

## ALLA “CASA DEL GUSTO” DI CONAD 220 PRODUTTORI DI ABRUZZO, MARCHE, MOLISE E PUGLIA

9 Ottobre 2018



MONSAMPOLO DEL TRONTO - Il gusto è quello di tante piccole eccellenze locali, la casa è Conad Adriatico. Edizione dopo edizione - questa è l'undicesima - la Casa del Gusto è ormai molto più di un laboratorio nato per scoprire e custodire tanti tesori alimentari regionali recuperando la tipicità della tradizione. Non è un caso che Conad vanti un'ampia scelta di prodotti Dop e Igp creati dalla maestria e dalla sapienza di piccoli artigiani di culture alimentari centenarie tramandate in ricette e disciplinari di produzione.

La nuova edizione della Casa del Gusto è stata presentata stamattina nella sala Conad della sede della cooperativa a Monsampolo del Tronto (Ascoli Piceno) dal direttore generale **Antonio Di Ferdinando** e dal direttore commerciale **Federico Stanghetta** assieme ad alcuni produttori locali.

Una scelta, questa della sede, che nasce dalla volontà di porre attenzione alle proprie radici e

dare seguito alla volontà di coniugare eccellenze tipiche regionali – altrimenti condannate all’oblio e alla definitiva scomparsa – con la tradizione del mangiare bene e sano.

In mostra le tipicità di 220 produttori di alta gamma delle regioni in cui Conad Adriatico opera: Marche, Abruzzo, Molise, Puglia e Basilicata. Sono produzioni limitate, legate a doppio filo ai luoghi di appartenenza e alle persone che le lavorano, che conquistano per la loro particolarità, e la loro identità.

È il caso del Salumificio Ciriaci di Ortezzano (Fermo), del Pastificio Cocco di Fara San Martino (Chieti) – di cui Conad Adriatico è l’unico cliente della grande distribuzione –, delle Fattorie del Tratturo di Scerni (Chieti), dell’azienda Torroni del Molise di Bojano (Campobasso), di MareVivo di Castro (Lecce) e di Apulian Bufala di Andria (Barletta-Andria-Trani). Sono inoltre presenti ricercate produzioni nazionali con una presenza contemporanea di tutte le Dop e Igp italiane di prosciutto, mai realizzata sinora nella grande distribuzione.

Nel corso del 2017 il numero dei fornitori locali attivati direttamente da Conad Adriatico si è ampliato, raggiungendo le 858 imprese – di cui 341, con un fatturato di 69,7 milioni di euro, in Abruzzo – per un volume di affari complessivo di 246 milioni di euro, previsti in crescita del 15% circa a fine 2018. Un indotto importante, di cui beneficiano le comunità e le economie dei singoli territori, che consente di offrire ai clienti prodotti a km0, molto apprezzati.

“Bisogna ricercarla l’identità italiana, non solo nei territori e nei borghi, ma anche nel cibo, nelle pieghe del tempo, coniugando l’eccellenza sostenibile, la cultura e la tradizione del mangiare bene, sano e con gusto”, fa notare il direttore generale di Conad Adriatico Antonio Di Ferdinando. “Sono un modo per sostenere le economie locali e i piccoli produttori, le nicchie di qualità che costituiscono il Dna dei territori in cui operiamo. Mettiamo in contatto le eccellenze locali con i nostri clienti, consentendo ai piccoli produttori di essere visibili su un mercato complesso e competitivo come quello del food”.

“I territori regionali italiani hanno saputo conservare paesaggi intatti, con tradizioni agroalimentari che si tramandano di generazione in generazione”, gli fa eco il direttore commerciale di Conad Adriatico Federico Stanghetta. “Vogliamo che i banchi e gli scaffali dei nostri punti di vendita siano sempre più vetrine di ciò che di meglio offre l’Italia in campo alimentare e che Conad rende disponibili ai clienti in un ampio assortimento di Dop e Igp frutto di culture millenarie. Per noi è una scelta di campo che ha radici lontane, per dare valore alla relazione con i clienti rendendo disponibili i prodotti della tradizione ad alta garanzia di qualità e per essere un concreto supporto alle economie dei territori”.

“Prestiamo molta attenzione alla qualità della materia prima, che lavoriamo e stagioniamo in

modo naturale, nel segno della tradizione e della tipicità abruzzese”, dicono dalle Fattorie del Tratturo di Scerni. “La nostra ventricina è ambasciatore del prodotto locale in tutta Italia e ciò grazie anche a Conad Adriatico che ci ha aiutato a entrare nel circuito della grande distribuzione. La sinergia tra piccole quantità e grande qualità premia sia la cooperativa sia i piccoli imprenditori come noi. Abbiamo raccolto l’eredità dei nostri antenati e creato prodotti che sono simbolo di identità e appartenenza alla nostra terra”.

È un tuffo nelle eccellenze alimentari regionali della bassa dorsale adriatica quello che si vive passeggiando nella Casa del Gusto di Conad Adriatico. Sapori semplici perché unici, frutto di territori, tradizioni e culture alimentari che si sono rivelati anche un’opportunità per il futuro di tante piccole economie locali. In un presente globalizzato fatto di gusti clonati, torna la cultura del prodotto locale, risultato di artigianalità, sapienza, segreti impossibili da copiare e riprodurre e che sono sempre più privilegiati dai consumatori.

La Casa del Gusto si presenta come la sintesi di un’eccellenza concretamente sostenibile, di cooperativismo e di sostegno alle economie locali. Ma è anche la risposta alla crescente richiesta di prodotti tipici locali da parte dei consumatori, consapevoli di gustare una qualità che ha il sapore della tradizione e di territori fatti di persone, gesti e storie.