

ORIGINE, LA CIOCCOLATA CHE PIACE AL TERZO SETTORE DALL'ABRUZZO A DUBAI

23 Febbraio 2022

di Marcella Pace



POPOLI – Le stelle tutte da gustare dell’Ail. Babbi Natale per i Papà separati. E poi ancora le dolcezze prodotte dai ragazzi speciali dell’Anffas (Associazione famiglie di persone con disabilità intellettiva e/o relazionale), e le leccornie dell’associazione Emozioni, del Rotary e dell’associazione italiana ricerca dell’anemia di Fanconi.

Queste e altre realtà del terzo settore si ritrovano tutte in Abruzzo per scegliere Origine per i loro eventi speciali. Ha sede a Popoli (Pescara) ed è giovanissima la cioccolateria preferita

dalle associazioni di tutta Italia che si riforniscono dalla cioccolata artigianale prodotta proprio in Abruzzo.

Nata ufficialmente nel 2017, l'azienda, creata da **Lorenzo La Civita** in principio era punto di produzione per conto terzi. Circa due anni fa, il suo titolare, da sempre appassionato di cioccolato e con studi tra Roma e Milano, decide di creare il brand Origine, nata come piccola realtà, ma in poco tempo protagonista di una veloce espansione.

“Origine non è solo un punto di inizio ma il *fil rouge* che guida tutta la produzione – spiega La Civita, non ancora trentenne -. L'azienda ha come obiettivo principale quello di riportare il consumatore alla genuinità dei prodotti di una volta, alla tradizione antica fatta di sapori essenziali e semplici attraverso la scelta di pochi ingredienti, quelli giusti. Solo questo garantisce la qualità del prodotto finito e ci consente la realizzazione di una produzione libera da additivi, conservanti e olio di palma. L'obiettivo è quello di rimettere il consumatore davanti alla consapevolezza che si tratta di un prodotto di qualità, di cui conosce perfettamente gli ingredienti e, soprattutto, come un cerchio che si chiude, deve conoscerne l'Origine”.

L'altro obiettivo per Origine è di sostenere le associazioni a scopo sociale. L'80 per cento del cioccolato prodotto a Popoli è rivolto proprio alle associazioni e alle loro iniziative speciali. “Da anni le più grandi associazioni di volontariato hanno scelto il nostro cioccolato per sostenere la ricerca. Questo per noi è motivo di orgoglio; è bello sapere che ciò che produciamo sarà utile per realizzare il sogno di qualcun altro, ci dà una grande spinta e tanta soddisfazione, soprattutto rende il nostro lavoro un po' speciale”, spiegano dall'azienda.

Da due anni, realizzano le stelle di cioccolato per l'Ail. “È un progetto nato qui dentro – rivendica a Vq **Francesca Santacroce**, responsabile commerciale della cioccolateria -: dalla ricetta al design e ora viene pubblicizzato ovunque”.

Con l'esplosione del Covid, la cioccolateria artigianale ha portato la sua rotta dritta verso la grande distribuzione, entrando dentro Conad, Carrefour e Coop. L'ambizione alimentata dalla giovane età del team di Origine, ma anche la consapevolezza dell'alta qualità della sua cioccolata, stanno portando la cioccolateria abruzzese a puntare anche all'estero. “Stiamo cercando di uscire fuori da Italia – continua -. Abbiamo commerciali che lavorano in Italia e all'estero. Nei giorni scorsi è nata una bellissima opportunità che abbiamo colto al volo”.

Tavolette, barrette, nocciolati e creme spalmabili sono stati in mostra al Gulfood 2022, il più grande salone specializzato in Medio Oriente per l'industria alimentare e delle bevande che dal 13 al 17 febbraio si è svolto nel Dubai World Trade Center.

Lì Origine ha portato tutte le sue referenze, presentando una delle ultime novità: Origine zero, la linea senza zuccheri, glutine, olio di palma, ogm, aspartame e grassi idrogenati. Per farla utilizza l'eritritolo, un alcol zuccherino di origine naturale, dolce come il saccarosio, ma con un basso indice glicemico. "È un prodotto che sta piacendo moltissimo e che può essere mangiato da tutti, anche chi ha il diabete. A differenza dei prodotti senza zuccheri aggiunti - chiarisce Francesca - l'eritritolo non ha effetti lassativi".

"Le materie prime che usiamo - spiegano ancora dall'azienda - le ricette che custodiamo gelosamente, sono le chiavi del successo del nostro cioccolato. La passione, la tenacia e la qualità fanno di Origine un'azienda proiettata verso un mercato in crescita, sempre più attento alla genuinità dei prodotti e al benessere del consumatore".

LE FOTO

