

VARIO GUSTO



Il ristorante della famiglia Spadone

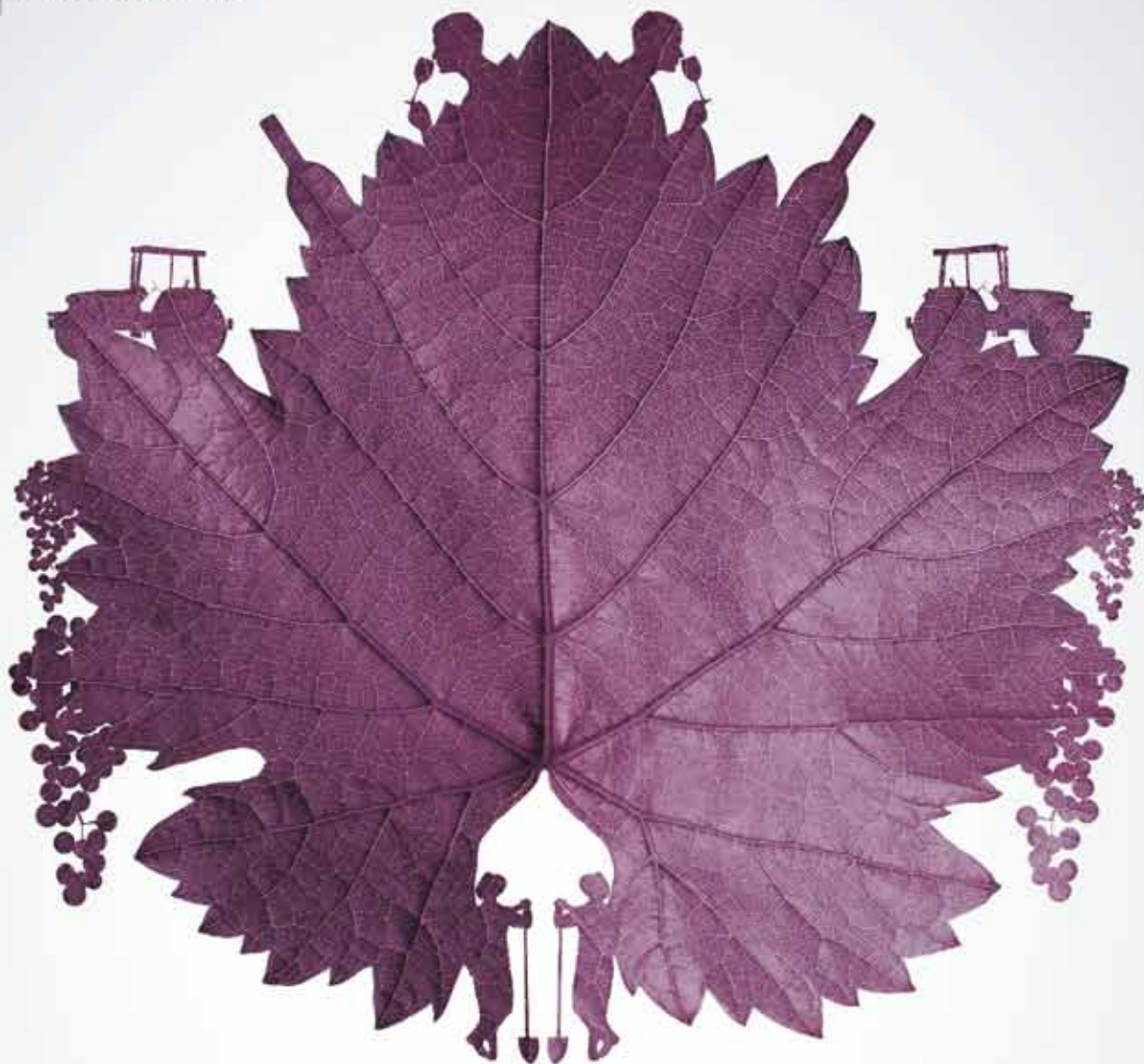
La Bandiera della cucina abruzzese

De Cecco **Il grano che conquista** / Ursini **Così semplici, così buoni**



www.feudoantico.it

CONCEPT STORE



Quality Expression



CONCORSO
MONDIALE
BRUXELLES
2014

TULLUM
ROSSO 2011
MEDAGLIA
D'ORO

TULLUM ROSSO
RISERVA 2010
MEDAGLIA
D'ARGENTO

FEUDOANTICO

VINI CHE FANNO STORIA

Il ristorante della famiglia **Spadone**

LA BANDIERA DELLA CUCINA ABRUZZESE

*Di generazione in generazione il locale di Civitella Casanova
resta un punto di riferimento per i buongustai di tutta Italia*





di Claudio Carella

Sono gemelli *gustozigoti* i giovani alfieri dell'enogastronomia abruzzese. Nel loro codice genetico hanno già tutto scritto: l'amore per i prodotti locali, la familiarità con i fornelli, la predisposizione all'innovazione e il rispetto della tradizione.

Alessio e Mattia sono gli eredi di Marcello e Bruna Spadone, ristoratori della Bandiera di Civitella Casanova, uno dei luoghi più apprezzati e frequentati dai cultori della grande cucina, insignito recentemente anche della prima stella Michelin e menzionato sulle guide più quotate. La storia del locale, immerso tra i campi coltivati sulle colline delle terre Vestine, affonda le radici negli anni Settanta, precisamente nel 1977, quando mamma Anna, tornata da Roma col desiderio di mettere a frutto quanto appreso tra i fornelli della Capitale, trasforma un negozio di "Sali e Tabacchi" in trattoria. E in quella trattoria nasce artisticamente Marcello Spadone, che nel 1987 prende le redini del ristorante insieme alla moglie Bruna. È l'inizio di una storia di successo, che porta il nome della Bandiera all'attenzione dei gourmet di tutta Italia grazie al sapiente mix di innovazione e tradizione, alla ricercatezza degli ingredienti, accuratamente selezionati da produttori locali, all'innegabile gusto estetico di uno chef che ha sempre messo le sue doti al servizio della cucina senza cercare il protagonismo a tutti i costi. E all'eccellente servizio a tavola Spadone ha affiancato recentemente un'offerta di *Bed & Breakfast*, con deliziose camere con vista sulla Maiella, arredate con gusto e impreziosite –come tutti gli

ambienti della Bandiera– dalle opere dell'artista Sandro Visca. Anche se di successi e riconoscimenti ne ha avuti e ne avrà, sicuramente, ancora molti, la più grande soddisfazione che Marcello Spadone condivide con la moglie Bruna è quella di aver trasmesso la passione, prima della competenza, ai due figli. E Mattia e Alessio di strada ne hanno percorsa già molta: non paghi degli insegnamenti ricevuti in famiglia, i due ragazzi hanno avuto importanti esperienze internazionali: Mattia ha perfezionato e allargato i suoi orizzonti nel ristorante El Celler De Can Roca, a Girona, numero uno tra i 50 migliori ristoranti al mondo (2013) e terza stella Michelin conquistata nel 2012, mentre Alessio all'Enoteca Pinchiorri di Firenze (e scusate se è poco) ha scalato posizioni su posizioni, nei ruoli di servizio in sala e sommelier.

«Se non fossi uno chef –dice Mattia– sarei un fumettista. Ho frequentato il liceo artistico, disegnare è la mia passione. E sono riuscito a trasferirla in cucina». Nel rispetto degli insegnamenti paterni, spiega, «uso la mia creatività e le tecniche apprese al liceo nella composizione dei piatti, negli accostamenti, nella scelta dei cromatismi, nell'armonizzazione degli elementi: in un piatto non devono mai mancare una parte morbida e una croccante, che sono come le luci e le ombre di un disegno; e bisogna valorizzare l'esperienza multisensoriale, coinvolgendo vista, gusto, ma anche gli altri sensi. Perfino il rumore del cibo sotto i denti è importante». La formazione artistica, secondo Mattia, «è forse più utile di quella alberghiera,



• Nella pagina di apertura la famiglia Spadone:
Marcello, Alessio, Mattia e Bruna.
In queste pagine: una delle specialità (foto Flavio Palazzo),
la sala che si affaccia sulle colline abruzzesi, una stanza del B&B



perché permette di vedere le cose da un altro punto di vista. Io ho la passione per la pasticceria, che malgrado sia una disciplina altamente "scientifica", dove le dosi devono essere rispettate al millesimo, consente un ampio uso della creatività». Ed è proprio con un'opera d'arte pasticceria che Mattia ha conquistato, nel 2010, il titolo di Giovane chef emergente del Centro Italia, nell'ambito della manifestazione Cooking of Art organizzata dal critico enogastronomico Luigi Cremona e da Witaly. La giuria, composta da rappresentanti del Gambero Rosso, dell'Espresso, dell'Accademia Etoile e da altre personalità del settore, è rimasta colpita dalla *Bolla di Mattia*, «una bolla di zucchero soffiato, come fanno i vetrai di Murano, farcita di una mousse di ricotta e una mousse di cachi, poi crema di cachi e miele. È tuttora uno dei miei cavalli di battaglia». Ma il gusto per l'innovazione non intacca il legame con la tradizione. «Sono tornato in Italia perché desideravo lavorare qui, sono legatissimo alle mie origini e alla mia famiglia. E poi sono convinto che in Abruzzo, senza nulla togliere alle altre regioni, abbiamo prodotti –dallo zafferano alla ricotta– che tutti ci invidiano».

Un concetto condiviso con il fratello Alessio, grande estimatore della cucina regionale e dei vini abruzzesi: «Nella mia top ten personale, accanto ai tradizionali vini francesi, c'è quello che è stato giudicato il miglior bianco del mondo, il Trebbiano di Valentini del 2007. Ma l'Abruzzo ha altre eccellenze enologiche che non possono mancare nella cantina di ogni ristorante». Alessio, contrariamente

al fratello "artista", ha compiuto studi scientifici, ai quali ha affiancato da sempre la passione per il vino. «Durante il liceo ho frequentato il corso Ais per diventare sommelier, e dopo il diploma mi sono fatto le ossa nel ristorante con papà. Poi sono andato all'Enoteca Pinchiorri, dove ho imparato come si gestisce un'attività di altissimo livello: è un meccanismo complesso, in cui ciascuno deve fare la sua parte, come gli ingranaggi di un orologio. È stata un'esperienza formativa importante, che mi è servita anche per lavorare in famiglia». Oggi alla Bandiera è direttore di sala, si occupa della cantina e della carta dei vini: «I clienti devono sentirsi a proprio agio, e questo obiettivo si raggiunge non soltanto ospitandoli in un luogo accogliente, coordinando il servizio, prevenendo le loro esigenze in modo discreto e accontentandone le richieste, ma anche attraverso una *mise en place* elegante, sobria: un tovagliato raffinato, un'accurata scelta dei calici e delle posate».

Gusto, arte e comfort: i colori che sventolano sulla Bandiera di Civitella Casanova.

La Bandiera

Ristorante con camere
65010 Civitella Casanova (PE) C.da Pastini, 4
Tel. +39 085845219 fax +39 085845789
www.labandiera.it email: info@labandiera.it

IL GRANO CHE CONQUISTA



La nuova linea bakery dell'azienda abruzzese si aggiudica il premio per il miglior prodotto dell'anno

Quando la qualità incontra l'innovazione non si può fare a meno di applaudire. Ed è proprio un applauso, lungo e caloroso, ad accompagnare l'entrata in scena dei Grani De Cecco, il primo sub brand del pastificio abruzzese conosciuto in tutto il mondo per l'alto livello dei propri prodotti. A Milano, nello spazio dell'Alcatraz, l'intera linea dei sostitutivi del pane -bakery, in gergo tecnico- lanciata pochissimi mesi fa dalla De Cecco è stata eletta, a metà febbraio, Prodotto dell'Anno 2014 per l'Innovazione. *I Grani*, come la celeberrima pasta di semola, la pasta all'uovo, l'olio, i sughi pronti e i rossi della De Cecco sono un prodotto di fascia premium. Quella, per intenderci, alla quale i consumatori riconoscono un livello qualitativo superiore alla media. L'azienda di Fara San Martino ha scelto il nome Grani per un motivo semplicissimo: il grano è l'essenza di una storia ultracentenaria iniziata in un molino dell'entroterra abruzzese e, capitolo dopo capitolo, successo dopo successo, raccontata e apprezzata in tutti i continenti. «Questa nuova linea dimostra, ancora una volta, la straordinaria capacità della famiglia De Cecco di selezionare i migliori grani del mondo e farne prodotti di eccezionale qualità», sottolinea Luciano Berardi, direttore commerciale Europa del-

la De Cecco. «Dallo scorso settembre, senza mai forzare la mano e senza nessun impegno pubblicitario degno di nota, abbiamo immesso sul mercato nove referenze di alta gamma, prodotte esclusivamente con olio extravergine d'oliva, senza grassi idrogenati, conservanti e ogm. I consumatori hanno apprezzato questa filosofia e il riconoscimento del premio "prodotto dell'anno" ne è la testimonianza. Vincere al primo colpo, tra l'altro, rappresenta una soddisfazione nella soddisfazione». L'ossessione della qualità, che da sempre distingue la famiglia De Cecco, ha fatto sì che per creare un bakery unico e vincente nello scaffale dei negozi venisse scelto un consulente dal nome altisonante, Mauro Gobbi. Di fatto è lui il papà dei Grani. Anzi, come ama ripetere lo stesso Gobbi giocando sulla carta d'identità un po' sguaiata dagli anni, il nonno. «Definita la gamma e la strategia dei prodotti, abbiamo sancito un fil rouge per tutti che contemplasse la sapienza De Cecco nella scelta dei migliori grani, il contenuto nutrizionale elevato, l'utilizzo esclusivo di olio extravergine di oliva come unica materia grassa, la garanzia di essere fonte di fibra e di non contenere conservanti, coloranti, grassi idrogenati e materie prime non considerate qualitative, seppur permesse, dai nutrizionisti», dice



• Alcune immagini dell'evento milanese.
 Nella pagina a fianco e nella foto grande,
 Francesco Garufi e Luciano Berardi.
 A lato, lo chef Chicco Cerea con i Grani De Cecco

Gobbi. «Per il momento, i Grani sono rappresentati da tre tipi di Pan Soffice, due di Grissini, altrettanti di Cracker, e da un tipo ciascuno di Grissinotti e Tarallini, tutti caratterizzati dalla varietà dei cereali utilizzati: kamut, grano duro, grano tenero e grano saraceno». Quando usa l'espressione "per il momento", Gobbi allude ai nuovi item che, nei prossimi mesi, saranno presentati dall'azienda di Fara San Martino, come nei programmi del presidente Filippo Antonio De Cecco e degli amministratori delegati Giuseppe Aristide De Cecco e Saturnino De Cecco. Ricette e nomi per ora sono top secret, ma dalle indiscrezioni trapelate nella città meneghina si sa già che verrà lanciata una linea di grissini torinesi. Tornando al premio Prodotto dell'Anno 2014, che garantisce da adesso fino a marzo 2015 l'utilizzo del caratteristico marchio rosso oramai ben noto ai consumatori, non si può fare a meno di ricordare che la De Cecco ha creato un evento nell'evento. Il giorno dopo la kermesse dell'Alcatraz, infatti, nell'incantevole ed esclusiva cornice della Società del Giardino, sempre a Milano, il responsabile delle Relazioni esterne Marco Camplone e il consulente Giorgio D'Orazio hanno organizzato una conferenza stampa e un cocktail curato dallo chef pluristellato Chicco Cerea del ristorante "da

Vittorio" di Brusoperto (Bergamo). «Ancora una volta la De Cecco ha dimostrato cosa significhi essere un'azienda di eccellenza nel campo alimentare», sono parole di Cerea. «In appena due anni, cioè da quando è stato messo su il progetto, i Grani hanno raggiunto traguardi importantissimi, neppure sognati da altre grandi industrie. Il premio Prodotto dell'Anno rimarca la fidelizzazione del consumatore al brand De Cecco, fidelizzazione tutt'altro che casuale». Francesco Garufi, il direttore vendite Italia, definisce le strategie aziendali con lucido pragmatismo: «Gli obiettivi che ci poniamo sono quelli di presidiare in maniera definitiva il segmento premium dei sostitutivi del pane. L'obiettivo quantitativo nel medio-lungo periodo è quello di una quota del 5 per cento di questo mercato. Siamo partiti col piede giusto grazie anche a questo importante Premio che, vorrei sottolineare, ci è stato attribuito proprio dal consumatore finale». Infatti, per la nona edizione, la società Marketing e Innovazione Italia che organizza il Premio ha contattato, in rappresentanza della popolazione italiana, circa 12 mila consumatori. Trenta le aziende vincitrici nei diversi settori. Sul bakery, per un anno (almeno), sventolerà la bandiera della De Cecco.

Ursini

COSÌ SEMPLICI, COSÌ BUONI

La tradizione dei contadini abruzzesi arriva sulle tavole di tutto il mondo. Dai manicaretti sott'olio ai sughi, dall'extravergine d'oliva agli agrumati e speziati, dai pestati alle confetture: l'attenzione alla scelta delle materie prime e la cura nella preparazione è la ricetta alla base del successo dell'azienda di Fossacesia, che si propone con una nuova veste e nuovi prodotti



Un packaging da leccarsi i baffi. Ursini, l'azienda abruzzese produttrice di specialità all'olio più apprezzata e conosciuta nel mondo rinnova la sua immagine e presenta nuovi prodotti, tutti all'insegna della qualità e della bontà made in Abruzzo e made in Italy. L'azienda di Fossacesia è stata nel suo settore fra le prime selezionate dal gruppo Eataly di Oscar Farinetti, che ha con grande successo valorizzato e tutelato in tutto il mondo il prodotto agroalimentare nazionale di qualità. Dopo le strutture aperte in Italia (ben undici da Torino a Bari, oltre al grande store di Roma) e le sedi all'estero (nove negozi in Giappone, due negli Stati Uniti, oltre a Istanbul e Dubai) prossimamente il gruppo torinese porterà i prodotti Ursini anche a Mosca e San Paolo in Brasile. «Fin dall'inizio abbiamo presentato i nostri prodotti con una confezione che ne richiamasse la forte componente artigianale, ma che fosse anche moderna ed elegante. Una formula che in molti hanno preso a modello e che oggi abbiamo deciso di rinnovare per identificare meglio il nostro prodotto», spiegano alla Ursini. Che presenta anche altre novità, come «una linea di prodotti chiamata "Alimentari per te", sulle cui etichette compaiono i volti degli anziani contadini di Fossacesia: olio extravergine d'oliva, passata di pomodoro, ma anche triti, conserve e sughi pronti che comunicano la realtà di un paese di campagna come quello dove risiede la nostra azienda, fatta di persone che ci "mettono la faccia"». Un altro salto di qualità è quello che porta Ursini dal suo settore tradizionale, ossia i contorni e i conservati, a quello dei pasti completi, con la linea "Altri Pasti": «Si tratta di pietanze a base di prodotti dell'orto, come zuppa di ceci o di fagioli, Polpettine di melanzane, fino alle tradizionali "pallotte cace e ove", sempre racchiusi in barattolo e quindi facili da consumare

specialmente in viaggio. Fanno parte infatti del menu proposto sui treni Italo (i nuovi treni ad alta velocità di Luca di Montezemolo), un'idea che è piaciuta anche ad Alitalia che l'ha sperimentata l'anno scorso sul volo Roma-New York. Sono ricette nostre, che abbiamo sviluppato con l'affiancamento tecnico di un grande nome della cucina abruzzese, il pluristellato chef Niko Romito». La sinergia con Romito e con la sua accademia di alta ristorazione ha dato anche altri deliziosi frutti: «Insieme a Niko, che è bravissimo a trattare le materie prime, abbiamo studiato anche alcuni nuovi sughi che presto proporremo al pubblico, come quello al Baccalà e Zafferano o quello come il "Contropesto" alle Cime di Rapa o ancora il Gran Sugo alle Olive; ma la novità più importante è costituita da quelli che abbiamo chiamato "oli assoluti", che a breve presenteremo al Taste di Firenze, il salone dedicato alle eccellenze del gusto e del food lifestyle. Si tratta di una serie di oli aromatizzati grazie ad una specifica tecnica di cottura. In pratica l'olio viene accompagnata ad una temperatura controllata e poi viene scaricata in un abbattitore. In questo modo gli aromi della spezia si fissano nell'olio, che funziona come una spugna; poi l'olio viene filtrato e imbottigliato. In questo modo eliminiamo il cosiddetto "testimone", cioè la spezia all'interno della bottiglia, che porta più danni che benefici all'olio extra vergine di oliva come tutti ormai sanno, quindi utilizziamo una bottiglia scura per proteggere l'olio dalla luce. La particolarità è che si tratta di una lavorazione completamente artigianale, che quindi non può essere replicata se non utilizzando gli stessi macchinari. Un prodotto unico nel suo genere. Abbiamo già realizzato oli alla Menta, al Rosmarino, alla Maggiorana, ai Capperi e al Finocchietto, a cui presto si aggiungeranno quello allo Zafferano e al Pepe rosa».



• Nelle immagini
i contadini abruzzesi
che coltivano i prodotti
confezionati da Ursini





Cantina FILOMUSI GUELF



UOMO E GALANTUOMO

Un commosso ricordo di Salvatore Di Paolo, presidente del Polo Agire e direttore generale della Gelco, scomparso lo scorso 21 marzo.

Un uomo d'altri tempi, nobile nell'animo oltre che nei modi. Così dicevano di lui. E così era Salvatore Di Paolo, direttore generale della Gelco e presidente del Polo di innovazione dell'agroalimentare d'Abruzzo "Agire" (oltre che di Confindustria Teramo e della Fondazione Its Agroalimentare Teramo), venuto a mancare lo scorso 21 marzo, a Pescara, in una sera profondamente triste per l'intera comunità abruzzese. La notizia si è diffusa rapidamente gettando nello sconforto chi lo conosceva e gli voleva bene in privato e chi ne apprezzava le doti professionali nei contesti pubblici e istituzionali in cui, spendendosi sempre al massimo, operava.

Salvatore Di Paolo era una persona con una forza e una determinazione straordinarie che, spesso, contraddicevano la sua innata umiltà. Erano qualità rare la sua integrità e la sua professionalità, apprezzate anche da chi per ruolo istituzionale a volte gli si contrapponeva. Chi lo ha ricordato come una mente illuminata non poteva offrire una definizione migliore. Anche se qualsiasi definizione stava stretta a una persona come lui, capace di aggregare e di costruire consenso attorno a progetti che volavano così in alto da non avere soltanto l'ambizione di cambiare le cose ma da imporre facilmente, naturalmente, il cambiamento.

«A lui –recitava una nota della "sua" Confindustria Teramo all'indomani della scomparsa– avevamo affidato la speranza di poter interpretare il cambiamento in questa congiuntura così difficile e piena di insidie per le imprese teramane ed abruzzesi. Di Paolo era una persona dalle grandi qualità umane e professionali e sapeva offrirci quella fiducia che a volte è indispensabile per guardare con occhi diversi il futuro di una comunità». «Sotto la sua Presidenza –così la nota della Fondazione Its Agroalimentare Teramo– si è conclusa positivamente la fase pionieristica di questo nuovo Istituto, nel quale ha fermamente creduto nell'ottica dell'inserimento nel mondo del lavoro e della costruzione del percorso professionale dei giovani studenti, ricordando loro che "si conclude un percorso di studio ma ne inizia uno di vita"».

Salvatore Di Paolo era anche l'anima e il motore del Polo agroalimentare d'Abruzzo, un progetto la cui realizzazione sarebbe stata impensabile senza di lui. Dalla nascita del consorzio, avvenuta tre anni fa sotto la sua guida, il Polo ha infatti compiuto, soprattutto grazie alla sua tenacia e ai suoi sforzi, passi in avanti fondamentali in favore dell'innovazione e dell'internazionalizzazione delle imprese agroalimentari abruzzesi.

«Siamo profondamente colpiti da questa perdita» ha detto il vice presidente del Polo Agire, William Di Carlo, interpretando il dolore dei componenti di Consiglio d'Amministrazione,

Collegio Sindacale, Comitato Tecnico Scientifico, dei soci, dei dipendenti e dei collaboratori. «Con Salvatore Di Paolo se ne va un amministratore capace di organizzare e gestire programmi complessi di lavoro con la facilità propria solo dei grandi manager e, al contempo, un amico delle imprese abruzzesi. La sua signorilità, il suo stile, i suoi modi pacati ed eleganti, creavano un clima unico all'interno delle nostre riunioni. Andare avanti con la stessa determinazione sarà il modo migliore per onorare la sua memoria».





TUTTO ARROSTO, NIENTE FUMO

Arrosticini, spiedini,
bistecche e salsicce.

Ma anche verdura,
pesce, formaggi e frutta.

In pratica, tutto ciò che
potete cuocere alla brace

oggi si può cucinare
direttamente sulla tavola,

grazie a un innovativo strumento
creato e commercializzato
dalla BdA di Luca Forcella:

il Braciere dell'Amicizia

Dove c'è fumo c'è arrosto, di solito. Ma la tecnologia (e un'intuizione semplice come l'uovo di Colombo) oggi ribaltano il vecchio adagio e danno vita a un prodotto che permette di avere l'arrosto... senza fumo. Dite la verità: quante volte avete pensato, mentre arrostate carne sulla griglia all'aperto, "sarebbe bello poterlo fare in casa, se solo non ci fosse tutto questo fumo"? Detto, fatto: a risolvere il problema arriva oggi il "Braciere dell'Amicizia", un innovativo sistema di cottura brevettato, che permette di cuocere sulla tradizionale brace –ma senza alcuna sgradevole emissione di fumo– qualunque tipo di carne: dagli spiedini agli hamburger, dalle bistecche alle salsicce, oltre naturalmente agli arrosticini cari a qualunque abruzzese "Doc". Abruzzese è anche Luca Forcella, una carriera decennale come export manager al servizio di diverse aziende regionali, che dallo scorso 2013 ha intrapreso un'attività propria decidendo di realizzare e commercializzare questo innovativo strumento che si propone come una vera rivoluzione a tavola. «Il prodotto non sarebbe mai nato se non fossi stato supportato da due cari amici che mi hanno sostenuto e incoraggiato.

L'idea –spiega Forcella– nasce dall'unione della tradizione abruzzese con la filosofia dei Paesi nordici, la cui consuetudine è di riunirsi tutti intorno ad una tavola già imbandita e di consumare il pasto insieme fino alla fine senza che i padroni di casa siano costretti ad alzarsi ripetutamente per cucinare. Il Braciere dell'Amicizia è dotato di un sistema di cottura verticale, grazie al quale i cibi cuociono senza venire a contatto con i propri grassi come invece avviene nei barbecue tradizionali: si allontana così la possibilità che residui della precedente cottura vadano ad aderire ai nuovi alimenti, alterandone caratteristiche e sicurezza. Il grasso liberato dalla cottura non finisce sulla brace ma si deposita nella pirofila, senza l'emissione di fastidiosi fumi, lasciando i cibi più sani e gustosi e permettendo così di cucinare la carne direttamente sulla tavola». È innegabile che la presenza della brace a tavola porti con sé una particolare atmosfera ed è questo uno dei punti forti del Braciere dell'Amicizia. «In base alla mia esperienza –prosegue Forcella– ho scelto, per intraprendere una mia attività, di puntare su un prodotto innovativo, di alta qualità e Made in Italy, che esaltasse il gusto della convivialità.





Ho fatto tesoro della nostra tradizione regionale e l'ho messa al centro di un prodotto che offre grandi opportunità commerciali». Il Braciere (il cui acronimo BdA è anche il nome della ditta di cui Forcella è titolare) è ideale infatti non solo per cucinare la carne, ma anche verdure, pesce, formaggi o frutta caramellata, e la sua praticità e facilità di utilizzo lo rende un prodotto destinato non soltanto all'uso casalingo ma anche nei pub e nei ristoranti. «Ha tempi di accensione molto rapidi, è semplicissimo da utilizzare, è facilmente trasportabile e garantisce una cottura sana, rapida e omogenea. È stato concepito per essere facilmente portato a tavola e il suo design segue canoni ergonomici (corretta altezza dal tavolo, corretto posizionamento degli spiedini, ecc) ed estetici di assoluto valore. Naturalmente, come ogni sistema di cottura, deve essere tenuto lontano dalla portata dei bambini sia durante che dopo l'uso. A parte queste precauzioni d'obbligo, il Braciere dell'Amicizia è stato dotato di un sistema di spegnimento brevettato che permette, dopo l'uso, l'inertizzazione e la segregazione della brace, fino al suo totale spegnimento. Infine è completamente smontabile perciò

molto facile da lavare». Niente più fumo, niente più lunghe sessioni di cottura sul caminetto o sulla fornacella: finalmente, il piacere di stare a tavola tutti insieme e di veder cuocere il cibo gustandolo appena pronto. «Abbiamo raccolto la sfida di fare un prodotto che fosse ideato e realizzato in Italia. Lo diciamo con orgoglio perché già questo è per noi sinonimo di qualità. Oltre a ciò, ogni componente è certificato per uso alimentare ed è prodotto con canoni di assoluto rigore e precisione. Siamo nati da poco ma vogliamo provare a crescere valorizzando le tradizioni dell'Abruzzo». E proprio per conseguire questi obiettivi Luca Forcella ha aderito con la sua BdA al Polo Agire, consapevole delle opportunità di sviluppo che il Polo d'Innovazione porta alle aziende associate: «Per una piccola ditta come la mia, è fondamentale essere supportata da un ente come il Polo. In questi mesi sono stato costantemente informato su tutte le iniziative potenzialmente utili per incrementare il business della mia ditta e a tal proposito vorrei ringraziare tutto lo staff per la professionalità e la cortesia dimostrate fino ad oggi».

• Qui sopra: Luca Forcella con la figlia Gloria. Nelle altre immagini, alcune dimostrazioni dell'utilizzo del Braciere dell'Amicizia



BDA

Assemblaggio e commercializzazione di un sistema di cottura alla brace portatile, utilizzabile anche dentro casa perché, grazie all'utilizzo di un braciere verticale, non provoca fumo durante la cottura degli alimenti.

Via Gian Battista Valentini, 13
65017 Penne (PE)
Tel. +39 388 9845 812
Fax +39 085 8279 981
www.my-bda.it
email: forcella.l@my-bda.it



DA TERAMO AL MONDO

Il benessere dell'uomo passa attraverso la tutela della salute degli animali. È la filosofia che guida l'attività dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise, una delle realtà scientifiche più importanti d'Italia

Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale"

Ente Sanitario di diritto pubblico che opera al servizio dello Stato e dell'Abruzzo e Molise, garantendo i servizi veterinari pubblici, le prestazioni analitiche e la collaborazione tecnico-scientifica necessarie all'espletamento delle funzioni in materia di Sanità Pubblica Veterinaria.

Via Campo Boario, 64100
Teramo (TE)
Tel. +39 0861332460
Fax +39 0861332251
www.izs.it
email: wmaster@izs.it

È il più giovane, a dispetto dei 70 anni di età, tra i suoi "colleghi" italiani (dieci in tutto, distribuiti dal Piemonte alla Sicilia) e opera in un territorio che è, tuttora, quello con la più bassa popolazione umana e animale d'Italia. Ciononostante, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise è una realtà di assoluta eccellenza nel panorama scientifico mondiale: nel corso degli ultimi vent'anni le più importanti Organizzazioni internazionali che operano nell'ambito della Sanità Pubblica Veterinaria, quali l'Oms, la Fao e l'Organizzazione Mondiale della Sanità Animale (Oie) hanno attribuito all'Izsam il ruolo di Centro di Collaborazione e Laboratorio di Riferenza in specifici ambiti di attività. Inoltre, l'Unione Europea lo ha riconosciuto come uno degli strumenti operativi per l'assistenza tecnica ai Paesi candidati all'ingresso nella UE. «L'Istituto può vantare oramai una consolidata collaborazione con tutti i 27 Paesi dell'Unione Europea, con l'America del Nord e il Medioriente, ed ha una forte attività progettuale nelle aree in via di sviluppo – America Latina, Africa ed Europa dell'Est – dove fornisce assistenza tecnica e trasferisce conoscenze per l'adeguamento alle norme internazionali, il controllo delle malattie trasmissibili

all'uomo, il commercio degli animali e dei prodotti derivati a tutela dei consumatori». È Fernando Arnolfo, il direttore generale dell'Istituto, a disegnare il ritratto di quella che, dall'unica piccola sede teramana con cinque impiegati del 1941 è oggi una struttura complessa che conta oltre 400 tra dipendenti e collaboratori, distribuiti tra la sede centrale di Teramo e le 5 sedi diagnostiche territoriali, in Abruzzo e Molise, dislocate ad Avezzano, Pescara, Lanciano, Campobasso e Isernia. A Termoli ha inoltre sede il Centro Regionale per la Pesca ed Acquacoltura, mentre le strutture del Cifv, il Centro Internazionale per la Formazione e l'Informazione Veterinaria "Francesco Gramenzi", sono ospitate all'interno di una residenza di campagna a Colleaterrato Alto e presso la Torre di Cerrano di Pineto. «L'Izsam è nato nel 1941 – racconta Arnolfo – per fornire assistenza tecnica e supporto diagnostico di laboratorio ai veterinari e agli allevatori per la lotta alle malattie del bestiame nel territorio di Teramo e Ascoli Piceno. Nel 1946 fu chiamato a dirigere l'Ente Giuseppe Caporale che è stato il vero artefice del suo sviluppo (e al quale è oggi giustamente intitolato l'Istituto) riuscendo, ad esempio, a far costruire una nuova sede, imponente e funzionale, già nel 1949. Il duro lavoro, le mutate condizioni socio-





politiche e la volontà di uscire dalla palude melmosa del dopoguerra che portò al boom economico, fecero sì che l'Istituto divenisse in breve tempo una pedina fondamentale nello scacchiere della medicina veterinaria del Paese. Nel 1974 estese la sua giurisdizione alle province di Isernia e Campobasso, ma perse la provincia di Ascoli Piceno, assumendo così la denominazione attuale. Tra la fine degli anni '80 e i primi anni '90, con l'avvicinarsi al Mercato Unico, si impose una profonda riflessione sui ruoli e sulle funzioni di tutte le componenti della Veterinaria italiana di cui gli Istituti Zoo-profilattici Sperimentali rappresentavano il fiore all'occhiello. L'Isam intuì che c'era bisogno di una nuova politica aziendale ed avviò così un processo di sviluppo che ha portato l'Istituto a rivolgersi al mondo e non più soltanto al territorio di riferimento». Mutano i tempi e il modello organizzativo, ma la mission dell'ente resta la stessa: il benessere fisico, mentale e sociale dell'uomo attraverso la conoscenza e l'applicazione delle scienze veterinarie. «Il nostro lavoro è garantire ai cittadini risposte adeguate ai bisogni di salute pubblica, avvalendoci di una concreta e incessante azione di ricerca e sperimentazione, rivolta al sistema integrato "benessere e sanità animale - sicurezza alimentare - tutela ambientale". È questo

il sistema di riferimento che guida l'Istituto nella realizzazione dei progetti e nell'identificazione delle strategie di sviluppo». Ricerca e sperimentazione, insieme alla cooperazione internazionale, sono quindi alla base dell'attività dell'Isam, che ogni anno produce presidi per la diagnosi e la profilassi in milioni di dosi, necessari a rilevare e contrastare l'attività patogena di batteri, virus e altri organismi pericolosi per l'uomo. «Terreni di coltura, kit diagnostici, sieri e vaccini vengono forniti a organizzazioni pubbliche e private, in Italia e all'estero, per la protezione e il miglioramento dello stato sanitario degli animali. Per conto del Ministero della Salute l'Istituto produce e fornisce ai veterinari e agli allevatori vaccini per contrastare alcune malattie, e lavora incessantemente alla produzione e all'exportazione dell'innovazione in tutto il mondo nel campo dell'analisi del rischio, sicurezza alimentare, benessere animale, formazione, organizzazione, realizzazione e gestione di banche dati anagrafiche degli animali». Come altri importanti attori della scena scientifica del territorio, anche l'Istituto Zoo-profilattico Sperimentale di Teramo ha scelto di entrare nel Polo Agire. «Aderire al Polo Agroalimentare è importante – chiarisce Arnolfo – innanzitutto perché è assolutamente necessario realizzare una vera "rete"

fra le aziende, sia di produzione primaria, sia di trasformazione. La crisi sta evidenziando un quadro economico del settore in leggera risalita rispetto ad altri comparti, ma la competizione internazionale sarà sempre più intensa e affrontarla da soli, con le realtà dimensionali medio-piccole non è più consigliabile. Il paradigma "piccolo è bello" sta dimostrando, nonostante tutto, i suoi limiti. Le altre ragioni sono da afferire all'utilità di disporre di servizi qualificati, sia in campo agronomico, sia nel settore della sicurezza alimentare e in quello della promozione. Il sistema consortile, se politicamente sostenuto, costituirà sempre più il veicolo di finanziamento per l'innovazione e la ricerca, nonché per la promozione sui mercati esteri. E lo si nota dalle impostazioni dei bandi europei che privilegiano sempre più le associazioni d'impresa per finanziare ricerca, innovazione e sviluppo, promozione e commercializzazione. Infine il sistema consortile permetterà di sollecitare e indirizzare le politiche regionali verso obiettivi concreti e maggiormente attinenti alle problematiche dei produttori. La frammentazione delle voci è oggi maggiormente dannosa rispetto al passato e, forse, anche inutile rispetto ad una dirigenza politica che ha sempre meno risorse da elargire».



BUONO COME IL PANE

Più di un semplice panificio e più di un laboratorio artigianale: i prodotti da forno della famiglia Caprioni si vendono in tutta la regione e portano la tradizione teramana sulla tavola di tutti gli abruzzesi

Dolci & Delizie - Panificio Caprioni

Commercio e produzione dolciaria artigianale.

Via S. Allende, 20
64023 Mosciano S. Angelo (TE)
Tel. +390858071715
Fax +390858071715
www.capridelizie.com
info@capridelizie.com

Ingredienti: sale, acqua, farina, passione e sacrificio. Impastare con qualche innovazione e un po' di originalità, far lievitare, e mettere nel forno della tradizione. Quello del panificatore è un mestiere antico, un lavoro fatto di gesti rituali, che racchiude un sapere che si tramanda fin dalla notte dei tempi. Una tradizione che Nathan Caprioni, titolare con la sua famiglia della "Dolci e Delizie" e Panificio Caprioni ha infuso nella lavorazione di ricette locali per creare pane e biscotti che contenessero tutto il gusto e il profumo della regione da cui provengono. Lucio e sua moglie Nunzia, coadiuvati dal figlio Nathan, hanno rilevato all'inizio degli anni Novanta un vecchio panificio a Montone, piccolo borgo del Teramano, e con il passare degli anni – e la crescita del volume d'affari – si sono successivamente spostati in un più ampio stabilimento a Mosciano S. Angelo, idoneo ad ospitare le attrezzature di quello che oggi è un panificio semi-industriale: circa 400 metri quadrati di superficie su due livelli, in cui trovano posto il laboratorio di pasticceria, il forno e anche una piccola rivendita. All'interno, ogni giorno, la famiglia Caprioni conduce con passione quest'attività avvalendosi delle

competenze di due soli dipendenti: «La lavorazione del pane è ormai quasi tutta meccanizzata – spiega Nathan – mentre quella dei prodotti da forno viene condotta ancora in modo completamente artigianale: tutto ciò che produciamo è come se fosse fatto in casa». Questo spirito casalingo la famiglia Caprioni se lo porta dietro da anni, avendo trascorso un lungo periodo nella gestione di un'attività agrituristica a Giulianova. Poi, oltre vent'anni fa, la possibilità di occuparsi di una struttura alberghiera o l'opportunità di rilevare il vecchio panificio. «Siamo felici della scelta fatta: è una vita molto sacrificata, ma ci fa piacere contribuire a diffondere la cultura della nostra terra», spiega Nathan. I prodotti del panificio Caprioni raggiungono, infatti, tutto l'Abruzzo e vanno anche oltre, a Nord, fino ad Bologna. «Abbiamo numerosi contratti per il servizio di fornitura pane nelle mense di grandi strutture aziendali, ospedaliere, scolastiche. I prodotti da forno, cioè i dolci, hanno invece una diffusione più limitata, circoscritta al Teramano e parzialmente al territorio costiero fino a Pescara. Qualche anno fa – precisa Nathan – abbiamo conferito una veste accattivante a certi prodotti di più





largo consumo, come cantuccini, lingue di gatto, biscotti tradizionali natalizi, e li abbiamo cominciati a proporre in diversi negozi: drogherie e rivendite di prodotti dolciari da regalo, case del caffè, botteghe di prodotti artigianali. Il riscontro è stato ottimo». Tanto da spingere proprio il rampollo della famiglia a lanciarsi in un'avventura ardua: aprire un punto vendita in uno dei paradisi naturali più belli d'Italia, Capri. «Ci sono riuscito nel 2010, e la cosa è durata circa due anni e mezzo. L'idea era di diventare un punto di riferimento per i prodotti abruzzesi nel cuore della mondanità partenopea: oltre ai nostri prodotti (che portavano il nuovo marchio Dolci & Delizie) avevamo in esposizione e in vendita un ampio corredo di altri prodotti regionali, soprattutto vini, a far concorrenza alle specialità campane». Un'esperienza importante, alla quale la famiglia Caprioni decide di rinunciare per convogliare nel laboratorio di Mosciano S. Angelo tutte le energie, in modo da consolidare il marchio. E così, rimandati per il momento i sogni di espansione, la famiglia si è rimessa a lavorare in Abruzzo, per i suoi clienti abituali: Grande Distribuzione (per la quale produce soprattutto pane di ogni

formato), commercianti al dettaglio, ristoranti e bar, «ai quali serviamo sempre un prodotto artigianale di alta qualità. Del resto è ciò che ci contraddistingue, e non vogliamo perdere questa caratteristica». Dalla ricca e prestigiosa tradizione dolciaria teramana, passando per le mani e il cuore della famiglia Caprioni, nascono così manicaretti deliziosi come i cantuccini (realizzati in diverse versioni: alle mandorle, con gocce di cioccolato, con cacao e vaniglia), il tarallo teramano con olio e vino, i tozzetti (speciali cantuccini con uva sultanina e cioccolato a gocce) le prelibate e ricercatissime scrocchiaerelle (simili alle lingue di gatto ma con aggiunta di spezie e ingredienti particolari che le rendono uniche), i classici biscotti frollini per la prima colazione, i biscotti per le festività natalizie, come sfogliatelle ripiene e bocconotti (questi ultimi simili a quelli di Montorio ma leggermente modificati dalle sapienti intuizioni di Donna Nunzia). E proprio a Donna Nunzia è dedicata una linea un brand di pasticceria secca che viene commercializzata presso punti vendita specializzati in prodotti artigianali da

formato), commercianti al dettaglio, ristoranti e bar, «ai quali serviamo sempre un prodotto artigianale di alta qualità. Del resto è ciò che ci contraddistingue, e non vogliamo perdere questa caratteristica». Dalla ricca e prestigiosa tradizione dolciaria teramana, passando per le mani e il cuore della famiglia Caprioni, nascono così manicaretti deliziosi come i cantuccini (realizzati in diverse versioni: alle mandorle, con gocce di cioccolato, con cacao e vaniglia), il tarallo teramano con olio e vino, i tozzetti (speciali cantuccini con uva sultanina e cioccolato a gocce) le prelibate e ricercatissime scrocchiaerelle (simili alle lingue di gatto ma con aggiunta di spezie e ingredienti particolari che le rendono uniche), i classici biscotti frollini per la prima colazione, i biscotti per le festività natalizie, come sfogliatelle ripiene e bocconotti (questi ultimi simili a quelli di Montorio ma leggermente modificati dalle sapienti intuizioni di Donna Nunzia). E proprio a Donna Nunzia è dedicata una linea un brand di pasticceria secca che viene commercializzata presso punti vendita specializzati in prodotti artigianali da

prodotto da regalo, cosa che riusciamo a fare solo grazie all'alta qualità dei nostri prodotti». L'ingresso nel Polo Agire è, in questo senso, per il Gruppo Caprioni un'opportunità «per conoscere e stringere rapporti con aziende del territorio, per sfruttare le occasioni di incrementare e certificare la qualità dei processi, per allinearci insomma con la realtà industriale del territorio in cui lavoriamo. Perché siamo convinti che senza un'attenta politica di sviluppo e di crescita aziendale la qualità, purtroppo, non sia sufficiente a mandare avanti l'attività».



• In alto a sinistra: Nathan Caprioni con uno dei suoi cantuccini. Nelle altre foto, immagini dei prodotti del panificio di Mosciano

LA FABBRICA DI CARAMELLE

L'azienda più golosa d'Abruzzo si trova a Castelnuovo Vomano e produce dolcezza dal 1980.

Partita con poco più di una dozzina di dipendenti, oggi è una realtà di primo piano dell'industria dolciaria italiana e internazionale con milioni di caramelle vendute in circa 20 Paesi del mondo

• Nelle foto lo stabilimento Gelco a Castellalto e alcuni momenti della produzione. Nella pagina a fianco, in alto a destra: Massimiliano Bolognesi, direttore dello stabilimento

Milioni di caramelle, di diverse forme e gusti, colorate e invitanti. Il sogno di ogni bambino. Entrare nello stabilimento della Gelco ti fa sentire un po' come Charlie Bucket nel romanzo di Roald Dahl *La fabbrica di cioccolato*, con la differenza che nell'azienda di Castelnuovo Vomano non lavorano grotteschi personaggi di fantasia, ma autentici professionisti dell'industria dolciaria, dediti alla produzione di caramelle gommose e liquirizia estrusa fin dalla metà degli anni Settanta, quando lo stabilimento inizia la sua attività con il nome di Lif Sud. È solo dal 1980, infatti, che il nome Gelco comincia a comparire sulle confezioni delle caramelle made in Abruzzo, ed entra nelle case di tutta Italia grazie al più celebre dei suoi prodotti, la doppia caramella gommosa Goleador. In oltre trent'anni la produzione si è ulteriormente diversificata e moltiplicata, fino a raggiungere oggi cifre da capogiro: il fatturato dell'azienda nel 2013 ha toccato i 52 milioni di euro, di cui il 20-25% viene realizzato all'estero, in Europa ma anche negli Stati Uniti, in Brasile, Medio Oriente, Nord-Sud Africa, Asia ed Australia. «Una data

fondamentale per la vita dell'azienda è il 1987» racconta l'Ing. Massimiliano Bolognesi, nuovo Direttore dello stabilimento che ha sostituito Salvatore Di Paolo al timone dell'azienda dal 1980 al 2013. «In quell'anno la Gelco è stata rilevata dal Gruppo Perfetti di Lainate, l'attuale Perfetti Van Melle Group, azienda multinazionale leader nel settore della confectionery, divenendo così l'unica azienda italiana del gruppo a produrre liquirizie estruse e gelatine in un'ampissima varietà di formati e proposte. Il nuovo assetto aziendale permise un primo ammodernamento degli impianti e un potenziamento dell'organizzazione commerciale, cui seguì il lancio di nuovi prodotti e una crescita notevole del personale dipendente, oggi arrivato a circa 300 unità. Un ulteriore ampliamento del sito produttivo è stato realizzato nel 2006, con l'acquisizione di un terreno adiacente e la realizzazione di una nuova ala dello stabilimento per un totale di superficie coperta di 20mila metri quadrati, che ha comportato nel 2009, per esigenze di ottimizzazione delle lavorazioni e di efficienze produttive, il trasferimento del sito produttivo Caremoli, in Lombardia,





presso la sede di Castelnuovo Vomano». La crescita dimensionale è andata di pari passo con l'ampliamento della gamma di prodotti: nello stabilimento abruzzese prendono forma le ormai classiche Fruittella, i Chupa Chups, quasi tutte le Golia (Morositas in testa), le gombose Lupo Alberto, le più recenti (e decisamente appetitose) Cola Xplosion e Cherry Xplosion, insomma circa la metà delle caramelle e delle liquirizie che vediamo ammiccare dai banchi dei supermercati o dagli espositori di bar e tabaccherie.

Questi risultati sono dovuti, oltre che alla direzione dell'ingegner Bolognesi, al direttore del reparto ricerca e sviluppo dottor Roberto Bergogni e ai vari responsabili di settore, componenti di una squadra che ha saputo compiere scelte importanti e individuare le politiche giuste per incidere sul mercato. «Da qualche anno –prosegue Bolognesi– la scelta aziendale, circa l'ingredientistica utilizzata nei prodotti, è quella di sostituire, ove possibile, tutti i coloranti artificiali con coloranti naturali e concentrati vegetali. Il nostro obiettivo è quello di offrire standard di qualità elevati, sia in termini di prodotto che di servizi. È per questo

che abbiamo implementato il sistema di gestione qualità, certificato ISO 9001:2008, il sistema di gestione ambientale certificato ISO 14001:2004, l'accreditamento EMAS e le certificazioni BRC e IFS. Abbiamo inoltre un sistema di autocontrollo HACCP che garantisce un elevato standard di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari, un reparto ricerca e sviluppo che consente di offrire una gamma di prodotti costantemente ampia e diversificata e soprattutto un team di produzione competente, dinamico e fortemente motivato, rivolto a soddisfare le aspettative di mercato». Non ultimo, nell'organizzazione aziendale, «un sistema di formazione di tutte le risorse umane impiegate al fine di promuoverne sia le conoscenze che le competenze».

La Gelco è stata tra le aziende fondatrici nel 2010 del Polo d'innovazione Agire, acronimo di AgroIndustria Ricerca Ecosostenibilità: «Lo scopo di Agire –chiara Bolognesi– che costituisce un raggruppamento temporaneo d'impresе, è quello di promuovere, attraverso l'aggregazione di piccole medie e grandi imprese, di centri di ricerca ed università, la diffusione, la condivisione e la generazione di

innovazioni di prodotto, di processo, gestionali, di marketing, logistiche ed organizzative nel settore agroalimentare. Proprio all'interno di Agire la Gelco è capofila di un progetto di ricerca industriale denominato R.I.S.C.A. il cui scopo è quello di studiare la stabilità degli aromi e dei coloranti negli alimenti. Il progetto iniziato nel 2012 vede insieme a Gelco altre due aziende e l'Università degli studi di Teramo ed è finanziato in parte da fondi europei, in parte da fondi regionali».

GELCO

Azienda del gruppo Perfetti Van Melle, leader nel settore della confectionery, che produce liquirizie estruse e gelatine, per brand del Gruppo tra i quali Goleador, Fruittella, Lupo Alberto, Cola Xplosion, Cherry Xplosion, Chupa Chups, Golia, Golia Bianca, Menta Fredda e Morositas.

Via E. Mattei, 4,
64020 Castellalto (TE)
Tel. / Fax +39086157223-4
www.gelco.it
email: segreteria@gelco.it

PRIMI IN CHIMICA

Qualità, ambiente, sicurezza: tre parole che oggi sono l'Abc di ogni imprenditore che voglia confrontarsi con la dura realtà della concorrenza globale. All'interno del Polo Agire esistono strutture in grado di affiancare le aziende nel miglioramento e nell'innovazione dei loro sistemi produttivi

• Alcune delle attività quotidiane nei laboratori dello studio Astra. Nella pagina a fianco, in alto a sinistra, foto di gruppo per lo staff; in prima fila, al centro, i tre soci: da sinistra Michele De Berardis, Valter Zeppillo e Alfio Di Domenico

Tra le tante aziende presenti all'interno del Polo Agire ci sono anche realtà che operano al fianco delle imprese dell'agroalimentare. La ricerca –insieme all'innovazione– è del resto uno dei cardini sui quali si è costituito il Polo Agire, e la presenza di uno studio chimico della statura di Astra è un vanto per il Polo e una grande opportunità per i suoi soci. Docenti e professionisti di lunga esperienza, maturata nell'arco di oltre quarant'anni di attività, i titolari dello studio Astra sono il dottor Alfio Di Domenico, il dottor Michele De Berardis (entrambi laureati in chimica industriale) e il perito chimico Valter Zeppillo. Nel 1981 le loro strade si sono unite per dar vita a questo studio dotato di un laboratorio per le analisi chimiche e microbiologiche, offrendo da subito –e in questo sono stati tra i pionieri– consulenze anche in campo ambientale e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro. «Nel 1987 –spiega il dottor Di Domenico– abbiamo poi allargato l'offerta, costituendo la società di servizi Astra Srl, che si occupa di gestione di impianti di depurazione, di acque reflue, sia civili che industriali, oltre che di impianti per l'abbattimento degli inquinanti aeriformi con personale e attrezzature proprie; svolge attività di con-

sulenza ambientale e di consulenza per sistemi di gestione certificati (ISO 9001, FSC, ETICA, OHSAS 18001, 14001, EMAS)». Nel tempo l'Astra è cresciuta ampliando competenze, servizi e personale, assumendo un ruolo di primaria importanza nel territorio di riferimento. Oggi la società, che occupa circa 15 dipendenti oltre a numerosi collaboratori esterni, dispone di un modernissimo laboratorio di analisi dotato di attrezzature all'avanguardia, grazie al quale si occupa di analisi fisiche, chimiche e batteriologiche, svolge attività di consulenza ambientale, effettua rilievi e misurazioni per la salubrità degli ambienti di lavoro, caratterizzazione e bonifica dei siti inquinati. La grande attenzione delle aziende ai problemi della sostenibilità ambientale ha fatto crescere molto l'attività di Astra in questo campo: «In questo settore della nostra attività –spiega il dottor Di Domenico– offriamo servizi di analisi chimiche e fisiche, con un laboratorio qualificato su tutte le matrici ambientali (aria, acqua, suolo). Forniamo servizi di assistenza per il rilascio di tutte le autorizzazioni previste dalla legge e per l'espletamento di tutte le pratiche ambientali, necessarie all'azienda per esercitare la propria attività. Inoltre offriamo assistenza per





l'ottenimento e il mantenimento di certificazioni in campo ambientale».

Michele De Berardis, teramano di nascita, ci illustra invece le attività dello studio in materia di sicurezza: «In questo campo offriamo un servizio completo che va dall'assunzione di responsabilità RSPP, alla stesura di documenti di valutazione del rischio, alla gestione della sicurezza con assistenza al Servizio interno di prevenzione aziendale e alla implementazione di sistemi di gestione secondo Standard Internazionali riconosciuti come l'OHSAS 18001:2007»

Naturalmente non poteva mancare una serie di servizi legati alle attività delle aziende agroalimentari, che rende la presenza di Astra all'interno del Polo una grande risorsa per le aziende associate. «Il settore –prosegue De Berardis– offre assistenza ad aziende del comparto sia con analisi chimiche e microbiologiche su materie prime e prodotti finiti, sia con servizi di assistenza per ottenere le autorizzazioni necessarie allo svolgimento delle proprie attività. Curiamo anche la sicurezza alimentare con elaborazione di piani HACCP ed esecuzione di controlli per l'igiene e la sicurezza dei prodotti, dell'ambiente e dei materiali».

Il laboratorio di analisi di Astra «figura

tra quelli accreditati da Accredia» spiega Valter Zeppillo, perito chimico industriale. «Accredia è l'Ente unico nazionale di accreditamento designato dal Governo italiano, ossia l'unico ente riconosciuto in Italia ad attestare che gli organismi di certificazione ed ispezione, i laboratori di prova, anche per la sicurezza alimentare, e quelli di taratura abbiano le competenze per valutare la conformità dei prodotti, dei processi e dei sistemi agli standard di riferimento. Il nostro laboratorio è dotato di strumentazione all'avanguardia, anche in versione "portatile" per le misurazioni da fare sul luogo. L'accredito ISO 17025 garantisce l'efficienza costante di tutta la strumentazione e la taratura (ove richiesto) con frequenza prestabilita, presso i centri di taratura Accredia».

La decisione di entrare nel Polo Agire è stata presa subito, all'alba della costituzione della società consortile. «Il Polo costituisce una grande opportunità per rafforzare il sistema imprenditoriale» affermano all'unisono i soci titolari. «Per il nostro studio è ovviamente importante disporre del know-how del Polo Agire, partecipare all'attività di ricerca e sviluppo della società e farsi conoscere dagli associati, ai quali possiamo offrire

consulenza per i campi inerenti alla nostra attività; ma siamo anche stati attratti dalla possibilità di crescere, partecipare a fiere e studi di mercato, al marketing promozionale; di essere collegati con il tessuto economico e le imprese, l'Università, i centri di ricerca e sviluppo pubblici e privati a livello regionale, nazionale e internazionale, nell'ambito dei progetti e servizi di interesse strategico per il sistema economico».

ASTRA Srl

Prestazione di servizi nel settore dell'inquinamento ambientale, progettazione, realizzazione, gestione e/o conduzione impianti di depurazione acque reflue, civili e industriali, oltre che di impianti per l'abbattimento degli inquinanti aeriformi. Progettazione e consulenza aziendale per l'implementazione qualità, ambiente e sicurezza

Via Potito Randi, 6
64100 Teramo (TE)
Tel +390861413103-212201
Fax +390861222240
www.astrastudio.it
email: info@astrastudio.it



FORMAZIONE VINCENTE

La profonda trasformazione del sistema imprenditoriale si riflette anche nel mondo della consulenza. La Partner di Fabrizio Luciani sta interpretando al meglio questo cambiamento: informatizzazione, partnership con il cliente, success fee, outsourcing

Leggere la trasformazione in atto e la "crisi" come opportunità per crescere e rivedere il proprio modello di business: da qui parte il percorso di cambiamento intrapreso dalla Partner srl, società di consulenza di direzione, progettazione finanziaria e formazione ed illustratoci dall'Amministratore Unico, Fabrizio Luciani.

«Credo –ci dice– che i grandi cambiamenti cui assistiamo giorno per giorno, con l'uscita dal mercato di aziende e la perdita di posti di lavoro –dolorosa sotto il profilo economico, sociale e pertanto meritevole di attenzione ed interventi appropriati– si possa anche leggere sotto l'angolazione delle cause che ne sono alla base, ma soprattutto sul piano degli effetti che sta producendo e produrrà, con interi settori di attività che stanno cambiando pelle, nuovi mercati e nuove opportunità che stanno emergendo, nuovi player aggressivi». La Partner, società con sede a Spinetoli (AP) e operante prevalentemente in Abruzzo e Marche, ma con una presenza ed un'esperienza significativa in Veneto, Lombardia, Puglia, Basilicata e Campania, da qualche mese ha anche aperto una propria sede a Bruxelles, con il chiaro intento di avvicinare "da vicino" il mondo della progettazione europea per guidare e sostenere finan-

ziariamente i progetti di innovazione e di cambiamento dei propri clienti. La società propone infatti interventi "chiavi in mano", dove cioè all'analisi e alla progettazione segue l'attività di *fund raising* e di reperimento delle risorse (umane, tecniche, finanziarie), senza le quali i progetti resterebbero scatole vuote e mera produzione di carta.

Ma la partnership con i propri clienti, prevalentemente PMI, ma anche grandi imprese ed Enti Pubblici, va ben oltre. Sempre più ampia è infatti la gamma di servizi in cui il compenso della consulenza è articolato su una parte variabile (*success fee*), preventivamente concordata con il cliente, anche attraverso il ricorso alla formula dell'*outsourcing*: finanza agevolata, formazione, sistemi informativi, acquisti e logistica aziendale sono alcuni degli ambiti di applicazione, con risultati indiscutibili, che premiano la professionalità e la competenza di un team motivato, composto da oltre 15 professionisti.

Altrimenti non sarebbe stato possibile ottenere nei quasi venti anni di attività (la società nasce infatti nel 1996 da un'esperienza decennale del fondatore nel settore del management consulting) un tasso di successo nella finanza agevolata pari all'83%, una riduzione dei costi aziendali su

Partner Srl

Servizi di consulenza e formazione per le aziende e la pubblica amministrazione.

Via E. Berlinguer, 26, Pagliare del Tronto – 63036 Spinetoli (AP)
Tel. +390736892375
Fax +390736892476
www.partnerconsul.com
info@partnerconsul.com





forniture compresa tra il 15 ed il 30%, una formazione efficace oltre il 90%. Da sempre consapevole che uniche e vere protagoniste del cambiamento (e quindi di diffusione del "sapere" e del "saper fare") sono le risorse umane, la Partner ha introdotto da anni la gestione in outsourcing dei piani formativi aziendali, curando la rilevazione dei fabbisogni, la progettazione, la ricerca delle risorse finanziarie, l'organizzazione degli eventi e la valutazione di efficacia, incrementando in maniera notevole l'efficacia e l'efficienza delle risorse impegnate, con notevole soddisfazione dei clienti, tra cui primari gruppi imprenditoriali a livello nazionale. «Nell'ambito della finanza agevolata – prosegue Luciani – l'outsourcing è parziale, in quanto ci interfacciamo costantemente, oltre che con l'imprenditore, con le aree aziendali maggiormente impegnate, quali la progettazione, la Ricerca & Sviluppo, l'Amministrazione, occupandoci anche di consulenza per l'interpretazione e – a corretta applicazione delle norme vigenti – l'impostazione dei sistemi di rilevazione e contabilizzazione dei costi, del monitoraggio, dell'organizzazione delle formule di partenariato e della relativa strumentazione». Con l'apertura della sede di Bruxelles, conclude Luciani, «quest'atti-

vità ha visto un ulteriore impulso anche a livello qualitativo». La ricerca di formule di collaborazione e la compartecipazione ai risultati insieme al cliente spinge l'azienda ed i consulenti a confrontarsi con i risultati ed a migliorarsi costantemente innescando un processo molto impegnativo, ma virtuoso e gratificante. «Sono approcci e strumenti che ci auguriamo di poter sperimentare anche all'interno di alcuni Poli d'Innovazione promossi in Abruzzo, tra cui Agire di cui siamo soci, in quanto le reti e le aggregazioni tra imprese e tra PMI ed Università, Centri di competenza sono in molti casi una via obbligata». Ma non sono solo questi gli elementi di innovazione che rendono la società marchigiana peculiare nel panorama attuale: piattaforme ERP, soluzioni CRM e strumenti di Business Intelligence sono solo alcuni esempi di una profonda informatizzazione dei processi primari e secondari e di alcuni prodotti consulenziali, per i quali la Partner rappresenta un laboratorio di sperimentazione e prototipazione rispetto a soluzioni e servizi che vengono poi immessi sul mercato. L'attività della società non si ferma al settore privato, ma si estende anche alla Pubblica amministrazione: «Ad una domanda tendenzialmente crescente di formazione

nella P.A. – pur con crescenti difficoltà di copertura finanziaria – non si accompagna sempre un'offerta formativa di alto profilo: le piccole realtà amministrative per poter accedere a programmi e proposte formative rispondenti alle proprie esigenze debbono spesso sostenere costi proibitivi, anche in termini di tempo e di distanza per raggiungere la sede formativa. Da queste constatazioni e dall'esperienza maturata in dieci anni di attività è nata l'idea di dar vita a Meta, un centro di formazione all'insegna di concretezza, innovazione e qualità che si rivolge a Comuni (singoli ed associati), Comunità Montane, Province, Sanità locale e altre Amministrazioni Pubbliche, con un'offerta formativa strutturata in due grandi ambiti: un'area "normativa" comprendente informazione, aggiornamento su dispositivi di legge, norme finanziarie, e un'area "manageriale", comprendente formazione a catalogo, assistenza e consulenza di direzione, progettazione per lo sviluppo delle organizzazioni e dei servizi, analisi e valutazione dei fabbisogni formativi, piani annuali e pluriennali di formazione».

RECUPERARE LE ECCELLENZE

L'azienda di Castiglione a Casauria ha contribuito alla rinascita di un vitigno autoctono destinato all'estinzione. L'antico Moscatello è oggi tornato a far parte della grande famiglia dei vini abruzzesi, conquistando pubblico e critica nei maggiori concorsi internazionali

• Nella pagina a fianco, in alto Antonio Angelucci. Sotto, il figlio Mauro con la famiglia durante la vendemmia; a fianco due prodotti aziendali

«L'aver contribuito a salvare dall'estinzione il Moscatello di Castiglione a Casauria è stato il modo più naturale per ricordare le origini contadine della nostra famiglia e per compiere un gesto d'amore verso il nostro territorio straordinario». Così Antonio Angelucci, titolare dell'azienda agricola che porta il suo nome, motiva l'impegno nel recupero e nella commercializzazione di questo famoso e delicato vitigno, un impegno che comincia all'inizio degli anni Duemila e che oggi, a cinque anni dalla prima vendemmia (2009), è prodigo di risultati. «Il "biotipo Casauriense", spiega orgoglioso Angelucci - cioè il clone dal quale si ottengono le uve Moscatello, è il frutto del lavoro svolto dall'Agenzia regionale per i servizi di sviluppo agricolo della Regione Abruzzo in collaborazione con il Crivea Abruzzo e con le Università di Foggia e di Bari, in virtù dell'opera di sensibilizzazione avviata dal Consorzio di Tutela e proseguita dalla nostra famiglia, col supporto della preziosa documentazione storica dello studioso Antonio Alfredo Varrasso». Questo impegno congiunto ha portato al riconoscimento del clone da parte del Ministero delle politiche agricole ed

economiche, e ha scongiurato il rischio di estinzione per quello che è considerato «non solo un patrimonio della viticoltura nazionale ma anche un importante simbolo di un'identità sociale e di conservazione delle antiche tradizioni produttive». La presenza del Moscatello in terra d'Abruzzo è attestata già intorno al 1600, quindi addirittura preesistente al Montepulciano, al Trebbiano e al Pecorino: «La prima testimonianza è rintracciabile nel *Libro degli affitti, case e vigne dell'Illustrissima Camera Baronale di Castiglione alla Pescara* del 1747 dove si riporta che tali Pietro Cristallini e Gesmino Gesmini pagavano l'affitto "per il Moscatello alle Coste di San Felice". Filippo Fasulo di Napoli, impegnato a valutare a fini essenzialmente fiscali e nell'interesse statale, il feudo della famiglia de Petris-Fraggianni situato in Castiglione alla Pescara (diventata Castiglione a Casauria nel 1863), scrive nel 1766 che "Vi è in tempo di estate la vendita di moltissimi frutti gentili ed un Moscatello di buonissima qualità, che si trasporta fino all'Aquila, donde ne riportano una considerevole somma di denaro ogni anno". Notazioni analoghe, rinvenute anche in atti notarili, si ripetono negli anni immediatamente





successivi e consentono di individuare altre zone di produzione e il loro pregio –Coste di San Felice, Costa delle Forche, Vicennola, Fornaca– ma anche l'importanza economica che questo vino riveste per il territorio, almeno fino ai primi venti anni del 1900, quando fu abbandonato a causa della fillossera e del fenomeno della forte emigrazione all'estero di molti abitanti delle zone interne dell'Abruzzo». Dopo anni di ricerca genetica e di sperimentazione nelle storiche tenute di famiglia, oggi il clone originario "Casauriense" è coltivato dall'azienda Angelucci insieme al Montepulciano, al Trebbiano d'Abruzzo e al Pecorino, altri tre vitigni storici della zona, su gran parte dei circa 30 ettari situati tra 250 e 350 metri nella zona di Casauria, a circa 40 km dal mare e a immediato ridosso delle montagne del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga e del Parco Nazionale della Majella, precisamente nelle contrade storiche Vicenne di Tocco da Casauria e Coste San Felice e Colle delle Forche di Castiglione a Casauria dove è situata la cantina. Se è vero che i vini sono figli della terra dalla quale provengono, nel caso dell'azienda Angelucci questo è ancora più evidente perché sono

decisamente influenzati dalle particolari caratteristiche pedologiche e climatiche che rendono unica la zona di produzione. «Questa zona –spiega Angelucci– è da sempre famosa per le sue particolari condizioni pedoclimatiche caratterizzate soprattutto dalla costante presenza del vento e dalla notevole escursione termica tra il giorno e la notte. Due elementi che, insieme ai terreni calcareo-argillosi, agevolano l'adozione di tecniche agronomiche a basso impatto e trasferiscono un'identità forte alle uve e, di conseguenza ai vini, agendo in maniera determinante nelle fasi di maturazione e, come nel caso del Moscatello, nell'importante periodo di appassimento sulla pianta, consentendo di conservare adeguati parametri di acidità e di ottenere livelli superiori sia di tenore zuccherino sia di contenuto in terreni che esaltano i profumi aromatici tipici della varietà moscato». Con le uve del Moscatello, Angelucci produce anche altri due vini sorprendenti tutti caratterizzati da un'intrigante mineralità: un delicato Spumante Dolce (metodo Charmat) e un raffinato vino secco gradevolmente aromatico. Dal vitigno Montepulciano si producono i vini rossi Montepulciano d'Abruzzo,

capaci di dimostrare il loro valore sia se bevuti giovani sia con l'invecchiamento, e il Cerasuolo d'Abruzzo, un vino rosato piacevole e di media struttura. Gli altri bianchi sono rappresentati dal Trebbiano d'Abruzzo, espressivo nelle sue fragranti note fruttate e dal Pecorino, un altro dei vitigni autoctoni riscoperti di recente, che regala un vino di forte personalità, di buona struttura, fresco e lungo.

ANGELUCCI VINI

Azienda vitivinicola il cui principale prodotto è il "Moscatello di Castiglione", un vino passito naturale ottenuto dall'originale clone Casauriense le cui notizie storiche sono addirittura precedenti alla coltivazione del Montepulciano d'Abruzzo.

**Contrada Vicenne, 7
65020 Castiglione a Casauria (Pe)
Tel. +390857998193
Fax +390857998194
www.angeluccivini.it
email: info@angeluccivini.it**



IL VOLTO DELLA QUALITÀ

Tra i primi a “metterci la faccia”,
 Francesco Amadori
 è diventato oggi
 uno dei leader nazionali
 nell'agroalimentare.
 Un'azienda innovativa,
 un catalogo ricchissimo
 per gustare tutta la qualità
 del pollo 100% italiano,
 garantita dalla filiera integrata

Parola di Francesco Amadori. Il celebre slogan, apripista per tutta una serie di personaggi che autotestimoniano la bontà dei loro prodotti, è entrato nelle nostre case dall'inizio del nuovo millennio, ma la storia di questo gruppo – anzi, di questa famiglia – risale agli anni Trenta, quando Ondina e Agostino Amadori di Cesena insieme ai figli Francesco, Arnaldo e Adelmo, incominciano a commercializzare, in ambito locale, pollame e animali da cortile in genere. Nel giro di poco tempo i fratelli decidono di dedicarsi anche all'allevamento: è l'inizio di un processo di miglioramento continuo che si svilupperà nel corso degli anni successivi. A metà degli anni Cinquanta, i primi esempi di agricoltura post-rurale convincono Francesco e Arnaldo Amadori a dedicarsi all'allevamento. Pochi anni dopo, l'iniziativa dà già buoni frutti e da lì a poco verranno realizzati molti altri allevamenti. Negli anni Sessanta, conquistati i primi posti in Italia nel settore dell'allevamento, gli Amadori decidono di completare l'intero sistema di filiera: costruiscono il primo mangimificio (1965), il primo incubatoio (1966) e il primo impianto di macellazione (1968). Il decennio successivo è caratterizzato

da una crescita costante e Amadori riceve il premio Mercurio d'Oro (1973); sono gli anni in cui la distribuzione dei prodotti diventa nazionale e nasce un secondo polo produttivo in Abruzzo, a Mosciano S. Angelo (TE). In quest'area – dai primi allevamenti costruiti nel 1979 – si arriva in poco tempo alla gestione della filiera completa (allevamenti, incubatoi, mangimifici, macellazione e commercializzazione). Il 1981 segna un importante balzo in avanti: si muovono infatti i primi passi verso le innovazioni di prodotto. Compaiono così i primi prodotti preparati tipici delle “aziende alimentari”. Negli stessi anni inizia il processo di valorizzazione del marchio con le prime campagne pubblicitarie nazionali. Gli anni Novanta sono quelli caratterizzati dalla specializzazione: entra in funzione un nuovo impianto per la produzione degli impanati (Teramo, 1993) e würstel (Cesena, 1998). E si arriva nel nuovo millennio, nel quale l'azienda continua a rafforzare la presenza sul mercato, acquisendo la “Del Campo”, un'importante azienda del settore (2005). Sono gli anni nei quali l'azienda afferma il proprio marchio con la comunicazione pubblicitaria. Francesco Amadori, grazie alla sua instancabile propensione

• In alto: Francesco Amadori con un allevatore di Campese, pollo allevato all'aperto, lavorato presso lo stabilimento di Mosciano S. Angelo. Nelle altre foto alcune immagini degli stabilimenti e dei principali prodotti dell'azienda.





al lavoro, nel 2002 riceve dal Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi il titolo di Cavaliere del Lavoro. Amadori è oggi uno dei principali leader nel settore agroalimentare italiano, un'azienda innovativa, con 7mila dipendenti tra stabilimenti industriali, filiali e agenzie e un fatturato 2012 di oltre 1,2 miliardi di euro. Alla base del successo di Amadori c'è la decisione del Gruppo di gestire direttamente l'intera filiera integrata. Questa scelta consente un controllo approfondito e certificato di tutte le fasi produttive: selezione delle materie prime, allevamenti, incubatoi, mangimi-fici, trasformazione, confezionamento e distribuzione. Tradizione e innovazione sono i due elementi che contraddistinguono il Gruppo sul mercato: una squadra di professionisti che, con passione ed esperienza, propone soluzioni gastronomiche innovative e lavora per garantire ai consumatori, ogni giorno, prodotti buoni, freschi e sicuri. Oggi Amadori ha intrapreso un importante percorso di innovazione che sta trasformando il Gruppo, nato 40 anni fa come realtà avicola, in una vera e propria azienda alimentare italiana, punto di riferimento per i piatti a base di carne e specialista del settore avicolo, mossa

da una passione che è rimasta la stessa fin dalla nascita, ma con un modello di gestione sempre più orientato al futuro. Attraverso una solida struttura, consolidata sull'intero territorio nazionale, miglioriamo continuamente i nostri prodotti per rispondere alle esigenze dei consumatori moderni. Perché Amadori entra nel Polo Agire? Perché crede nelle opportunità che il Polo offre e perché è consapevole di poter fornire il proprio contributo all'interno del Polo, in termini di conoscenze, di idee e di esperienza. Il sistema che Amadori ha sviluppato nella regione Abruzzo è strategico per l'intero Gruppo: attualmente i dipendenti Amadori in Abruzzo sono circa 1.800, e rappresentano il 25% del totale dei dipendenti Amadori in tutta Italia. In Abruzzo Amadori ha una quarantina di allevamenti e tre insediamenti produttivi: un incubatoio (a Castellalto), una unità produttiva di disosso e produzione di elaborati crudi (a Controguerra) e uno stabilimento di trasformazione alimentare (a Mosciano Sant'Angelo). In questo stabilimento vengono realizzati sia prodotti impanati, sia tagli di prima e seconda lavorazione di pollo (busto, cosce, petto a fette, ali...). In particolare, è proprio in

questo stabilimento che viene lavorato Il Campese, il pollo allevato all'aperto, la punta di diamante della linea di prodotti Amadori. Il Campese, allevato in Puglia, è 100% pollo italiano, libero di razzolare all'aperto in ampi spazi verdi, è alimentato con mangimi senza farine e grassi di origine animale e senza OGM ed è lavorato con energia proveniente al 100% da fonti rinnovabili.

AMADORI

Una delle aziende leader nel settore dell'agroalimentare nazionale, specializzata nella produzione di alimenti a base di carne, con un fatturato di 1,2 miliardi di euro, Amadori conta circa 7mila dipendenti in tutta Italia. La sua peculiarità è quella di gestire direttamente tutta la filiera produttiva.

Strada Provinciale, 22, 64023
Mosciano Sant'Angelo (TE)
Tel. +3908580701
Fax +390858070235
www.amadori.it
info@amadori.it



INSIEME PER CRESCERE

Artigiani, Pmi,
commercianti e pensionati:
la Cna di Teramo
rappresenta da 44 anni
un punto di riferimento
sicuro e affidabile
per i cittadini
di tutto il territorio
provinciale

• In alto: il presidente della Cna di Teramo Gianfredo De Santis e il direttore Gloriano Lanciotti (al centro, seduti) insieme allo staff dell'Ente. Nella pagina a fianco la sede teramana e l'inaugurazione della nuova sede di Giulianova

Sono i numeri a definire l'importanza di un ente come la Cna di Teramo, diventata nel corso degli anni un concreto punto di riferimento per il tessuto imprenditoriale del territorio. Tremilacinquecento imprese, tre sedi periferiche (Roseto, Giulianova e Alba Adriatica) e 10 unioni di settore fanno di quella teramana la più grande fra le associazioni di categoria provinciali. «Rappresentiamo gli artigiani, le piccole e medie imprese e i commercianti» spiega Gloriano Lanciotti, direttore dell'Ente dal 1979. «Ne rappresentiamo gli interessi, promuoviamo economicamente le imprese ed eroghiamo servizi non solo per gli associati, ma anche per i cittadini». Servizi di supporto, consulenza fiscale e di patronato, stando sempre attenti alle questioni politico-sociali della comunità e cercando di dare il proprio contributo nella ricerca del benessere collettivo. «Perseguiamo il nostro obiettivo, quello di dare valore al tessuto produttivo locale, tramite un'organizzazione strutturata e diffusa, un sistema che offre servizi integrati e consulenze personalizzate sia per la creazione che per la gestione dell'impresa». Servizi che oggi sono essenziali per

la vita imprenditoriale: finanziamenti agevolati, organizzazione e gestione di corsi per la formazione professionale, consulenza e supporto contabile, assistenza fiscale; e naturalmente servizi di sostegno alla vita aziendale, come l'elaborazione delle buste paga, l'assistenza contrattualistica, la tutela sociale, previdenziale, assicurativa, nonché servizi di consulenza in materia di ambiente, sicurezza e qualità, progettazione europea.

«In questo periodo, in più di un'occasione, la CNA ha manifestato la preoccupazione per la situazione delle imprese e più in generale della situazione economica del territorio. Per un'organizzazione di categoria c'è amarezza per la consapevolezza che, al netto di tutte le difficoltà del momento storico che viviamo, qualcosa in più poteva essere fatto. Ad esempio rendere più efficiente la macchina regionale, mostrare una maggiore sensibilità da parte delle amministrazioni locali nella distribuzione del gettito fiscale alle imprese e potremmo continuare. Ma preferiamo ricordare che così come è necessario prestare attenzione alle scelte dei nostri decisori politici e rivendicare diritti e opportunità che il





nostro sistema istituzionale prevede costituzionalmente, altrettanto importante è trovare il coraggio di mettersi in discussione. Parlo in particolare alle aziende, anche e soprattutto a quelle con una lunga storia e che hanno contribuito alla ricchezza di questo territorio. Qui non è in discussione la capacità individuale dell'imprenditore o le competenze delle sue risorse umane, ma c'è un mondo che è cambiato, un mercato globale aggressivo, un modo di fare impresa da reinventare». Tutto questo ovviamente non lascia immuni le organizzazioni di rappresentanza, e quindi anche la CNA, che per continuare a sostenere le imprese ha avviato un percorso di rinnovamento, che oltre all'organizzazione interna e allo sviluppo di nuovi servizi porta anche alla creazione di nuove iniziative tese ad offrire un più ampio orizzonte alle imprese della provincia. È recentissima, a tal proposito, l'apertura della nuova sede di Giulianova, presso il centro commerciale "I Portici", inaugurata dal presidente di Cna Gianfredo De Santis e dallo stesso Lanciotti: «La nuova sede della Cna significa maggiori servizi ai nostri associati ed innovazione di qualità mediante percorsi mirati e

continui». Come il corso in Visual Merchandising "Impara a vendere con stile", lanciato proprio in occasione dell'inaugurazione e offerto gratuitamente agli associati. Ma non solo. «L'economia teramana –prosegue Lanciotti– guarda con grande interesse ai mercati in via di sviluppo. Abbiamo sentito parlare tante volte di Brics, i cinque Paesi (Brasile, Russia, India, Cina e Sudafrica) con tassi di crescita tra i più elevati al mondo. E proprio con gli operatori brasiliani abbiamo recentemente organizzato un incontro chiamato *Business to Brazil: opportunità commerciali e di lavoro per le nostre imprese* per favorire l'internazionalizzazione delle imprese teramane e l'apertura di nuovi canali commerciali con l'estero». Un'iniziativa perfettamente in linea con la filosofia e le attività del Polo Agire, al quale la Cna teramana ha aderito dall'inizio sposandone gli obiettivi e le finalità: «Come associazione di categoria –spiega Lanciotti– è importante essere presenti dove è possibile rintracciare opportunità per le imprese e successivamente coinvolgerle in progetti di crescita. La CNA di Teramo ha svolto fin da subito un'azione di animazione per informare le aziende sulla nascita dei Poli, così

come sono assistite durante la fase di iscrizione. Inoltre, è sempre da considerare positiva e formativa l'aggregazione tra tutti gli attori del territorio locale».



CNA Teramo

La CNA è il sistema unitario di rappresentanza degli artigiani, delle piccole e medie imprese e del commercio. Opera per l'affermazione dei valori dell'impresa e del lavoro nella società, nelle Istituzioni e nella politica nel suo complesso.

Via F. Franchi, 9/23
64100 Teramo (TE)
Tel. +39086123941
Fax +390861250780
www.cnateramo.com
segreteria@cnateramo.com



WEB SENZA CONFINI

Fare della propria passione
il proprio lavoro
non è cosa da tutti.
Giammaria de Paulis,
giovane imprenditore teramano,
ci è riuscito grazie a
caparbia, impegno
e un innegabile talento
per le nuove tecnologie

Quando una passione diventa lavoro: è la storia di Gianmaria de Paulis, teramano classe 1976, destinato dai suoi genitori alla professione medica ma presto dirottato dalla propria peculiare attitudine verso un'attività totalmente diversa. «Fin dalla tenera età ho sempre avuto una particolare predilezione per i videogames e per l'informatica –racconta– e alla fine la passione ha avuto la meglio sulle aspettative della mia famiglia. A 14 anni avevo già deciso che avrei fatto l'informatico, e l'impegno profuso negli studi alle scuole superiori ha convinto anche genitori e insegnanti». Primo studente italiano a sostenere l'esame di Maturità Classica utilizzando tecnologie multimediali, de Paulis si laurea in Informatica all'Aquila nel 2004 e successivamente consegue il dottorato di ricerca in Epistemologia dell'Informatica e Mutamenti Sociali presso la Facoltà di Scienze della Comunicazione nella sua Teramo. Nel frattempo, però, la sua passione non resta confinata agli studi: a soli 22 anni, nel 1998, de Paulis fonda la Cykel Software, una pionieristica web agency, e realizza il portale web "www.interamo.it" dedicato alla presentazione dell'intera provincia di Teramo; due anni più tardi lancia anche il sito "manuali.it",

giudicato da numerose riviste specializzate "il più importante portale italiano di manualistica", e inserito dal Sole24Ore tra i primi dieci siti italiani per la categoria "Arte e cultura" e tra i primi venti nella categoria "Information & Technology" per il prestigioso "Premio www" edizioni 2001, 2002 e 2007. Il sito, che ottiene anche successivamente ulteriori riconoscimenti e tuttora mantiene la leadership nella manualistica online, conferisce alla Cykel e al suo creatore una grande notorietà e gli spalanca le porte del business digitale: progetta, realizza e gestisce siti per diverse aziende e associazioni private, e parallelamente ottiene incarichi per la realizzazione dei portali web di molti enti locali e di altre realtà della pubblica amministrazione: Comuni, Province, Unione Industriali e Istituti di Credito gli affidano importanti compiti che de Paulis, grazie anche al supporto di un valido team di collaboratori, porta a termine con successo, diventando ben presto un punto di riferimento per il territorio e facendo della Cykel Software una delle web agency più importanti del Centro Italia. L'eco sulla stampa, specializzata e non, è enorme, e porta lustro non solo al vulcanico de Paulis, ma anche a chi si avvale dei suoi servizi: agli Italiani

• In alto Gianmaria De Paulis. Nella pagina a fianco, De Paulis con i suoi più stretti collaboratori.





Web Awards 2006 “comune.teramo.it” viene premiato come il miglior portale in Italia nella categoria “Usabilità ed Accessibilità”; anche altri progetti, negli anni precedenti, erano rientrati tra i siti di eccellenza quali il “premioterao.it” nella categoria Arte e Cultura e “omceoterao.it” nella categoria Scienze. E l’attività della Cykel varca i confini regionali: nel 2011 il sito “www.lagodigarda.it”, portale web turistico realizzato per la Comunità del Garda, viene selezionato come oggetto di studio per il turismo in Italia ed inserito nel volume “Caccia ai tesori - corso di lingua e civiltà italiana per stranieri” edito dalla prestigiosa casa editrice Loescher; nel 2012 un altro progetto della Cykel viene presentato nel libro “Progetti di Comunicazione - Digital PR e Social Media” edito da Franco Angeli. Sono solo alcuni dei riconoscimenti nazionali che hanno permesso all’azienda teramana di divenire, attraverso i suoi prodotti, uno dei leader del mercato. Tra incarichi di docenza (presso enti di formazione locali ed Università) e interventi come relatore in numerosi convegni di livello nazionale, oltre a collaborazioni con riviste di settore, l’inesauribile de Paulis ha recentemente trovato il tempo anche di scrivere un libro di grande attualità: si

chiama “Facebook: genitori alla riscossa”, edito dalla Galaad Edizioni, e si propone come un utile “vademecum per non smarrire i propri figli online”. «In Italia, 7 ragazzi su 10 sono registrati su Facebook che, con la sua comunità di oltre 900 milioni di iscritti, può essere considerato il social network più importante a livello globale. Anche se i nostri figli hanno più dimestichezza di noi con le nuove tecnologie, non è detto che siano in grado di comprendere i rischi sociali e legali che possono derivare dalla pubblicazione online di contenuti e informazioni personali. Nel libro offro non solo una panoramica completa e aggiornata dei pericoli connessi all’uso di Facebook da parte dei minori, ma anche gli strumenti per educarli a un uso corretto e consapevole del social network, aiutarli a proteggere la loro sfera privata da intrusioni malevole e agire nel rispetto delle regole di comportamento e della privacy». Oggi Cykel Software «è arricchita -illustra lo stesso de Paulis- da uno staff di professionisti, orientati verso l’utilizzo delle nuove tecnologie come strumento innovativo e di ottimizzazione; tali esperti hanno come obiettivo quello di creare servizi online secondo precise dinamiche che diano la possibilità di

trasformare il proprio sito internet in un vero strumento di business, secondo le più innovative strategie». Inoltre la Cykel, in questi ultimi anni, si è specializzata nella realizzazione di applicazioni mobile per smartphone e tablet ampliando il ventaglio della propria offerta. «Siamo sviluppatori e fornitori di Giano Evo, un Content Management System di ultima generazione, sviluppato al fine di interfacciarsi e modellarsi sulle esigenze di e-business di ogni singolo cliente».

Cykel Software

Web e digital agency specializzata nella realizzazione di portali e servizi online per imprese, banche e pubbliche amministrazioni e nella consulenza e pianificazione professionale di pubblicità online e webmarketing

via Renato Molinari, 3 - 64100
Teramo
Tel. +390861212512
Fax +390861412294
www.cykel.it
email: info@cykel.it



ALLEVARE LA QUALITÀ

Dal 1972 a oggi il settore zootecnico si è profondamente evoluto. In questo percorso è stato fondamentale il sostegno dell'Ara, l'associazione regionale degli allevatori che affianca le aziende zootecniche col suo apparato tecnico e scientifico. E che oggi promuove e valorizza i prodotti abruzzesi con programmi comunitari

L'ultimo censimento generale dell'agricoltura, i cui dati sono stati pubblicati lo scorso luglio, restituisce un'immagine ormai lontana da quello stereotipo legato al passato che vedeva l'Abruzzo come terra di "pecore e pastori": le aziende zootecniche regionali costituiscono infatti solo l'11,6% del totale delle aziende censite, con le province di L'Aquila e Teramo a spartirsi il 65% degli allevamenti. Di queste, più della metà alleva bovini (51%), mentre gli allevamenti ovini sono il 41%. Consegnata quindi alla storia l'immagine bucolica, dannunziana (e anche un po' stantia, diciamolo) dell'Abruzzo da "intervallo Rai", va evidenziata invece l'importanza che il settore della zootecnia riveste all'interno del quadro generale regionale: «Il dato più significativo – chiarisce Francesco Cortesi, direttore dell'ARA Abruzzo – è certamente che l'agricoltura abruzzese, soprattutto in ambito zootecnico, si è profondamente evoluta. Nel quadro generale che vede una diminuzione del numero di allevamenti (una tendenza in sintonia col dato nazionale) non si riscontra una corrispettiva diminuzione dei capi, quindi le aziende

aumentano per dimensioni: non a caso il fatturato complessivo registra un considerevole aumento a fronte della bassa percentuale di aziende. Certo, non si raggiungono i numeri da capogiro del settore vitivinicolo, ma le produzioni di latte e carne non sono meno importanti». In questo quadro evolutivo l'Ara, associazione regionale degli allevatori costituita nel 1972 (e che dal 2007 ha assorbito i compiti precedentemente svolti dalle ormai sciolte Associazioni Provinciali), è vicina alle aziende zootecniche abruzzesi col suo supporto tecnico e informativo, ma soprattutto «cerchiamo di non perdere di vista – sottolinea Cortesi – gli aspetti positivi della tradizione. In pratica, pur guardando al progressivo miglioramento tecnologico del settore, in Abruzzo cerchiamo di valorizzare gli elementi positivi del nostro sistema di allevamento: meno esasperato che in altre aree del paese, maggiormente rispettoso dell'ambiente e legato alla tradizione. Cerchiamo, ad esempio, di far apprezzare al consumatore i valori storici e culturali legati alla pastorizia abruzzese, ed i vantaggi per i cittadini di poter usufruire di prodotti freschi e genuini provenienti da





allevamenti locali eco-sostenibili: latte, formaggi e carni di elevata qualità che integrano e completano l'offerta turistica del nostro territorio regionale». In quest'ottica l'attività dell'Associazione, oggi, oltre che sui compiti "istituzionali" che le sono stati affidati dal Ministero per le politiche agricole o dalla Regione, di cui è il braccio operativo nel settore zootecnico (tenuta dei Libri Genealogici del bestiame ed esecuzione dei Controlli Funzionali della produttività animale, oltre all'assistenza zootecnica e veterinaria) si concentra anche sulle esigenze di tracciabilità ed autocontrollo della produzione, presupposto fondamentale per le iniziative di valorizzazione commerciale dei prodotti. «Da alcuni anni – spiega il presidente Giuseppe Valente – l'ARA ha intrapreso un percorso per la valorizzazione delle filiere zootecniche regionali attraverso la partecipazione e il supporto ad iniziative riguardanti marchi comunitari, nazionali, collettivi per la certificazione dei prodotti zootecnici, come il marchio I.G.P. "Vitellone bianco dell'Appennino centrale", il marchio I.G.P. "Agnello del Centro Italia", o il marchio collettivo "Buongusto l'agnello d'Abruzzo", e molti altri». Al

fine di facilitare i rapporti commerciali tra il mercato e le aziende zootecniche associate, inoltre, «l'Ara ha da ultimo costituito una s.r.l. a socio unico, la "SCA Abruzzo – servizi commerciali allevatori" che opera sia in fase di approvvigionamento di mezzi tecnici e materiali per l'allevamento, che rispetto alla collocazione dei prodotti finiti». E in questo senso si legge anche la partecipazione dell'Associazione alle attività del Polo Agire, «per sviluppare meglio i contatti con gli altri operatori del mondo agricolo regionale, e per ottenere supporto negli interventi di promozione del comparto zootecnico abruzzese, rivolti in Italia e all'estero». Con circa duemila soci, una settantina di dipendenti tra agronomi, veterinari, controllori zootecnici, fecondatori, addetti alla gestione dati, addetti laboratorio analisi, e strutture operative dislocate su tutto il territorio regionale (L'Aquila, Avezzano, Castel di Sangro, Teramo, Bellante, Chieti, Casoli), l'Associazione Regionale Allevatori d'Abruzzo ha il merito fondamentale «di aver concretamente contribuito al sostegno del comparto zootecnico, affiancando gli allevatori e supportandoli in un percorso di crescita professionale, di mi-

glioramento genetico del bestiame, di adeguamento di strutture ed impianti, di aggiornamento delle tecniche di allevamento. Tra le azioni di maggiore importanza svolte in passato vanno ricordati il piano di lotta all'ipofertilità bovina, il piano di miglioramento della qualità del latte, i programmi di fecondazione artificiale, il rilancio della carne bovina di razza marchigiana».

• In alto a sinistra: Francesco Cortesi, direttore ARA Abruzzo

ARA ABRUZZO

L'Associazione Regionale Allevatori d'Abruzzo svolge compiti per delega del Ministero per le Politiche Agricole e dell'AIA, e servizi a favore degli allevatori gestiti prevalentemente nell'ambito di programmi regionali di assistenza tecnica.

S.S. 17 Est - 67100 Onna (AQ)
Tel. +390862441738
Fax +390862442736
www.araabruzzo.it
segreteria@araabruzzo.it

FRATELLI D'ORO

Sessant'anni fa iniziava l'avventura della famiglia Di Massimo nella produzione di olio extravergine d'oliva.

Dopo più di mezzo secolo la storia continua nel segno della qualità e dell'innovazione, due cardini imprescindibili sui quali ruota l'attività dell'azienda

Sessant'anni di vita dedicati all'olio. È trascorso più di mezzo secolo da quel 1954, quando Giuseppe Di Massimo, sotto la guida di suo padre Luigi, dava vita alla Selva d'Abruzzo, un'azienda agricola di soli sei ettari in contrada Santa Maria a Moscufo, che produceva e vendeva olio extravergine d'oliva. «La produzione dell'epoca – racconta Mauro Di Massimo – era destinata al consumo familiare, e come molte altre realtà della zona anche noi avevamo un mercato costituito in gran parte da famiglie del Nord Italia». L'attività dell'azienda, sostenuta da buoni risultati commerciali, cresce e si sviluppa: nel 1971 l'ispettorato agrario di Pescara, dopo aver effettuato alcuni sopralluoghi nei terreni di proprietà, premia l'azienda di Giuseppe Di Massimo con un riconoscimento alla "Super Produzione", consistente in una somma di 700mila lire. «In seguito acquistammo altri terreni e migliorammo la dotazione tecnologica per la trasformazione delle olive, incrementando la produzione, sempre nell'ottica del miglioramento costante del prodotto. Nel 1980 avevamo 18 ettari di terreni e decidemmo di affittare un frantoio

a presse nelle vicinanze dell'abbazia di S. Maria del Lago». In quello stesso anno a Giuseppe Di Massimo subentrano i figli Mauro e Luciano, agronomo che con le sue competenze permetterà all'azienda di compiere un importante salto di qualità. Nel 1996, infatti, avviene la conversione dell'azienda all'agricoltura biologica e l'acquisto di un moderno frantoio a due fasi. «Abbiamo sempre desiderato portare sulla tavola del consumatore finale un prodotto dalle qualità ineccepibili e ad un giusto prezzo», spiega Mauro Di Massimo. «L'innovazione è sempre stata al centro della nostra filosofia aziendale, così come l'attenzione verso la qualità delle olive e dell'olio extravergine d'oliva da noi prodotto». I risultati non tardano ad arrivare, e ai principali concorsi oleari nazionali l'azienda ottiene numerosi riconoscimenti per il suo olio biologico. Nel giugno del 2000 la Camera di Commercio di Pescara conferisce a Giuseppe Di Massimo il diploma di Benemerita con Medaglia d'oro per la fedeltà al lavoro e allo sviluppo dell'economia locale. Oggi La Selva d'Abruzzo coltiva 62

• Nelle foto di queste pagine alcune immagini dell'azienda e dei suoi principali prodotti; nella pagina a fianco Mauro Di Massimo con i suoi figli





ettari di oliveti con circa 10mila piante d'olivo, dà lavoro a 3 dipendenti fissi e 25 dipendenti stagionali diretti da Mauro, con un ufficio amministrativo e uno per i rapporti con i clienti il cui responsabile è Luciano. Tre le tipologie di olio extravergine d'oliva prodotte: Biologico, Aprutino Pescarese D.O.P. e a rintracciabilità di filiera. La trasformazione delle olive, effettuata per conto proprio e per conto terzi, avviene in un moderno impianto di molitura con sistema continuo a due fasi dove tempi e temperature di lavorazione sono costantemente monitorate al fine di tutelare la qualità dell'olio prodotto.

«Note aziende olivicole del nostro territorio ci affidano le olive, e noi cerchiamo di offrire un servizio efficiente, al fine di tutelare il loro lavoro di un intero anno e riconsegnare un prodotto di qualità. Il servizio conto terzi riguarda tutte le fasi: molitura, deposito e confezionamento».

Al frantoio è annesso un locale di stoccaggio climatizzato con cisterne in acciaio inox sotto azoto, oltre ad un locale confezionamento ed un punto vendita e degustazione. La Selva d'Abruzzo accoglie ogni anno nume-

rosi gruppi di turisti o consumatori che visitano le strutture e partecipano a degustazioni guidate.

«I consumatori principali del nostro olio extravergine d'oliva biologico sono famiglie fidelizzate con le quali si è instaurato un rapporto di reciproca fiducia e cordialità», spiega Mauro. «La Selva d'Abruzzo è cresciuta negli anni grazie a diversi fattori concomitanti: sicuramente la vocazione dei terreni, la particolare qualità delle olive (le cultivar Dritta e Leccino) ma anche grazie all'intuito dei fondatori, allo spirito di collaborazione che lega la nostra famiglia ai dipendenti dell'azienda, e a una buona dose di innovazione tecnologica, sia sulla filiera che sul prodotto. Inoltre l'interesse di consumatori, consapevoli e istruiti sulla qualità dell'olio extravergine d'oliva, regalano continuamente stimoli positivi alla nostra azienda per continuare sulla strada della qualità totale, consci di produrre un alimento di grande valore salutistico».

Proprio lo spirito innovativo, la storica propensione al miglioramento della qualità del prodotto e le opportunità di crescita non solo commerciale ma in termini di know-how e di tecno-

logia, hanno convinto la famiglia Di Massimo ad aderire al Polo Agire.



La selva d'Abruzzo

Azienda agricola specializzata nella produzione, trasformazione e confezionamento di olio extravergine d'oliva dop e biologico.

**Cda Santa Maria, 3
65010 Moscufo (PE)
Tel. / Fax +39085979181
www.laselvadabruzzo.it
dimassimomauro@libero.it**

UNITI PER LO SVILUPPO

Un territorio produttivo,
forte, dinamico e vitale:

è quello in cui opera

il Dep Abruzzo,

che promuove

lo sviluppo locale

attraverso azioni

e progetti innovativi

Consorzio DEP Abruzzo

Consulenza alle imprese relativa al miglioramento della capacità produttiva dell'efficienza, dell'economicità, della fiscalità, della ricerca e dello sviluppo della semplificazione amministrativa e di ogni forma di finanziamento alle imprese.

**Piazza Torlonia, 15
67051 Avezzano (AQ)
Tel. 0863/451436
Fax 0863/442695
dep_abruzzo@alice.it**

Venti imprenditori abruzzesi, il 6 marzo del 2007, hanno dato vita al Dep (distretto economico produttivo) Abruzzo. Obiettivo: lavorare in sinergia per far crescere le aziende e sviluppare nuova occupazione. Il consorzio con sede ad Avezzano, costituito ai sensi della legge 266 del 23 Dicembre 2005, «mira a costruire un sistema comune tra le imprese per migliorare capacità produttiva, efficienza, ricerca, sviluppo, accesso al credito e a ogni forma di finanziamento. Il Dep punta anche all'aggiornamento professionale». Parole di Lorenzo Berardinetti, già al timone del Gal Terre Aquilane e designato presidente anche del Dep Abruzzo. Accanto a lui, nel Cda dell'ente, Marco Cipriani, Emanuele Ermili, Carlo Floris, Mimmo Di Benedetto, Ermanno Natalini e Sergio Di Cintio. Il consorzio, secondo statuto, opera "ai fini di permettere alle imprese, consorziate e non, di accedere alle agevolazioni fiscali, semplificazioni amministrative, reperimento risorse finanziarie e diffusione di diverse tecnologie e relative applicazioni industriali, di accesso al credito sia del distretto stesso che delle imprese consorziate". Che attualmente sono ben 52, ripartite tra i diversi settori: com-

mercianti, ristoratori, aziende agricole, fornitori di servizi. Una compagine eterogenea che rende bene l'idea di come, spesso, unirsi per crescere sia un obiettivo comune e travalichi le categorie, superi gli individualismi, si faccia beffe delle convenzioni.

«Il Dep –afferma il presidente Berardinetti– è uno strumento di grande potenzialità per dare più forza al sistema delle imprese e impulso alla crescita socio-economica e occupazionale». Tra le varie attività svolte finora il Dep Abruzzo si è occupato di valorizzare le filiere agro-industriale, turistica, elettronica e farmaceutica, ad esempio attraverso la partecipazione a bandi regionali e comunitari. Importante è anche l'attività svolta tramite lo sportello operativo per le imprese, creato per soddisfare la domanda di servizi qualificati nell'ambito della progettualità di impresa, della gestione di bandi per finanziamenti pubblici i e privati, di altre aree progettuali e di servizio. Tale sportello è stato fondamentale per i vari bandi in uscita nel territorio aquilano dopo il sisma del 6 aprile 2009, oltre all'accompagnamento delle aziende ai vari bandi sia regionali che nazionali e comunitari.





Ma i progetti più importanti seguiti dal Dep in questo momento sono quelli nell'ambito dell'internazionalizzazione, come quello che – grazie all'avvenuto finanziamento delle Reti per l'internazionalizzazione da parte della Regione Abruzzo – consente alle aziende aderenti al Dep del settore edile e sue componenti fino all'arredamento di attivarsi «per la promozione sui mercati esteri in generale e dei paesi arabi e dell'area del Maghreb in particolare» spiega Carlo Floris, architetto, consigliere d'amministrazione del consorzio. «Abbiamo in essere progetti di internazionalizzazione anche sui mercati cinese, statunitense e dell'Est Europa, sempre tramite la partecipazione a contratti di rete o consorzi per l'export». Come il progetto MITALY, ovvero l'attivazione del processo di internazionalizzazione sul mercato statunitense di un significativo gruppo di produttori italiani di eccellenza, che per dimensione e struttura non hanno potuto farlo autonomamente, tramite un approccio di vendita basato sulla valorizzazione della cultura enogastronomica e del "life style" italiani, con il supporto di eventi promozionali incentrati sulla degustazione dei prodotti e la presentazione delle aziende.

«E sempre sullo stesso fronte, ma in ambito finanziario, stiamo attivando un progetto di sostegno alla liquidità delle imprese basato sull'introduzione di una moneta complementare, sull'esempio del Sardex, ovvero la possibilità di scambiare beni e servizi (il baratto, in sostanza) secondo valori stabiliti. È un progetto attivato dal Dep ma non rivolto solo ai soci, che avranno comunque delle agevolazioni». Il Dep, nato con lo scopo di intercettare fondi regionali ed europei per sviluppare il tessuto imprenditoriale del territorio, si è negli anni evoluto, e grazie all'ausilio di varie figure professionali – progettisti esperti, ingegneri, architetti, commercialisti – sta realizzando progetti che mirano allo sviluppo imprenditoriale attraverso altri strumenti. È il caso del progetto Mentoring che prevede, per quelle aziende che ne avessero la necessità, di inserire nell'organico figure di alta professionalità che si sono ritirate dal lavoro (per varie ragioni) affidandogli il ruolo di tutor. Questo consentirebbe alle aziende di avvalersi di figure competenti a costi contenuti, e ha anche l'utilità sociale di non disperdere il bagaglio di esperienza che tali professionisti detengono, reinserendoli in pratica nel mercato del

lavoro. Una pratica, assicura il Presidente del DEP, piuttosto diffusa in Europa e anche in Italia, ma un'assoluta novità per l'Abruzzo.

Di non secondaria importanza è poi l'avvio di una "Fiera mercato" permanente del prodotto abruzzese di qualità: «La struttura che ospita lo showroom – afferma il Presidente DEP – si trova a Carsoli, in una posizione strategica per l'apertura verso il mercato romano. Dispone di circa 2mila metri quadrati di superficie coperta, dove trovano posto circa 26 stand di 30-35 mq, nei quali le aziende espongono in conto vendita i propri prodotti. L'esposizione copre tutti i settori merceologici, mentre negli spazi antistanti il centro avranno luogo, periodicamente, fiere temporanee monotematiche su questo o quel prodotto, in pratica la Porta commerciale da Roma, per l'Abruzzo di qualità».

• In alto a destra: Lorenzo Berardinetti, presidente del Consorzio DEP (Distretto Economico Produttivo) Abruzzo

OBIETTIVO SOSTENIBILITÀ

Per un'agricoltura sana e competitiva occorrono competenze, tecnologia e innovazione in tutte le operazioni colturali.

Il Consorzio, in un continuo rinnovamento di strutture, mezzi tecnici e professionalità è al fianco dei produttori abruzzesi per la risoluzione di tutte le problematiche aziendali

Aumentare e migliorare i raccolti, ridurre i costi di produzione, sostenere e aiutare le aziende in tutti gli aspetti della loro quotidianità. Sono gli obiettivi principali dell'agricoltura moderna, ben diversi da quelli che nel 1899 hanno visto nascere i Consorzi Agrari, organizzati su base provinciale e finalizzati perlopiù alla modernizzazione del settore. All'epoca infatti, e per molti anni successivi, la principale attività dell'ente era quella di implementare la meccanizzazione, massimizzare la produzione, "industrializzare" cioè un settore che faticava a stare al passo coi tempi. Venute meno queste esigenze, e trascorso un ventennio burrascoso che ha portato ad un lungo commissariamento di molti Consorzi provinciali (in seguito al fallimento della Federconsorzi nel 1991), oggi queste realtà hanno assunto compiti diversi e hanno subito una sostanziale modifica della loro struttura. Ne è un esempio il Cadam, ossia il Consorzio Agrario d'Abruzzo e Molise, nato nel 2013 dalla incorporazione nel vecchio Consorzio Agrario interprovinciale Chieti-Pescara (datato 1966) già fuso con quelli di L'Aquila (2005) e Teramo (2010), di quello interprovinciale di Campobasso e Isernia. «Un processo –

spiega Domenico Pasetti, presidente del Cadam e titolare dell'omonima azienda vitivinicola – che rientra in una logica di aggregazione di più realtà consortili, nata dall'esigenza di creare sul territorio entità strutturate e dimensionate in grado di fornire prodotti, servizi e assistenza al mondo agricolo. Un percorso teso a mettere questi enti nelle condizioni di poter fornire servizi più adeguati ai numerosi clienti alla ricerca della giusta competitività sul mercato globale». Oggi il Consorzio è guidato da un consiglio d'amministrazione del quale fanno parte Pasetti, il vice presidente Giovanni Monaco, già alla guida del Consorzio molisano, e cinque consiglieri che costituiscono i referenti per ciascuno dei cinque precedenti ambiti provinciali. Due sedi regionali (a Bellante e San Giovanni Teatino), un sementificio (sempre a Bellante) e venti agenzie disseminate su tutto il bacino di competenza offrono il quadro delle strutture a disposizione di quella che è attualmente una società cooperativa, al fianco dei produttori abruzzesi per la risoluzione di tutte le problematiche aziendali. «Le imprese agricole abruzzesi – prosegue Pasetti – vivono, forse più che in altre regioni, gravi difficoltà





sia dal punto di vista gestionale sia da quello degli sbocchi commerciali. Esistono però delle eccezioni, imprese che si sono collocate sul mercato in modo eccellente e sono anche riuscite ad uscire dagli stretti confini regionali: segno che in Abruzzo le opportunità ci sono. Bisogna, pertanto, creare le condizioni affinché il maggior numero di aziende possa raggiungere questi traguardi». Per farlo, il Cadam si è dotato di una squadra fatta in larga parte di tecnici specializzati, che periodicamente forniscono assistenza alle aziende in termini di consulenza sulle sementi, piani di concimazione, trattamenti antiparassitari, consulenza commerciale e fiscale: in pratica, tutto ciò che consente alle aziende di far fronte alle problematiche della quotidianità, «ma soprattutto svolgiamo una consistente attività in merito agli aspetti commerciali dell'attività aziendale», come spiega Giacomo Di Pietro, responsabile commerciale del Cadam. «Una delle più grandi difficoltà delle aziende è la loro capacità di collocare sul mercato i propri prodotti. Tramite contratti di filiera noi acquistiamo parte della produzione che rivendiamo a grandi produttori: ne sono un esempio il contratto stipulato

con la Barilla, che acquista circa il 40% del grano duro abruzzese, 80mila quintali l'anno, da 1500 soci conferitori del Consorzio, o i contratti di coltivazione che stipuliamo con i produttori agricoli, allo scopo di orientare la produzione di cereali su caratteristiche qualitative ben determinate e certificate». Come nel caso del progetto "Durabruzzo", che il Cadam conduce da due anni in collaborazione col Cotir, con il Polo Agire e con la De Cecco, per individuare e coltivare nuove varietà di grano duro. Sempre in ambito commerciale, il Consorzio «svolge anche un'altra importante funzione, quella cioè di costituire un'alternativa per gli agricoltori quanto alla fornitura di attrezzature e sementi. La nostra è una filosofia improntata alla sostenibilità, e siamo guidati dalla necessità di conseguire risultati, non profitti. Pertanto quando vendiamo un prodotto a un'azienda non cerchiamo semplicemente di vendere, ma di offrire il miglior prodotto per quella determinata coltura e per quel terreno con lo scopo di migliorare la qualità della produzione e conseguentemente l'aumento della redditività aziendale». Per una realtà fortemente improntata all'innovazione di prodotto e di filiera,

e già ampiamente rodato nel favorire e innescare collaborazioni tra aziende e mercati, aderire al Polo Agire è stata una decisione quasi "naturale". Il Direttore del Consorzio, Fabio Colonna, spiega: «Il Polo ci consentirà di portare avanti le nostre politiche per valorizzare i prodotti del territorio, e fornire ai nostri associati non solo prodotti, consulenza e assistenza tecnica, ma anche opportunità di sviluppo».

CADAM - Consorzio Agrario d'Abruzzo e Molise

Servizi utili all'agricoltura, consulenza tecnica e fitoiatrica alle aziende, vendita di tutti i prodotti occorrenti all'attività agricola.

Via Aterno, 21 - Loc. Dragonara,
66020 S.Giovanni Teatino (CH)
Tel. +39085440081
+390861610321 (Bellante)
Fax +3908544008250
www.cadamabruzzomolise.it
email: segreteria@cadamabruzzomolise.it

LA COSTA DELL'OLIO

Venti ettari di terra che guardano il mare, in uno dei più suggestivi paesaggi della regione. Un'azienda attenta alla valorizzazione delle tipicità e alla qualità dei propri prodotti

Azienda Agricola Sichetti Nicola Antonio

Produzione di frutta, vini ed olio con relativo imbottigliamento e confezionamento.

Via Piantonata, 4
66022 Fossacesia (CH)
Tel. +39086260460
n.sichetti@virgilio.it

Costa dei Trabocchi: un angolo d'Abruzzo di suggestiva e intramontabile bellezza, che evoca storie, sapori e profumi d'altri tempi. È il panorama che si gode dall'alto della tenuta Sichetti, 20 ettari di terreno a San Martino di Fossacesia, a soli 4 chilometri dall'Abbazia di San Giovanni in Venere. Qui, su queste amene colline davanti al mare, Nicola Antonio Sichetti coltiva vite, olivo e alberi da frutta dal 1984, quando è subentrato al padre nella gestione dell'azienda di famiglia, attiva fin dagli anni Sessanta. «In azienda abbiamo tre produzioni importanti: otto ettari di terra sono vitati, e l'uva viene conferita a una cantina locale per la produzione vinicola; la maggior parte del restante terreno è coltivata a olivi, dai quali otteniamo l'olio extravergine "Costa dei Trabocchi", ottenuto da varietà Gentile e Leccino, circa 3mila litri annui che commercializziamo direttamente, e infine abbiamo gli alberi da frutta, la cui produzione viene conferita alla GDO». Attività e produzione sono stati notevolmente incrementati dall'entrata in scena di Sichetti, che ha cercato di garantire un sicuro sbocco commerciale alle proprie produzioni, «so-

prattutto per quanto riguarda quelle estive: ho ottenuto dei contratti con la media e grande distribuzione che mi consentono di destinare la gran parte della produzione a questi circuiti e di conservarne solo una minima parte per la vendita diretta. Quanto al vino, sono socio della Cantina Frentana, a cui conferisco uve Pecorino, Trebbiano e Montepulciano. Sono stato tra i primi a impiantare uve Pecorino, lo faccio dal 2003. Ho creduto negli ecotipi locali e ho fatto quest'investimento, che ha dato ottimi risultati». Un altro salto di qualità è quello che ha portato l'azienda a trasformare in proprio le olive, che prima venivano vendute come materia prima, per produrre direttamente l'olio extravergine che oggi imbottiglia: «Abbiamo reinvestito parte degli utili nel processo di imbottigliamento, mentre la molitura viene fatta da terzi. Questa scelta, però, ha consentito una crescita in termini di fatturato, che da qualche anno si mantiene stabile e si aggira intorno ai duecentomila euro annui». Sichetti, oltre che titolare dell'omonima azienda, è anche presidente provinciale della Cia, ruolo che ricopre dal 2010 e nel quale è stato riconfermato per i prossimi tre anni. «Secondo





le linee dettate dai vertici nazionali, la Cia sta cercando di rendere gli imprenditori agricoli più partecipi della vita associativa conferendo loro incarichi di responsabilità, anche in quelle posizioni che prima erano ricoperte da funzionari amministrativi. Una scelta forte che condivido in pieno, e che pone l'agricoltore al centro della vita associativa. Si tratta di una vera investitura, non di una riforma di facciata, che si concluderà a fine febbraio con il congresso nazionale nel quale anche il ruolo presidenziale verrà affidato a un rappresentante della categoria». Aderire al Polo Agire, per Sichetti, è stata una decisione motivata «dalle opportunità di crescita che il sistema consortile offre, in merito all'innovazione di filiera e di prodotto. Va detto che, finora, le iniziative del Polo si sono concentrate sul fronte dell'internazionalizzazione, piuttosto che su quello dei mercati locali. Ma sono sicuro che presto le politiche del Polo prenderanno in considerazione anche esigenze più attinenti con le problematiche delle piccole imprese, che ne costituiscono la maggioranza societaria».





LE AZIENDE DEL POLO AGIRE

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

