

ORIZZONTE GLOBALE

La presenza dei prodotti agroalimentari abruzzesi sui mercati esteri va incrementata e rafforzata. Gli obiettivi del Polo Agire, entrato nella sua fase operativa, si focalizzano sull'internazionalizzazione delle imprese e sulla qualità dei processi produttivi

Internazionalizzazione, qualità dei processi, competenze specialistiche e alta formazione. Sono le leve sulle quali Agire, il Polo d'innovazione dell'agroalimentare d'Abruzzo, lavorerà nel prossimo biennio allo scopo di far crescere *appeal* e speranze delle aziende che ne fanno parte. Un orizzonte temporale che vedrà di nuovo impegnato il presidente, Salvatore Di Paolo, confermato nelle scorse settimane alla guida della società consortile che gestisce il Polo. Insieme a quella del presidente, sono state rinnovate anche le altre cariche del Cda di Agire Scarl con un organigramma sostanzialmente invariato. Sono stati infatti confermati vice presidente William Di Carlo, amministratore delegato Donato De Falcis, consiglieri Simone Caruso, Paolo D'Amico, Giovanni Di Giosia, Mauro Di Zio, Carmine Falcone, Costanzo Fellini e Mario Nucci. Consiglieri di nuova nomina, invece, risultano essere Alessandro Nicodemi, Massimiliano Volpone e Antonio Zaritto. Del Polo di innovazione Agire, il primo a vedere la luce in Abruzzo e finora il più attivo, fanno parte oltre cento tra piccole e grandi imprese del comparto agroalimentare a livello regionale; le università di Chieti-Pescara, L'Aquila e Teramo; l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale"; alcuni tra i principali centri di ricerca abruzzesi. Numerosi sia i progetti di ricerca avviati dal Polo insieme alle Università sia i servizi gratuiti che il consorzio mette a disposizione dei propri soci. I servizi riguardano in particolare la comunicazione, la sicurezza alimentare, la consulenza per il recupero di efficienza o per l'innovazione e la competitività, la partecipazione a fiere e le certificazioni. Inoltre i consulenti di Agire sono a disposizione delle aziende per l'elaborazione di strategie e business plan riguardanti nuove iniziative imprenditoriali. In pochi mesi, il Polo ha già guadagnato la fiducia sul campo di stakeholders, imprese e cittadini. Ad essere premiata, in particolare, è l'idea della condivisione di intenti e obiettivi tra grandi e piccole realtà produttive che, insieme ad università e centri di ricerca, hanno scelto di unire le forze in nome della qualità e dell'innovazione.

Sull'internazionalizzazione, in questa fase, sono concentrate molte delle energie che il Polo riserva ai progetti considerati strategici. Nei prossimi mesi sono previste missioni per lo sviluppo di relazioni commerciali in alcuni importanti mercati quali



quello americano (Brasile a metà ottobre e New York e Stati Uniti nella primavera del 2014) e asiatico (Corea e Taiwan prima dell'estate). Confermata anche per il prossimo anno la presenza al Cibus di Parma, prevista sempre in primavera. Una serie di impegni che vedrà di nuovo le imprese del Polo Agire operare insieme per l'affermazione di un marchio e di una identità unica. Lontano da qualsiasi finalità tesa alla delocalizzazione delle aziende, l'Abruzzo agroalimentare punta decisamente il timone verso una nuova avventura sondando l'interesse di nuovi mercati ad accogliere un prodotto genuino e spesso legato a tradizioni antiche, ma realizzato con procedimenti che rispettano standard di qualità elevati e le attese migliori del cliente finale. «A un anno e mezzo dall'avvio delle attività del Polo Agire –afferma il presidente Di Paolo– siamo orgogliosi di aver contribuito a creare un'identità dell'agroalimentare d'Abruzzo e, ancor di più, di aver reso una realtà l'unione delle forze tra piccole e grandi imprese. Nell'orizzonte temporale dei prossimi due anni, che vedrà di nuovo all'opera un Cda sostanzialmente invariato, riteniamo di dover centrare ulteriori e preziosi obiettivi. Tra questi, il potenziamento delle iniziative per l'internazionalizzazione delle nostre imprese, la certificazione di qualità dei processi e l'alta formazione dei nostri addetti. Vogliamo che nel prossimo futuro le imprese agroalimentari abruzzesi siano non solo unite, ma anche molto preparate e competitive».

Che la presenza sui mercati esteri sia la strada giusta da percorrere, in senso politico e strategico, lo indicano anche le recenti indagini di Cna sull'export abruzzese, in forte flessione su tutti i settori tranne proprio per quanto attiene al comparto agroalimentare, cresciuto dai 33 milioni del 2012 ai 35 del 2013. «Non solo è la strada giusta –precisa Donato De Falcis, amministratore delegato del Polo– ma parzialmente è anche una strada obbligata: il mercato interno è ancora in sofferenza, quindi non offre sbocchi per la crescita e lo sviluppo, quantitativo ed economico, delle nostre imprese; e inoltre la costante presenza sui mercati esteri di prodotti dall'*Italian Sound*, ovvero prodotti non italiani ma che ne richiamano l'origine sta ad indicare che il Made in Italy, nell'agroalimentare, è molto ricercato. Se non mettiamo l'originale, le copie occuperanno quello spazio nel quale è necessario per noi inserirci».





PASSIONE DI FAMIGLIA

Piccole aziende crescono:
Antonello e Francesco Savini,
titolari della cantina teramana,
hanno innovato e portato al
successo parte dell'attività
ereditata dal nonno
e oggi puntano a una presenza
sempre più ampia
sui mercati internazionali

Società agricola Anfra

Azienda vinicola, produce ed
imbottiglia vini Igt, Doc e Docg.

Via Colle Morino, 8
64025 Pineto (TE)
Tel/Fax: 085/9156271
www.anfra.it
info@anfra.it

Quarantaquattro anni fa, sulle colline alle spalle di Pineto, un imprenditore cominciò ad impiantare sulle proprie terre i primi vigneti, concentrando i suoi sforzi nella ricerca della qualità delle uve, anche a scapito della quantità. Prendeva così il via una storia che dal 1969 ha visto crescere progressivamente quella piccola azienda, oggi diventata una realtà vitivinicola da 80mila bottiglie annue. Il nome Anfra viene da Antonello e Francesco Savini, attuali amministratori, che hanno ereditato dal nonno l'attività: «Per diversi anni le uve prodotte nei nostri vigneti sono state conferite alle vicine cantine o vendute a privati –racconta Antonello– fino a quando nel 1997 abbiamo deciso, sulla base della qualità delle nostre uve, di dare una svolta all'azienda, prendendo la strada della trasformazione e quindi della commercializzazione dei nostri vini. Un ulteriore impulso alla crescita e anche un segno tangibile della strada che abbiamo deciso di percorrere è stata la ristrutturazione della cantina, realizzata nel 2000 secondo i dettami dell'architettura sostenibile». La tecnologia a disposizione di Anfra è infatti quella di una cantina all'avanguardia: «Ci siamo dotati di

un nastro di cernita vibrante, tamburi diraspanti in gomma, controllo di fermentazione computerizzato, follatori ad aria compressa, microssigenatori per mosti, pressatura soffice, vari sistemi di filtrazione e stabilizzazione. Abbiamo anche fatto particolare attenzione alle barriques: per la scelta dei legni è stata fatta una lunga ricerca sulle varie tipologie di rovere, sulle diverse provenienze –Francia, Ungheria, Americhe– e sui vari livelli e gradi di tostatura, fino ad arrivare a trovare le barriques migliori e più armonicamente compatibili con i nostri vini». Alla guida dell'azienda ci sono Francesco e Antonello, insieme ai loro familiari, coadiuvati nel lavoro quotidiano da un enologo, un agronomo e un cantiniere: un gruppo di lavoro giovane e dinamico, sempre attento alle novità e proiettato verso il futuro. «Ciascuno ha la propria professionalità, competenza ed autonomia. Ci unisce un denominatore comune: la passione per la viticoltura prima e per il vino poi», commenta Antonello. Una passione che ha dato vita, negli anni, a prodotti di alta qualità: «Ogni annata trasmette le proprie caratteristiche, esprime la filosofia produttiva di Anfra e porta con sé tutte





le caratteristiche e le qualità del vitigno. I nostri vini rossi parlano del nostro territorio, come Reilla, il Montepulciano d'Abruzzo Docg Colline Teramane (Medaglia di Bronzo al Vintaly 2011), o il Montepulciano Doc Nero dei due mori (Medaglia d'Argento al Vintaly 2009). Recentemente abbiamo rivisitato le etichette della linea classica, dedicata ed ispirata ad alcuni dei famosi mitici venti, per cogliere anche graficamente il respiro e il gusto della nostra magnifica terra d'Abruzzo. La linea comprende Astreo (Montepulciano d'Abruzzo Doc), Calai (Cerasuolo d'Abruzzo Doc), Zete (Trebiano d'Abruzzo Doc), Zefiro (un Pecorino IGT Colli Aprutini) e infine Borea, da uve Passerina IGT Colli Aprutini». L'attaccamento alla tradizione e al territorio si accompagna a idee innovative, alla voglia di guardare al futuro sperimentando produzioni che rifiutano le convenzioni. Anfra è una cantina giovane, che ricerca la qualità e non ha paura di scoprire nuove strade. «Il nostro Astreo –spiega Antonello– è decisamente controcorrente, in quanto vinificato, affinato e proposto senza apporto di legno, a differenza di quanto si è abituati ad assaggiare con questa tipologia di vino. Abbiamo ottenuto

un Montepulciano d'Abruzzo Doc molto intenso, ampio e fragrante, secco, caldo e garbatamente tannico. E tra i nostri prodotti di punta c'è la Passerina Borea: un vino molto piacevole, di bassa gradazione alcolica, allegro, "beverino" come si dice in gergo». Questa capacità di essere innovativi e allo stesso tempo fortemente attaccati alla tradizione e alla storia del territorio è valsa ad Anfra numerosi riconoscimenti sul panorama nazionale e internazionale; riconoscimenti che confermano l'impegno continuo della cantina volto ad ottenere un prodotto sempre di qualità: «Non essendo un cantina di grandi dimensioni abbiamo la possibilità, oltre alle capacità tecniche grazie al nostro team giovane, affiatato e preparato, di curare la qualità del prodotto in maniera meticolosa. Fino ad oggi abbiamo deciso di vinificare ed imbottigliare solo una parte del nostro potenziale produttivo al fine di mantenere sempre alto e costante il livello qualitativo; la restante parte della produzione di uve viene ancora conferito, come facevamo un tempo, nelle cantine dei dintorni o vendute a privati. In un prossimo futuro si raggiungeranno le capacità per poter vinificare a pieno la produzione, mantenendo gli elevati



standard interni». Ed è proprio grazie alla qualità dei suoi prodotti, sostenuta da un ottimo rapporto col prezzo (riconosciuto anche dal Gambero Rosso, che ha conferito nel 2010 il premio Berebene LowCost alla cantina teramana) che Anfra è riuscita ad affermarsi anche all'estero: l'attività di management e di export viene gestita in tandem da Antonello e Francesco, il cui obiettivo è quello «di esportare la filosofia del made in Italy nel mondo e la cultura del buon vino. Attualmente siamo presenti in alcuni mercati europei come in Svizzera, in Austria, in Inghilterra e Belgio; per quanto riguarda i mercati extra UE siamo presenti da diversi anni negli Stati Uniti».

• Nella pagina a fianco, da sinistra: Francesco e Antonello Savini



Circa 400 aziende associate su un territorio fatto di piccole e medie imprese: il cuore pulsante dell'industria manifatturiera abruzzese.

Il ruolo essenziale dell'associazione di categoria teramana, che lavora per garantire il futuro a tutto il tessuto imprenditoriale

Tra le numerose associazioni di categoria presenti all'interno del Polo Agire, Confindustria Teramo è quella che ha proposto con determinazione la creazione del Polo Agroalimentare e, dopo il riconoscimento da parte della Regione Abruzzo, lo ha sempre sostenuto «in quanto il comparto aveva bisogno di un progetto strategico che ponesse al centro due azioni fondamentali: l'aggregazione delle imprese settoriali (piccole e grandi) e l'avvio di progetti di ricerca e di innovazione». È il presidente della sezione teramana di Confindustria, Salvatore Di Paolo, a esprimere con queste parole le motivazioni dell'adesione al Polo, di cui lo stesso Di Paolo è presidente. «Oggi il Polo Agroalimentare è una realtà di rilievo che conta tra i propri soci le più importanti Imprese del settore a livello regionale, Università, Centri di Ricerca ed Associazioni. Confindustria Teramo ha aderito al Polo di Innovazione Agire perché crede negli obiettivi che il Polo stesso si è dato, ovvero perché convinti che la tenuta e la crescita delle imprese passi attraverso le aggregazioni, l'innovazione e la costituzione di reti».

Diretta diramazione di Confindustria

nazionale, con circa 400 aziende nei settori metalmeccanico, agroalimentare, gomma/plastica, tessile/abbigliamento, servizi, turismo, ecc. Confindustria Teramo associa e rappresenta, sul territorio provinciale, imprese di tutte le dimensioni e di qualsiasi appartenenza merceologica, proponendosi di contribuire, insieme alle istituzioni politiche ed alle organizzazioni economiche, sociali e culturali, alla crescita economica delle imprese ed al progredire sociale del Paese. «Siamo profondamente impegnati –prosegue Di Paolo– verso tale obiettivo, ottimizzando ogni risorsa per essere a fianco delle aziende e della collettività in una logica di sviluppo».

La mission di Confindustria Teramo è, principalmente, quella di fornire alle aziende associate servizi di informazione, assistenza e consulenza in diversi ambiti: sindacale e lavoro, economia e finanza, ambiente e sicurezza, formazione, ecc. «Per le imprese, associarsi significa potersi avvalere di un organismo che rappresenta gli interessi generali e particolari del mondo produttivo provinciale nei confronti di istituzioni, forze politiche e sociali, enti economici, aziende di servizio, organi di informazione. La tutela dei diritti delle





imprese viene garantita dalla presenza dei rappresentanti dell'Associazione in enti pubblici e privati».

Essere associati favorisce, altresì, l'incontro e le relazioni tra gli imprenditori, l'aggregazione su progetti, l'interscambio di idee ed informazioni, ovvero dinamiche che si ritrovano anche all'interno del Polo Agire, nato con lo scopo proprio di mettere in relazione organismi scientifici e di ricerca col mondo delle imprese, favorendo interazioni e quindi crescita economica e di conoscenza.

«Per le piccole imprese, in particolare –precisa Di Paolo– essere associate a Confindustria Teramo significa poter veicolare istanze e rappresentare problemi con la certezza di utilizzare un canale privilegiato, di ricevere dagli organismi con cui si desidera interloquire l'attenzione normalmente manifestata nei riguardi di grandi complessi produttivi».

Confindustria Teramo, da anni, intrattiene ottimi rapporti con gli stakeholders a livello provinciale e regionali. Punto di forza dell'associazione sono la capacità di ascolto dei propri interlocutori ed una rete di rapporti basati su correttezza e massima trasparenza.

«Nel corso del 2012 abbiamo partecipato attivamente al progetto provinciale di rilancio dell'area Val Vibrata che, com'è noto, in questi anni ha registrato forti tensioni sul piano occupazionale e produttivo. L'associazione svolge, inoltre, un ruolo attivo all'interno della Fondazione I.T.S. di Teramo, con proposte innovative sul versante della formazione di nuove figure professionali per il comparto agroalimentare». Ma non solo: l'associazione teramana da anni svolge sul territorio un'intensa attività tesa a promuovere, tra gli associati e non, i temi dell'innovazione e della ricerca, come dimostra l'iniziativa "White Information", promossa nell'ambito delle attività del Gruppo Giovani Imprenditori: una importante iniziativa a carattere nazionale che ha visto anche la selezione e premiazione di idee imprenditoriali ritenute di grande importanza sul piano innovativo. Ma le azioni di Confindustria Teramo, negli ultimi tempi, si sono rivolte soprattutto a fronteggiare i problemi che riguardano le piccole imprese, di cui è ricco il territorio, e che versano in gravi condizioni in conseguenza della crisi economica, e a cercare soluzioni che permettano di ampliare le oppor-

tunità di mercato. «Abbiamo pertanto predisposto un progetto di internazionalizzazione per consentire, soprattutto alle piccole e piccolissime imprese, di vendere i propri prodotti sui mercati internazionali. In ottobre sarà ospitata a Teramo una delegazione imprenditoriale e governativa serba. L'iniziativa consentirà di approfondire le opportunità offerte da questo Paese ad operatori economici della provincia di Teramo, i quali, successivamente, si recheranno in Serbia per verificare le reali possibilità di investimento e di collaborazione».

• Nella pagina a fianco, la sede di Confindustria Teramo. Qui sopra il presidente Salvatore Di Paolo

Confindustria Teramo

La principale associazione di categoria degli imprenditori rappresenta le imprese del territorio, di tutte le dimensioni e di qualsiasi appartenenza merceologica.

Zona Industriale Servizi
64100 Sant'Atto (Teramo)
Tel: +390861232417
Fax +390861232458
www.confindustriateramo.it
info@confindustriateramo.it



OCCHIO ALLA QUALITÀ

La vista lunga di un ingegnere,
un'idea innovativa
e un'azienda che guarda al futuro.
E che dall'Abruzzo
porta il suo know-how
ipertecnologico
in tutto il mondo

Vision Device

Progettazione, realizzazione, installazione e assistenza di sistemi dedicati di Controllo Qualità e di Automazione Industriale Flessibile ad altissimo contenuto tecnologico, utilizzando le tecnologie della visione artificiale, della robotica e della acquisizione di dati multisensoriali

Via Fondovalle Alento 17,
66010 Torrevecchia Teatina (CH)
Tel/Fax +390871361636
www.visiondevice.com
paolo.raschiatore@visiondevice.com

Visione artificiale: ovvero, un computer in grado di vedere qualcosa e di interpretare l'immagine secondo parametri stabiliti. In pratica, una vera e propria intelligenza capace di stabilire se il componente prodotto risponda o meno ai criteri di qualità necessari per poter essere messo in commercio. Ciò che solo trent'anni fa sembrava appartenere all'immaginario fantascientifico proprio della letteratura e del cinema è oggi, nel terzo millennio, una delle tecnologie più impiegate nei processi produttivi delle aziende di ogni settore: da quello dell'automotive e meccanica in generale, all'industria del vetro, della carta, dell'elettronica, farmaceutica, cui si è aggiunta da qualche anno anche quella alimentare, in crescita per la sempre maggiore attenzione alla qualità e sicurezza dei prodotti. Uno dei pionieri di questa tecnologia è Paolo Raschiatore, ingegnere laureato al Politecnico di Torino che ha conseguito il titolo nel 1982, proprio quando la visione artificiale, in ambito industriale, cominciava a diffondersi in tutto il mondo. Assieme alla moglie Marilena Genobile, Raschiatore è titolare della Vision Device, innovativa azienda di Torrevecchia Teatina che progetta, realizza, installa ed assiste sistemi dedicati di Controllo Qualità e di Automazione Industriale Flessibile, ad

altissimo contenuto tecnologico.

«La visione artificiale – spiega l'ingegnere – è una tecnologia che consente di simulare in modo automatico il comportamento visivo di un operatore umano, al fine di compiere azioni altrimenti non possibili ad un sistema di automazione industriale tradizionale. Nella realizzazione di sistemi per il Controllo Qualità e per l'automazione flessibile, la nostra azienda fornisce in genere impianti completi, partendo dallo studio del problema sino ad arrivare all'impianto installato "chiavi in mano", con complete competenze interne per tutte le fasi di progettazione applicativa, elettrica, meccanica, software, impiantistica».

La particolarità ed il punto di forza dell'azienda è l'elevato know-how specifico, interamente dedicato alla visione artificiale e allo sviluppo delle applicazioni, «senza disperdere energie nello sviluppo di prodotti hardware dedicati, per i quali ci si rivolge ai migliori produttori mondiali, mentre il software è interamente proprietario e sviluppato in azienda».

Nata ufficialmente nel 1988 Vision Device ha avuto uno sviluppo sensibile negli anni 90, e nel 2000 ha ottenuto la certificazione di qualità ISO-9000 e il riconoscimento dal Ministero della Ricerca come "Laboratorio di Ricerca Altamente Qualificato".





«Attualmente sono molti i progetti di ricerca in corso o svolti con successo, molti dei quali ritenuti meritevoli e cofinanziati con fondi regionali, nazionali e comunitari. Collaboriamo con numerose Università e Centri di ricerca pubblici e privati (CNR, ENEA, TRAIN, CRAM ecc.) e con aziende di tutto il mondo: si tratta di una tecnologia che può essere virtualmente utilizzata in tutti i settori manifatturieri, dove sono presenti operazioni produttive che richiedono personale umano per svolgere ripetitive ed a volte non efficaci operazioni di controllo qualità».

Vision Device ha installato i suoi sistemi in 26 paesi nel mondo in tutti i continenti, direttamente o in collaborazione con costruttori di macchine ed impianti.

«I sistemi di visione artificiale – spiega l'ingegner Raschiatore – hanno tre funzioni principali: la messa a punto della produzione, in quanto potente strumento di diagnosi preliminare che permette la misura oggettiva delle caratteristiche e dei miglioramenti in messa a punto; l'ispezione del prodotto al 100% durante la normale produzione, con l'eliminazione del prodotto difettoso e la documentazione della qualità del prodotto; la conduzione ottimale degli impianti, in quanto la pronta segnalazione di condizioni anomale di

funzionamento porta ad un intervento immediato e quindi riduzione degli scarti e dei fermi macchina. I maggiori vantaggi si hanno in presenza di processi produttivi già fortemente automatizzati, produzioni intensive e con elevate cadenze, produzione su più turni di lavoro giornalieri, oppure produzioni critiche negli aspetti qualitativi e con necessità di controllo al 100%».

Nell'ambito delle aziende dell'agroalimentare l'azienda ha sviluppato sia sistemi ed impianti automatici per il controllo di produzioni industriali (ad esempio la pasta alimentare) che diretta dei prodotti (come uova e frutta), così come numerose applicazioni per il controllo qualità del packaging dei prodotti.

«Abbiamo condotto anche complesse ed innovative ricerche nell'automazione agricola, in particolare realizzando un robot autonomo per la raccolta degli agrumi, così come un impianto per la potatura automatica di vigneti predisposti per la meccanizzazione agricola». Anche se l'azienda di Torrevecchia guarda al mondo molto più che alla nostra regione (il fatturato locale è ridotto e derivante dalle più grandi aziende regionali, mentre il fatturato del resto d'Italia è maggiore), Raschiatore ha deciso di entrare nel Polo Agire, individuando nel "fare sistema" «una importante opportuni-

tà per operare all'interno di uno specifico settore o mercato di riferimento, cercando sinergie e collaborazioni tra aziende che operano a vario titolo nel settore. Queste sinergie e collaborazioni sono sempre più riconosciute ed aidate attraverso disponibilità di risorse pubbliche locali e comunitarie, che già negli ultimi anni ed ancor più nel futuro dirigeranno i propri sforzi per aiutare progetti ed iniziative che vedranno coinvolti pluralità di soggetti operanti insieme, piuttosto che frammentare interventi in una miriade di piccole iniziative spesso inconcludenti.

Proprio la capacità di operare come unico sistema, sia nel valorizzare i territori, con la loro cultura e le loro produzioni, che nel valorizzare le competenze diffuse ed integrate, sarà l'elemento che consentirà di espandere l'operatività e la competitività nella più ampia scala geografica.

In questo il Polo Agire consente sicuramente di creare opportunità, in quanto un elemento fondamentale è la conoscenza reciproca, favorita dall'appartenenza ad una organizzazione con obiettivi comuni come il Polo stesso».

• In alto, Paolo Raschiatore. Nelle altre foto alcune delle applicazioni e delle macchine realizzate dalla Vision Device



UNA CORONA PER TRE

Dall'Abruzzo in Puglia,
poi di nuovo in Abruzzo
e oggi sulla tavola
di tutti i buongustai.
Lo storico caseificio di
Sulmona è sinonimo di
freschezza e qualità
da quattro generazioni

Reginella d'Abruzzo Srl

Industria casearia da oltre 50 anni specializzata nella produzione di fiordilatte, scamorze e formaggi tipici del territorio.

Via Aroto 1
67039 Sulmona (AQ)
Tel. +39086433419
Fax +39 086456579
www.reginelladabruzzo.it
info@reginelladabruzzo.it

La scena è quella del paesaggio montano di Campo di Giove, il tempo è l'inizio del secolo scorso e il protagonista è Venanzio D'Amico, un giovane allevatore che unisce alla pastorizia l'attività di produzione di formaggi freschi e stagionati. Inizia così, come in un film, la storia di Reginella d'Abruzzo, uno dei caseifici più importanti della nostra regione, inscindibilmente legato alla vita della famiglia D'Amico. È infatti al figlio Paolo che Venanzio trasmette tutto il suo sapere e la passione per il suo lavoro, e il giovane si nutre dell'esperienza paterna facendone una ragione di vita. Nel 1947 Paolo D'Amico, affiancato dai figli Filippo, Mario, Angelo e Salvatore, si trasferisce in Puglia, a Manfredonia, dove fonda l'azienda casearia "Paolo D'Amico & Figli". Bisognerà attendere il 1963 perché l'attività torni nella terra d'origine grazie a Filippo, che fonda e stabilisce a Sulmona la sede della sua azienda casearia, contraddistinta dalla corona che diventa il logo aziendale. La ricerca costante di un prodotto di qualità, la professionalità e l'impegno profuso nel lavoro, la capacità organizzativa e gli alti risultati economici raggiunti valgono all'azienda, nel 1974, il prestigioso

Mercurio d'oro, riconoscimento nato nel 1949 come premio di qualità per le imprese, per ridare, dopo la seconda guerra mondiale, fiducia e spirito di competizione al sistema produttivo ed economico italiano.

Negli anni Ottanta, poi, avviene il cambio di denominazione, e l'azienda assume il nome definitivo di Reginella d'Abruzzo. Dal 1991 il timone dell'azienda è passato in mano a Paolo D'Amico, figlio di Filippo, che con i fratelli Simone e Incoronata dirige quella che è oggi una delle maggiori realtà casearie regionali, un mercato per il 90% concentrato sul territorio nazionale ma con ambizioni che guardano oltreconfine: «Per adesso –afferma Paolo D'Amico, amministratore delegato dell'azienda– esportiamo in Gran Bretagna, Australia, Stati Uniti, ma presto allargheremo il mercato. Desideriamo portare alto il nome del Made in Italy, sinonimo di qualità ed eccellenza, attraverso la promozione dei prodotti Reginella d'Abruzzo oltre i confini nazionali». Proprio per questo tutte le attività del caseificio Reginella d'Abruzzo sono guidate da una politica basata sul continuo miglioramento, dove controlli, attenzione e formazione interna non





mancano mai. «Tutti i processi aziendali, produttivi e non, vengono costantemente monitorati al fine di migliorare le nostre performance e ottenere sempre la soddisfazione dei nostri clienti. Ci siamo impegnati nel conseguire le certificazioni di qualità più importanti: oltre all'ISO 9001:2000 abbiamo anche la BRC FOOD- Global standard, requisito fondamentale richiesto da molte catene di distribuzione al dettaglio europee. La ricerca spasmodica dell'alta qualità nei nostri processi produttivi è una vera e propria missione, che viene riconosciuta giornalmente dai nostri clienti».

I prodotti Reginella d'Abruzzo nascono da gesti antichi, frutto della sapiente arte dei mastri casari abruzzesi. Modellare l'impasto di latte, caglio e sale nelle forme ereditate dalla tradizione è il quotidiano segreto che ha portato le specialità Reginella sulla bocca di tutti. «I nostri raccoglitori – spiega Simone D'Amico, responsabile della produzione – dopo aver prelevato il latte dagli allevatori, lo consegnano presso il nostro stabilimento dove viene pastorizzato. Solo il giorno successivo il latte viene lavorato con l'aggiunta di fermenti lattici e caglio, indispensabili per creare la cagliata. La cagliata viene poi deposita-

ta nella filatrice dove viene sminuzzata e filata ad alte temperature per essere poi formata con apposite bobine. Il prodotto ottenuto per compattarsi deve effettuare un ulteriore passaggio nelle vasche di rassodamento». L'ultima fase del ciclo produttivo è il confezionamento. «Se parliamo di mozzarelle queste vengono confezionate in soluzioni a basso o nullo contenuto salino chiamato liquido di governo, che scioglie in parte il sale assorbito precedentemente dal formaggio. Una volta confezionato il prodotto può essere depositato in apposite celle frigorifere». Da lì le oltre 60 referenze del catalogo di Reginella raggiungono quotidianamente i negozi al dettaglio e la grande distribuzione organizzata, garantendo sempre la freschezza del prodotto, qualità e rapidità nelle consegne.

«Ma la diffusione dei prodotti a livello locale non ha però perso importanza. L'attenzione al mercato abruzzese è rimasta viva negli anni, garantendo un servizio di consegne giornaliero in tutte le province. La nostra filosofia è realizzare prodotti di altissima qualità, eccellenti, dal sapore antico, rispettando sempre il territorio da cui provengono» spiega Incoronata D'Amico, responsa-

bile marketing dell'azienda casearia. «Il nostro impegno è rivolto alla valorizzazione del territorio attraverso una costante attenzione verso l'ambiente con una proposta di prodotti che rievocano l'atmosfera di un tempo grazie all'antica tradizione casearia. La nostra passione si traduce nella dedizione per la lavorazione del latte e nel rispetto della nostra amata terra».



• In alto, Venanzio D'Amico, fondatore dell'azienda; a fianco Paolo, Incoronata e Simone D'Amico, attuali titolari del caseificio



IL NOSTRO ABRUZZO

Rispettare l'ambiente, valorizzare la cultura e le tradizioni locali, marcare il legame col territorio.

Ecco i parametri che l'associazione ha stabilito per definire l'agriturismo di qualità. Con il reciproco vantaggio per azienda e consumatore

Terranostra

Associazione per l'agriturismo, l'ambiente e il territorio promossa dalla Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti

Via Po, 113
66020 S. Giovanni Teatino (CH)
Tel. +390854449453
Fax +390854449641
abruzzo@coldiretti.it

Un "insieme armonico di iniziative e di attività agricole, turistiche, ricreative e culturali ispirate al rispetto dell'ambiente naturale e del patrimonio paesaggistico e storico del mondo rurale, alla valorizzazione delle potenzialità ricettive espresse dalle imprese agricole e delle tipiche e genuine produzioni agricolo-alimentari e artigianali, nonché delle tradizioni rurali e delle colture locali". È la definizione del concetto di "agriturismo" secondo Terranostra, l'Associazione per l'agriturismo, l'ambiente e il territorio promossa dalla Coldiretti, che negli ultimi anni ha intrapreso un percorso di certificazione per aziende agrituristiche (Caratterizzate dal marchio "QA", ossia agriturismi di qualità) avente l'obiettivo di garantire standard omogenei nell'accoglienza degli ospiti e migliorare il servizio offerto.

«La mission di Terranostra – spiega David Falcinelli, che dell'Associazione nazionale è il responsabile per l'Abruzzo – è di promuovere, sostenere e diffondere l'esercizio dell'agriturismo e la valorizzazione del mondo rurale, attraverso iniziative ed attività ispirate alla difesa della natura, del territorio agrario e del patrimonio paesistico e forestale, al fine di creare migliori rapporti tra uomo ed ambiente, agricoltura e turismo, imprenditori agricoli e consu-

matori, mondo rurale e mondo urbano». Ambiente, agricoltura, turismo e cultura: i punti cardinali della filosofia associativa. «Su di essi va costruito un nuovo rapporto uomo-ambiente, agricoltura-turismo, produttori-consumatori, città-campagna. Il soggiorno a scopo di vacanza presso un'azienda agricola associata a Terranostra lo si intende quale contatto diretto con quanto avviene, si produce e si esprime nell'azienda stessa». Bando, quindi, ai semplici ristoranti "mascherati" da agriturismo, ai B&B spacciati per aziende agricole, ai "relaxing resort" nascosti da uliveti di facciata: la vacanza come la concepisce Terranostra è un contatto vero, vivo e diretto con la realtà rurale, con le tradizioni della terra che ospita il turista, con la sua storia e la sua gente, la sua gastronomia e i suoi usi e costumi. «Gli agriturismi "QA" – prosegue Falcinelli – organizzano visite guidate all'azienda e percorsi didattici ricreativi e culturali rivolti a bambini e adulti, al fine di favorire la conoscenza dell'attività agricola e coinvolgere attivamente gli ospiti nella conoscenza del mondo rurale (colture, origine delle materie prime e dei prodotti, allevamenti ecc.). La famiglia rurale accoglie l'ospite instaurando da subito una relazione cortese, calda e coinvolgente. Chi giunge in agriturismo trova così uno spirito





di iniziativa e di collaborazione motivato e stimolante, in grado di farlo sentire a proprio agio ed in contatto diretto con lo stile di vita legato alla produzione agricola con le tradizioni del territorio».

Una filosofia che muove anche da alcune considerazioni relative ai dati sulle abitudini turistiche, ormai segnate da un profondo cambiamento rispetto al passato: «Terranostra opera nella consapevolezza che il turista sarà sempre più in grado di valutare la qualità delle strutture, dei servizi e dei territori e che la sua scelta sarà condizionata da un insieme di valori». Tra questi, chiarisce il responsabile, «maggiore correlazione tra prezzi praticati e servizi resi; diminuzione delle vacanze organizzate a favore del "fai da te" (opportunità cresciuta grazie a Internet); differenziazione e specializzazione delle vacanze; qualità ecologico-ambientali delle località; qualità e tipicità dei prodotti alimentari; grado di integrazione delle strutture ricettive con la realtà locale; capacità di rispondere alle esigenze di vacanze più brevi, più frequenti e fuori dai periodi di alta stagione; capacità di offrire vacanze più naturali e meno consuete. Se la domanda si sta indirizzando verso luoghi e forme turistiche in cui rientrano l'agricoltura e il territorio rurale, il nostro impegno di Associazione è quello di

fornire gli strumenti e i servizi adeguati per soddisfare questa domanda e per offrire ai consumatori garanzie che i luoghi e le strutture ricettive posseggano quei caratteri distintivi che l'hanno alimentata». Ovvero: ambiente sano, salvaguardia della biodiversità, rintracciabilità dei prodotti alimentari, stretto legame tra prodotto alimentare e territorio, agricoltura come espressione di cultura e stile di vita condivisibile. Questi i contenuti del patto che l'agricoltura italiana di qualità ha stretto con i consumatori. «Con il "Sistema Agriturismo di Qualità" l'azienda agrituristica diventa anche una vetrina dell'agricoltura italiana nelle sue più qualificate espressioni di multifunzionalità». Tra i compiti dell'associazione infatti rientra anche lo sviluppo dell'agricoltura mediante la promozione e l'assistenza alle attività di ospitalità agrituristica nei fabbricati rurali, di somministrazione di pasti e bevande costituiti da prodotti aziendali e tipici della zona, di organizzazione di attività ricreative, culturali, sportive e faunistico-venatorie nell'ambito aziendale, e di trasformazione e vendita diretta dei prodotti dell'azienda. «Il nostro obiettivo è anche quello di promuovere e diffondere, in agricoltura, metodi, tecnologie e sistemi produttivi ecocompatibili che assicurino un basso impatto ambientale, e di favorire l'interscam-

bio culturale tra mondo rurale e mondo urbano anche mediante l'organizzazione di manifestazioni culturali, iniziative e sistemi di vendita dei prodotti agroalimentari tipici e di fattoria». Le aziende agrituristiche aderenti a Terranostra sono oltre 150 e di queste attualmente circa 50 operano con il marchio "Agriturismo di Qualità". «Oggi occorre dare certezze, professionalità e serietà ai turisti che scelgono la vacanza in agriturismo» conclude Falcinelli. «La Qualità Agrituristica di Terranostra non è una qualità comparativa, non è legata a parametri come per esempio aria condizionata, tv, parquet, mobili di lusso ecc.; se questi parametri ci sono ben vengano, ma non sono le necessità per essere certificate. Per ottenere il marchio occorre mantenere un legame rispettoso con la storia, la cultura e la struttura geografica dell'ambiente in cui si trova l'azienda, valorizzare la gastronomia locale, le tradizioni e prestare la massima attenzione e cura al paesaggio e alle risorse naturali. Non è un caso, in tal senso, che da oltre un anno Terranostra si sia affiancata alla Fondazione Campagna Amica per rafforzare i concetti di cui sopra e favorire lo sviluppo dei propri associati nel pieno rispetto, anche quando si parla di approvvigionamenti di materie prime, del legame con il territorio e della tutela dello stesso».

TERRA E IDENTITÀ

Un'azienda tornata alla vita dopo trent'anni di abbandono, una produzione biologica certificata e una filosofia che punta alla qualità del prodotto. Ma soprattutto alla riscoperta di specie antiche per restituire al territorio la sua naturale vocazione

Le colline di Roseto, di fronte al mare, vedono crescere ville e palazzi più che piante e alberi da frutta. Roberto Battaglia ha invertito questa tendenza, sottraendo terreno alla speculazione edilizia e restituendo alla vita un'azienda agricola in disuso. Quella che porta il suo nome è oggi un'azienda olivicola biologica, dedita nei mesi estivi anche alla produzione di ortaggi, e durante l'anno anche alla manutenzione del verde privato, secondo la normativa che prevede la multifunzionalità dell'imprenditore agricolo. «In collaborazione con un socio da quest'anno abbiamo anche attivato il recupero delle potature per la trasformazione in pellettato, che riutilizziamo parzialmente per il fabbisogno energetico aziendale» spiega Battaglia. Il 45enne imprenditore rosetano ha speso la prima parte della vita prima in una sua attività commerciale e poi come dipendente in fabbrica, prima di dedicarsi completamente alla sua nuova avventura. Un percorso singolare, iniziato nel 1995 con l'acquisto di un paio di ettari di terreno appartenente ad un'azienda agricola in disuso: «A quell'epoca avevo ancora la mia attività commerciale, quindi non gestivo direttamente l'azienda. Dal 2002 ho iniziato ad acquistarne gli altri lotti

e oggi l'ho recuperata completamente, inclusi i manufatti. I corpi aziendali erano in disfacimento, e una volta intervenuto su quelli ho dotato l'azienda di una rete irrigua, ho apportato miglioramenti strutturali, e ho impiantato due ulteriori ettari di uliveti». La filosofia sottesa a quest'azione di recupero è la stessa che lo guida nella gestione dell'azienda: «In Italia non abbiamo aziende che permettano di fare produzione massiva, quindi dobbiamo puntare alla produzione di qualità. Io credo nella filosofia del "bio", e come imprenditore ho scelto di entrare in una nicchia di mercato che a scapito della ridotta quantità offre un prodotto di alta qualità, che permette anche di spuntare dei prezzi leggermente superiori. Ovvio che bisogna anche maturare le competenze, perché le problematiche da affrontare sono molteplici». Competenze che Battaglia ha conseguito attraverso «molto studio e molta passione. L'agricoltura non è un mestiere facile, e anzi io forse sono stato avvantaggiato perché, provenendo da un settore completamente diverso, non ho avuto resistenze ad imparare il mestiere ex novo. Per chi invece ha un'esperienza pregressa è più difficile adattarsi alle novità, e in questo campo tra leggi, mercato e tecnologie c'è





veramente un gran lavoro da fare per tenersi aggiornati. Un esempio banale è che l'olio, trent'anni fa, si vendeva sfuso; oggi se non lo etichetti, non hai la tracciabilità e non lavori con mezzi informatici non vendi». Un valido aiuto allo startup aziendale, in termini soprattutto di consulenza, è venuto a Battaglia dall'essere entrato a far parte della Cia di Teramo, della quale oggi ricopre anche la carica di presidente. «Ho avuto la fortuna di entrare in contatto con un'organizzazione molto attenta alle problematiche dei giovani agricoltori. Mi ha permesso di crescere, di formarmi e mi ha prospettato un percorso di sviluppo aziendale che, a distanza di dieci anni, posso dire che è stato utilissimo. Nel corso degli anni ho cercato di approfittare di ogni opportunità che la Confederazione mi ha proposto, inclusa la partecipazione a bandi per ottenere finanziamenti, fino alle certificazioni e all'orientamento al biologico. E gli eventi organizzati sui diversi temi dell'agricoltura sono stati importanti, perché mi hanno permesso di entrare in contatto con altri imprenditori, fornitori e potenziali clienti». A proposito di certificazioni, l'azienda di Roberto Battaglia non ha perso tempo: «Ho ottenuto la certificazione di azienda biologica da Suolo e Salute, uno dei massimi organismi

di certificazione del settore; e per l'olio potrei ottenere anche la Dop, ma per adesso preferisco attendere: le politiche di comunicazione della nostra regione sono ancora molto indietro e i costi richiano di essere maggiori dei benefici». La produzione di olio, peraltro, si attesta «tra i 10 e i 13 quintali annui su 4 ettari di oliveto, a seconda delle annate. Ma l'azienda è ben più vasta: 15 ettari in tutto, di cui 3 coltivati a ortaggi e il resto, otto ettari circa, destinati al seminativo. La particolarità – chiarisce Battaglia – sta nella sperimentazione che conduciamo, sia sull'ortivo che sul seminativo, insieme ad un istituto di Monsampolo del Tronto, sul recupero delle specie autoctone». In pratica un progetto che si inserisce appieno non solo nella filosofia del biologico, ma in quella del recupero dell'identità agricola del territorio sul quale insiste l'azienda. «L'intento è quello di individuare quali specie di ortaggi e di sementi siano più adatte alle caratteristiche del terreno, puntando quindi alla qualità del prodotto piuttosto che alla quantità. Questo anche in forza del fatto che in azienda, attuando processi di coltivazione biologica, non usiamo fitofarmaci o concimi chimici. Di conseguenza le nostre coltivazioni devono consentire una buona resa ma

soprattutto essere le più idonee rispetto al tipo di terreno. Questo ci sta portando a riscoprire alcune varietà antiche, come il "pomodoro a pera d'Abruzzo", tipico della zona e scomparso alla fine degli anni Settanta, che ha duplice valenza: può essere consumato al naturale o trasformato in salsa. Essendo una varietà non ibridata pecca in quantitativi, ma ha grandi caratteristiche». Una filosofia che viene accompagnata anche da un'azione di comunicazione nei confronti dei clienti: «Cerchiamo di far capire ai consumatori che il prodotto ha una sua stagionalità, che ovviamente scompare nell'offerta della grande distribuzione. Per noi oggi è normale consumare pomodori a gennaio, ma bisogna essere consapevoli che il loro periodo è tra giugno e ottobre».

Az. Agr. Battaglia Roberto

Azienda agricola biologica.
Produce olio extravergine di
oliva, ortaggi e sementi.

Strada Fonte Maione, 1
64026 Roseto degli Abruzzi (TE)
Tel.: +393356697196
roberto_battaglia@libero.it

LA SCIENZA AL SERVIZIO

Il centro di ricerca vastese svolge studi e attività formative a sostegno del territorio e delle aziende del settore agroalimentare.

Con la missione di migliorare l'ambiente

Cotir

Centro di Ricerca creato per studiare gli aspetti collegati all'irrigazione sul territorio italiano e nel bacino del Mediterraneo, in particolare le tecniche irrigue e le necessità idriche delle colture.

S.S. 16 nord 240
66054 Vasto (CH)
Tel. +390873310059
Fax +390873310307
www.cotir.it
presidenza@cotir.it

• Nelle foto le strutture del Cotir. In alto, il presidente del consorzio Alberto Amoroso

Da 25 anni al servizio del territorio. E non solo di quello abruzzese, perché il Co.t.ir. (ovvero Consorzio per la Divulgazione e Sperimentazione delle Tecniche Irrigue) è un centro di ricerca creato per studiare gli aspetti collegati all'irrigazione sul territorio italiano e nel bacino del Mediterraneo: in particolare le tecniche irrigue e le necessità idriche delle colture. «Il nostro centro – illustra il dottor Alberto Amoroso, Presidente del Co.t.ir. – effettua studi e ricerche sulle risorse naturali, la conservazione ed il miglioramento del paesaggio, i modelli idrogeologici, le colture che producono biomassa per avere energia rinnovabile e biodiesel, la compatibilità e sostenibilità delle colture e la loro origine geografica». Con i suoi trenta dipendenti (un coordinatore tecnico scientifico, 7 ricercatori tra agronomi, biologi, chimici, geologi, economisti, 10 tecnici tra periti agrari, chimici e geometri, 8 impiegati amministrativi e 4 operai suddivisi tra generici e agricoli) il Co.t.ir. svolge la sua attività di ricerca in due sedi distinte: un'azienda sperimentale in pianura a Vasto di circa 25 ettari e un'altra di quasi 25 ettari in collina a Scerni, più una serra sperimentale di 3700 metri quadrati: un autentico gioiello dal cuore ultratecnologico, basato sul modello olandese e diviso in settori (4

grandi e 8 più piccoli) «in cui si effettuano gli esperimenti e gli studi relativi all'irrigazione, la gestione del suolo e delle colture in ambiente irriguo e non, la modellistica di simulazione delle colture e le pratiche agronomiche conservative» spiega il dottor Amoroso. «Nelle nostre strutture svolgiamo ricerca applicata e sperimentale in tre aree principali: *Ecologia, Ambiente e Territorio; Irrigazione, gestione del suolo e delle colture; Studi e Ricerche Agro-Alimentari*. A queste si aggiunge una quarta area, la più recente, sulle *Filiere Bioenergetiche*, di cui abbiamo iniziato a occuparci qualche anno fa stilando un programma di ricerca dal titolo: *Analisi territoriali e prove sperimentali a supporto dello sviluppo di filiere bioenergetiche nella Regione Abruzzo*». L'area di studi in campo agroalimentare è entrata a far parte delle attività di ricerca del Co.t.ir., soprattutto «da quando ci siamo dotati di un sofisticato spettrometro (un FT-NMR a 600Mhz), capace di analizzare tramite risonanza magnetica nucleare campioni liquidi e semi-solidi di frutta, carne, pesce, formaggi, farine ecc.. Con questo spettrometro possiamo analizzare numerose caratteristiche: si va dalle caratterizzazioni geografiche degli alimenti alle caratterizzazioni dell'origine vegetale o animale del prodotto, alla definizione dell'impronta





DELL'AGRICOLTURA

digitale di uno specifico alimento (caratterizzazione che potrebbe essere sfruttata nelle frodi), all'individuare di particolari composti presenti nel prodotto (in modo da definirne ad esempio la qualità), alla caratterizzazione dei processi di congelamento, al miglioramento della lavorazione di un prodotto e tanto altro ancora». Un patrimonio di conoscenze e tecnologie che ha un ruolo essenziale nella politica dei Poli d'Innovazione. «Attualmente il Co.t.ir. è presente –prosegue il dottor Amoroso– come socio in tre Poli d'Innovazione: quello agroalimentare, quello energetico e quello chimico-farmaceutico. Siamo stati tra i soggetti promotori dell'iniziativa per la costituzione del Polo d'Innovazione Agire. L'iniziativa dei Poli promossa dalla Regione Abruzzo infatti aveva come obiettivo l'integrazione del tessuto produttivo con il mondo della ricerca scientifica. Va da sé che il Co.t.ir., quale Centro di Ricerca regionale principale soprattutto nel campo della sperimentazione agraria, abbia ritenuto di collaborare all'iniziativa mettendo a disposizione la propria struttura come sede operativa del Polo Agire. Ma siamo partner anche del Gal Maiella verde del Consorzio Itqsa, e tra i soggetti promotori dei Daq per alcune delle filiere di interesse regionale. Tra le principali collaborazioni

possiamo ricordare Cra-Cat di Scafati, Cra Cer di Foggia e Cra-Gpg di Fiorenzuola, l'Università di Foggia, quella di Teramo e dell'Aquila, l'Inea, l'Enea - Laboratorio NMR Trisaia, solo per citarne alcuni». A fianco dell'attività scientifica, inoltre, il Co.t.ir. svolge anche formazione: «Attraverso l'attivazione dei laboratori territoriali promossi da Unioncamere Abruzzo e dalla Simulimpresa sono stati rafforzati i contatti e le collaborazioni soprattutto con i giovani attraverso le scuole. Stage, attività divulgative e tirocini vengono realizzati in collaborazione con le scuole primarie e secondarie, scuole di specializzazione ed istituti universitari. Sono stati inoltre realizzati importanti tavoli tecnici con gli operatori delle filiere bioenergetiche delle biomasse e bio-oli. Il legame con il territorio ha consentito di realizzare e presentare numerosi progetti di ricerca e sperimentazione all'interno dei bandi PSR (sia nel PSL che nella misura 124). Le attività analitiche del laboratorio chimico sono rivolte anche agli agricoltori e alle loro organizzazioni oltre che agli enti pubblici e privati. Con alcuni giovani agricoltori sono stati elaborati interessanti progetti di ricerca proposti su bandi del Ministero delle Politiche Agricole». Il personale del Co.t.ir., conclude il dottor Amoroso, «tra il

1998 e il 2005 ha organizzato e svolto corsi per *Tecnico di base dei processi produttivi eco-compatibili*, con l'obiettivo di formare una figura professionale in grado di ricercare e proporre all'agricoltore le soluzioni tecniche ottimali relative ai mezzi tecnici, ai sistemi di prevenzione e cura ed alle tecniche colturali sulla base di principi eco-compatibili; *Tecnico della qualità nel settore agro-alimentare* per formare personale da inserire come esperto della qualità nel settore agroalimentare; *Tecnico qualità per le filiere agroalimentari* per preparare personale qualificato a supporto delle aziende o nell'ambito dei servizi alle imprese per la realizzazione ed implementazione di sistemi di gestione qualità e ambiente e *Tecnico agricoltura sostenibile* con lo scopo di formare una figura che ricerca e propone all'agricoltore le soluzioni tecniche ottimali per l'azienda agricola vista nel suo insieme e nel suo rapporto con il territorio e l'ambiente circostante. Come si può comprendere, l'ampiezza dei campi sperimentali e la dotazione di macchine, attrezzature e strumentazioni scientifiche unite alla competenza ultradecennale dei nostri tecnici e dei ricercatori fanno del Centro un sito sperimentale unico non solo a livello regionale per la realizzazione di attività sperimentali e la loro divulgazione».



UN MONDO DI QUALITÀ

Dal 1924 a oggi
la ricetta è sempre la stessa:
l'eccellenza.
Un'azienda che è stata
capace di portare
un prodotto artigianale
in tutto il mondo
con le armi del gusto
e della tradizione

Rustichella d'Abruzzo

Pastificio artigianale: produzione di pasta, farine, olio e altri alimenti.

Piazza dei Vestini, 20
65019 Pianella (PE)
Tel. +39085971308
Fax +39085972521
www.rustichella.it
pasta@rustichella.it

In Italia dire "pasta" significa dire "Abruzzo". Nel mondo la stessa parola vuol dire, spesso, Rustichella: un pastificio che da Pianella, sulle colline dell'hinterland pescarese, ha costruito passo dopo passo un piccolo impero, conquistando con le armi del gusto e della qualità mercati importanti come quello statunitense, quello canadese e, oggi, anche quello asiatico e del Sud America. «Siamo presenti sui mercati esteri fin dall'inizio della nostra attività. Era la fine degli anni Settanta –ricorda Stefania Peduzzi, titolare del pastificio Rustichella d'Abruzzo– quando ricevemmo la visita di Dean e De Luca, proprietari di un famoso store market newyorkese, giunti a Pianella incuriositi da quella pasta integrale che per noi, in Italia, era un prodotto dal difficile piazzamento, ma che negli States era richiestissimo. Sono trent'anni che siamo sui loro scaffali e su quelli di tanti altri esercizi tra Stati Uniti e Canada». E ora la dinamica famiglia Peduzzi –Gianluigi, Stefania e figli vari– ha aperto le finestre su un altro importante mercato, quello dell'Asia e dell'estremo oriente. «La pasta –spiega Stefania– è un alimento in forte crescita, la cui

diffusione aumenta ogni giorno, grazie soprattutto ai giovani e al fatto che la crescita economica dei Paesi emergenti sta favorendo la nascita di una classe media, che fa la spesa nei supermercati e si rifornisce di prodotti di provenienza internazionale. Inoltre la pasta viene sempre più utilizzata come sostituto del riso, in molte culture». Risale allo scorso gennaio l'inaugurazione, da parte della famiglia Peduzzi, di un nuovo stabilimento in India, dove produrrà sotto il brand Gustora pasta realizzata con grano duro locale. «Non è una delocalizzazione –dice Gianluigi Peduzzi– ma un trasferimento di know how. L'India è un paese di circa 1 miliardo e mezzo di persone e soprattutto i giovani apprezzano la pasta. La produzione interesserà inizialmente il mercato indiano, successivamente l'obbiettivo sarà quello di estendere l'esportazione nei paesi confinanti. L'interesse primario del Pastificio Gustora è quello di produrre una pasta di qualità destinata alla ristorazione ad ai canali della moderna distribuzione. La capacità produttiva iniziale sarà di 25000 quintali nel primo anno, ma ulteriori investimenti sono previsti per il 2014 per aumentare la produzione».





Una novità che va di pari passo con le innovazioni sui prodotti, un fronte sul quale Rustichella d'Abruzzo è particolarmente impegnata: «In collaborazione con l'Università di Verona, Parma, Foggia, e i CRA di Fiorenzuola d'Arda, Roma e Foggia abbiamo intrapreso un progetto sugli alimenti funzionali, ovvero quelli ricchi di molecole con proprietà benefiche e protettive per l'organismo, importanti nella pratica nutrizionale perché, se inseriti in un regime alimentare equilibrato, svolgono un'azione preventiva sulla salute. Il risultato è una linea di prodotti chiamata "Pasta Young", intesa come opportunità di restare giovani con l'alimentazione: pasta funzionale arricchita di principi alimentari biologicamente attivi in grado di ottimizzare il nostro benessere fisico. È ideale per chi pratica sport di resistenza, non a caso è stata sponsor del Challenge Roth, una manifestazione di triathlon che si tiene in Germania». Ma non solo. «Un'altra importante novità è rappresentata dai prodotti per bambini. È noto che ogni famiglia incontra difficoltà a inserire nella dieta dei propri figli alimenti importanti come frutta o verdure, pertanto abbiamo creato, in aggiunta

ai prodotti biologici già presenti in catalogo (integrali, al farro e di semola di grano duro) anche una speciale linea di pasta, Zerotre, che contiene il 35% di purea di verdure 100% Bio, quindi ricca di vitamine e sali minerali. Una novità assoluta, in quanto a differenza di altre linee già esistenti, vengono utilizzate solo materie prime 100% Biologiche. La vera innovazione, che si inserisce in questa filosofia e sarà protagonista al prossimo Cibus di Parma a maggio, è la pasta Zerotre con la frutta. La prima ad essere stata prodotta è stata quella con i frutti rossi (ribes, lamponi e mirtilli), alla quale seguiranno presto quella con kiwi e con la pera. Nel realizzare questi prodotti abbiamo scelto i frutti con alto contenuto di vitamine (A,B,C), acido folico e sali minerali. Col laboratorio che ci sta aiutando a perfezionare le formule potremo calibrare la percentuale di frutta in base agli effetti desiderati. Nella linea Zerotre non mancano anche i prodotti senza glutine, rivolti ai bimbi celiaci, che naturalmente produciamo anche per gli adulti, in altri formati». Ma Rustichella non produce solo pasta: da diversi anni è impegnata anche nella produzione di olio extravergine d'oliva.

«La realtà territoriale è particolarmente vocata all'olivicoltura –precisa Stefania– e nella nostra produzione non poteva mancare anche un ottimo olio Dop apertino pescarese. Possediamo tre ettari di terreno sui quali coltiviamo diverse varietà. In particolare attualmente stiamo promuovendo un olio prodotto con olive di varietà Intosso, tradizionalmente consumate come olive da tavola. E ci stiamo impegnando anche nella riscoperta di prodotti legati alla tradizione agricola del territorio, come il pomodoro a pera d'Abruzzo»



• In apertura la famiglia Peduzzi; in questa pagina una panoramica dei prodotti Rustichella d'Abruzzo e il nuovo pastificio Gustora a Jaipur, in India

LA COLLINA DEI CONIGLI

Ai piedi del Voltigno,
a poca distanza da
Carpineto della Nora,
sorge una bella azienda
agricola "in rosa",
guidata da due dinamiche
e spigliate imprenditrici

Società agricola Fattoria Nora

Azienda agricola specializzata
in allevamento, macellazione e
vendita carni cunicole.

**Cda San Bartolomeo, 20
65010 Carpineto d. Nora (PE)
Tel. 3392900040 – 3282735336
Fax +39085849268
Email fattorianora@gmail.com**

Con circa 150 milioni di capi avviati alla macellazione ogni anno (i dati sono della Fao e risalgono al 2009) l'Italia si attesta al primo posto in Europa tra i Paesi produttori di carne di coniglio, e al secondo nel mondo dopo la Cina. Gli allevamenti di conigli sono più diffusi nelle regioni del Nord (Veneto su tutte, poi Emilia-Romagna, Piemonte, Friuli Venezia Giulia e Lombardia) ma l'Abruzzo occupa nel settore un posto di tutto rispetto, piazzandosi all'ottavo posto (dati Istat 2010). Tra i poco più di 250 mila conigli allevati nella nostra regione, circa tremila si trovano nell'azienda di Daniela Lucia e Antonina Abate, ovvero Fattoria Nora: un'azienda agricola specializzata nell'allevamento cunicolo che da diciassette anni alleva due razze di conigli, la Californiana e la Bianca di Nuova Zelanda. «La Bianca è la razza pura, quella dalla quale, con gli opportuni incroci, si ottiene la Californiana. Entrambe sono considerate le razze da carne per eccellenza: la carne è magra, ricca di vitamine e di minerali (selenio, potassio, ferro e calcio, il che la rende adatta anche a bambini e donne in gravidanza) e con livelli molto bassi di

sodio e colesterolo». A parlare è Daniela Lucia, giovane e spigliata imprenditrice che ha conseguito sul campo la sua ampia conoscenza dell'allevamento cunicolo. «L'azienda è nata nel 1996, io ci ho lavorato per dodici anni. Poi nel 2009 con mia cognata Antonina abbiamo costituito la società. Ci siamo dedicate a questo lavoro con passione, ma si tratta di un'attività molto laboriosa, che richiede notevoli sacrifici anche quando l'azienda è medio-piccola come la nostra» spiega Daniela. «Da un anno, inoltre, il mattatoio dal quale ci servivamo ha chiuso i battenti, quindi abbiamo dovuto dotarci noi di un impianto di macellazione. Oggi siamo quindi un'azienda che copre il ciclo completo della produzione, dall'allevamento alla vendita al dettaglio». I conigli, prosegue la titolare, «sono animali molto delicati, che hanno bisogno di cure e attenzioni. Inoltre hanno un ciclo riproduttivo frequente, che ci impone ritmi elevati di lavoro». L'allevamento sorge a ridosso della vallata del Nora, in una località poco distante dal centro abitato di Carpineto, a circa un chilometro dall'Abbazia cistercense di San Bartolomeo (X secolo, monumento nazionale). «I conigli, che soffrono





molto degli sbalzi di temperatura, vivono all'interno di strutture dotate di idonei impianti di ventilazione con sistemi automatizzati di raffrescamento e riscaldamento. Rientra nella categoria degli allevamenti intensivi, ma siamo ben lontani dagli allevamenti di tipo industriale, per nostra scelta. Preferiamo offrire un prodotto di alta qualità, cosa che ci viene ormai riconosciuta da tutti i nostri clienti. Clienti che sono negozi della zona, qualche supermercato, e naturalmente privati cittadini che ritrovano puntualmente, ogni fine settimana, il banco della Fattoria all'interno del mercato di Campagna Amica a Pescara. «Il consumo di carne di coniglio non è elevato – spiega Daniela – perché, specialmente nelle grandi città, si tende a procurarsi carni di facile cottura. Il coniglio invece ha bisogno di una cottura lenta, elaborata, incompatibile coi frenetici ritmi odierni. Ma il risultato, per chi ha pazienza, è speciale». Soprattutto se si seguono i consigli di Daniela, che ricerca e propone ai suoi clienti ricette sempre nuove per gustare ottimi piatti a base di carne di coniglio. «Una ricetta l'abbiamo anche inventata noi: si chiama "Coniglio alla carlona", perché

è nato un po' per caso, con quello che avevamo sottomano – racconta – ma è una delle mie preferite. È un rollé di coniglio farcito con pancetta, macinato di maiale, sedano e carote, cotto con vino e birra e guarnito con pomodorini e olive nere. Un piatto davvero prelibato». Anche perché la carne è garantita: «I nostri conigli non vengono trattati con medicinali o altri prodotti chimici, cosa che accade purtroppo in numerose realtà non sottoposte ai rigorosi controlli delle autorità sanitarie come in Italia. Dal canto nostro, in aggiunta

al rispetto delle regole per l'allevamento, utilizziamo esclusivamente mangimi No Ogm, ossia non contenenti prodotti geneticamente modificati. La ricerca del massimo benessere animale e l'altitudine dell'impianto (circa 600 m.s.l.m.) garantiscono una produzione di qualità, della quale andiamo orgogliose».

• In alto: Daniela Lucia e Antonina Abate al lavoro nella Fattoria Nora. Qui sotto una suggestiva immagine dell'abbazia cistercense di San Bartolomeo



CONTROLLATO? DI PIÙ:

I migliori nomi della viticoltura abruzzese in difesa dell'unica Docg regionale: cos'è e cosa fa l'associazione più pregiata d'Abruzzo

Consorzio di tutela Colline teramane

Tutela, promuove, valorizza, cura e coordina le attività della filiera di produzione della denominazione di origine controllata e garantita vini Montepulciano d'Abruzzo Colline teramane.

Via Carlo Lerici, 3
64023 Mosciano S. Angelo (TE)
Tel. +390858072853
Fax +390858071699
www.collineteramane.com
info@collineteramane.com

Quando entriamo in un' enoteca e ci accingiamo a scegliere un vino il nostro occhio si sofferma quasi sempre sull'etichetta per scorgervi la sigla "Doc", garanzia di qualità. Ma ci sono vini che godono di un'ulteriore certificazione, la Docg (Denominazione di origine controllata e garantita) riservata a quelle Doc in elenco da almeno cinque anni e considerate di particolare pregio. In Italia sono meno di un'ottantina, e in Abruzzo l'unica Docg è quella di cui può fregiarsi il Montepulciano delle Colline teramane, vino che nasce in quella fetta d'Abruzzo tra le vette del Gran Sasso e il mare Adriatico che, grazie ad un particolare microclima e al sottosuolo calcareo-argilloso, ottimo per la vite, produce le uve migliori di tutta la regione. Insieme alla DOCG nasce nel 2003 il Consorzio di Tutela del Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane, una libera associazione di viticoltori, produttori di vino ed imbottiglieri che condividono la medesima passione e lo stesso orgoglio per questo splendido vino e per il suo meraviglioso territorio. «Con ferma volontà e incessante impegno –afferma Alessandro Nicodemi, presidente del consorzio per

il terzo mandato consecutivo e titolare insieme alla sorella Elena dell'omonima azienda vitivinicola di Notaresco– il Consorzio combatte tutti i giorni su diversi fronti per garantire la qualità e la superiorità della nostra unica DOCG, verificando costantemente che la produzione vitivinicola delle "Colline Teramane" avvenga nel rispetto di un disciplinare tanto rigido quanto prezioso e sostenendo tutta una serie di iniziative promozionali e divulgative a beneficio sia del nostro prodotto, sia dell'intero territorio teramano, sia dell'intero patrimonio agroalimentare abruzzese».

Ed è proprio grazie al lavoro attento svolto in questi dieci anni che oggi la provincia di Teramo e tutti suoi comuni sono in grado di offrire ai loro cittadini e al mondo intero un'ulteriore eccellenza: una Denominazione di Origine controllata e garantita dal marchio di un Consorzio che, con il bagaglio di esperienze e notorietà accumulato negli anni, è garanzia di qualità per tutta la produzione delle cantine associate. Del Consorzio fanno parte nomi illustri della viticoltura abruzzese: Cerulli Irelli, Marina Cvetic, Farnese, Santone, De Angelis Corvi, Anfra, San Lorenzo, Lepore





GARANTITO

e molti altri. «Sono stati i produttori del Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane –spiega Nicodemi– ed in particolare i componenti del primo Consiglio di amministrazione a dar vita al consorzio: Illuminati, Nicodemi, Villa Cervia, Lepore, Monti, Montori, Cornacchia, Strappelli, Cantina di Colonnella, Villa Medoro, Castellotti Scialletti; un importante sostegno è stato offerto poi dalla Camera di Commercio di Teramo ed in particolare dal presidente Giustino Di Carlantonio».

Obiettivo dell'associazione è, conclude Nicodemi, «quello di tutelare, prima che aziende, produttori, viticoltori ed enologi, tutti i consumatori che vorranno apprezzare e sostenere questo ambizioso percorso per esaltare le specificità e la riconoscibilità dei nostri vini. Ma dobbiamo soprattutto mantenere e migliorare i requisiti richiesti dal disciplinare, vincolando i consorziati ad una condotta "esemplare" in ogni fase della produzione, in vigneto come in cantina, per diventare un vero modello di efficace opera di garanzia, tutela e promozione, verificabile sì dal Ministero delle Politiche Agricole e dal Comitato Nazionale per la denominazione di origine dei vini, ma

soprattutto da tutti gli appassionati e gli operatori del mondo del vino, ai quali il nostro lavoro è rivolto. E, allo stesso tempo, proteggere e mantenere anche le diversità precipue che identificano il vino di ogni singola azienda, riuscendo nel contempo ad armonizzarle con le connotazioni proprie della denominazione. Quasi racchiudendole in una cornice corale che accompagni e ponga in risalto ogni voce solista».

Dal 2003 il Consorzio, oltre a svolgere le necessarie attività di tutela e vigilanza, consente a tutte le imprese associate di promuovere i loro prodotti in Italia e nel mondo, organizzando e partecipando a fiere, mostre e degustazioni. «In questi anni –illustra il vicepresidente Enrico Cerulli Irelli– numerose sono state le iniziative e molti sono stati i Paesi visitati dal nostro Consorzio, tra i quali un ricordo particolare va ai grattacieli e le strade di New York, la maestosità di Washington, l'energia e l'allegria del Brasile, dove presto torneremo a farci sentire». Ma anche il Vinitaly è da sempre teatro delle attività promozionali del Consorzio, che quest'anno ha portato all'interno di questo importante palcoscenico

«mostre fotografiche, rassegne, degustazioni e convegni, tra cui, in particolare, vanno ricordate la seconda edizione dei "6 giganti delle Colline Teramane" e la manifestazione "Cucina e Vini delle Colline Teramane"».

La consapevolezza, accresciuta dai successi di questa e altre iniziative, che "l'unione fa la forza" ha spinto il Consorzio ad entrare nella schiera dei soci del Polo Agire: «Oggi più che mai –precisa ancora Cerulli Irelli– la globalizzazione e la spietata concorrenza dei Paesi asiatici richiedono di unire le forze e lavorare in sinergia con altre realtà locali per promuovere e valorizzare la qualità e la superiorità dei nostri prodotti e per affrontare con forza e coraggio la crisi globale che ci ha colpito, trovando proprio in essa nuove opportunità».

A partire da novembre il Consorzio si appresta anche a festeggiare il suo primo decennale, con una serie di iniziative e di eventi che si protrarranno per tutto il 2014, iniziando con una favolosa festa di compleanno proprio a Teramo, nel capoluogo delle Colline Teramane.

MESTIERE ANTICO,

Da quattro generazioni
la famiglia di mugnai
produce farine di qualità
sulle colline di Atri.
Con tanta passione
e oggi anche con l'aiuto
dell'innovazione tecnologica

Molino F.lli Candelori s.n.c.

Produzione di farina per
l'alimentazione umana e derivati
per la zootecnia, esclusivamente
mediante l'utilizzo di grano
tenero 100% italiano e No Ogm.

**Via dell'Industria - Zona
Industriale
64032 Casoli di Atri (TE)
Tel. +390858709140
Fax +39085/8701940
www.molinocandelori.it
molinocandelori@libero.it**

Dimenticatevi Antonio Banderas e le sue galline: il lavoro in un mulino è ben diverso dall'immagine edulcorata che la pubblicità ci offre. Lo sa bene la famiglia Candelori, che da quattro generazioni si dedica alla molitura con tenacia e passione, ma non senza sacrifici. Erano i primi anni del secolo scorso quando Massimo Candelori, conosciuto come un esperto mugnaio, lavorava presso alcuni mulini del teramano, mostrando serietà ed interesse per il proprio lavoro. Nel 1958 i fratelli Luigi e Tiglio, figli di Massimo Candelori ed Elisa Di Nicola, costituirono una società, e nacque così ufficialmente il primo mulino a cilindri della "F.lli Candelori s.n.c." a S. Margherita di Atri. Nel 1964 l'impianto fu trasferito a Casoli di Atri, all'interno di uno stabile di cinque piani ed altre macchine andarono ad aggiungersi alle precedenti, rendendo il nuovo mulino più moderno ed efficiente. Il testimone passa poi, nel 1981, a Massimo Candelori, nipote di Luigi, che nel corso degli anni è riuscito a rendere l'azienda sempre più competitiva ed affidabile sul piano della qualità e della genuinità, incrementando il fatturato e raggiungendo picchi eccellenti di vendite in Abruzzo e nelle Marche, grazie anche all'intraprendenza e all'attivismo del

figlio Gianluca, da alcuni anni al fianco del padre nella conduzione dell'azienda. Nel 2003 l'ultima fase del processo di evoluzione: la società F.lli Candelori, sotto la guida di Massimo Candelori e dei figli Gianluca ed Andrea, si è trasferita nel nuovo stabilimento (sempre a Casoli di Atri) con impianti rinnovati e nuovi macchinari tecnologicamente idonei e necessari per una maggiore competitività e qualità delle farine.

«La sicurezza e la genuinità dei nostri prodotti – chiarisce Pierluigi Candelori, responsabile qualità dell'azienda – passano attraverso l'attenta macinazione dei migliori grani e la voglia di efficienza, serietà e competenza che hanno contraddistinto da sempre il lavoro della nostra famiglia» Accanto a lui, nella società, ci sono Gianluca (legale rappresentante e responsabile dell'area commerciale) e Andrea Candelori (responsabile della produzione). Nella modernissima struttura a tre piani trova spazio l'impianto di produzione, «costituito – prosegue Andrea – da un sistema di pulitura del grano in entrata in modo da renderlo privo di impurità quali polvere, vecchia, piccoli sassi e dunque prepararlo alla macinazione. La materia prima (grano tenero 100% italiano e *no ogm*) prelevata tramite trasportatori a tazze dai silos di





TECNOLOGIA MODERNA

stoccaggio, viene sottoposta al primo ciclo di pulitura che permette la totale eliminazione di polveri ed impurità. Il grano viene poi inumidito attraverso un sistema meccanico di nebulizzazione e lasciato a riposo in apposite celle; dopo circa 13 ore avviene il 2° ciclo di pulitura sulla base dello stesso procedimento del primo. Al termine il grano è pronto per la macinazione e viene trasportato, tramite tazze a coclee e dosatori, ai laminatoi a rulli orizzontali che eseguono 12 passaggi di macinatura. Il derivato della macinazione viene successivamente setacciato, classificato e inviato a specifici silos di riferimento. Tutto il processo viene gestito da un sistema computerizzato». Un lavoro antico, quello del mugnaio, oggi agevolato dal progresso tecnologico: «Siamo molto attenti alla qualità dei nostri prodotti –spiega Andrea– e per questo ci siamo dotati di un laboratorio interno, un *Laboratory Mill*: una macchina dotata di macina a rulli per la macinazione del campione di grano. La farina derivante dal campione viene poi analizzata mediante l'utilizzo di macchine quali il *falling time* (che misura il tempo di caduta o di resistenza della farina, con l'obiettivo di valutare se la farina deriva o meno dalla macinazione di grano germinato)

e l'alveografo, che consente di misurare l'estensibilità di un impasto e la resistenza esercitata durante il periodo di riposo. Abbiamo anche un Cropskan 2000B, cioè un analizzatore di grano per valutare il grado di proteine, umidità e glutine contenuto nel campione di riferimento». Gianluca Candeleri, responsabile commerciale, illustra le caratteristiche dell'azienda: «Abbiamo cinque dipendenti: un mugnaio, tre autisti e un impiegato amministrativo. Il volume di produzione annua si aggira attorno ai 50.000 quintali di farina di grano tenero (tipo "0", "00", "0M", "0S", "2" e integrale) e 18.000 quintali di derivati/cruscami (crusca, farinaccio, cruschetto e tritello) destinati al consumo animale. Negli ultimi quattro anni si è registrata una crescita di fatturato, che è salito dai 2 milioni e mezzo di euro dell'anno 2008 ai quasi tre milioni del 2011». Il tutto restando sostanzialmente nell'ambito regionale. «Il nostro obiettivo –prosegue Gianluca– è quello di affermarci come una delle aziende leader del settore soprattutto sul territorio regionale. Ovvio che se ci fossero serie opportunità di sviluppo non disdegneremmo certo di affacciarci anche oltre i confini del nostro mercato di riferimento, che per il momento è costituito dal bacino Abruzzo-Molise.

Nelle Marche siamo fornitori di farina di grano tenero per la produzione di prodotti da forno e dolci presso panifici medio-grandi, industrie dolciarie e pizzerie; il mercato estero rappresenta per ora una nuova mission ancora da valutare e dunque in fase di sviluppo». E proprio per questo, conclude Gianluca, «abbiamo colto l'opportunità di entrare nel Polo Agire: farne parte significa sentirsi membri di una grande famiglia, di non sentirsi isolati e di acquisire una maggiore sicurezza nell'osare per il bene della propria azienda. Osare significa attivarsi per vagliare e sviluppare le proprie idee di crescita, aprirsi ad altre realtà, anche più grandi, e apprendere da esse sempre nuove strategie organizzative e di mercato, favorendo così lo sviluppo di una solida mentalità imprenditoriale. Inoltre, all'interno del Polo, si ha la possibilità di condividere le proprie conoscenze con altre aziende, proporre idee innovative e ricevere assistenza sotto questo punto di vista al fine di valutarle e possibilmente realizzarle. In questo modo si costruiscono le basi per una crescita personale e per quella della propria impresa».

•Alcune immagini del Molino Candeleri e dei suoi prodotti. In alto a destra: Gianluca Candeleri durante il 1° corso per panificatori



AL FIANCO DELLE IMPRESE

Un'azienda
per tutte le stagioni:
dalla fabbrica all'officina,
dal ristorante al bar,
dall'hotel alle grandi comunità,
la dinamica azienda
di Eliseo Di Furia
è in grado di soddisfare
qualsiasi esigenza
per tutti i settori
lavorativi e commerciali

L'acronimo è quello del titolare, Eliseo Di Furia. La *mission* è quella di supportare le aziende del territorio (e non solo) fornendo loro tutto ciò che può essere utile a condurre la propria attività: dal materiale per gli imballaggi alle attrezzature antinfortunistiche e ai materiali per garantire la sicurezza sul luogo di lavoro, dai prodotti per la pulizia e l'igiene personale al materiale di consumo per mense aziendali come tovaglie di carta, piatti e stoviglie in plastica, contenitori per alimenti. Un magazzino di grandi dimensioni (2mila metri quadrati coperti all'interno della sede aziendale, 7mila metri quadrati complessivi a Caste-Inuovo Vomano, nel nucleo industriale del paese del Teramano) consente di stoccare notevoli quantità dei principali prodotti, tali da assicurare la continuità e puntualità delle forniture in ogni periodo dell'anno. Insomma, la carta d'identità della EDF descrive un'azienda efficiente e moderna, capace di soddisfare quasi tutte le esigenze dell'imprenditoria strutturata, che si propone quindi come un partner indispensabile per numerose realtà aziendali abruzzesi. «Ma abbiamo importanti rapporti anche con scuole private e statali, nonché con diversi enti pubblici» spiega il titolare Eliseo Di Furia, che nel 2000 ha

dato vita a questa dinamica attività che ha acquisito una notevole esperienza nel corso del tempo. «Negli ultimi anni abbiamo attivato, dove possibile, il servizio Kanban (Just in Time), ovvero il monitoraggio costante delle scorte di alcuni prodotti di più largo consumo al fine di evitare di restarne sprovvisti causando così spiacevoli e controproducenti ritardi nelle consegne. Ci siamo anche dotati di una rete di automezzi per svolgere le consegne su tutto il territorio regionale, nel quale effettuiamo la vendita con agenti diretti. La rete commerciale e distributiva è comunque attiva su tutto il territorio nazionale, a mezzo di corrieri e mezzi propri».

La capacità di evolversi e di seguire le richieste di un mercato sempre più esigente e dinamico ha consentito alla EDF di consolidare ed accrescere negli anni il proprio fatturato. «I rapporti ultradecennali con i nostri clienti e la conoscenza sempre più approfondita delle loro necessità hanno fatto sì che la EDF oggi possa offrire un vero e proprio servizio di consulenza, di affiancamento nei processi di ricerca e sviluppo ed essere un partner di riferimento per i propri clienti, specie per quelli più importanti in termini di fatturato. E proprio l'allungarsi dell'elenco di questi clienti sta diversificando sempre





più il rischio d'impresa, permettendoci di selezionare la nostra clientela». Che, è bene precisarlo, è diffusa su tutto il territorio nazionale, percorso ogni giorno dai mezzi aziendali che trasportano i prodotti da un capo all'altro del Belpaese. «Grazie al nostro collaudato sistema di logistica raggiungiamo in brevissimo tempo ogni località italiana» afferma orgoglioso Di Furia, che ha deciso di entrare nel Polo Agire per essere vicino alle imprese del territorio, mettere al servizio delle aziende dell'agroalimentare il suo know-how, la sua esperienza e tutti i prodotti commercializzati dalla Edf. «Una delle esigenze principali di un'azienda è quella di garantire un adeguato confezionamento ai propri prodotti. Dopo un lungo e a volte complesso processo di lavorazione, si ha la necessità di stoccare i beni in magazzino e successivamente consegnarli e distribuirli al cliente finale. È quindi opportuno dare a questi preziosi beni la giusta ed adeguata protezione: la Edf è in grado di offrire una vasta gamma di imballaggi industriali, film estensibili, tubolari in bobina, film a bolle d'aria, termoretraibili, nastri adesivi e profili e angolari in polietilene con cui soddisfare ogni esigenza di imballaggio». Oltre a quella dei prodotti, anche la sicurezza dei

lavoratori è importante in una moderna realtà imprenditoriale: «La sicurezza sul lavoro è divenuta ormai una priorità e un tema di importanza assoluta all'interno di qualsiasi azienda o ambiente lavorativo. In questi ultimi anni le normative introdotte a livello governativo italiano ed europeo hanno imposto regole molto rigide a tutela della sicurezza del lavoratore, a partire dalla prevenzione. La Edf è particolarmente sensibile a queste tematiche ed è in grado di offrire tutta una serie di prodotti ed articoli per la prevenzione degli infortuni e per la protezione della persona sul posto di lavoro. Disponiamo inoltre di una vasta gamma di prodotti di abbigliamento, anche monouso, per i più disparati settori lavorativi, oltre a pacchetti e set di valigette per il primo soccorso e la medicazione dei piccoli infortuni». Un'altra esigenza è poi quella della pulizia: «Almeno un terzo della nostra vita quotidiana viene trascorso negli ambienti lavorativi; operare quindi in un ambiente di lavoro pulito e ordinato è essenziale per la nostra salute, il comfort e la produttività. Che siate in ufficio, fabbrica, magazzino, officina, cucina, palestra, attività commerciale oppure hotel, la Edf offre una vastissima gamma di prodotti ed attrezzature per qualsiasi esigenza di

pulizia ed igiene. Abbiamo anche una gamma di prodotti per l'igiene della persona e una "linea Cortesia" appositamente pensata per hotel e strutture turistiche». E proprio questi sono i principali clienti della Edf per quel che riguarda il settore Food & Beverage: «Possiamo fornire tutto il necessario: dalla carta per la pulizia e l'igiene, strofinacci industriali, rotoloni, carta igienica, tovagliette di vari tipi e dimensioni, anche con pratici e funzionali dispenser, fino ad arrivare alla carta e agli imballaggi per alimenti, tovaglie, sottopiatte e tovaglioli, contenitori e vaschette in plastica e alluminio, buste per alimenti».

EDF s.r.l.

Distribuzione e commercio all'ingrosso di imballaggi in carta e cartone, in plastica e altri materiali; di prodotti, materiali ed attrezzature per la pulizia (per la casa, la persona e i locali) e per la sicurezza sul lavoro, antinfortunistica, articoli sanitari.

**Via Carlo Pisacane
Zona Industriale
64021 Castelnuovo Vomano (TE)
Tel. 0861.508057
Fax 0861.507512
Email edf.edf@tin.it
www.edf-forniture.com**



GUSTO ITALIANO

Esportare nel mondo
il Made in Italy
attraverso i suoi prodotti
più ricercati:
pasta, olio, vino,
tutti rigorosamente
abruzzesi

Victoria S.a.s.

L'azienda realizza ed offre pasta e sughi precotti, pizze, gelati e brioches; commercializza all'estero prodotti tipici abruzzesi.

Via Chieti, 35 - Montesilvano (PE)
Tel. / Fax +390854454612
info@gustoitaly.net

Istema Group S.a.s.

Società che realizza studi, progetti e ricerche indirizzati alla promozione del territorio e delle imprese operanti nelle regioni del medio Adriatico.
Tel. +3908611751153
istemagroup@gmail.com

Obiiettivo: esportare nel mondo il meglio del Made in Italy, ovvero la cucina italiana. Pasta, pizza e gelati, nello specifico, che attraverso una joint venture tra due aziende, la Victoria Sas di Antonino Travia e Istema Group di Franco Esposito vengono diffusi attraverso una rete di punti vendita in franchising a marchio Gusto Italy. «Il carattere innovativo dell'azienda – spiega Antonino Travia, che con Franco Esposito è il creatore del marchio – risiede nel fatto che in Abruzzo esistono numerosi produttori nel settore della ristorazione, ma con pochissime opportunità di sbocco commerciale all'estero o comunque miranti solo al mercato locale e nazionale. Con la nostra iniziativa desideriamo creare una rete di affiliati a marchio Gusto Italy diffusi sul territorio internazionale, in particolare nei mercati emergenti. A tale scopo abbiamo già intessuto una rete di contatti, alcuni dei quali più che avviati, con Paesi come Hong Kong, Dubai, Giakarta, Londra, New York, Abu Dhabi, Seoul, Casablanca». L'idea, però, non è quella di entrare semplicemente nel settore della ristorazione veloce con prodotti di alta qualità. «La nostra – chiarisce Travia – è in pratica una società di servizi che sviluppa e realizza

progetti imprenditoriali per la ristorazione. Essendo in grado di fornire un prodotto che garantisce un elevato standard qualitativo, grazie a un'opportuna dotazione tecnologica, l'ambizione è quella di offrire un modello imprenditoriale di ristorazione che sia vantaggioso economicamente per chi decide di affiliarsi. In sostanza vogliamo applicare al mercato dei prodotti tipici e qualitativamente elevati il concetto di "glocal", ossia trasferire ciò che è "locale" in un mercato globalizzato abbattendo i costi del personale». Tutto ciò è possibile, spiega Franco Esposito, «grazie ad un accordo commerciale che abbiamo stipulato con il fornitore del macchinario cuocipasta, brevettato a livello internazionale, che consente la cottura del prodotto congelato in tempi rapidissimi (circa 2 minuti) mantenendo un elevatissimo standard qualitativo e senza la necessità di cuochi professionisti, con un netto vantaggio di flessibilità e di costi per l'esercente». Alla qualità dei prodotti offerti quindi Gusto Italy unisce «la qualità dei locali, del servizio e del personale addetto. I punti vendita saranno selezionati, in modo da consentire ai gestori la certezza di una elevata redditività. La dislocazione di nuovi punti vendita sarà pertanto





studiata con i *franchise* che si offriranno, in modo da verificare con essi l'esistenza di tutte le condizioni di fattibilità. Scelta la localizzazione, al *franchise* sarà chiesto unicamente un minimo d'investimento per acquisire i principali elementi d'arredo. Il nostro team offrirà tutta la propria esperienza ed assistenza per consentire al *franchise* l'avvio più rapido degli incassi, oltre a svolgere nella zona prescelta un'adeguata campagna pubblicitaria». All'imprenditore viene dunque richiesto un investimento iniziale per il noleggio dei locali e per l'acquisto delle attrezzature, che comprendono «tutto ciò che serve per produrre gelati artigianali, primi piatti e pizza; i prodotti vengono spediti dall'Italia congelati, mediante una tecnologia che consente di mantenerne inalterate le caratteristiche organolettiche, il gusto e le proprietà nutritive. In ogni città o Paese, poi, ci sarà un "master franchise", ovvero un coordinatore che si occuperà della distribuzione dei prodotti nei diversi punti vendita. Puntiamo alle città con un minimo di 40mila abitanti per avere la possibilità di aprire almeno tre negozi».

I risultati, economicamente, «sono interessanti: a fronte di una spesa iniziale che si aggira sui 30mila euro, l'affiliato –gra-

zie all'elevato indice di gradimento del prodotto Made in Italy e alla dotazione tecnologica di cui dispone – può contare su un giro d'affari che durante il primo anno si attesta intorno ai 60/90mila euro, per raddoppiarsi nell'arco di cinque anni. Il guadagno del master franchise, così come quello del singolo esercente, verrà dal maggior numero di punti vendita che verranno aperti sul territorio di riferimento». Una moltiplicazione, un effetto a caduta, sul quale Travia ed Esposito sono pronti a scommettere: «Il valore aggiunto della nostra proposta sta anche nella qualità dei prodotti che destiniamo a questo mercato, provenienti da produttori abruzzesi sinonimo di eccellenza: Zaccagnini per il vino, Delverde per la pasta, Mirro per l'olio extravergine d'oliva. Una scelta che ci caratterizza e ci differenzia da altri operatori italiani che offrono al mercato del fast food prodotti di scarsa qualità». Fondata nel 2012, la società ha partecipato ad un bando europeo ed è risultata finanziabile, piazzandosi al 41mo posto su oltre 1300 domande. «Abbiamo anche costituito una rete di imprese di cui siamo capofila, e abbiamo partecipato ad un bando classificandoci al 3° posto finanziato, il primo per l'internazionalizzazione. Ora

vogliamo partecipare alla prossima Expo di Milano 2015, che sarà dedicata proprio al food».





È un'associazione nata da un gruppo di imprenditori del settore aderenti a Confesercenti e lotta su due fronti: tutelare le imprese e difendere i consumatori

FIESA regionale d'Abruzzo

Federazione di categoria, promossa e organizzata sindacalmente da Confesercenti, che opera in rappresentanza degli operatori del settore alimentare associati alla Confederazione.

Via Mons. Luciano Mercante 3
67039 Sulmona (AQ)
Tel./Fax +390864567696
sulmona@cescotabruzzo.it

Valorizzare i prodotti tipici locali, individuando il percorso più idoneo per raggiungere quest'obiettivo, verificandone la provenienza ed esaltandone il legame col territorio. Ma anche sviluppare un'azione informativa forte, allo scopo di diffondere la cultura del mangiar sano e contribuire quindi alla prevenzione di patologie e rischi derivanti dalla cattiva alimentazione. Questa, in sintesi, l'attività della Federazione Italiana Esercenti Specialisti dell'Alimentazione, un'organizzazione nata in tempi recentissimi (25 novembre 2012) su iniziativa di un gruppo di imprenditori del settore alimentare aderenti a Confesercenti.

Per quanto riguarda il primo "ramo di attività", se così si può dire, la FIESA ha attuato alcune interessanti iniziative, come il progetto di valorizzazione dei prodotti tipici e tradizionali e la battaglia per l'ottenimento delle cosiddette DCO, le Denominazioni comunali d'origine: «Il progetto di valorizzazione – chiarisce Vineslao Ruccolo, presidente della FIESA Regionale – prevede di attuare iniziative in grado di mettere a disposizione degli operatori del settore e del Governo regionale nuove conoscenze relative alla valorizzazione e comunicazione della qualità nella produzione di specialità agroalimentari

legate a risorse genetiche e a saperi produttivi locali. Direttamente collegato a questo è il progetto di valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali che risultano presenti nella realtà territoriale: la Denominazione Comunale di Origine non è un marchio di qualità, ma la carta d'identità di un prodotto, un'attestazione che lega in maniera anagrafica un prodotto/produzione al luogo storico di origine. In altri termini, è un certificato notarile contrassegnato dal sindaco a seguito di una delibera comunale, che certifica, con pochi e semplici parametri, il luogo di "nascita" e di "crescita" di un prodotto e che ha un forte e significativo valore identitario per la Comunità. Purtroppo attendiamo ancora in merito il sostegno della Regione, conduciamo questa battaglia con le nostre sole forze».

Sul fronte della prevenzione delle malattie e dei disturbi alimentari e della diffusione della cultura del "mangiar sano", la FIESA è protagonista soprattutto in due progetti strategici del Ministero della Salute: "Guadagnare salute" e il "Progetto cuore". «Il primo prevede investimenti nella prevenzione e nel controllo delle malattie croniche per migliorare la qualità della vita e del benessere degli individui e della società in generale, promuovendo stili di vita sani e



MANGIAR SANO

agendo in particolare sui principali fattori di rischio delle malattie cronic-degenerative di grande rilevanza epidemiologica. Il secondo mira a divulgare le regole di una alimentazione corretta ed equilibrata, essenziale per il mantenimento della salute. Secondo l'Organizzazione mondiale della sanità, nutrizione adeguata e salute sono diritti umani fondamentali. Inoltre una dieta corretta è un validissimo strumento di prevenzione per molte malattie e di trattamento per molte altre». In questo ambito la Fiesia ha in essere un progetto chiamato "Pane, amore e tradizioni", che si propone di contrastare il fenomeno dell'obesità infantile: «Negli ultimi 25 anni –spiega Ruccolo– la prevalenza dell'obesità nei bambini è triplicata ed è in continuo aumento. La prevenzione del sovrappeso/obesità richiede corrette politiche sociali di informazione ed educazione alla famiglia, interventi nella scuola di educazione e prevenzione della salute sui temi dell'autostima, dell'immagine corporea, dell'attività fisica e, non ultimo, interventi per genitori e famiglia mirati all'educazione e prevenzione sul tema». Strettamente connessa a questo progetto è un'importante conquista della FIESA: la riduzione, in accordo con Assopanificatori, del quantitativo di sale nel pane. «Abbia-

mo anche presentato una proposta di legge regionale per la regolamentazione del "Sistema Panificazione" su tutto il territorio regionale, che preveda innanzitutto il riconoscimento di "prodotto fresco" al nostro pane, così da distinguerlo da quello precotto e congelato spesso in vendita nella Gdo, e corsi di formazione e aggiornamento per i "Responsabili dell'attività produttiva", nuove figure introdotte nel processo produttivo». E non va dimenticata la *mission* del vendere e bere bene il vino, del consumo responsabile ed informato e della professionalità degli operatori che l'associazione ha messo al centro della propria attività. «Tropo spesso il vino si vende con una sostanziale ignoranza delle specifiche caratteristiche tra le diverse uve, delle tipicità delle Regioni e aree di produzione e quindi delle importanti differenze qualitative tra i tantissimi vini prodotti. Inoltre, se da un lato è presente una scarsa o nulla attenzione alle ricadute sulla salute dei clienti di un consumo superficiale, dall'altro si osserva spesso un'incapacità a rispondere e promuovere una domanda di consumo sempre più attenta e articolata». Naturalmente, trattandosi di una normale associazione di categoria, pur se interna a Confesercenti, la Fiesia ha anche altri

compiti: oltre a tutelare e rappresentare la categoria degli operatori del settore alimentare (anche sindacalmente), indirizza e coordina le iniziative e le attività delle imprese aderenti, promuove la fornitura dei servizi necessari alle attività degli associati, e infine sviluppa, tramite apposite strutture, opportune iniziative sul piano economico, tecnico e professionale nell'interesse delle imprese rappresentate. È quindi nell'interesse degli associati che la FIESA ha scelto di far parte del Polo Agire: «L'associazionismo tra le imprese è sicuramente un'azione strategica che permette di razionalizzare tutte le azioni di mercato. Pertanto, l'aggregazione di aziende nel contesto del Polo Agroalimentare consente di generare esternalità positive tali per cui ciascun associato, in funzione della propria *mission*, può servirsi di un pacchetto di servizi ad elevato contenuto specialistico, con la possibilità di utilizzare le innovazioni immediatamente "cantierabili", ovvero già oggetto di sperimentazione da parte degli Organismi di ricerca aderenti al Polo, oltre all'opportunità di aderire a futuri progetti di ricerca e di beneficiare delle politiche di marketing territoriale, comunicazione e logistica attuate a beneficio del tessuto imprenditoriale del sistema».



UNA TRADIZIONE

Una cultura, quella dello Zafferano, che l'azienda di Pier Paolo Visione diffonde in tutto il mondo.

Un'arte che da millenni si tramanda di generazione in generazione insieme all'amore per la terra e per le cose buone della natura

PELTUINUM Srl

L'antica azienda agricola Peltuinum srl produce, selezione e confeziona lo zafferano de L'Aquila, secondo i canoni di un'arte che si tramanda di generazione in generazione da secoli.

Via Peltuino, 19
67020 - Prata d'Ansidonia (AQ)
Tel. +39086262413
www.peltuinum.it
info@peltuinum.it

Lo Zafferano: una cultura, molto più che semplice "agricoltura". Quello di Navelli, poi, è il più famoso nel mondo: registrato all'Albo Nazionale dei Sementi come *Crocus Sativus L. cv Piano di Navelli* - L'Aquila, consigliato in innumerevoli ricette, ricercato dai gourmet di tutto il mondo è stato citato perfino da un celebre film di animazione Disney, *Ratatouille*, tra i più grandi successi degli ultimi anni. «Lo Zafferano è emozione, esperienza, impegno ed esclusività oltre che bontà per il palato, calore per la vista e benessere per il corpo» spiega Pier Paolo Visione, amministratore unico della Peltuinum, azienda che dal 2000 produce e confeziona Zafferano dell'Aquila a Prata D'Ansidonia, in provincia dell'Aquila, sulla Piana di Navelli. «Prima di tutto bisogna capire perché lo Zafferano dell'Aquila sia così diverso dagli altri in commercio» spiega con entusiasmo Pier Paolo Visione. «La principale caratteristica che distingue e rende unico lo Zafferano dell'Aquila da tutti gli altri è che solo quello dell'Aquila viene coltivato da più di 700 anni con la tecnica della produzione annuale che si distingue da quella utilizzata in tutto il resto del mondo che è la tecnica po-

liennale. In parole povere, questa tecnica consiste nel selezionare e reimpiantare nel mese di agosto di ogni anno solo i migliori bulbi. Ciò è stato fatto per 700 anni rendendo la specie dello Zafferano dell'Aquila una specie superiore grazie alla selezione replicata negli anni. In altri posti lo zafferano non viene selezionato e si raccolgono solo i fiori con un risparmio in termini di risorse economiche ma con una perdita in termini di qualità». Lo Zafferano dell'Aquila, pertanto, si caratterizza per la lunghezza degli stimmi, per l'alto contenuto in safranale che ne determina il potere aromatico, nonché per l'elevato potere colorante e per le maggiori dimensioni dei bulbo-tuberi. «La nostra mission - spiega Visione - è quella di mantenere vive nel tempo queste caratteristiche senza compromessi in termini di quantità e di crescita nel breve periodo. Per far ciò è necessario guardare e pianificare nel lungo periodo e nel nostro caso siamo agevolati dal fatto di essere un'azienda a conduzione familiare». Oggi, in un contesto globale sempre più competitivo, «la sfida - prosegue Visione - è quella di coniugare la tradizione di una spezia antica con le nuove frontiere della biotecnologia. In questo senso la Peltuinum sta investen-





DA COLTIVARE

do in ricerca e sviluppo grazie ad accordi e collaborazioni con università di tutto il mondo ed in particolare con l'Università dell'Aquila che vanta dei gruppi di ricerca stimati in tutto il mondo per lo studio dello Zafferano. Il risultato del processo innovativo è il "lifestyle Peltuinum". I nostri valori sono rimasti sempre gli stessi nella volontà di accompagnare i nostri clienti nell'esperienza culinaria e curativa per il corpo dello Zafferano dell'Aquila. Oggi e sempre di più in futuro la Peltuinum vuole creare momenti di felicità, a tavola e nella vita di tutti i giorni grazie a prodotti di alta qualità per clienti che cercano e valorizzano le proprie esperienze culinarie».

Fin dall'inizio della sua attività la Peltuinum è diventata un punto di riferimento per numerose famiglie della Piana di Navelli, produttrici di Zafferano dell'Aquila, le quali venivano e vengono tutt'oggi accompagnate nella produzione di qualità dello Zafferano cercando di privilegiare aspetti di qualità piuttosto che rese quantitative. «Nessuno, qui intorno, ha estese coltivazioni di Zafferano – spiega Visione – e del resto, storicamente, non c'è mai stato un solo grande produttore, ma tante famiglie con piccoli appezzamenti, che riescono a tirar su dai 250 ai

400 grammi di Zafferano ciascuna. A noi interessa che il prodotto sia di qualità, quindi premiamo l'attenzione che le famiglie conferitrici prestano al fattore qualitativo. Sono partner strategici della nostra azienda»

E anche la famiglia di Pier Paolo Visione faceva parte di quei microproduttori, fino a poco tempo fa: «La formalizzazione di un nostro business con il marchio Peltuinum e con un packaging innovativo e funzionale per servire alcune nicchie particolari di clienti attenti alla qualità è avvenuta nel 2000 prima con la nascita della ditta individuale Peltuinum Antica Azienda Agricola e successivamente con la nascita nel 2009 della Peltuinum Srl, di cui oggi sono titolari mia moglie, Linda Giuseppina Giordani e mio figlio Remo».

Lo Zafferano prodotto dall'Antica Azienda Agricola Peltuinum è confezionato sia in stimmi che in polvere. Le confezioni sono da 5, 1 e 0,3 grammi oltre a confezioni in barattoli da 50 e 100 grammi per clienti della ristorazione.

La distribuzione in tutto il mondo è effettuata direttamente dalla stessa azienda attraverso il sito internet www.peltuinum.it, ma è possibile trovare lo Zafferano Peltuinum anche in negozi qualificati

del settore e gastronomie. Certamente uno sforzo notevole per l'azienda, alla quale non sarebbe sgradito un aiuto da parte istituzionale. Ma, come evidenziato anche in un recente convegno a Francavilla proprio sul mondo dello Zafferano e sui suoi storici produttori, dai palazzi di governo giungono solo promesse. «La decisione di aderire alla Società Consortile Agire – precisa Visione – si è basata sulla consapevolezza che per competere su un mercato globale sempre più competitivo, ferma restando la necessità di basare la propria strategia di mercato sulla qualità riconosciuta dai clienti nei propri prodotti senza sperare e aspettarsi di poter competere grazie a dei finanziamenti pubblici, è necessario condividere e fare squadra con tutte le altre eccellenze del settore agroalimentare abruzzese per ridurre alcuni costi fissi presenti in tutti i business, grazie ad economie di scala gestite per tutti da persone e professionalità competenti presenti all'interno del Polo oltre ad usufruire di alcune economie di rete che si possono creare grazie all'incontro di varie aziende all'interno dello stesso Consorzio».

**Nelle foto: Pier Paolo Visione e i prodotti dell'azienda*



LE AZIENDE DEL POLO AGIRE

- Abruzzo Vini srl
- Agriverde Srl
- Ali d'Oro Srl
- API Pescara - Chieti
- Associazione Italiana Sommeliers Abruzzo
- Associazione Marsicana Produttori di Patate
- Associazione Produttori Zootecnici d'Abruzzo srl
- Associazione Regionale Allevatori d'Abruzzo
- Associazione Regionale Terranostra Abruzzo
- Astra srl
- Aziend'UP srl
- Azienda Agricola Angelucci Srl
- Azienda Agricola Battaglia Roberto
- Azienda Agricola Chiusa Grande di D'Eusanio Franco
- Azienda Agricola Di Francesco Mirco
- Azienda Agricola Di Giorgio Antonio
- Azienda Agricola Giacomo Santoleri
- Azienda Agricola Il Bosco degli Ulivi di Pracilio Vittoriano
- Azienda Agricola La Sorgente di Remartello di Carota Luigi
- Azienda Agricola Masciarelli Sas di Masciarelli M. & C.
- Azienda Agricola Sichetti Nicola Antonio
- Azienda Agricola Sissa Catuscia
- Azienda Agricola Thai Farm di Meepanya La Ongdao
- Azienda Marramiero srl
- Azienda Vinicola F.Ili De Luca Srl
- Bellizzi 1906 Srl
- C.A.D.A. - Consorzio Agrario d'Abruzzo
- C.N.A. - Confederazione Nazionale Artigianato
- Cacao s.r.l.
- Carlo e Gianfranco Iubatti & C sas
- Casal Thaulero
- CIA Abruzzo - Confederazione Italiana Agricoltori
- CIPAT Abruzzo
- CITRA VINI - Consorzio Coop. Riunite d'Abruzzo
- CO.VAL.PA. - Abruzzo Soc. Coop. Agricola
- COLDIRETTI Abruzzo - Fed.ne Reg.le Coltivatori Diretti
- Confcooperative Abruzzo
- CONFINDUSTRIA TERAMO - Unione degli Industriali della Provincia
- Consorzio DEP (Distretto Economico Produttivo) Abruzzo
- Consorzio di Tutela Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane
- Consorzio Patto Territoriale della Marsica
- Consorzio per la Divulgazione e Sperimentazione delle Tecniche Irriguo CO.T.IR. S.R.L.
- CRAB - Consorzio Ricerche Applicate alla Biotecnologia
- D&D CORPORATION S.R.L.
- Dedinvest srl (già Agriverde srl)
- Delverde Industrie Alimentari SpA
- Eat Arte s.r.l.
- EDF S.R.L.
- Eurobic Abruzzo e Molise SpA
- Federazione Italiana Esercenti Specialisti dell'Alimentazione - FIESA Regionale d'Abruzzo
- F.Ili De Cecco di Filippo di Filippo SpA
- Frantoio Montecchia di Montecchia Gennaro & C
- GAL Terre Aquilane Srl
- Galeno RP S.r.l.
- Gelco srl
- Gesco Consorzio Cooperativo Soc. Coop. Agricola
- Gexma Srl
- Hotel Villa Elena di Buonasorte Maria
- Ico srl Industria cartone ondulato
- Impresabruzzo Srl
- Industrie Riunite Confetti William Di Carlo srl
- Industrie Rolli Alimentari SpA
- ISTEMA Group sas di Franco Esposito & C.
- Ist. Zooprofilattico Sper.le Abruzzo e Molise "G. Caporale"
- L.G. International Srl
- Le Virtù d'Abruzzo S.r.l.
- Luigi D'Amico Parrozzo sas
- MATER FOOD srl
- Metron Srl
- MoDiv s.n.c.
- Molino F.Ili Candelori s.n.c.
- Nepa Florindo Packaging srl
- Novatec Srl
- Oleificio La selva d'Abruzzo snc
- Oleificio Matalucci Ortenzia
- Outsourcing Group srl
- Partner Srl
- v Srl
- Prodotti Alimentari Fioravanti & C srl
- Reginella d'Abruzzo srl
- Rustichella d'Abruzzo SpA
- S.Ole.M A. snc
- SAF ALLESTIMENTI srl
- Siros - Sistemi Sas di R.Di Gianfilippo&C.
- Soc. Agricola Pasetti s.s. di Domenico Pasetti
- Società Agricola Anfra
- Società Agricola Colle d'oro s.s.
- Società Agricola Fattoria Nora S.S.
- Tenuta Strappelli di Strappelli Guido
- Terre dei Peligni Soc. Cons. Coop. a r.l.
- Testingpoint 10 srl
- Torrefazione Adriatica Spa
- Università degli Studi dell'Aquila
- Università degli Studi di Teramo
- Victoria di Vittoria Travia sas
- Vision Device srl

