

ARTIGIA, IL PRIMO PORTALE DI E-COMMERCE E DELIVERY TUTTO ARTIGIANALE PARTE DALL'ABRUZZO

di Marcella Pace



CITTÀ SANT'ANGELO - Promuovere l'artigianalità. Raccontare piccole realtà abruzzesi e non solo, attraverso i loro prodotti, ma anche ascoltando dalla loro voce la filosofia che si cela dietro.

Nasce con tante ambizioni Artìgia, il portale di e-commerce e delivery tutto dedicato agli artigiani, nato dall'idea dei fratelli **Giovanni, Francesco e Paolo D'Alesio**, dell'azienda agricola D'Alesio-Sciarr di Città Sant'Angelo (Pescara). Il primo, 39enne, si occupa della selezione dei prodotti; Francesco che di anni ne ha 33 cura la logistica e il venticinquenne Paolo gestisce il social marketing e il servizio clienti.

“Non vogliamo essere un grande e-commerce, né miriamo a diventare una mega vetrina – confessa Giovanni D'Alesio a *Virtù Quotidiane* -. Artìgia è esattamente l'opposto. Sul nostro portale vogliamo inserire una selezione di produttori artigianali, con un focus sul cibo e sul vino, che condividono lo stesso approccio che caratterizza il nostro lavoro. Le realtà artigianali presenti devono avere un'attenzione alta alla sostenibilità, utilizzare materie prime di altissima qualità che la mano dell'uomo deve tendere solo a esaltare e qualificare”.

Insomma su Artìgia è bandita ogni tipo di artificiosità. Ma c'è anche un altro fattore che accomuna tutti i prodotti in vetrina nel sito dei tre fratelli ed è quello generazionale. “I produttori già online sono tutti ragazzi tra i 30 e i 40 anni. Persone con cui ci siamo confrontate e di cui siamo sicuri del modo di lavorare. Chi acquista su Artìgia deve essere certo della selezione che facciamo”, evidenzia D'Alesio.

Online da pochissimo, sul portale si conta già una selezione di artigiani della gastronomia e della viticoltura, scelti accuratamente proprio dai tre fratelli. Per la sezione food, al momento con un taglio tutto natalizio, sono presenti i panettoni del pizzaiolo **Francesco Pompetti** di Impastatori Pompetti di Roseto degli Abruzzi (Teramo), e i torroni, panettoni e biscottini dello chef del ristorante Nole di Pescara, **Daniele D'Alberto**.

L'ultimissima novità riguarda la collaborazione con lo chef **Jean Pierre Soria** di Cibo Matto a Vasto (Chieti), che insieme ai fratelli D'Alesio ha pensato a una vera e propria box, “Il Brodetto a casa tua”, contenente il sugo dello chef, gli spaghetti di Pasta Mancini, olio, vino e peperoncino prodotti dai D'Alesio. Tutti i componenti per preparare il brodetto a casa.

Più ampia si presenta la sezione dei vini e delle bollicine con produttori nazionali e internazionali. Punto di forza del progetto è anche il servizio di consegna con due tipologie.

C'è il delivery veloce, con consegna, dalla conferma dell'ordine, in circa 30 minuti a temperatura di servizio per i vini; e c'è quella standard entro 24 ore nei comuni in provincia di Pescara e nel comune di Chieti ed entro 3 giorni lavorativi nel territorio nazionale, isole escluse.

“Il nostro obiettivo è di espanderci presto in altre città italiane - annuncia Giovanni - e di arricchire la selezione dei produttori anche ad altre categorie di produttori. Sempre a patto che rispettino quei valori che reputiamo centrali. L'operazione che contiamo di fare è di cominciare a raccontare con video e interviste direttamente dalla voce dei produttori, le storie di ciò che c'è dietro quello che si può acquistare sul portale”.

Artìgia
SELEZIONE DINAMICA

