentori di carciofo e pomodoro».
Aprol Abruzzo, inoltre, partecipa ed offre ai propri soci l'opportunità di aderire a progetti comunitari per la valorizzazione dell'olivicoltura sia durante la fase di campagna che successivamente alla raccolta, trasformazione, stoccaggio e vendita. «Un importante progetto –conclude D'Anteo– è la tracciabilità di filiera, regolamentata dalla norma internazionale UNI EN ISO 22005:08, con la quale si analizza e controlla il prodotto dal campo lungo tutta la filiera fino alla tavola, ed è possibile, tramite un sistema di sms risalire all'azienda produttrice, alla zona di produzione ed alla varietà prevalente che compone il lotto di produzione».

Aprol Abruzzo Soc. Coop. Agr.

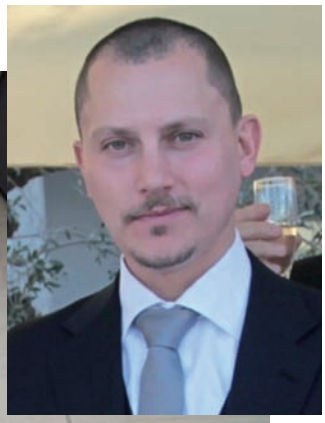
Società cooperativa agricola dedita alla valorizzazione degli oliveti dei soci situati nelle splendide colline teramane ed alla produzione, commercializzazione e promozione dell'olio extravergine di oliva, in particolare del DOP Pretuziano delle Colline Teramane

Via Vibrata 72, 64010
Colonnella (TE)
Tel. +390861757014
fax. +390861710854
www.aprolabruzzo.it
info@aprolabruzzo.it

PASSAPORTO PER IL MONDO

Ricerca e innovazione non riguardano soltanto processi e prodotti. Una società di consulenza specializzata in servizi di internazionalizzazione e temporary management offre strumenti e metodi all'avanguardia per penetrare nei mercati esteri e creare reti commerciali stabili e partnership affidabili

Efficienza. È il segno sotto cui nasce Co.Mark, a Bergamo, nel 1998. Uno studio di consulenza professionale, apparentemente come tanti, specializzato nei servizi di temporary management per la ricerca di clienti e la creazione di reti commerciali in Italia e all'estero. Ma ciò che già nella culla rende la neonata Co.Mark diversa dagli altri è l'approccio al marketing aziendale, il cui modello di riferimento è strettamente legato ai risultati di vendita. I successi non tardano ad arrivare, e Co.Mark si trasforma ben presto in società per azioni diffondendosi su tutto il territorio nazionale e differenziando il proprio core business in tre aree ad alta competenza nell'export e nel marketing: servizi dedicati alle PMI, consulenze e formazione per le grandi aziende, partership con le associazioni imprenditoriali territoriali e le confederazioni nazionali.
I numeri di Co.Mark dimostrano l'efficacia del servizio offerto: solo durante lo scorso anno sono state aiutate 450 aziende ad esportare, 100 Export Specialist ogni giorno al fianco dei clienti, 18.500 le richieste d'offerta generate, 8mila gli ordini acquisiti e 500 milioni di Euro il fatturato generato da Co.Mark per i propri clienti.
Co.Mark è arrivata in Abruzzo quando, nel 2012, Maurizio Di Cola ha dato vita al Co.Mark Network regionale: «Da sempre siamo stati convinti che il nostro mercato fosse il mondo» dice Di Cola. «Per questo ci occupiamo di internazionalizzazione d'impresa e di export management. Il nostro obiettivo principale vuole essere quello di accompagnare le PMI abruzzesi nei mercati esteri».
Co.Mark riesce, tramite strumenti all'avanguardia e metodo innovativo, ad offrire un servizio di consulenza e di partnership a tutte le PMI che vogliono affacciarsi sui mercati esteri. «Tra i vari servizi a disposizione –illustra Di Cola– siamo in grado di offrire un innovativo servizio di temporary management, mettendo a disposizione dei nostri clienti un export manager in esclusiva». Co.Mark vuole essere quindi il punto di riferimento, il miglior partner per tutte le aziende che vogliono intraprendere un processo di internazionalizzazione anche in Abruzzo.
«Internazionalizzare la propria azienda non può più essere un'opzione



ma è diventata una necessità», spiega Di Cola. «Tuttavia, al fine di poter raggiungere i mercati esteri nel minor tempo possibile è indispensabile avere metodo, strumenti innovativi e tecniche specifiche. L'export non può più essere un'attività casuale o derivante da contatti personali e vendite spot. Un processo di internazionalizzazione richiede di essere pianificato strategicamente con un metodo specifico e degli strumenti innovativi che consentono di ottenere risultati duraturi nel tempo».
Metodologia consolidata, banche dati specializzate, strumenti di web marketing evoluto e non convenzionale, consentono di ottenere risultati in breve tempo e, soprattutto, di costruire relazioni stabili e durature con i propri partners oltre confine.
«L'utilizzo di tecniche avanzate di web marketing unite a quelle di corretta interrogazione dei potenziali contatti consentono di "targettizzare" in minor tempo i clienti. Il metodo e gli strumenti che adottiamo –prosegue Di Cola– si sono evoluti al passo con le continue mutazioni di mercato e con l'avvento di nuove tecnologie applicabili al servizio. Il numero della clientela si è molto allargato e con esso anche i relativi casi di successo, ma il carattere della nostra azione ha mantenuto e manterrà nel tempo uno spiccato spirito di concretezza e pragmaticità, caratteristiche fondanti della nostra consulenza all'impresa».
Il successo dei servizi di Co.Mark è rappresentato dalla qualità dei suoi "Export manager". Praticamente dei manager in affitto, capaci di analizzare i mercati, individuare le necessità, le criticità e le opportunità, e agire di conseguenza per ottenere il miglior risultato possibile. «Altamente competenti, fortemente orientati al risultato e con solide motivazioni personali, gli Export specialist sono esperti in vendita, marketing ed internazionalizzazione. In pratica, sanno decidere cosa vendere e come farlo».
«Non ci perdiamo in spiegazioni su cosa si deve fare, ma lo facciamo: troviamo soluzioni e diamo risposte concrete che trasferiamo attraverso consolidati modelli ai nostri clienti partner per dare loro modo di crescere insieme a noi».
Le imprese, prosegue Di Cola, hanno bisogno di risultati che si raggiungono grazie ad un mix efficace tra impostazione strategica e operativa: «Il nostro core business è generare vendite per i nostri clienti. Vendiamo, e mentre vendiamo diamo loro la possibilità di strutturarsi sui mercati esteri, e nel contempo raccogliamo informazioni reali sulle quali costruire una strategia vincente a medio lungo periodo. Un perfetto connubio fra operatività e strategia: un servizio unico nel suo genere».

• Nella pagina a fianco: lo staff Co.Mark davanti alla sede di Bergamo. Qui sopra Maurizio Di Cola, Ceo di ACE - Abruzzo Consulting per l'export

Abruzzo Consulting per l'Export

Società di consulenza alle imprese specializzata in servizi di internazionalizzazione e temporary management

Viale Abruzzo 132, 66100 Chieti
Tel. + 390871552797
Fax + 390871344778
www.comarkspa.it
www.aziendedisuccesso.it
amministrazione@comarkabruzzo.com

L'ANTICO E IL MODERNO

Dall'antica tradizione enologica introdotta in Abruzzo dai nobili Thaulero fin dal XVI secolo, nasce una delle più autentiche cantine della regione, forte di una produzione che supera il milione e mezzo di bottiglie l'anno e di una distribuzione che raggiunge oltre 30 Paesi nel mondo

In alto: i vigneti Casal Thaulero. Nella pagina a fianco: la nuova linea Principe d'Abruzzo *e la linea spumanti* Voilà *versione limited edition.*

La famiglia Thaulero, la cui presenza in Abruzzo è attestata fin dal XVI secolo, fu tra le prime a intuire le potenzialità del territorio abruzzese rispetto alla viticoltura: fu il duca Giovanni Thaulero, nel 1800, a bonificare i suoi possedimenti e a impiantare viti secondo criteri all'avanguardia per l'epoca, cui seguì anche la costruzione di una grande cantina. Grazie alla sua forte inclinazione alla sperimentazione è tuttora considerato un vero e proprio precursore della viticoltura moderna. Questa antica tradizione enologica, introdotta in Abruzzo dai nobili Thaulero e tramandata di padre in figlio, si è poi estesa coinvolgendo gran parte degli abitanti dei luoghi limitrofi e non solo. Ragion per cui nel 1961 alcuni vignaioli decisero di associarsi e costituire una azienda vinicola, in onore della famiglia Thaulero.

Oggi, con oltre un milione e 500mila bottiglie prodotte ogni anno, Casal Thaulero è una delle cantine più importanti della regione. Dal 2000 Casal Thaulero produce vini di altissima qualità destinati al mercato Horeca sia in Italia e sia all'estero. Gli ettari di vigneti destinati alle produzioni Casal Thaulero sono distribuiti in un ampio territorio abruzzese, seguendo un preciso criterio di scelta di singoli appezzamenti che identificano "microzone viticole" con caratteristiche pedoclimatiche uniche all'interno di aree produttive più ampie.

I vigneti di Casal Thaulero sono racchiusi tra la Maiella e il Gran Sasso in un comprensorio che guarda il Mare Adriatico. Un terroir unico che dona a questi vigneti la possibilità di essere accarezzati dalla brezza del mare e dalle correnti delle montagne creando così microclimi differenti, con escursioni termiche ideali per lo sviluppo della vite. «Questi fattori climatici e geologici –spiega il presidente Angelo Baccile– concorrono a determinare le caratteristiche uniche dei vini che vengono prodotti in questa zona. Il nostro intento è di diffondere la conoscenza del territorio e del vino abruzzese che, grazie al miglioramento continuo del processo di vinificazione e all'utilizzo della tecnologia più all'avanguardia, può vantare delle produzioni uniche nel pieno rispetto di una tradizione enologica ultracentenaria».

Gli enologi selezionano le uve migliori accompagnandole poi durante tutto il processo di vinificazione ed evoluzione. «Si tratta di un lungo processo naturale, attraverso il quale si fondono misteriosamente nel vino i profumi, i gusti e

l'identità del territorio di cui è espressione, l'Abruzzo».
La produzione Casal Thaulero offre principalmente i vitigni autoctoni dell'Abruzzo quali Montepulciano, Trebbiano, Cerasuolo, Cococciola, Pecorino e Passerina. Questi ultimi sono perfettamente abbinabili, oltre che con la cucina tipica Italiana, anche con quella Internazionale e stanno vivendo un grande successo nei ristoranti Giapponesi e Thai e in tutta la Nouvelle Couisine. A completamento della gamma produttiva Casal Thaulero propone anche vini derivanti da vitigni alloctoni come Chardonnay, Merlot, Sangiovese, Cabernet, Pinot Grigio e il Moscato. Casal Thaulero ha sei diverse linee di vini suddivise in relazione alla zona di provenienza del prodotto, cercando di esaltare al massimo le caratteristiche del vino a seconda delle caratteristiche del suolo e del clima. Tre sono le aree: la prima è classificata come "marina", la più vicina al mare, e conferisce ai vini sapidità una ampia persistenza gustativa lungo il palato; da qui hanno origine le linee *Miravigna* e *Borgo Thaulero*. La seconda è chiamata "collinare", e si estende tra il mare e la montagna: è famosa per essere la zona produzione delle riserve, come ad esempio il Montepulciano Riserva della linea *Duca Thaulero*, vincitore della medaglia d'oro al Mundus Vini, una delle competizioni più famose in Europa. La terza, detta "pedemontana", è situata ai piedi della Maiella, una tra le vette più alte dell'Appennino centrale nel cuore del Parco Nazionale della Maiella: da qui nasce la linea *Orsetto Oro*, dedicata al simbolo del Parco Nazionale d'Abruzzo, che quest'anno ha visto come protagonista indiscusso il Montepulciano d'Abruzzo *Orsetto Oro*, vincitore della doppia medaglia d'oro al CWSA, uno dei concorsi enologici più importanti in Cina. E, infine, la linea top di gamma "Thalè", realizzata con uve provenienti da diverse zone produttive, il nome deriva dal dialetto "come è", che ricalca il gusto del montepulciano come era una volta.. La novità di quest'anno è la linea "Principe d'Abruzzo" composta da *Abruzzo Dop Bianco* e *Abruzzo Dop Rosso*, che si ispira alla figura di un principe esploratore, per far conoscere e rappresentare il magnifico territorio abruzzese attraverso un nuovo stile enologico volto alla modernità del gusto e alla fragranza dei profumi in grado di realizzare una sintesi elegante e raffinata dei vitigni più importanti della regione. «Abbiamo deciso di aderire al Polo Agire –spiega Baccile– perché rappresenta un punto di riferimento in qualità di "diffusore di innovazioni" nel settore agroindustriale, grazie all'offerta di prodotti e servizi altamente professionali. Senza dimenticare la possibilità di instaurare una rete di collaborazioni e sinergie sia con le aziende appartenenti al Polo e sia con altri Poli internazionali, di usufruire di un pacchetto di servizi innovativi ad elevato contenuto specialistico e, infine, l'opportunità di aderire a futuri progetti di ricerca beneficiando delle politiche di marketing territoriale, comunicazione e logistica».

Casal Thaulero

Casal Thaulero, fondata nel 1961, è stata la prima cantina in Abruzzo a esportare e imbottigliare vini DOC. Oggi la produzione pur privilegiando i vitigni autoctoni comprende anche altri vitigni come Chardonnay, Merlot, Sangiovese. I vini Casal Thaulero sono distribuiti in 30 paesi nel mondo e i mercati principali per l'azienda sono Stai Uniti, Germania e Gran Bretagna.

Contrada Cucullo,
66026 Ortona (CH)
Tel. +390859032533
Fax +390859032537
www.casalthaulero.it
info@casalthaulero.it

L'ABRUZZO IN TAVOLA

Comunicare l'Abruzzo attraverso le sue eccellenze gastronomiche: questa l'idea da cui nasce Abruzzé, il marchio creato da Fabio Di Sante che promuove il territorio portando i prodotti regionali di qualità sulle tavole dei migliori ristoranti d'Italia e d'Europa

Abruzzo, terra sconosciuta: almeno fino a poco tempo fa, erano ben pochi i cittadini del mondo che sapevano collocare l'Abruzzo all'interno del nostro Paese. Grazie alla vicinanza con lo scalo romano e a efficienti politiche di marketing territoriale (oltre che a disastrosi cataclismi come il terremoto del 2009), l'Abruzzo sta finalmente facendosi conoscere dal grande pubblico; ma se oggi sono in molti a conoscere i Parchi nazionali, la Rocca di Calascio, i monumenti dell'Aquila e le spiagge teramane, pescaresi e chietine, non altrettanto può dirsi per i prodotti tipici regionali, che faticano ad affermarsi anche a livello nazionale.
«L'idea di base è stata quella di valorizzare le produzioni eccellenti del nostro territorio, ma ho voluto aggiungere a quella che poteva essere una semplice operazione commerciale anche la promozione dell'intera regione, grazie alla partecipazione a fiere e eventi internazionali in ambito gastronomico». Così Fabio Di Sante, giovane imprenditore, racconta la nascita di Abruzzé, marchio nato appena un anno fa con lo scopo, appunto, di raccogliere le migliori produzioni enogastronomiche regionali per diffonderle attraverso gli operatori della ristorazione ed offrire ai clienti il gusto unico di un territorio ricco di tradizione e di sapori.
«Ho selezionato prodotti artigianali come pasta, olio, conserve, da piccole realtà locali, a volte anche familiari, e li commercializzo sotto un unico brand che rappresenta eleganza, gusto e territorialità. I principali canali di riferimento sono wine bar, enoteche, negozi specializzati, ristoranti; a breve anche il consumatore finale avrà la possibilità di acquistare direttamente i nostri prodotti tramite pc, tablet e smartphone sul nostro sito attraverso una piattaforma di e-commerce». Ma la *mission* di Abruzzè non si ferma alla selezione e commercializzazione dei prodotti: «Attraverso il *naming* del nostro brand desidero far conoscere meglio la nostra splendida regione ai Paesi esteri tramite la partecipazione a fiere internazionali di settore. Quest'ultimo è un aspetto molto importante perché all'estero, come regione italiana, siamo poco conosciuti nonostante tutte le nostre peculiarità». In programma c'è già la partecipazione al Merano Wine Festival e al Salone internazionale svizzero delle vacanze, *I Viaggiatori* di Lugano.
Abruzzè ha un portafoglio assortito che

spazia dalla pasta alle olive, dal vino ai liquori ed alle conserve.
«Tutti i prodotti sono coltivati in Abruzzo e trasformati da aziende abruzzesi per servire un mercato alla continua ricerca dell'originalità e dell'eccellenza. Grazie ad Abruzzè i ristoranti e le osterie, i wine bar e le enoteche e tutti coloro che vogliono far assaggiare ai loro clienti i sapori originali della tradizione abruzzese trovano la comodità di avere i prodotti direttamente presso la propria sede risparmiando tempo e con la garanzia di un'accurata selezione e genuinità».
Abruzzè lavora esclusivamente con gli operatori del canale *horeca* con precisione e puntualità nelle consegne garantendo una disponibilità costante dei prodotti commercializzati. I prodotti commercializzati da Abruzzè rispettano gli standard sanitari previsti dalla legge e sono completi delle indicazioni necessarie per il mercato alimentare. I prodotti di Abruzzè sono disponibili in confezioni (singole o in pacchi) pratiche e comode per il mercato della ristorazione.
«La Pasta Abruzzè viene prodotta con materie prime di elevata qualità e con la qualità dell'acqua del Gran Sasso per dare un risultato unico nel suo genere. Trafilatura al bronzo, lenta essiccazione e basse temperature esaltano la consistenza e le caratteristiche organolettiche. La Pasta di Abruzzè esalta il gusto dei condimenti abbinati, sia di pesce che di terra». Dalla pasta alle conserve: «Abbiamo un vasto assortimento delle più prelibate conserve e dei più succulenti sottoli tipici della tradizione abruzzese. Sono stati selezionati i prodotti migliori, preparati artigianalmente e confezionati appositamente per i clienti: verdure tagliate, arrostite, invasate a mano ed immerse in olio Extravergine d'oliva rendono unico questo prodotto artigianale». E a proposito di olio e di olive, «le olive selezionate da Abruzzè sono coltivate nel territorio abruzzese e raccolte al momento giusto per conservarne tutto il sapore. Abbinate alla degustazione di vini ed aperitivi oppure utilizzate come ingredienti per piatti elaborati offrono all'assaggio un gusto unico e raffinato. Poi, dalla selezione delle migliori olive nasce "l'O", un olio extravergine di oliva di categoria superiore, con basso livello di acidità, ottenuto direttamente dalle olive ed unicamente attraverso procedimenti meccanici». Non potevano mancare, nel ricco catalogo aziendale, vini e liquori. «Offriamo un'ampia scelta di liquori tipici e di vini, selezionati anche questi nell'ampio panorama regionale che ormai ha fatto della qualità un must: fermi o frizzanti, rossi, bianchi o rosè, ce n'è per tutti i gusti».
Tra le prime cose che Di Sante ha fatto, una volta dato vita all'azienda, è stato di entrare a far parte del Polo Agire: «Il Polo secondo me rappresenta un valido strumento che permette a microimprese come la mia di crescere passo dopo passo, essere frequentemente aggiornati su manifestazioni , opportunità e collaborazioni aziendali e soprattutto è una grande dimostrazione di come l unione tra aziende locali porti al successo collettivo».

Fadisa Food

Commercializzazione e distribuzione di prodotti di eccellenza della gastronomia regionale

Via Nazionale, 9 - 64026 Roseto degli Abruzzi (TE)
Tel. +39347/6642968
www.abruzze.it
info@ abruzze.it

PICCOLO GRANDE ATENEO

Internazionalizzazione, ricerca e servizio al territorio: così l'università di Teramo si ritaglia un posto di primo piano su scala nazionale e dialoga col mondo intero

Università di Teramo

L'Università di Teramo mette al servizio del territorio e del Polo le sue competenze e le strutture di ricerca e di didattica nel settore alimentare, zootecnico e agronomico.

Viale Crucioli, 22, 64100 Teramo (TE)
Tel. +390861266866
Fax +390861266865
www.unite.it
ldellasalda@unite.it

Cinque 16 Corsi di laurea, oltre 20 Master, 6 Scuole di Specializzazione. Sono 10 le aree di ricerca in cui è impegnata l'Università degli Studi di Teramo, la più piccola tra le Università abruzzesi, che nella sua categoria si è guadagnata il secondo posto nella classifica nazionale degli atenei stilata dal Censis. Il rettore Luciano D'Amico, da due anni alla guida dell'Ateneo, ha spinto sul pedale dell'internazionalizzazione al di là dei Paesi dell'Unione Europea, stringendo collaborazioni e alleanze con i centri di eccellenza degli Stati Uniti, i Paesi dell'area adriatica e quelli dell'America Latina. Un'internazionalizzazione sostenuta integrando direttamente con fondi di Ateneo le borse ministeriali per la mobilità studentesca e rafforzando il Centro linguistico di Ateneo, per agevolare l'apprendimento delle lingue straniere. Le tecnologie della comunicazione hanno da sempre influenzato sia il modo di pensare che le modalità di apprendimento. Per questo sono state realizzate piattaforme e-learning e laboratori linguistici, multimediali, televisivi e radiofonici. Due i centri di eccellenza: quello giuridico-politico-comunicativo e quello agro-bio-veterinario. Dai saperi di questi punti di forza sono nati, in raccordo con il mondo del lavoro, segmenti formativi innovativi. Non è quindi un caso che l'Università di Teramo sia stata fin dall'inizio tra i membri del Polo Agire, data la mole di competenze e di servizi che può offrire alle aziende del comparto agroalimentare.

«La sempre maggiore richiesta di prodotti alimentari sicuri e di qualità da parte dei consumatori e la costante espansione del mercato internazionale hanno reso indispensabile un salto di qualità nei processi di conservazione, trasformazione, distribuzione e controllo degli alimenti» spiega il professor Dario Compagnone, preside della Facoltà di BioScienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali. «La realizzazione di questo obiettivo richiede sempre di più l'intervento di figure professionali altamente specializzate in grado di intervenire su tutta la filiera agroalimentare. Questi fattori, uniti alla circostanza che l'industria alimentare, sia nel comparto agroalimentare classico che in quello di trasformazione delle risorse ittiche, è un settore trainante dell'economia della

provincia teramana e della costiera abruzzese, hanno determinato l'attivazione della Facoltà di BioScienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali con il Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari e il Corso di laurea in Viticoltura ed enologia. Si è colmato così anche un vuoto, presente nell'Italia centrale, rispetto alla formazione di esperti nel settore della produzione degli alimenti in grado di rispondere ai crescenti bisogni delle industrie degli alimenti». Una mission che si sposa perfettamente con gli obiettivi del Polo, che sono anche quelli di far crescere il comparto agroalimentare in know-how e tecnologia. E che ha un corrispettivo altrettanto eccellente nella Facoltà di Medicina Veterinaria, da molti anni al servizio di un territorio in cui la zootecnia e l'allevamento sono attività preponderanti nel settore agricolo.
«La Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo è "approved" da parte dell'EAEVE (European Association of the Establishments for Veterinary Education), l'Associazione che assicura la qualità dell'insegnamento nelle Facoltà di Medicina Veterinaria europee» afferma orgoglioso il professor Pier Augusto Scapolo, preside della Facoltà. «Questo risultato è un traguardo per tutto l'Ateneo e una garanzia per gli studenti che aspirano a diventare competenti professionisti, in grado di competere e affermarsi non solo nel mondo del lavoro italiano ma anche in quello europeo». Al Corso di laurea magistrale in Medicina Veterinaria, che prepara i giovani alla professione, si affianca il Corso di laurea in Tutela e Benessere animale, che ha l'obiettivo di formare in tempi brevi un laureato che investa il proprio futuro professionale nel campo del benessere degli animali selvatici e da compagnia e di quelli che producono alimenti per l'uomo. La Facoltà ha attivato poi il Corso di laurea magistrale interateneo in Biotecnologie della riproduzione, che nasce da una collaborazione tra la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo e la Scuola di Medicina e Scienze della Salute dell'Università "G. D'Annunzio" di Chieti-Pescara, e partecipa con la Facoltà di BioScienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali all'organizzazione di un Corso di laurea interfacoltà in Biotecnologie, che punta a preparare un professionista in grado di applicare in campo biotecnologico metodologie già disponibili e di partecipare allo sviluppo di nuove. Grazie anche ai rapporti di collaborazione con istituzioni di ricerca nazionali e internazionali di assoluta eccellenza e di spiccata competitività, la Facoltà ha avviato iniziative formative di terzo livello (post-laurea) attivando due corsi di Dottorato di ricerca ("Biotecnologie cellulari e molecolari" e "Scienze Mediche Veterinarie, Sanità pubblica e benessere animale"), quattro Scuole di Specializzazione (Ispezione degli alimenti di origine animale, Medicina e chirurgia del cavallo, Sanità animale, allevamento e produzioni zootecniche e Fisiopatologia della riproduzione degli animali domestici) oltre al Master universitario di I livello interfacoltà in "Gestione dello Sviluppo Locale nei Parchi e nelle Aree Naturali (GESLOPAN)".

• Nelle foto: alcune immagini delle attività teorico-pratiche nella Facoltà di Bioscienze e in quella di Veterinaria

PICCOLE IMPRESE, GRANDI ORIZZONTI

Una società che offre alle PMI (e non solo) servizi di consulenza di marketing strategico, guidata da un manager di lungo corso con esperienza internazionale. Una storia aziendale in crescita grazie a una formula che unisce grande professionalità e innovazione tecnologica

Outsourcing: ovvero, secondo la Treccani, "l'affidamento all'esterno, non occasionale ma strutturale, da parte di un'azienda, di alcune proprie attività, in modo che l'azienda stessa possa concentrarsi sul proprio core business, cioè sulle attività strategiche e sui processi produttivi che la contraddistinguono sul mercato". Nel caso della Spinosi Marketing Strategies siamo di fronte a un completo ufficio di marketing in outsourcing. La società, nata nel 2011 su iniziativa di Lorenzo Spinosi, manager di lungo corso con esperienza internazionale maturata in Betafence, nonché vincitore del Premio Philip Morris per il marketing nel 2003, offre alle Pmi strategie e strumenti operativi che erano in passato appannaggio esclusivo della Grande Impresa. «Il mercato ha avuto negli ultimi anni profonde evoluzioni che hanno messo in discussione le consolidate visioni di prodotto, modalità distributive e strumenti a disposizione della forza vendita», spiega Lorenzo Spinosi, fondatore e direttore della società di consulenza. «Le PMI oggi per poter competere e costruire un nuovo e solido futuro hanno bisogno di avere un approccio al mercato e non al prodotto. Questo risultato lo si può raggiungere soltanto attraverso una corretta pianificazione strategica seguita da un'esecuzione rigorosa delle azioni previste. Con Spinosi Marketing, l'azienda impara a valorizzare le sue caratteristiche differenziandosi dalla concorrenza e diventando una brand unico e difficilmente imitabile per i suoi clienti».

I servizi che Spinosi Marketing Strategies s.r.l. offre vanno dalla pianificazione strategica al brand management, dall'analisi e ottimizzazione delle performance aziendali allo sviluppo della comunicazione integrata e via web, dalla formazione marketing internamente alle aziende allo sviluppo delle risorse umane. Nell'ultimo anno Spinosi Marketing ha lanciato 3 nuovi servizi: SEO Web Marketing, Social Media Marketing e Video Web Conference per dare alle PMI innovativi strumenti per competere.

«Le strategie di vendita attraverso il marketing strategico –sottolinea Spinosi– si allineano ai target e agli obiettivi dell'azienda. La Spinosi Marketing Strategies aiuta attraverso le proprie consulenze i suoi clienti a costruire strategie di vendita in base alle reali potenzialità dell'organizzazione aziendale, della sua capacità produttiva, del portafoglio clienti esistenti e di quelli potenziali».

Con sede a Roseto degli Abruzzi (TE), Spinosi Marketing Strategies opera in tutto il territorio nazionale, con l'obiettivo di costruire una crescita sostenibile nel tempo della Piccola e Media Impresa. «Dopo averne compreso la filosofia aziendale, ci poniamo al fianco dell'Imprenditore, per aiutarlo a potenziare gli ambiti commerciali e di marketing, introducendo nuovi elementi nella cultura aziendale e mettendo a disposizione gli strumenti idonei a favorirne la competitività».

Al fianco di Lorenzo Spinosi lavora uno staff altamente qualificato composto da: Francesca Della Monica, Creative Director formata allo IED di Roma, Francesco Bisignani, laureato a Pisa in Strategia Aziendale ed esperto di web marketing, Gianfranco Magrini, partner di lunga esperienza in Finanza e Amministrazione Aziendale, e Iole Di Bonifacio, partner legale.

Il portafoglio clienti della società, dall'inizio della sua attività, si è ampliato di successo in successo, spingendo molte aziende del territorio a servirsi delle competenze offerte dallo studio teramano. In questi 3 anni sono 35 le aziende di diversi settori che hanno scelto Spinosi Marketing tra i quali citiamo, la rete Universo Gold (34 affiliati ed oltre 21 milioni di euro di fatturato), Estintori Bosica, il Gruppo Penta, Roven parquet, Rennova (Consorzio Stabile Abruzzese di 5 aziende edili), Dolciaria SIM, Infoservice, etc.

La Spinosi Marketing crede fermamente nella cultura di rete ed è socio del Polo Agire, del Polo Palm e di CDO Abruzzo e Molise.

Per il Polo Palm (Polo d'Innovazione dell'Arredo Legno Mobile con 49 aziende associate) è Responsabile Marketing Strategico ed Operativo, ideando le strategie per l'internazionalizzazione e curando gli aspetti di web marketing e di comunicazione tradizionale.

Nel Polo Agire, Spinosi Marketing ha collaborato con il Molino Candelori per il progetto "Corso I Panificatori" realizzando i materiali di comunicazione e tenendo lezioni sulle tecniche di visual merchandising e vendite nel settore panificazione. Inoltre con l'azienda Abruzzé ha lanciato un sito e-commerce dedicato alla vendita di prodotti tipici della nostra regione a marchio Abruzzè.

Spesso, conclude Spinosi, «il limite della PMI è proprio quello di considerarsi inadeguata al mercato internazionale per via delle proprie esigue dimensioni, dimenticando che, invece, l'internazionalizzazione può essere un'opportunità enorme anche per il mondo della Piccola e Media Impresa. Noi assistiamo le PMI verso una crescita sostenibile nel tempo, affiancandole strategicamente nei processi di internazionalizzazione, attraverso ricerche e analisi di mercato, definizione delle politiche di prodotto, prezzo, distribuzione e promozione nei mercati internazionali; promozione del brand di prodotto a livello internazionale attraverso canali tradizionali ed innovativi; definizione delle metriche per la misurazione degli obiettivi futuri».

• Nella pagina a fianco: Lorenzo Spinosi durante un momento formativo. Qui sopra, da sinistra: Gianluca Candelori, Lorenzo Spinosi, Fabio Di Sante e Francesco Bisignani

Spinosi Marketing Strategies S.r.l.

Società di consulenza alle imprese per lo sviluppo di piani marketing strategici, efficaci e innovativi

Via C. Colombo, 1
64026 Roseto degli Abruzzi (TE)
Tel./fax +390852190761
www.spinosimarketing.com
info@spinosimarketing.com

DOLCI EMOZIONI

Attiva dal 1984, la pasticceria artigianale di Mariella Cicchini mantiene viva la cultura dolciaria regionale, proponendo prodotti della tradizione accanto a ricette innovative. Una filosofia tesa alla valorizzazione del territorio e delle produzioni locali sempre nel segno dell'eccellenza

• Alcuni dei prodotti della Pasticceria Mariella. In questa pagina i classici Calcionetti; nella pagina a fianco, dall'alto: il Pan Soft, i Cantucci al Tartufo, le Cupole dell'Olmo (con Zafferano) e i Mostaccioli. Nella foto in basso, il Reale

Quando ha aperto i battenti, il 17 ottobre del 1984, la Pasticceria Mariella era l'unica della zona. «Era un momento particolare: lentamente, si passava da una condizione di sussistenza prettamente agricola all'industrializzazione con la nascita del nucleo industriale della Val di Sangro». Mascia Carpineta ricorda così la nascita della pasticceria, fortemente voluta dai suoi genitori. In questo contesto socio-economico la Pasticceria Mariella (dal nome della titolare, Mariella Cicchini), ha svolto una funzione di raccordo tra il passato e il futuro, recuperando e mantenendo viva la tradizione dolciaria della zona, ma anche innovando costantemente i suoi prodotti, diventando così un punto di riferimento essenziale per chi sceglie la qualità.
«Ci dedichiamo alla ricerca dei sapori perduti –spiega Mascia Carpineta– riportando sulle tavole antiche ricette della tradizione abruzzese, legate alle feste natalizie, alla Pasqua e agli eventi che scandivano la vita dei nostri avi. Inoltre diamo vita a nuovi e "vecchi" prodotti impreziositi con ingredienti unici locali: i prodotti della nostra linea "Luxury Food" utilizzano ingredienti come i pistilli di zafferano (prodotti a 500 metri di distanza dalla pasticceria), l'aroma naturale di tartufo (Archi, il nostro comune, è stato riconosciuto come città del tartufo), i fichi secchi (Atessa, comune limitrofo, fa parte della rete del ficusnet) e il mosto d'uva cotto. E ancora prodotti ottenuti dalla lavorazione di mandorle, noci, miele e olio d'oliva, rigorosamente extravergine».
Una filosofia che ha fatto ottenere alla Pasticceria e alla sua titolare importanti riconoscimenti nel corso degli anni: dal premio "Italia che lavora" del 1993 alle segnalazioni sulla guida gastronomica e turistica del Gambero Rosso, fino all'ultimo "Premio Impresa Rosa d'Abruzzo", assegnato lo scorso settembre, per la capacità di qualificare e valorizzare il territorio e le produzioni tipiche locali.
Tra i dolci della tradizione sul bancone della pasticceria spiccano prelibatezze come il Cervone, la Pupa, i Mostaccioli e le Cupole dell'olmo: «Il Cervone e la Pupa sono dolci che venivano donati rispettivamente al futuro sposo, nel periodo natalizio e alla futura sposa, nel periodo pasquale, come augurio per un futuro prolifico. Sono una sublime metafora della natura feconda e della terra foriera di messe di raccolti. I Mostaccioli, tipici di questa zona ma patrimonio di

tutta la regione, sono i classici biscotti di fine vendemmia, preparati con miele e mosto cotto, e consumati, grazie alla lor alta conservabilità, durante tutto l'anno. Le Cupole dell'olmo, usate come "pane grezzo" dai pastori abruzzesi durante la transumanza, erano fatte principalmente a base di noci, poiché i terreni all'epoca erano ricchi di noceti. La nostra pasticceria, tenendo fede alle tradizioni, ha riproposto la stessa ricetta dell'epoca arricchendola con l'aggiunta di pistilli di zafferano».

Tra le creazioni originali della Pasticceria Mariella c'è il Reale, «un prodotto unico nel suo genere che unisce i tradizionali "caracine", ossia i fichi secchi dal cuore di noce, a una avvolgente colata di cioccolato fondente». Al Reale si affiancano il Pan Soft, «un prodotto naturale ottenuto dalla lievitazione di un impasto di semplice acqua e farina, arricchito con ingredienti della nostra tradizione locale (zafferano, mosto cotto, fichi secchi e noci), in grado di regalare sensazioni uniche in qualunque momento della giornata» e il Mandufo, «un dolce ricercato, dal sapore inconfondibile, nato dalla sapiente miscelazione di Mandorle e Tartufo».I successi e le soddisfazioni non hanno mutato lo spirito dell'azienda, che opera da sempre secondo criteri artigianali e resta a conduzione familiare: «In laboratorio ci sono i miei genitori, affiancati saltuariamente da alcuni collaboratori nei periodi di maggior lavoro. Io sono tecnologa alimentare, da circa due anni gestisco l'azienda occupandomi anche del controllo della qualità e dei processi, e svolgo anche funzioni di responsabile commerciale». Quel che cambia, semmai, è l'approccio al mercato, che Mascia Carpineta ha deciso di affrontare utilizzando i moderni strumenti del social networking e le opportunità fornite dal web: «Dopo circa trent'anni di attività abbiamo rinnovato la nostra immagine e ci siamo proposti sui social più utilizzati (Facebook e Twitter), in modo da essere sempre in contatto con i nostri clienti, nuovi e affezionati, e far conoscere le nostre dolcezze al mercato italiano ed estero. Cerchiamo anche di essere presenti a fiere e manifestazioni, sia in ambito locale che nazionale, per avvicinare quante più persone possibile alla scoperta (o riscoperta) delle eccellenze della tradizione abruzzese. Attualmente ci stiamo preparando per il Salone del gusto di Torino».

Aderire al Polo Agire è, in quest'ottica, un mezzo «per trovare sostegno nella nostra attività di ricerca e sviluppo, per conoscere mercati nuovi e per fare sinergia tra noi, piccole e grandi aziende del settore agroalimentare abruzzese».

Pasticceria Mariella

Laboratorio artigianale di pasticceria specializzato nel recupero di dolci della tradizione e nella produzione di ricette originali e innovative.

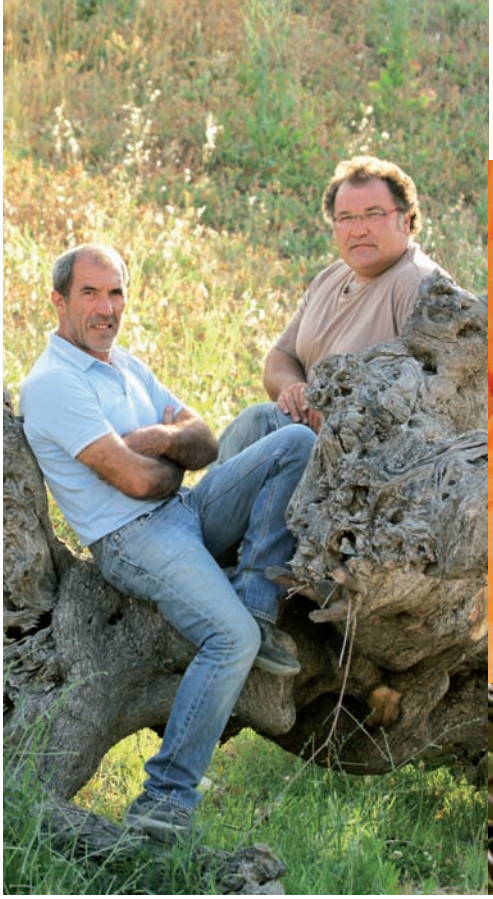
Via Sant'Amico 72 - 66044 Archi (CH)
Tel/Fax +390872897294
Mob +393314897226
www.mariellapasticceria.it
info@mariellapasticceria.it

UN'AZIENDA DOP

L'olio è la loro vita, il loro lavoro, la loro passione. I fratelli Montecchia si fanno custodi e promotori di una delle eccellenze dell'olivicoltura regionale: la cultivar Tortiglione

Morro d'oro deve il suo nome (o meglio, il suo aggettivo) alla secolare fertilità dei terreni. Non è un caso che in questo piccolo Comune teramano ci sia un'alta concentrazione di imprese agricole, una delle quali, immersa in un paesaggio collinare a soli 15 km dal mare, è il frantoio dei fratelli Montecchia.
«L'olio è il nostro lavoro e la nostra vita» spiega Gennaro Montecchia, Oleologo, responsabile della produzione dell'olio, e responsabile commerciale dell'azienda. «Con mio fratello Massimiliano ci occupiamo di olivicoltura dal 1985.
La nostra mission è di seguire tutta la filiera, dall'oliveto fino allo scaffale.
Nel 2008 abbiamo inaugurato il nuovo stabilimento in una moderna struttura di oltre 1.500 mq, distante circa due chilometri dall'abitato di Morro d'Oro, con un ampio magazzino per lo stoccaggio dell'olio, impianti produttivi all'avanguardia e una sala destinata alla ricezione degli ospiti e alle degustazioni, tanto dell'olio così come di altri prodotti del territorio».
Supportati da uno staff di validi giovani, appositamente formati e specializzati nell'arte olearia (dal lavaggio delle olive fino al confezionamento delle bottiglie) dallo stesso Gennaro, i fratelli Montecchia vantano una tenuta di oltre 22 ettari di terreno a un' altitudine di 250 metri, che conta 6000 piante di ulivo che guardano il mare Adriatico, con le spalle coperte dal Gran Sasso che protegge la zona dai venti freddi e dalle brusche nevicate, garantendo un microclima dolce e mite tutto l'anno.
«Tra piante secolari e giovani uliveti tradizionali e semintensivi, coltiviamo un'ampia varieta di olive: Leccino, Frantoio, Dritta, Maurino, Moraiolo, Pendolino e la pregiata ed intensa cultivar Tortiglione, autoctona ed esclusiva della provincia di Teramo». Il suo nome deriva dalla forma del tronco, ritorto appunto, che si avvolge su se stesso fino a librare le magnifiche fronde verso l'alto. «L'olio da cultivar Tortiglione è caratterizzato da un profumo erbaceo e fresco, e principalmente da un gusto amaro e piccante, dovuto al ricchissimo contenuto di polifenoli. I delicati sapori dell'olio extravergine d'oliva prodotto dalla nostra azienda esprimono tutta la passione e l'esperienza che da sempre impieghiamo nella lavorazione e nel rispetto delle caratteristiche di ogni cultivar». Quasi tre ettari sono coltivati con la pregiata cultivar "Tortiglione", quattro

• La sede del frantoi. Nella pagina a fianco Gennaro e Massimiliano Montecchia e una panoramica dei prodotti aziendali



sono, invece, gli ettari dell'azienda ricadenti nella zona della Dop "Pretuziano delle colline teramane" e, infine, sei ettari sono coltivati con metodo biologico. «Dopo la raccolta con la tecnica a scuotimento meccanico – spiega Massimiliano, responsabile della produzione, potatura e raccolta– l'olio viene ottenuto grazie ad un modernissimo impianto di estrazione a due fasi ed infine, imbottigliato. Tra le nostre produzioni spiccano l'Extravergine d'oliva D.o.p. Pretuziano delle Colline Teramane, l'Extravergine Biologico, un monovarietale Tortiglione, un Delicato ottenuto dalla molitura di leccino e maurino, il Classico ottenuto dalla miscela di tutte le varietà prodotte».
Fin da 1996 Gennaro Montecchia ha cercato di innovare e migliorare la produzione dell'olio extra vergine d'oliva utilizzando un frantoio a ciclo continuo a due fasi migliorate, il cosiddetto due fasi e mezza, con Sinolea. Nel 2008 un nuovo ammodernamento delle macchine con un sistema di estrazione a due fasi, cambiamento che ha permesso all'azienda di veder riconosciuto il proprio olio in numerosi concorsi e l'inserimento nelle migliori guide del settore, così da iniziare il cammino anche verso quei mercati esteri che cercano un prodotto di nicchia e di qualità.
L'azienda ha aperto le porte del frantoio ai visitatori, che vengono accolti da Amina Valentini, moglie di Gennaro e socio amministratore che cura l'aspetto della ricettività: «Si può visitare il frantoio durante tutto l'anno e anche durante la lavorazione delle olive, e organizziamo percorsi didattici e degustazioni guidate per scolaresche e gruppi. Una vicina country residence offre venti posti letto per il soggiorno, in una zona a margine di un sito archeologico con numerosi reperti dell'era Italica, probabilmente un centro di produzione di olio, vino e garum».
Al frantoio Montecchia si bada anche all'ambiente. «Non scartiamo niente», conclude Gennaro. «La sansa, previa denocciolatura, è un prezioso ammendante organico per i nostri uliveti; il nocciolino estratto diventa combustibile per la generazione di calore per il riscaldamento di tutta l'azienda e un impianto a pannelli fotovoltaici posti sulla copertura del capannone ci assicura energia pulita per la lavorazione delle olive. Inoltre disponiamo di un magazzino per lo stoccaggio dell'olio, concepito anche per lo stoccaggio di olio conto terzi, utile strumento per le aziende agricole che vogliono commercializzare il proprio prodotto e devono per legge affidarsi ad un confezionatore di fiducia. Ci riteniamo partner delle aziende, supportandole nella gestione degli uliveti, potatura, raccolta meccanizzata, lavorazione delle olive con sistemi all'avanguardia, rigidamente con estrazione a freddo, e offriamo servizi come lo stoccaggio dell'olio in cisterne di acciaio inox, il confezionamento e perfino la fornitura di bottiglie, tappi, lattine ed etichette. Il nostro motto è "il vostro olio, chiavi in mano"».

Frantoio Montecchia di Montecchia Gennaro & C

Raccolta e molitura di olive, produzione e commercializzazione di vari tipi di olio extravergine di oliva

C.da Case di Pasquale, 64020 Morro d'Oro (TE)
Tel. +39085/895141
Fax +39085/895141
www.frantoiomontecchia.it
info@frantoiomontecchia.it

LA STORIA PIÙ DOLCE

Zucchero e mandorle: un matrimonio che dura da quasi due secoli, come quello tra le famiglie Marcone e Di Carlo. Una storia d'amore che porta nel mondo il nome dell'Abruzzo

Industrie Riunite Confetti William Di Carlo srl

Produzione di confetti, torroni e altre specialità artigianali di alta pasticceria

Viale del Lavoro, 15, 67039 Sulmona (AQ)
Tel. +390864/253070
Fax +390864/253070
www.dicarlo.it
dicarlo@dicarlo.it

Il nome di Sulmona è indissolubilmente legato a quello di Ovidio, il grande poeta latino. che qui nacque e scrisse i suoi capolavori. Ma questa città della conca peligna racconta anche una storia dolcissima, fatta di mandorle e zucchero: quella dei confetti. Protagoniste di questa vicenda sono due famiglie di confettieri e pasticceri, quella dei Marcone e quella dei La Civita-Di Carlo, che negli anni Venti, col matrimonio tra Clotilde Marcone e William Di Carlo unirono le famiglie e le forze dando vita a quella che oggi è una delle più importanti realtà confettiere d'Italia, la William Di Carlo Srl.

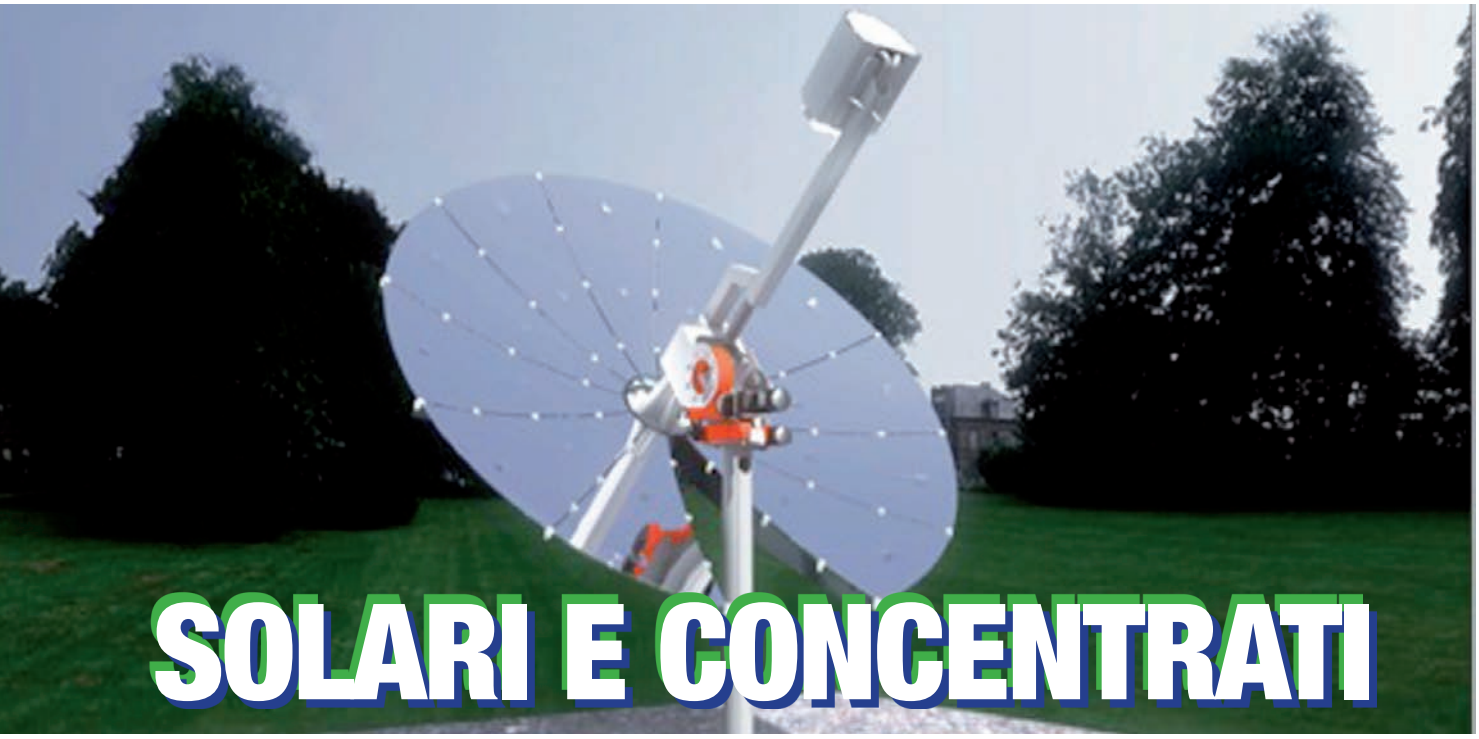
Dell'attività aziendale si ha notizia certa e documentata fin dal 1833, quando all'atto della nascita di Filippo Marcone, il padre Francesco denuncia la sua professione avviata di "confettiere" in Sulmona, proseguita poi da Achille e da sua figlia Clotilde, moglie di William Di Carlo e genitori di Italo, padre dell'ultimo William Di Carlo. Achille era un capace pasticciere, al punto di ricevere da Re Umberto I di Savoia la richiesta di organizzare rinfreschi per gli eventi che avevano luogo in Abruzzo. La spilla donata dal Re in segno di ringraziamento per le bontà degustate è ancora oggi rappresentata su alcune confezioni. Inizialmente le attività produttive delle rispettive famiglie erano nel centro di Sulmona, ma dopo il matrimonio tra William e Clotilde si diede inizio al processo di unificazione che portò alla costruzione, a metà degli anni Trenta, di una nuova sede presso il piazzale della stazione ferroviaria della città, scelta dettata sia dalla grande importanza che il nodo ferroviario di Sulmona rivestiva a quei tempi, sia dalla necessità di spedire i propri prodotti in tutta Italia e anche all'estero, dal momento che il treno era l'unico mezzo di trasporto per tale attività. Dal matrimonio di Clotilde e William nacquero otto figli: due continuano l'attività ereditata dal padre, Italo e Clara, mentre William jr., il figlio di Italo, oggi ne è l'amministratore.

«La nostra produzione di confetti –illustra William Di Carlo– avviene in macchine chiamate "bassine" che sono delle bocce di acciaio o rame che, girando su se stesse, compiono lenti e continui movimenti circolari, all'interno delle quali si fanno rotolare mandorle, nocciole o qualsiasi altro nucleo da rivestire di zucchero. Il termine "bassina" deriva dall'antichità, quando ancora non esisteva l'energia elettrica e i confetti si facevano dentro pentole molto larghe

e basse. Queste erano appese al soffitto con delle corde legate ai manici e fatte oscillare a mano». Le mandorle, preventivamente preparate secondo l'antica e segreta ricetta di famiglia, sono poste all'interno delle bassine, e bagnate con sciroppo di zucchero che, per effetto della rotazione, si distribuisce uniformemente. «Un getto d'aria calda –prosegue Di Carlo– provvede ad asciugare lo sciroppo; l'acqua evapora e lo zucchero contenuto nello sciroppo torna allo stato solido, formando il primo sottile strato sulla mandorla. Questa operazione viene ripetuta fino ad ottenere uno spessore prestabilito. Il rapporto mandorla/zucchero è fondamentale per la qualità del confetto. La nostra azienda produce confetti di alta qualità dove lo spessore di zucchero è molto sottile, in modo da non coprire il sapore delicato della mandorla e da lasciarne integra la morbidezza. Per i nostri confetti usiamo esclusivamente mandorle che provengono da Avola, un paese nel sud-est della Sicilia che produce una varietà, denominata "Pizzuta di Avola", unica al mondo per forma e sapore». L'azienda, che per tradizione e tipo di clientela servita è un punto di rifermento della confetteria sulmonese, si è sempre distinta per dinamismo e capacità di innovare. «Una delle ultime novità è l'invenzione del confetto firmato, che consiste non nello stampare, ma nell'incidere sulla superficie del confetto i nomi degli sposi utilizzando un confetto che si presenta molto elegante per la sua particolare superficie perlata». Ma le innovazioni non si limitano all'ambito dei confetti e degli eventi speciali: recentemente è stato presentato *Il Cubano*, una mandorla rivestita di cioccolato, rum e cannella che si presenta con una grafica che interpreta perfettamente la filosofia del prodotto, al punto che sta già ottenendo riconoscimenti (come il premio Qualità Abruzzo) sia per il particolare gusto che per il packaging. «Eredità della tradizione pasticciera di Achille Marcone –prosegue Di Carlo– è la produzione del torrone tenero al cioccolato, tipico abruzzese, del quale conserviamo preziosissime scatole in latta in stile liberty dell'inizio del secolo scorso. Ora al tenero al cioccolato sono stai affiancati altri otto tipi di torrone che completano la gamma, tutti realizzati con la stessa sapienza e attenzione nella lavorazione artigianale. Tutti i prodotti sono senza glutine e alcuni di essi sono inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia».

Pur non rinunciando alle sue caratteristiche artigianali, l'azienda con i suoi prodotti (confetti, fiori in confetti, prodotti al cioccolato, torroni) è presente sull'intero territorio nazionale e in quasi tutti i Paesi europei attraverso una rete di concessionari o clienti diretti in Belgio, Francia, Spagna, Portogallo, Inghilterra, Germania, Austria, Repubblica Ceca. Fuori dell'Unione Europea è presente in Svizzera, USA, Canada, Russia, Emirati Arabi, Qatar, Kwait, Bahrain, Australia, Brasile. Considerata l'alta qualità riconosciuta, i prodotti William Di Carlo sono da sempre destinati ad un tipo di clientela medio-alta, per questo nella scelta dei canali distributivi finora sono stati privilegiati i negozi specializzati e, in qualche caso, in linea con la tendenza del mercato, alcuni selezionati centri di grande distribuzione con accordi per specifiche linee di prodotto.
La William Di Carlo è azienda promotrice per l'ottenimento del marchio di qualità I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) per il confetto di Sulmona, per il quale è stata istruita la pratica presso la CEE .

• *Nella pagina a fianco lo stabilimento Di Carlo; in questa pagina il vecchio stabilimento, William Di Carlo e alcuni dei prodotti aziendali*



SOLARI E CONCENTRATI

Energia elettrica e termica in una sola macchina, hi-tech e *life cycle assessment* positivo. È la tecnologia *green* brevettata da Innova che ha realizzato Trinum e Turbocaldo: efficienza energetica e risparmio economico completamente made in Italy

In principio fu Archimede, il matematico e fisico siciliano, a utilizzare l'energia del sole per distruggere le navi romane durante l'assedio di Siracusa: gli "specchi ustori" utilizzati dal grande inventore concentravano e riflettevano la luce solare sulle imbarcazioni nemiche, con effetti "incendiari". Dal II secolo a.C. a oggi l'intuizione di Archimede è ancora attualissima ma dagli usi offensivi siamo passati a quelli più nobili dello sfruttamento del sole per la produzione di energia. Il principio è alla base di un brevetto di Innova, azienda italiana con sede a Pescara, che nasce nel 2005 intorno ad un progetto di ricerca che raccoglie investitori e esponenti del mondo accademico con la volontà di trasferire su scala industriale il principio della concentrazione e sfruttamento dei raggi solari per la produzione di energia elettrica e termica.
I sistemi a concentrazione solare (noti in inglese come CSP, ovvero Concentrating Solar Power) permettono di convertire l'energia solare, sfruttando la riflessione dei raggi attraverso superfici riflettenti (genericamente "specchi") su un ricevitore.
Il sistema cui l'azienda deve la sua fortuna si chiama Trinum: il primo sistema cogenerativo termodinamico realizzato con un motore Stirling di piccola taglia in grado di produrre energia elettrica (1 kW) e termica (3 kW). «Il motore–ci spiega l'ingegner Luca Laino, coordinatore tecnico-scientifico- funziona a ciclo chiuso utilizzando l'elio. In pratica, proprio come in uno specchio gigante, Trinum cattura i raggi solari e li invia ad un concentratore all'interno del quale si trova un motore Stirling che attraverso il surriscaldamento dell'elio mette in ciclo un pistone che produce energia elettrica che può essere immessa direttamente in rete.
Il fluido termovettore (acqua o acqua e glicole) che serve in realtà per raffreddare il motore, circolando attraverso lo Stirling si surriscalda e da qui la produzione di energia termica.
Inoltre, a parità di radiazione solare diretta, «le macchine sono in grado di produrre oltre il 40 per cento di energia elettrica in più rispetto ad un comune pannello fotovoltaico, hanno un ingombro inferiore rispetto ai sistemi tradizionali equivalenti e sono riciclabile al 100%. Altro elemento non trascurabile, sono ingegnerizzati

e prodotti completamente made in Italy».
Ultimo nato in casa Innova è Turbocaldo, impianto solare a concentrazione con potenza pari a 7 kW termici.
«Il sistema –spiega ancora l'ingegner Laino– produce energia termica con alta efficienza e la temperatura dell'acqua calda prodotta può essere modulata in base all'esigenza del cliente, anche fino a 115° o maggiore. La macchina, a parità di spazio occupato, produce il 40% in più dei sistemi tradizionali e ottimizza il rendimento nei mesi invernali. Turbocaldo inoltre ha trovato un'interessante integrazione con caldaie a biomassa per la produzione di energia termica 24h».
Sia Trinum che Turbocaldo–sistemi di piccole dimensioni e stand alone– trovano efficaci applicazioni in numerosi contesti: aziende agricole e zootecniche, piscine e centri sportivi, centri wellness, nell'edilizia terziaria per piccole comunità (scuole, RSA) e sono entrambi soggetti a detrazioni fiscali: Trinum beneficia di un incentivo sulla produzione elettrica di 0,36 euro al kWh oltre alla vendita dell'energia per 25 anni, cui si somma la detrazione fiscale del 65% sul 78% del costo del prodotto (componente termica). Grazie al Conto Termico, Turbocaldo gode di un incentivo di 4.963,66 euro in 2 anni o in alternativa della detrazione fiscale del 65%.
Molti clienti stanno scegliendo Trinum e Turbocaldo per i fabbisogni energetici industriali, di servizio e residenziali. Innova inoltre ha fornito diverse macchine ad Enel Green Power per installazioni in Italia e all'estero, fra le quali le più recenti in Brasile e Cile.
Innova –la cui mission è contenuta nel nome stesso– è un'azienda fortemente orientata all'incontro fra ricerca e produzione, esempio di eccellenza del made in Italy che anche nel settore delle rinnovabili esprime al meglio le capacità di innovazione e di tecnologia. Presidente di Innova è un abruzzese ben noto a tutto il mondo dell'hi-tech: Pierluigi Zappacosta, ingegnere teatino cofondatore ed ex CEO di Logitech; amministratore delegato è Giuseppe Farchione, che con Zappacosta è anche alla guida di Faro Ventures, società di venture capital principale azionista di Innova; altro azionista di rilievo dell'azienda è la Somea.
Innova ha trovato nel Polo Agire una realtà di grande dinamismo. La professionalità dei collaboratori e le strategie operative del Polo hanno permesso ad Innova di creare numerose occasioni commerciali e supportare attività aziendali di promozione.

• Alcune immagini di Trinum e Turbocaldo, i due sistemi CSP brevettati e commercializzati da Innova. Dall'alto l'impianto situato sul tetto dell' Istituto comprensivo "L. Settino", San Pietro al Guarano (Cs); sotto, da sinistra: esempio di installazione su tetto piano; Università degli Studi di Genova, Centro Servizi Interfacoltà del Polo Universitario di Savona, Dipartimento di Ingegneria del Campus.

Innova Energy Solutions

Innova sviluppa sistemi a concentrazione solare (CSP) di piccola taglia, a basso o nullo impatto ambientale, per la generazione distribuita di energia elettrica e termica. La società ha sedi a Pescara e Cosenza (ricerca e sviluppo).

Via Raffaello, 23 – 65124 Pescara
Tel. +390857998300
Fax +390871574567
email: mail@innova.co.it
www.innova.co.it

RICERCA, CHE PASSIONE

Ambiente, sicurezza alimentare, salute dei cittadini: temi di scottante attualità di cui il gruppo ortonese si occupa fin dalla metà degli anni Settanta, ritagliandosi un ruolo da protagonista nel settore delle analisi chimiche e industriali grazie ad uno staff di professionisti altamente qualificati

• Nelle foto: la sede del gruppo Galeno a Ortona. Nella pagina a fianco, in alto la famiglia D'Alessandro: da sinistra Riccardo, Francesco, Giuliana e Paola

Da piccolo laboratorio di analisi a grande gruppo costituito da tre società, tutte operanti nel settore dell'ambiente, degli alimenti, della sicurezza, della ricerca e della salute. La storia della Galeno inizia nel 1976, quando Francesco D'Alessandro fonda il primo laboratorio di analisi a Ortona, e inizia a lavorare nel settore delle acque. Nel 1980, ottenuta l'autorizzazione, diviene operativo anche un laboratorio di analisi chimico-cliniche e microbiologiche per la diagnostica umana. Negli anni successivi sono stati avviati e sviluppati altri laboratori ed una vasta gamma di servizi destinati alle imprese, agli enti pubblici e ai cittadini.
Oggi il gruppo Galeno, con sede nella zona industriale di Ortona, guidato da D'Alessandro insieme alla moglie, la dottoressa Giuliana Bucci e ai suoi figli Riccardo e Paola, rappresenta una delle più significative organizzazioni nazionali in materia di ambiente, alimenti, sicurezza, ricerca e salute. È costituito da tre società: Galeno Engineering srl, società di ingegneria ambientale, svolge servizi di assistenza, progettazione e consulenza nei settori dell'ambiente, sicurezza, qualità e formazione; Galeno RP srl, laboratori di analisi chimiche, fisiche e microbiologiche, operanti nel settore industriale e della ricerca applicata; e infine Galeno sas, con sede in Via Costantinopoli a Ortona, un laboratorio di analisi chimico-cliniche e microbiologiche per diagnostica umana e le attività di medicina del lavoro e medicina specialistica. Galeno Engineering svolge la sua attività nel campo della progettazione di impianti di interesse ambientale, nella valutazione di impatto ambientale, nella predisposizione di tutta la documentazione necessaria per il rilascio di autorizzazioni ambientali, di sicurezza, nella implementazione di sistemi qualità e nella formazione del personale. Il settore delle analisi chimiche e industriali viene gestito da Galeno RP srl, laboratorio accreditato da ACCREDIA n.470, accreditato da Certiquality, settore Certichim, per le UNI EN ISO 9001: 2000, operante secondo le procedure di BPL, riconosciuta dal ministero della Sanità come idonea alla esecuzione di controlli di amianto (DM 14.05.1996) e di prodotti a base di carne, carni macinate, molluschi bivalvi vivi, prodotti della pesca, ovoprodotti, latte e prodotti a base di latte, prodotti alimentari destinati a una alimentazione particolare, riconosciuta idonea per eserci-

tare nel compartimento marittimo di Pescara l'attività di analisi chimiche e microbiologiche e controlli merceologici. I principali settori di intervento riguardano le analisi chimiche, fisiche e microbiologiche e campionamento di acqua, aria, amianto, rifiuti, siti inquinati, rumore, vibrazioni, rivolte all'industria. Galeno sas è invece una struttura sanitaria accreditata dal Servizio Sanitario Nazionale e gestisce un laboratorio di analisi chimico-cliniche e microbiologiche e un servizio di medicina del lavoro. Il laboratorio, autorizzato dalla Regione Abruzzo, è attivo dal 1980 e grazie alla qualificazione del personale (medici specialisti, biologi, chimici, tecnici di laboratorio, personale infermieristico), alle sofisticate apparecchiature e all'igiene sanitaria garantisce servizi diagnostici di elevata affidabilità.
Il gruppo si avvale di uno staff di oltre quaranta tecnici altamente qualificati (chimici, medici, biologi, ingegneri, tecnici di laboratorio, periti chimici, elettronici, informatici ed economisti) ognuno in possesso di una specifica specializzazione e di laboratori e uffici aventi una superficie complessiva superiore ai 2000 mq. I professionisti, le strutture, le sofisticate attrezzature scientifiche, le banche dati, le collaborazioni e le convenzioni con Università, Confindustria, enti di normazione e Servizio Sanitario Nazionale garantiscono prestazioni che pongono il gruppo Galeno all'avanguardia in settori in continua evoluzione tecnologica e normativa. I laboratori di analisi chimiche, fisiche e microbiologiche Galeno RP srl operano nei settori dell'industria, degli alimenti e della ricerca applicata. La struttura è ubicata nella zona industriale di Ortona (CH) in un complesso di oltre 2000 mq con oltre quaranta dipendenti, in gran parte laureati nelle principali discipline scientifiche (chimici, biologi, ingegneri chimici, periti chimici) che svolgono quotidianamente attività di analisi nel monitoraggio delle emissioni in atmosfera, determinazione I.A.R., QAL 2, TAR, LIN, analisi di acque potabili, di processo e di reflui, analisi e classificazione dei rifiuti, caratterizzazione della contaminazione del suolo e delle acque sotterranee, analisi per il monitoraggio degli ambienti di lavoro, amianto e igiene industriale, rilevamenti e misurazioni per valutazione del rischio rumore, vibrazioni e campi elettromagnetici, analisi su matrici alimentari, assistenza e supporto per il regolamento REACH.

L'affidabilità dei laboratori Galeno RP Srl è garantita da un sistema di gestione della qualità in continua evoluzione, dall'accreditamento ACCREDIA secondo la norma UNI EN ISO 17025, dalla certificazione UNI EN ISO 9001, dal riconoscimento del Ministero della Salute, dalla collaborazione con Università, dalla partecipazione a circuiti interlaboratorio e dalla realizzazione di lavori di ricerca, oggetto di pubblicazione su riviste scientifiche internazionali oltre all'esperienza maturata nel corso di 30 anni.

Galeno RP S.r.l.

Gruppo di aziende che svolgono servizi nel campo dell'ingegneria ambientale e delle analisi fisiche, chimiche e microbiologiche per tutti i settori produttivi.

Cda Tamarete - Zona Industriale
66026 Ortona (CH)
Tel. +390859032500
Fax+390859032510
www.galenoweb.it
info@galenoweb.it
r.dalessandro@galenoweb.it

IL GUSTO, AL NATURALE

Quando l'industria incontra la sostenibilità ambientale, il matrimonio è destinato a durare nel tempo. Ecco un esempio di come salvaguardia della natura e produzione industriale possano andare a braccetto, sotto la guida di un ente che tutela e valorizza l'agricoltura locale

Aveva appena trentadue anni Vincent Van Gogh quando creava il suo primo capolavoro, "I mangiatori di patate", nel 1885. Un quadro che sembra raffigurare la stessa quotidianità affrontata dai "cafoni" di Ignazio Silone in Fontamara, il romanzo ambientato nella piana del Fucino, in cui esattamente un secolo più tardi, nel 1985, nascerà l'Associazione Marsicana Produttori di Patate (AMPP), un consorzio di imprese che attualmente conta su una base associativa di 400 produttori conferenti aderenti a 9 cooperative agricole. Cibo povero per eccellenza, la patata è anche un alimento dai benefici effetti per l'organismo: è indicata per chi soffre di diabete, svolge un'azione depurativa, aiuta contro l'ipertensione ed eventuali infiammazioni dell'apparato digerente. «La patata del Fucino – spiega il presidente dell'AMPP Rodolfo Di Pasquale – è un prodotto unico e genuino, che trova in questo territorio il suo habitat ideale, idoneo a garantirne una produzione efficiente. La fertilità di queste terre, irrigate con le acque delle sorgenti montane, e il clima particolare di questi luoghi garantiscono le condizioni ottimali per determinare prodotti dalle eccellenti qualità organolettiche».
I terreni del Fucino, ricavati dal prosciugamento dell'omonimo lago, sono ricchi di potassio e fosforo, elementi che conferiscono al tubero particolari qualità. «Una patata di 150g –illustra Di Pasquale– fornisce 27mg di vitamina C, 620mg di Potassio e 0,2mg di vitamina B5. Le patate del Fucino hanno una consistenza asciutta, con una pasta di colore giallo intenso o giallo chiaro. Le varietà più diffuse sono Agria e Agata, ma si producono anche le Marabel, Universa, Vivaldi, Laura e Fontane. Rispondiamo alle richieste dei consumatori coltivando le varietà di patate che meglio rispondono ai diversi usi in cucina». Con un'area produttiva di circa 3mila ettari e una produzione annua di circa 1,2/1,5 milioni di quintali (di cui 40mila tonnellate solo di patate destinate alla trasformazione industriale) la piana del Fucino si posiziona in Italia come il terzo centro più importante (15% del totale nazionale) dedito alla coltivazione di patate, dopo l'Emilia Romagna e la Campania. «Ogni anno la semina o il trapianto inizia a fine marzo e prosegue per tutto il mese di aprile, mentre la raccolta comincia ad agosto e termina a settembre-ottobre. L'AMPP

• Nelle foto di queste pagine le coltivazioni di patate del Fucino e una panoramica dello stabilimento di San Benedetto dei Marsi

si occupa di tutelare e garantire ogni fase della vita della patata, dalla coltivazione fino alla messa in commercio, seguendo le aziende lungo tutto il ciclo produttivo: programmiamo le produzioni, assicuriamo la fornitura di servizi fondamentali come l'assistenza tecnica in campo, e poi naturalmente ci occupiamo dello stoccaggio, lavorazione, confezionamento e commercializzazione. In particolare viene assicurata la realizzazione di una produzione integrata, basata su metodi improntati alla salvaguardia dell'ambiente, attraverso l'adozione di tecniche ecocompatibili come la rotazione delle colture, al fine di ridurre l'impatto ambientale e allo stesso tempo proteggere la salute dell'uomo. Nel 2004 abbiamo conseguito la certificazione BVQI per la politica, i programmi ed il sistema di gestione ambientale EMAS per le attività di stoccaggio, lavorazione, confezionamento e commercializzazione di patate nello stabilimento di San Benedetto Dei Marsi: un complesso industriale di 11mila metri quadrati con moderni impianti di lavorazione e surgelazione di ortaggi e patate, che assicurano standard lavorativi di elevata qualità, e magazzini predisposti per la media e lunga conservazione delle patate allo stato ottimale, con adeguate misure identificative per una facile e sicura tracciabilità, per alimentare i quali utilizziamo energia rinnovabile da impianto fotovoltaico». E non solo: dal novembre 2002 l'AMPP è certificata dal Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici di Bologna (CCPB) con riferimento ai requisiti della Norma Tecnica per l'ottenimento di prodotti agricoli ed agroalimentari da produzione integrata e biologica. Un connubio, quindi, tra industria e etica ambientale, che funziona a meraviglia.
«Lo stabilimento produttivo di San Benedetto – prosegue il presidente Di Pasquale – costituisce il cuore della filiera che collega i produttori e le aziende agricole al mercato. Parte delle patate da noi prodotte per il mercato del fresco vengono surgelate dal COVALPA ABRUZZO, di cui facciamo parte, e commercializzate dal socio Agrifood Abruzzo, sempre con il marchio Le Patatose, una gamma di prodotti che comprende tutte le referenze a base di patate, dagli stick prefritte o da forno (da cucinare senza olio) agli spicchi, alle patate novelle fino alle crocchette».
Grazie alle peculiarità la contraddistinguono, la patata del Fucino sta ottenendo, grazie alle procedure poste in essere dall'AMPP, il prestigioso marchio IGP: «Quest'importante qualifica –conclude Di Pasquale – permetterà di valorizzare ulteriormente le eccellenze locali, offrendo maggiori garanzie sia al produttore che al consumatore».

Associazione Marsicana Produttori di Patate

Associazione che tutela e valorizza la produzione delle patate del Fucino. Provvede alla raccolta da parte dei soci conferitori, allo stoccaggio, lavorazione, confezionamento e commercializzazione delle patate.

Borgo Strada 14, 87, 67043 Celano (AQ)
Sede Operativa
Località Abbazia – 67058 San Benedetto Dei Marsi (AQ)
Tel. +390863/79501
Fax +390863/7950297
www.ampp.eu
ampp@covalpabruzzo.it

SAPORI E TRADIZIONE

Da "semplice" azienda dedita all'allevamento e all'agricoltura a struttura turistica di alto livello, basata sulla qualità dell'accoglienza e della ristorazione: una storia imprenditoriale esemplare che dura da tre generazioni

Soc. Agr. Di Mercurio Costantino e Dante

L'azienda opera da oltre trent'anni sul territorio teramano con l'obiettivo di far conoscere e scoprire la natura, le tradizioni e i sapori della nostra terra. L'Agriturismo è un vecchio casolare dell'800, dove oltre al ristoro vi è la possibilità di soggiornare.

C.da Rufiano - 64033 Bisenti (TE)
Tel. +390861995720
www.agriturismolaloggiaantica.it
laloggiaantica@hotmail.it

La storia è quella di nonno Antonio, una vita trascorsa ad annerirsi la faccia nelle miniere di carbone del Belgio, che torna in patria e con i suoi risparmi acquista una masseria collocata a cavallo di due comuni: Arsita e Bisenti. Nasce così l'azienda agricola Di Mercurio, che Inizialmente si dedica all'allevamento e all'agricoltura, con la collaborazione attiva dei figli di Antonio: Giulio, Dante e Costantino. Per ottenere una maggiore produttività del bestiame la famiglia decise di affittare dei terreni sulle montagne che circondano Arsita da destinare ad alpeggio.
Nel 1982, spinti da un lato da un forte spirito imprenditoriale e dall'altro dal difficile collocamento del bestiame sul mercato, decisero di compiere il primo grande passo della loro vita: avviare una macelleria di proprietà al centro di Bisenti. La macelleria oggi è una delle attività principali della famiglia Di Mercurio, che garantisce la lavorazione di sole carni locali e vende per la maggior parte prodotti di provenienza della loro azienda. La tradizione della macelleria Di Mercurio si integra con soluzioni moderne e funzionali: igiene e sicurezza alimentare (certificata Haccp) sono al centro della filosofia aziendale, tanto da far pensare a una boutique per la luce, la pulizia, l'ordine e soprattutto l'accoglienza calorosa di Ada e Dante. I clienti vengono anche consigliati nella scelta dei tagli e della cottura più adeguata e, su richiesta, nella preparazione di piatti particolari.
Nel 1989, tenendo il bestiame al pascolo, nasce l'idea di aprire uno chalet immerso nei boschi montani di Arsita: la "baita della sceriffa". È il luogo adatto a chi non disdegna una giornata a stretto contatto con la natura incontaminata, dove si ha la possibilità di fare pic-nic e cimentarsi nell'arte culinaria. Giulio ed Erminia ("la sceriffa"), mettendo a completa disposizione bracieri e quanto necessario per una gita fuori porta, offrono la possibilità di assaporare ogni tipo di carne e specialità locali: gli ottimi arrosticini prodotti in loco con carni genuine; carne bovina, ovina e suina; salumi e formaggi di produzione propria tra cui fa capolino il tanto rinomato pecorino di Farindola.
La baita è facilmente raggiungibile sia da Pescara che da Teramo: è situata nei pressi di Rigopiano, al confine tra il comune di Arsita e quello di Farindola. Fa da cornice alla baita il massiccio del

Monte Camicia, ideale per escursioni su sentieri tracciati dal CAI, percorrendo i quali si può raggiungere la vetta della montagna e godere di un panorama decisamente mozzafiato.
L'esperienza della baita spinge la famiglia Di Mercurio, nel 1994, ad ampliare l'offerta, trasformando con notevole spirito pionieristico la masseria in agriturismo. Giunta alla terza generazione, la famiglia Di Mercurio tiene fede al suo obiettivo principale, quello di mantenere e migliorare sia l'attività tradizionale di coltivazione –che resta prevalente– sia quella agrituristica, ormai consolidata da una tradizione quasi ventennale. Ma soprattutto quello di rimanere fedele ad alcuni "valori" fondamentali in cui la famiglia Di Mercurio ha sempre creduto e che vuole condividere anche con i suoi ospiti: la passione per l'ospitalità, l'amore per la terra, il rispetto delle tradizioni e l'entusiamo per il loro lavoro.
L'azienda agrituristica *La loggia antica* (che prende il nome dalla bella loggia in mattoni che si trova nel casolare ottocentesco sede dell'azienda) opera da anni su questo territorio facendo scoprire sia il "gusto" di conoscere la natura e le tradizioni di queste parti, sia i sapori della cucina tradizionale. Ada riscoprendo la ricca tradizione arsitana prepara numerose specialità: il coatto, la pasta alla mugnaia, la pecorara, le polpettine di ricotta e la "pizza dolce", nonchè i suoi caratteristici antipasti. Il ristoro aziendale –aperto su prenotazione– propone un menù particolarmente adatto a chi ama i cibi semplici e comprende numerosi piatti tipici della tradizione abruzzese. Gli ingredienti utilizzati provengono quasi esclusivamente dalla campagna circostante, pertanto la preparazione dei piatti segue le stagioni.
Ada, la cuoca della "loggia antica", non ha dubbi: «Materie prime di eccellente qualità e di stagione sono la base fondamentale per la preparazione di qualsiasi piatto. Tra le nostre specialità potrete gustare gli infiniti antipasti, salumi di produzione propria, le famose carote arrosto della "loggia", la zuppa di farro,le frittelle di pane, i ravioloni di ricotta, gli gnocchi e le pappardelle ai funghi e tartufo, la bistecca di marchigiana, grigliate miste, ma soprattutto il favoloso agnello di Costantino, saporiti pecorini locali e dolci casalinghi, annaffiati da ottimo Montepulciano d'Abruzzo».
Nel vecchio casolare viene offerta ospitalità in un appartamento dotato di tre confortevoli camere, 2 matrimoniali e una doppia e un ampio soggiorno-cucina con camino. La cucina-soggiorno è dotata di stoviglie, piccoli elettrodomestici, 2 fuochi, frigo+freezer, forno elettrico, tv satellitare, divano.
«Alla Loggia Antica –prosegue Ada– potrete cimentarvi in escursioni guidate nei boschi e nelle valli, alle Sorgenti del fiume Fino e alle Gole dell'Inferno Spaccato, potrete riscoprire l'antica tradizione della macinatura del grano visitando il Mulino di Francesco, un mulino ad acqua e macine in pietra, del secolo scorso, perfettamente funzionante. E per chi ama l'arte è possibile visitare il caratteristico centro di Castelli, famoso per le ceramiche con il suo Museo e la chiesa di S. Donato oppure il piccolo borgo medioevale di Appignano. Tutto questo ed altro ancora, se verrete a trovarci sarà quella "giusta occasione" per riposare, divertirsi, crescere».

• *Alcune immagini dell'agriturismo. Nella pagina a fianco la famiglia Di Mercurio*

PROVARE PER CREDERE

Un'azienda ortonese propone prodotti della tradizione abruzzese di altissima qualità con l'obiettivo di recuperare e valorizzare i sapori antichi della tavola regionale.

San Tommaso specialità alimentari Srl

Il brand offre una vasta gamma di prodotti di gastronomia, salumeria e caseari di altissima qualità provenienti da laboratori artigianali del territorio

Zona Produttiva: Ingresso A - 66030 Arielli (CH)
Tel. +390871930022
Fax +390871930021
www.santommaso.eu
Email: info@santommaso.eu

La storia narra che le reliquie di San Tommaso furono trafugate da un oratorio sull'isola di Chios e portate a Ortona dal navarca Leone, il 6 settembre 1258. Da allora riposano nella cripta della basilica della cittadina abruzzese, e l'apostolo è il patrono dei marinai e dei pescatori. San Tommaso è oggi anche il nome di un'azienda nata ad Ortona per il desiderio di giovani imprenditori che hanno voluto farsi portavoce di un progetto che fosse al tempo stesso sia di divulgazione culturale sia di promozione della migliore tradizione gastronomica locale: il brand "San Tommaso" raggruppa così un'ampia gamma di prodotti alimentari, realizzati artigianalmente secondo le ricette della migliore tradizione italiana con lo scopo di dare voce –e sapore– alle eccellenze regionali.
Pasta fresca e secca, pesti e sughi rigorosamente in olio extravergine di oliva abruzzese, formaggi semi stagionati e stagionati, salumi tipici regionali, dolci, confetture, miele, tartufo e zafferano sono i principali prodotti in catalogo, per ognuno dei quali sono state rigorosamente selezionate le materie prime, le miscele e le combinazioni, fino a raggiungere raffinati prodotti gastronomici ricchi di sapore, gusto, tradizione e innovazione. «Sin dai suoi primi passi –racconta Silvia d'Alessandro, Amministratore dell'azienda– l'azienda San Tommaso ha cercato sul territorio abruzzese i partner più consoni ad esaltarne le caratteristiche di genuinità, tradizione ed innovazione. È così che in maniera quasi del tutto naturale è nato il sodalizio con l'associazione dei cuochi "Custode della tradizione" di Villa Santa Maria, inconfutabile patria dei migliori chef di tutto il mondo: grazie alla loro competenza, passione e fantasia sono nati prodotti originali dal gusto ricco ed intenso. Provare per credere!». La pasta fresca San Tommaso, prosegue d'Alessandro, «è prodotta con semole di grano duro delle migliori qualità, delle quali prendiamo solo il cuore ricco di proteine e glutine, ingredienti nascosti che fanno della nostra pasta un ottimo aiuto per un sicuro successo in cucina. Per la pasta all'uovo utilizziamo da sempre solo uova di galline allevate a terra, secondo le proporzioni di un tempo, in questo modo diamo alla nostra pasta quell'elasticità e, allo stesso tempo, quella consistenza della pasta fresca fatta in casa. Tra le paste fresche è possibile trovare i formati più caratteristici delle tipicità regionali (quali chitarra, rintrocili, sagne, tacconi, cecamariti) mentre le paste secche, trafilate al bronzo ed essiccate lentamente, offrono formati "speciali" e dal gusto raro ed inconfondibile. I nostri cuochi di Villa Santa Maria hanno voluto una pasta

che in cottura assicuri un'ottima tenuta senza perdite di consistenza o rotture, e che alla mantecatura in padella sprigioni tutto l'amido di cui è ricca per dare alle pietanze quell'uniformità di sapori che rende un primo piatto eccellente». Nella Terra della Pasta, qual è la provincia di Chieti, non poteva mancare una forte attenzione al condimento. «È questa la nostra sfida più importante ma anche la più avvincente: realizzare dei sughi veramente buoni che vincano la radicata diffidenza all'uso di un condimento già pronto. Vogliamo, con i nostri sughi, rivolgerci sia ai giovani consumatori ben predisposti al nuovo ma anche a chi vuol esser sempre pronto a far bella figura con un primo piatto preparato all'ultimo momento ma buono come se fosse condito con il sugo della tradizione». Proprio la ricerca della tradizione e del legame col territorio hanno fatto sì che l'azienda San Tommaso abbia cercato –e trovato– la collaborazione anche dei diversi consorzi locali di tutela del Pecorino d'Abruzzo. «Proponiamo sotto un unico brand sia il Pecorino di Farindola, unico nel suo genere per essere realizzato con latte crudo di pecora e caglio di suino, sia il Pecorino di Castel del Monte affinato in crusca ed in cera d'api, sia infine il Pecorino di Atri, formaggi che conservano nel gusto le essenze spontanee presenti nelle erbe dei pascoli di altura dei Parchi d'Abruzzo».
E sempre dalla fantasia dei cuochi di Villa Santa Maria nascono i Pesti a grana grossa, che mantengono la giusta consistenza di tutti gli ingredienti in una straordinaria armonia di gusto. «I Pesti San Tommaso propongono ricette nuove e, nello stesso tempo, semplici elaborazioni di vegetali della terra d'Abruzzo, per offrire alle nostre preparazioni in cucina quell'ingrediente in più. Sono ottimi sia come condimento, sia per preparare le tipiche "bruschette", sia per impreziosire secondi piatti della cucina tradizionale quali bolliti, arrosti e piatti freddi». Infine, in un moderno caseificio dove vengono seguiti rigorosi procedimenti di lavorazione nel rispetto della qualità, dell'igiene e della tradizione casearia abruzzese, nascono i formaggi San Tommaso, di pecora e di mucca. «In azienda possiamo dire che la tecnologia e l'innovazione vanno a braccetto con la tradizione. I formaggi, sia freschi che stagionati, vengono realizzati solo da latte di pascoli abruzzesi, selezionati e preparati secondo le antiche ricette degli anziani, meticolosamente recuperate dai nostri esperti. Altrettanto avviene per i salumi, prodotti in salumifici che garantiscono il controllo completo della filiera partendo da una rigida selezione degli allevamenti per garantire alla produzione solo le carni migliori. Nel salumificio vengono gestite internamente tutte le fasi della lavorazione, dalla macellazione alla stagionatura, così da assicurare un continuo monitoraggio di tutte le produzioni secondo rigidi disciplinari e grazie all'apporto di moderne tecnologie che consentono anche di proporre prodotti innovativi ed esclusivi, come le salsicce al Montepulciano, allo zafferano, al tartufo ed al miele». Proprio lo Zafferano di Navelli è tra i gioielli d'Abruzzo commercializzati da San Tommaso (in stimmi), insieme al Tartufo nero (disponibile al naturale, in olio extravergine d'oliva e in salsa). E non è tutto: «San Tommaso collabora alla realizzazione di progetti di solidarietà nel Terzo Mondo insieme all'Associazione Centro di Volontariato Internazionale di Ortona. L'iniziativa prevede la creazione di orti familiari sperimentali e la dotazione di tutta la strumentazione tecnica utile allo sfruttamento produttivo del terreno, per sostenere le popolazioni localmente, aiutandole ad apprendere l'attività agricola per sviluppare l'economia locale e aumentare lo standard di vita della popolazione. Sono in corso di realizzazione i primi orti in Burkina Faso e in Congo».

•In queste pagine alcuni prodotti aziendali e lo staff della San Tommaso

UNA DOLCE TRADIZIONE

Tenuto a battesimo nientemeno che da Gabriele d'Annunzio, il Parrozzo è il dolce più noto della gastronomia pescarese. La sua storia affascinante e quella della Luigi D'Amico, l'azienda che lo produce, sono intimamente legate a quella di Pescara

«*Dice Dante che là da Tagliacozzo/ove senz'arme vinse il vecchio Alardo/ Curradino avrìe vinto quel leccardo/ se abbuto avessi usbergo di parrozzo*». Così Gabriele d'Annunzio (che in calce alla dedica si firmò "parrozzàno") espresse in rima il suo apprezzamento sull'Albo d'Oro del Ritrovo del Parrozzo, a Pescara. La prestigiosa dedica campeggia ancora oggi sulla confezione del Parrozzo, il più noto tra i dolci abruzzesi e senza dubbio il dolce pescarese per antonomasia, prodotto dalla Luigi D'Amico, "premiata fabbrica biscotti e dolci". E Parrozzo fu proprio il nome con cui il Vate battezzò il dolce, ispirato al tradizionale "pane rozzo" che i contadini preparavano con farina di granturco. Il giallo della farina è stato riproposto con le uova, mentre le bruciacchiature superficiali sono diventate una gustosa copertura di cioccolato, trasformando in dolce ciò che inizialmente non lo era. E così nel 1927 Luigi D'Amico apre a Pescara, in piazza Garibaldi, a due passi dalla casa dell'amico Gabbriellino, il "Ritrovo del Parrozzo", che poi si trasferirà in Corso Umberto I per trovare la sua definitiva sede in via Pepe, dove ancora oggi si può entrare e gustare ogni specialità prodotta dalla dolciaria pescarese. Ma non tutti sanno che il nome dei D'Amico, nel capoluogo adriatico, non è sempre stato legato alla produzione di dolci: l'impresa pescarese venne fondata nel 1850 da Luigi D'Amico (nonno del futuro inventore del "Ritrovo") per commerciare prodotti alimentari, tra cui vino, granaglie, pesci salati, ma anche pece, reti da pesca e polvere da sparo. Come sede venne scelto il palazzo all'angolo dell'attuale corso Manthoné con piazza Garibaldi, che nelle intenzioni del fondatore voleva essere il punto di riferimento per le due maggiori attività economiche cittadine: la pesca e la fortezza borbonica con i relativi reparti militari. Fu Biagio D'Amico, figlio del primo Luigi, a concentrare le attività sul settore alimentare abbandonando progressivamente le altre, ma è a suo figlio Luigi che si deve il lancio del Parrozzo (e, va sottolineato, dei Parrozzini, coevi al dolce principale e decisamente innovativi in un'epoca in cui non esistevano monoporzioni o snack di alcun genere) e la grande fortuna conosciuta dall'azienda fino alla Seconda Guerra Mondiale.

Nel 1943 i bombardamenti alleati su Pescara distrussero la palazzina sede del "Ritrovo", e si aprì un periodo di grandi difficoltà durato fino agli anni Sessanta, quando Teresa, figlia di Luigi D'Amico, eredita l'azienda e la conduce lentamente fuori dalle cattive acque con l'aiuto di suo marito Giuseppe Francini. Alla metà degli anni Settanta l'ingresso in azienda di Pierluigi, figlio di Teresa e Giuseppe, segna l'inizio della ripresa, con una forte espansione commerciale legata anche al rafforzamento dell'immagine di Pescara nel panorama regionale.
La guida di Pierluigi Francini porta il dolce tradizionale in tutta Italia (ne sono testimonianza le numerosissime lettere e dediche ricevute negli anni da alcune tra le più eminenti personalità della cultura e dello spettacolo, gelosamente custodite) e lo fa conoscere anche all'estero; la produzione si sposta nel 2006 dalla sede cittadina ai nuovi locali di Manoppello, dove l'innovazione tecnologica va a braccetto con la tradizione: nei moderni laboratori dotati anche di impianto fotovoltaico per l'approvvigionamento energetico si lavora pazientemente su ogni singolo prodotto, esattamente come in un laboratorio artigianale, per rispettare le esigenze del consumatore finale. Insieme al Parrozzo la Luigi D'Amico sforna anche altre deliziose specialità abruzzesi: tra tutte il Senzanome, un dolce realizzato con frutta candita e mandorle ricoperto di cioccolato fondente, e le Paranzelle, pasticcini con burro e farina di riso, prodotti i cui nomi sono stati partoriti anch'essi dalla fervida fantasia pubblicitaria di d'Annunzio.
Pochi anni fa, dopo aver speso una vita intera a ricostruire e valorizzare l'azienda di famiglia, Pierluigi Francini ha passato la mano ai tre figli Giorgio, Teresa e Filippo, responsabili rispettivamente degli aspetti commerciali, di vendita e della produzione. Oggi l'azienda viaggia su numeri importanti: dieci dipendenti oltre ai titolari, circa 100mila Parrozzi e 2 milioni di parrozzini annui per un fatturato che si aggira intorno ai due milioni di euro all'anno.

• In apertura: il Parrozzo, dolce tradizionale pescarese. In alto a sinistra e qui sopra la sede storica del "Ritrovo del Parrozzo". Nelle altre foto i prodotti della Luigi D'Amico: Parrozzo, Parrozzini e Senzanome

Luigi D'Amico Parrozzo sas

Storica azienda specializzata nella produzione del Parrozzo e di altri dolci tradizionali abruzzesi

Viale S. Tinozzi - Zona Interporto
65024 Manoppello (PE)
Tel. +390858569139
www.luigidamicopescara.it
info@ luigidamicopescara.it

QUALITÀ IN SCATOLA

Non solo imballaggi: la confezione di un prodotto è oggi uno straordinario veicolo per la comunicazione aziendale. Lo sa bene l'azienda teramana che dal 1948 realizza prodotti di altissima qualità offrendosi alle aziende come interlocutore unico per tutti i servizi, dalla progettazione alla stampa

Era il 1948. L'Italia usciva con le ossa rotte da un drammatico conflitto e la voglia di ricominciare era tanta. L'industria chiedeva imballaggi affidabili per rilanciare la produzione, e la famiglia Straccia garantiva già un cartone ondulato robusto e realizzato secondo i dettami tecnici dell'epoca.
Cinquant'anni dopo, il pack (ovvero la confezione di un determinato oggetto) è diventato uno strumento di vendita fondamentale e Straccia Packaging ha rinnovato del tutto gli impianti dando vita a nuove linee di prodotti.
«Nel settore degli imballaggi –spiega Daniele Straccia, nuovo amministratore dell'azienda– le scatole americane rappresentano la tradizione, oltre che una quota di produzione spesso ancora predominante. Una tecnologia che dia valore aggiunto, in questo comparto, deve poter realizzare prodotti essenziali, con eventuali fori e tratteggi, nel minor tempo e nella maggior quantità possibile». Martin, l'impianto all'avanguardia per questo tipo di produzione, svolge il compito egregiamente. «Grazie a Martin e ad altri strumenti –chiarisce Straccia– abbiamo migliorato il servizio alle aziende con una notevole velocità di stampa e molte altre funzioni, tutte fondamentali per ottenere un risparmio di tempo ed una diminuzione dei costi finali. La memorizzazione dei formati, ad esempio, permette di inserire le misure di stampa, fustella ed anche pallettizzazione una volta sola: dopo questa operazione, qualsiasi ordine dello stesso tipo verrà eseguito senza possibilità d'errore. Per i responsabili aziendali, inoltre, sarà sempre possibile conoscere la situazione del proprio lotto in tempo reale: un software ad hoc, il *Supervisore*, lo segnala costantemente on line».
Il livello di sviluppo tecnologico raggiunto rende le performance della Straccia Packaging estremamente competitive sotto molti punti di vista. Il nuovo stabilimento (10mila metri quadrati, 6mila dei quali adibiti a magazzino e 3mila a laboratori di produzione) è un esempio di praticità, organizzazione e competenza. I macchinari, all'avanguardia nel settore, sono gestiti in tempo reale dalla sala operativa mediante sofisticati software di monitoraggio e schedulazione e da personale altamente professionale. «La nuova frontiera, però –prosegue Straccia– è quella di un uso attivo della sca-

tola, non più semplice contenitore ma soprattutto veicolo di un contenuto d'immagine. Gli espositori, i contenitori da inserire direttamente sullo scaffale ed i multipack sono i classici prodotti che, in teoria, l'azienda avrebbe dovuto realizzare in tipografia. Per il cliente, tuttavia, è vantaggioso potersi rivolgere ad un unico fornitore per realizzare tutto quello che desidera. Pertanto abbiamo introdotto nello stabilimento un impianto Bobst, il migliore nella stampa in quadricromia, che offre la possibilità di aggiungere un quinto colore, il pantone istituzionale del logo aziendale oppure l'effetto lucido: le variazioni cromatiche risaltano, gli asciugatoi danno immagini vive e prive di sbavature. Fustellatura e colore evitano inutili passaggi e, inoltre, si utilizzano esclusivamente inchiostri ecocompatibili ad acqua. Così si riducono i tempi, offrendo praticità e risparmio».
Gli investimenti, in macchinari e risorse umane, meritano una passerella che lasci poco spazio alla semplice descrizione dei lavori e faccia largo all'attenta osservazione delle capacità produttive dell'azienda.
La nuova sede, ampia, moderna, perfettamente attrezzata e tecnologicamente avanzata, l'impeccabile organizzazione logistica, la piattaforma carico-scarico, sono caratteristiche indispensabili per seguire al meglio le esigenze dei clienti.
I nuovi ed eleganti uffici, la confortevole sala riunioni, un nuovo e più ampio magazzino e la riorganizzazione di tutti settori interni hanno fatto compiere all'azienda un'ulteriore salto di qualità sia nelle capacità produttive che commerciali. Uno staff di collaboratori di lunga e collaudata esperienza, coadiuvato da giovani volenterosi e dalla sapiente gestione della famiglia Straccia, offre un pacchetto vincente di professionalità, competenza e cortesia.
«L'acquisizione delle tecnologie e del *know how* –sottolinea Daniele Straccia– seguono un preciso progetto di marketing che tende ad ampliare la tipologia di servizi da offrire all'utente finale. La strategia che vede il rafforzamento dei segmenti di mercato classici e lo sviluppo di nuovi comparti sta già dando i suoi frutti. I risultati sono evidenti, l'attitudine a seguire il cliente là dove lo portano le esigenze di presidio del punto vendita è potenziata».
Il nuovo stabilimento della Straccia Packaging si trova a Colonnella, a pochi chilometri dallo svincolo autostradale di San Benedetto del Tronto e dalla statale 16.
«Dove siamo è presto detto. Nel nostro nuovo stabilimento sviluppiamo giorno dopo giorno soluzioni nuove per essere i protagonisti dell'evoluzione nel nostro settore. Per questo è difficile descrivere dove saremo quando la maggior parte delle aziende avrà compreso il valore dell'imballaggio nella comunicazione moderna; di certo, saremo al loro fianco».

Straccia Packaging

L'azienda produce scatole in cartone ondulato di qualsiasi tipo e forma anche con stampa in quadricromia.

Strada Bonifica del Tronto Km 4 - 64010 Colonnella (TE)
Tel. +390861700000
Fax +390861700002
www.stracciapackaging.it
info@stracciapackaging.it
stracciapackaging@pec.it

UNA TERRA DA GUSTARE

Un progetto pensato per diffondere le eccellenze gastronomiche abruzzesi oltre i confini regionali. Nasce a Teramo la società che offre ai produttori di qualità l'opportunità di sviluppare il loro mercato su scala nazionale

Che l'Abruzzo fosse una regione di eccellenze gastronomiche è cosa abbastanza nota; per contro, molto scarsa sembra essere, per chi abruzzese non è, la conoscenza specifica delle tipicità regionali. «È come se la cucina dell'Abruzzo venisse apprezzata soprattutto per la sua genuinità, bontà e naturalezza senza una precisa identificazione dei prodotti e dei piatti che ne sono alla base» spiega Angelo Corona. «Ad esempio, i vini abruzzesi, ad eccezione del Pecorino (Montepulciano, Trebbiano, Passerina, Coccinella), pur avendo conquistato riconoscimenti di altissimo livello nelle più prestigiose manifestazioni enologiche, non hanno notorietà presso il vasto pubblico; e soprattutto non sono percepiti per il loro reale livello qualitativo». Corona, insieme ad un gruppo di abruzzesi "doc", ha messo in piedi un progetto che punta a diffondere la conoscenza dei prodotti tipici abruzzesi al di fuori dei confini regionali, dando nel contempo visibilità al patrimonio culturale regionale, ricco di storia, leggende, tradizioni popolari affascinanti che hanno fornito un apporto fondamentale alla cultura nazionale.
«Il gruppo è formato da persone che vengono da esperienze diverse», prosegue Corona, «dalla gastronomia al marketing, dal commerciale alla gestione d'impresa, che hanno individuato nella sostanziale scarsità di conoscenza del grande patrimonio enogastronomico e culturale, al di fuori del territorio regionale, una grande opportunità per l'Abruzzo e per gli abruzzesi tutti». Il progetto si inserisce in una iniziativa più ampia denominata *Le Virtù d'Italia*, che vede come primo passo la valorizzazione del territorio abruzzese ma che, nel medio periodo e secondo lo stesso modello, potrà essere esportato in altre regioni italiane. «Il progetto si articola su due direttrici parallele: creare mercati di sbocco al grande numero di piccole e medie imprese enogastronomiche del territorio che negli anni hanno portato avanti prodotti di altissima qualità ma che concentrandosi sulla ricerca e sulla produzione non hanno saputo o potuto costruire un'adeguata struttura di marketing e commerciale che consentisse loro di emergere al di là del microcosmo in cui operano; e naturalmente valorizzare l'attività commerciale e di marketing anche attraverso iniziative culturali, in particolare eventi mirati, coinvolgimento dei media, sensibilizzazione dei

consumatori. Gli effetti di queste due azioni saranno di accrescere le opportunità di impiego per i giovani, prospettando loro nuove opportunità professionali anche al di fuori della regione, e promuovere l'incoming turistico con particolare attenzione a quello culturale ed enogastronomico. Abbiamo inoltre intenzione di creare un portale che raccolga tutte le informazioni sul progetto, le iniziative che si porranno in essere, e che sia aperto anche ai contributi di singoli o associazioni. Il portale potrà essere usato anche come strumento di comunicazione con i media e con i consumatori di altre regioni, oltre ad essere utilizzato come piattaforma commerciale per gli operatori del settore attraverso un'area riservata». A partire da questi presupposti, chiarisce Corona, è stata messa a punto una strategia che si orienta in più direzioni: «Prima di tutto bisogna individuare i prodotti e i piatti caratteristici della tradizione abruzzese da esportare, tenendo conto dei fattori legati alla facilità di trasporto nel rispetto della massima conservazione della qualità originaria. Per far questo vanno selezionate sul territorio abruzzese quelle aziende che si attengono a procedimenti di lavorazione artigianali e garantiscono la qualità e la genuinità dei loro prodotti. Le aziende che aderiranno al progetto saranno così facilitate ad incrementare le proprie quote e aree di mercato comunicando meglio il valore della propria offerta». Questo, per capirci, esclude i colossi alimentari regionali che non necessitano di ulteriori supporti commerciali e di marketing. «Il progetto favorirà anche lo sviluppo di nuove opportunità di lavoro quali, ad esempio, la creazione di cooperative, soprattutto di donne, specializzate nella preparazione di pasta fatta in casa. Infine bisogna individuare le migliori forme di distribuzione dei prodotti e diffusione del marchio. Le possibilità sono diverse: dall'apertura di negozi a marchio "Virtù d'Abruzzo", in cui proporre tutta la gamma di prodotti (e nei quali organizzare tutta una serie di attività culturali tese alla promozione turistica del territorio abruzzese come mostre fotografiche, spettacoli di musica e danza, corsi di cucina, pacchetti di soggiorno scontati, escursioni, visite a musei etc.) all'utilizzo di reti di distribuzione già rodate, come enoteche e gastronomie di alto livello, specializzate in prodotti tipici, a cui proporre un kit di prodotti di qualità dell'enogastronomia abruzzese sotto il marchio unificante "Le Virtù d'abruzzo", o attraverso ristoranti di livello interessati a proporre ai propri clienti prodotti selezionati dal marchio "Le Virtù d'Abruzzo", anche all'interno di "serate evento" dedicate alla cucina abruzzese». Decisivi per il successo dell'iniziativa saranno anche il modo, gli strumenti e gli oggetti con cui verrà comunicata. «In un mercato in cui esiste una sovrabbondanza di offerta –conclude Corona– l'idea del marchio unificante "Le Virtù d'abruzzo" è una chiave determinante per proporre un'idea diversa di prodotto di qualità. Ogni prodotto offerto dovrà sempre essere garantito dal marchio "Le Virtù d'Abruzzo"».

Le Virtù d'Abruzzo

Commercializzazione e distribuzione di prodotti tipici e piatti caratteristici dell'enogastronomia regionale

Corso Michetti, 49
64100 Teramo
Tel. +39068540310
Fax +39068555021
www.virtudabruzzo.it
info@virtudabruzzo.it

SAPORE DI MONTAGNA

Dall'antica tradizione contadina dell'area vestina nasce una delle eccellenze gastronomiche d'Abruzzo più rinomate e ricercate dai gourmet di tutto il mondo: il Pecorino di Farindola. La cooperativa Le Masserie del Parco è uno dei circa 30 produttori aderenti al Consorzio di tutela, organismo nato nel 2002 e teso alla valorizzazione e promozione del prodotto e dell'intero territorio

Il Pecorino di Farindola è una delle specialità gastronomiche dell'area vestina, un formaggio crudo ottenuto dal latte di ovini allevati nella zona utilizzando il caglio ricavato dallo stomaco dei suini. Una particolarità che gli conferisce aroma e sapori particolari e che lo rende assolutamente unico. Si produce in quantità limitatissime, in una ristretta area del versante orientale del massiccio del Gran Sasso, storicamente sede privilegiata di allevamenti ovini e bovini delle razze autoctone. «La preparazione del caglio suino –spiega Fiorenzo Sarto, presidente della cooperativa Masserie del Parco– ha origini molto antiche, risale all'epoca romana, e ancora oggi è prerogativa esclusiva delle donne, che si tramandano la ricetta di generazione in generazione». Nel corso degli anni l'attività congiunta di Slow Food, Parco Nazionale Gran Sasso-Laga e Comune di Farindola ha portato alla creazione, nel 2002, di un consorzio di tutela del Pecorino di Farindola, che ne riunisce i produttori (circa una trentina) e tutela e valorizza il prodotto attraverso il mantenimento delle antiche prerogative dell'arte casearia locale, del sistema di allevamento degli animali, della localizzazione dei produttori sul territorio, oltre a organizzare, per conto dei produttori, la presenza a fiere, mostre, convegni, trasmissioni televisive e contatti con la stampa.

Le Masserie del Parco è una cooperativa formata da 4 soci: oltre al presidente Sarto ne fanno parte Sara Picelli, Giulio Di Marcantonio e Donato Di Marco, che ha conferito alla coop il caseificio che si trova nell'area immediatamente contigua al parco.

«Secondo il metodo tradizionale per la produzione del Pecorino di Farindola –prosegue Sarto– le pecore devono rimanere sempre nell'area tipica, spostandosi, eventualmente, solo sulle montagne del Parco; devono essere allevate al pascolo e il più possibile alimentate solo con erba, fieno, e concentrati tradizionali: mais, orzo, grano, fave. Il latte viene cagliato a 33–34 gradi senza refrigerazione, con caglio di maiale e salatura superficiale delle forme ottenute in cestini di vimini (fiscelle). Nessun ingrediente o fermento viene aggiunto. La stagionatura va da 3 mesi a 1 anno, senza lavare le forme: dopo i primi giorni "all'aria" su assi di legno le forme proseguono la stagionatura in casse o madie di legno; ad in-

tervalli di circa una settimana le forme vengono girate e trattate in superficie con una miscela di olio ed aceto. Le migliori caratteristiche organolettiche vengono raggiunte a 60 –90 giorni di stagionatura per forme di 2 –3 kg. Forme più grandi (6 – 8 kg) mantengono tali caratteristiche fino a 150 giorni. Prolungando la stagionatura si ottiene un formaggio asciutto da grattugiare, ottimo condimento per molti piatti tipici abruzzesi, come sullo spezzato di agnello con l'uovo o nella pasta in bianco con peperoncino o pepe».
Le forme, che recano sull'etichetta anche il nome delle donne che le hanno realizzate, pesano in media 1,5 – 2 Kg, ottenute cagliando 5 litri di latte per Kg di semistagionato, da pecore che producono meno di 1 litro al giorno per circa cento giorni di mungitura.
Le "Masserie del Parco", all'interno del Consorzio, hanno optato non solo per il marchio del Parco, ma anche per la certificazione bio, con la convinzione che «la certificazione dia maggiore riconoscibilità al prodotto e risponda all'esigenza del "mangiare sano"». La cooperativa rappresenta un tentativo di mettere insieme le microrealtà del Consorzio, per abbattere i costi di produzione ed essere meglio presenti sul mercato con la riconosciuta qualità del prodotto. «La filiera prevede che il latte prodotto nelle aziende dei soci venga conferito al caseificio e trasformato. Si ottengono tre tipologie di prodotto: pecorino, ricotta e formaggio misto. La commercializzazione prende diverse strade: vendita diretta, ristoranti specializzati, spedizioni all'estero».
Le restanti produzioni aziendali, come cereali, marmellate e olio trovano mercato soprattutto nell'agriturismo.
Sui 20 ettari aziendali la cooperativa alleva gli ovini per produrre i circa 120 quintali di formaggio annui, e naturalmente fa della carne di agnello e di pecora il principale prodotto dopo il formaggio. «Coltiviamo principalmente erba medica, utilizzando tecniche agricole come la rotazione (con grano e farro) e il sovescio, nel rispetto delle antiche tradizioni. Abbiamo anche un frutteto in cui sono presenti alberi di mele di varietà Gelata, molto antica e pregiata».
La cooperativa ha deciso di sposare l'etica "bio" con quella "green": «Abbiamo bonificato alcune aree incolte e restaurato vecchi fabbricati ora destinati all'agriturismo, dove si fa la raccolta differenziata dell'organico. Attualmente stiamo cercando di migliorare le strutture degli allevamenti e il laboratorio di trasformazione per aumentare e diversificare la produzione, e inoltre stiamo implementando lo sviluppo di nuove tecnologie per generare energia a basso impatto ambientale e basso costo».

• Nelle foto alcune immagini dell'attività casearia della cooperativa e i prodotti aziendali

Le masserie del Parco

Cooperativa agricola dedita all'allevamento ovino, alla produzione e commercializzazione di Pecorino di Farindola e carne ovina.

C.da Pantane - Arsita (TE)
Tel +390861995957
Mob 3992098950 - 3334716745
fax +390861995957
masseriedelparco@libero.it

LA CULTURA DEL LAVORO

La tradizione secolare della famiglia è la base su cui Dante Marramiero ha costruito la sua vita, spesa al servizio della terra. Un grande viticoltore che ha lasciato in eredità al figlio Enrico e a tutto l'Abruzzo vini di eccellente qualità, simbolo di una dedizione al lavoro senza precedenti

• Nelle foto di queste pagine le masserie Marramiero e una suggestiva immagine della bottaia. Nella foto al centro Enrico Marramiero

"Vi invito a non tradire mai il Lavoro, ma, da qualunque parte esso venga, a desiderarlo ed amarlo, perché in esso si trova, e se si perde si ritrova, fiducia, serenità e benessere". La filosofia che ha ispirato la vita di Dante Marramiero, uno dei più importanti viticoltori abruzzesi, è tutta in questa frase che tradisce la sua provenienza contadina, la tradizione secolare della sua famiglia. Una storia che affonda le radici nei primi anni del XX secolo, quando la famiglia Marramiero cominciò a coltivare la vite sulle colline di Rosciano, ai bordi della Val Pescara. Una grande eredità che oggi è sapientemente portata avanti dal figlio Enrico, grazie alla collaborazione dell'enologo Romeo Taraborrelli e del responsabile Antonio Chiavaroli che ne hanno condiviso valori ed obiettivi. La Masseria Sant'Andrea, 50 ettari di terra (di cui 30 vitati) a 270 metri sul livello del mare, è stata la prima superficie vitata. I suoi impianti risalgono all'inizio del Novecento e rappresentano il vero patrimonio storico culturale dell'azienda; da qui provengono tutte le nuove barbatelle utilizzate per i nuovi impianti riprodotti in collaborazione con noti vivaisti italiani. «In quest'area –spiega Enrico Marramiero– i vigneti ricevono dalla terra un nutrimento sopraffino grazie alla presenza di tufo e all'impasto prevalentemente argilloso del terreno. Nei 30 ettari, dove sono già iniziate le rotazioni, sono coltivati per la maggior parte Montepulciano, ma anche Trebbiano, Chardonnay in zona Punta di Colle, e Pinot Nero per la nostra base spumante e 1 ettaro sperimentale con 50 vitigni diversi tra autoctoni ed internazionali, a conferma che la ricerca continua». A Rosciano si trova anche la Masseria Tratturo, che insieme alla Masseria Sant'Andrea rappresenta le radici storiche della famiglia Marramiero. «Il terreno è particolarmente favorevole alla coltivazione della vite e dell'olivo: qui abbiamo impiantato 3 ettari di vite Trebbiano e 700 alberi di olivo. Inoltre in questa masseria produciamo l'energia pulita per la nostra attività». Un'ulteriore appezzamento di terreno, chiamato Masseria Milano, si estende per circa 27 ettari. «21 sono vitati, 15 a Montepulciano e 6 a Pecorino, mentre 1 ettaro circa è un oliveto con le varietà Maurino, Frantoio, Itrana e Leccio del Corno; i restanti 5 ettari sono a bosco». Al centro del vigneto domina un antico casale del secolo scorso, interamente ristrutturato come in origine, riservato a sala degu-

stazione ed eventi conviviali. Le proprietà della famiglia contano anche 6 ettari in montagna, nei pressi di Ofena: è la masseria Amarello, situata nella piana conosciuta come il "forno d'Abruzzo" per le alte temperature che si raggiungono nel periodo estivo. «In questa zona si crea un microclima particolare con forti escursioni termiche tra la notte e il giorno; il terreno, completamente diverso da quelli più vicini alla costa, è caratterizzato dalla presenza di ciotoli che in milioni di anni si sono sgretolati dalle rocce circostanti creando un terreno molto drenante e arido dove la vite deve sviluppare le sue radici in profondità alla ricerca di acqua e nutrimento. In questo sito sono stati impiantati 6 ettari a Montepulciano, Trebbiano, Pecorino e Pinot Nero».

La qualità di un vino dipende soprattutto da ciò che la natura riesce a donare alle uve. Per questo l'azienda Marramiero nutre le sue piante solo con prodotti naturali, tramite la coltivazione sotto il vigneto e il sovescio di piante leguminose ricche di sostanze nutritive. In questo modo le viti trovano un naturale equilibrio con l'ambiente circostante, riducendo al minimo l'aggiunta di trattamenti.

Massima attenzione viene riservata a tutte le fasi della lavorazione, dalla raccolta fino all'imbottigliamento per preservare tutta la freschezza e la genuinità delle uve, ed esaltare le caratteristiche di ciascun prodotto.

Il sonno e la tranquillità contribuiscono a formare il carattere di un vino. Per questo i vini Marramiero seguono ognuno un loro percorso, rispettando i tempi dettati dalla natura, siano essi affinati in acciaio o in tini o in barriques di legno spaccato, nel rispetto delle naturali venature del materiale che garantiscono una maggiore tenuta, realizzate in pregiato rovere per favorire l'evoluzione ottimale, prima di arrivare all'affinamento finale in bottiglia.

I vini Marramiero sono il frutto di questa storia in cui si incontrano e si fondono l'amore per la terra e l'attenzione per il progresso, l'attaccamento al lavoro e lo sprigionarsi dell'arte, il rispetto dei più antichi processi di vinificazione e l'utilizzo delle più moderne tecnologie conquistando i palati dei consumatori in tutto il mondo e regalando loro grandi emozioni.

La linea classica *Da.Ma* trae il nome da Dante Marramiero, di cui è l'acronimo. Alle versioni tradizionali, Montepulciano, Trebbiano e Cerasuolo è stato affiancato il Pecorino *60 passi*: quattro vitigni autoctoni che racchiudono i profumi, i colori e i sapori della terra d'Abruzzo. «Nelle nostre selezioni si distinguono la linea dei vini affinati in acciaio (il Montepulciano *Incanto*, il Trebbiano *Anima*, il Pecorino *Marramiero Pecorino*), quelli affinati in barriques (il Montepulciano *Inferi*, il Trebbiano *Altare* e lo Chardonnay *Punta di Colle*), un Montepulciano unico che esce dopo 10 anni in commercio che è la riserva numerata Dante Marramiero, oltre ai nostri spumanti metodo classico, *Marramiero Brut* e *Marramiero Rosè*, ai quali si aggiunge l'ultimo nato, il Vino cotto *Livia*, e per finire l'*Acquavite di Vinaccia Dante Marramiero* e gli olii Extra Vergine d'Oliva *Marramiero*.

Azienda Marramiero srl

Produzione e commercializzazione di prodotti vitivinicoli.

C.da Sant'Andrea, 1 - Rosciano (PE)
Tel. +390858505766
Fax +390858505318
www.marramiero.it
marramiero@tin.it

UNO SGUARDO DAL CIELO

Volano, fotografano, effettuano riprese mozzafiato: è l'Abruzzo in alta definizione. Uno studio fotografico mette al servizio delle aziende la sua flotta di droni per unire l'hi-tech alla promozione del territorio. Con risultati di straordinaria efficacia

Si chiamano Phantom, Mikrokopter, Cinestar. Sono capaci di volare, di vedere lontanissimo, di compiere evoluzioni prodigiose, ma non sono dei supereroi. Tecnicamente si chiamano Sapr, ovvero Sistemi aerei a pilotaggio remoto, ma nel linguaggio comune sono noti come "droni": oggetti volanti molto ben identificati, comandati a distanza da un operatore che ne controlla i movimenti. Li abbiamo visti in azione durante gli ultimi Mondiali di calcio in Brasile, quando ci hanno regalato ardite riprese in volo sul campo, ma vengono utilizzati già da tempo per effettuare riprese aeree in numerose trasmissioni televisive e naturalmente –con l'ingresso, di prepotenza, dei formati video digitali nel cinema– anche in molti film. Ora un team di professionisti, capeggiati da Enrico Di Nenno, hanno implementato l'uso dei droni nella propria attività, dando vita ad AzurMuvi, una società che si occupa di video e fotografia aerea, con sede a Ortona. «AzurMuvi nasce dall'unione di due grandi passioni: la fotografia che è sempre stata anche la nostra professione, e il volo che ci ha fatto innamorare del punto di vista degli uccelli. Dal 1983, anno di inizio della nostra attività, abbiamo fotografato dall'alto la natura in ogni sua forma, i siti archeologici, i manufatti architettonici, le città, le aziende e le case dei nostri clienti; lo abbiamo fatto a bordo di aerei, elicotteri, ultraleggeri, parapendii a motore. Il nostro approccio all'immagine aerea non è dunque quello del modellista prestato alla fotografia, ma del fotografo e videomaker appassionato del proprio lavoro, con oltre trenta anni di esperienze, studio e confronto. Tutto questo bagaglio di conoscenze, insieme alle nuove tecnologie applicate ai velivoli a pilotaggio remoto "APR" o "droni", ci permette oggi di fornire un servizio di riprese aeree tecnico-creative a basso costo e ad altissimo impatto emotivo».

I campi di intervento dei velivoli APR sono molteplici: video, fotografia, termografia, fotogrammetria, rilievi 3D e molti altri ancora da immaginare. «Il nostro studio si occupa della pianificazione delle riprese, della loro esecuzione e della post-produzione. Con le immagini fotografiche aeree possiamo creare una brochure aziendale, un diaporama o un grande pannello fotografico con cui arredare uno stand,

• In alto: uno dei droni della flotta AzurMuvi. Nella pagina a fianco alcune riprese aeree realizzate dallo studio: l'abbazia di San Clemente a Casauria, le Torri Camuzzi di Pescara e la cantina Citra a Ortona

un ufficio, un'abitazione; dalle riprese video può scaturire un filmato istituzionale, uno spot pubblicitario o un video didattico; attraverso le immagini realizzate per un rilievo tridimensionale possiamo fornire ortofoto del sito o del manufatto, mesh 3D, dati DEM, utilizzabili in ambiente GIS o CAD. Infine, il telerilevamento iperspettrale consente di conoscere una serie di informazioni utili per molte applicazioni ed in particolare dati NDVI (Mappe di vigore vegetativo) per la gestione dell'agricoltura di precisione, la mappatura del paesaggio, il controllo del verde urbano e tanto altro».

Nel gruppo di AzurMuvi coesistono figure professionali dalle diverse competenze specifiche: agronomi, copy, sceneggiatori, montatori di docu-film, musicisti e registi riconosciuti. «I nostri operatori, di trentennale esperienza nel mondo del video e della fotografia pubblicitaria, aggiungono alle riprese video e fotografiche, il giusto pizzico di creatività che non guasta mai» commenta Di Nenno, che col suo team ha realizzato riprese aeree per molti clienti in Abruzzo e fuori regione.

«I droni di cui disponiamo permettono di operare in ogni ambiente, interno o esterno ed a quote comprese tra zero e centocinquanta metri dal suolo con estrema naturalezza e senza particolari rischi. La nostra "flotta" si compone di tre velivoli ultratecnologici, ognuno dei quali adatto a particolari tipi di riprese video-fotografiche o rilievi. Il piccolo Phantom, leggerissimo e molto maneggevole, ci consente di operare in ambienti difficili sia esterni che interni, anche relativamente angusti: equipaggiato di una video-fotocamera Go Pro HD e un camera mount brushless stabilizzato, garantisce riprese fluide e precise. L'esiguità del suo peso al decollo, circa 1.100 grammi, lo rende praticamente inoffensivo e quindi sicuro».

Il Mikrokopter Okto Xl, prosegue Di Nenno, «è un velivolo capace di aviotrasportare apparecchi fino a 2kg di peso. Monta un camera mount due assi, stabilizzato con motori brushless. È in grado di volare anche in completa autonomia in missioni di rilevamento foto-video-3D; pilotato da un solo operatore, leggero da poter essere portato ovunque sia richiesto, è il mezzo tuttofare più flessibile in assoluto della flotta. Il possente Cinestar 6, invece, è un velivolo interamente costruito in fibra di carbonio, equipaggiato con un camera mount 3 assi brushless in grado di ruotare in tutte le direzioni dello spazio, indipendentemente dall'orientamento del velivolo. Estremamente adatto a riprese di sapore cinematografico, può volare autonomamente dal decollo fino all'atterraggio, seguendo un percorso e una serie di attività pianificate su PC ad esso collegato attraverso un sistema Data Link. Le immagini provenienti dai sistemi Mikrokopter e Cinestar possono essere georeferenziate per applicazioni 3D, GIS e CAD».

AzurMuvi Srl

La società realizza riprese e fotografie aeree mediante l'utilizzo di pratici e ipertecnologici droni, per uso cinematografico, pubblicitario o di supporto tecnico.

Zona Artigianale Tamarete
66026 Ortona (CH)
Tel. +390859069252
www.azurmuvi.it
info@azurmuvi.com

LE AZIENDE DEL POLO AGIRE

- Agriverde srl
- Ali d'Oro Srl
- Carlo e Gianfranco Iubatti & C Sas
- Delverde Industrie Alimentari SpA
- F.lli De Cecco di Filippo SpA
- Gelco srl
- Industrie Riunite Confetti William Di Carlo srl
- Luigi D'Amico Parrozzo sas
- Oleificio Matalucci Ortenzia
- Prodotti Alimentari Fioravanti & C srl
- Relais del Vino Agriverde di Fania Basciani
- Società Agricola Anfra
- Confindustria Teramo
- Testingpoint 10 srl
- Università di Teramo
- Vision Device srl
- Cacao srl
- Frantoio Montecchia di G. Montecchia & C
- Reginella d'Abruzzo srl
- C.N.A. - Confederazione Naz.le Artigianato
- Astra srl
- Azienda Agricola Giacomo Santoleri
- Galeno Engineering
- S.Ole.M A. snc
- Conf. Cooperative Abruzzo
- Nepa Florindo Packaging srl
- Torrefazione Adriatica Spa
- Abruzzo Vini srl
- AMPP Soc. Coop. Agricola
- API Pescara - Chieti
- Associazione Prod. Zootecnici d'Abruzzo scrl
- Associazione Regionale Terranostra Abruzzo
- Az. Agr. "La Sorgente di Remartello" di Carota Luigi
- Az. Agr. Battaglia Roberto
- Az. Agr. "Chiusa Grande" di D'Eusanio Franco
- Az. Agr. Di Francesco Mirko
- Az. Agr. Di Giorgio Antonio
- Masciarelli Tenute Agricole s.r.l.
- Az. Agr. Meepanya La Ongdao
- Az. Agr. Il Bosco degli Ulivi di V. Pracilio
- Az. Agr. Sichetti Nicola Antonio
- Az. Agr. Sissa Catuscia
- Az. Vinicola F.lli De Luca Srl
- Bellizzi 1906 Srl
- Casal Thaulero
- CIA Abruzzo - Conf.ne Italiana Agricoltori
- CIPAT Abruzzo
- CITRA VINI - Cons. Coop. Riunite d'Abruzzo
- CO.T.IR. Srl - Consorzio Divulgazione Sperimentale Tecniche Irrigue
- CO.VAL.PA. - Abruzzo Soc. Coop. Agricola
- COLDIRETTI Abruzzo - Federazione Regionale
- C.A.D.A.M. - Consorzio Agrario d'Abruzzo e Molise Soc. Coop. A.r.l.
- Consorzio DEP
- (Distretto Economico Produttivo) Abruzzo
- Consorzio Patto Territoriale della Marsica
- CRAB - Consorzio Ricerche Applicate alla Biotecnologia
- Eurosviluppo SpA
- GAL Terre Aquilane Srl
- Hotel Villa Elena di Buonasorte Maria
- Impresabruzzo Srl
- Ist. Zooprofilattico Sper.le Abruzzo e Molise "G. Caporale"
- L.G. International Srl
- Metron Srl
- Outsourcing Group srl
- Partner Srl
- Rustichella d'Abruzzo SpA
- Siros - Sistemi Sas di R. Di Gianfilippo & C.
- Tenuta Strappelli di Strappelli Guido
- Soc. Agricola Franco Pasetti Soc. Semplice
- Soc. Agr. Fattoria Nora S.S.
- Oleificio "La selva d'Abruzzo" snc
- Gesco Consorzio Coop. Soc. Coop. Agricola
- D&D Corporation srl
- Università degli Studi dell'Aquila
- Novatec Srl
- Az. Agricola Angelucci Srl
- Gexma Srl
- Industrie Rolli Alimentari SpA
- Pescaradolc Srl
- Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane
- Terre dei Peligni Soc. Cons. Coop. a r.l.
- MoDiv s.n.c.
- LeVirtù d'Abruzzo Srl
- Ico srl Industria cartone ondulato
- F.lli Candelori s.n.c.
- EDF srl
- AZIEND'UP srl
- EatArte srl
- SAF ALLESTIMENTI srl
- Associazione Italiana Sommeliers ABRUZZO
- Società Agricola Colle d'oro
- Victoria sas
- ISTEMA Group srl
- Associazione Regionale Allevatori d'Abruzzo
- Azienda Marramiero srl
- FIESA Regionale d'Abruzzo
- MATER FOOD srl
- Innova Solar Energy srl
- Made in Bio srl
- Straccia Packaging srl
- Cykel Software di Giammaria de Paulis
- Peltuinum Antica Azienda Agricola
- BDA di Luca Forcella
- Università "G. D'Annunzio" Chieti-Pescara
- Glocal Foods srl
- Spinosi Marketing Strategies srl
- Pastificio Di Lullo Davide & C. s.a.s.
- Camera di Commercio di Teramo
- Abruzzo Consulting per l'Export srl
- Aprol Abruzzo Soc. Coop. Agr.
- San Tommaso Specialità Alimentari
- Spiaggia d'Argento srl
- Punto Energia srl
- Pasticceria Mariella
- FADISA FOOD (Abruzzè)
- Soc. Agr. F.lli Spinosa ss
- Soc. Agr. Di Mercurio Costantino e Dante
- Coop. Agricola Masserie del Parco
- Ambra sas di De Ovidiis Rita & C.
- It'sitaly srl
- Azur srls

P.O. FESR Abruzzo 2007-2013. Attività I.1.2. Approvato con D.D. n. DI9/55 del 08/08/2011