

La pasta artigianale abruzzese conquista Asia e Indonesia. A Bali e Singapore si leccano i baffi coi grandi classici made in Italy

5 Marzo 2025



PIANELLA - La pasta artigianale abruzzese ha conquistato l'Asia e l'Indonesia. Con un vero e proprio tour tutto orientale, Rustichella d'Abruzzo, l'azienda fondata nel 1924 con il nome di Pastificio Gaetano Sergiacomo, e che oggi esporta in più di 70 Paesi, è entrata nelle più importanti cucine di Singapore e Bali, per rafforzare il Made in Italy sul mercato asiatico e l'export aziendale che rappresenta il 90 per cento dell'attuale fatturato.

Nella prima tappa, nel ristorante Casablanca a Bali, l'azienda insieme al brand ambassador, lo chef ischitano **Emmanuel Di Liddo**, hanno costruito una vera e propria esperienza da regalare agli ospiti raccontando l'Abruzzo e la Campania (regione di provenienza dello chef) attraverso un misto di fantasiosi appetizer: arancino di riso e frittatina di pasta (per questo è stato scelto il tonnarello pepe e limone di Rustichella), proseguendo con pappardelle al ragù, pasta mista provola e patate, un tiramisù al matcha. Non è mancata l'innovazione con i

paccherini al bergamotto abbinati a una tartare di gamberi e una spaghetтата blu servita in soli 90 secondi.

A Singapore, in collaborazione con il distributore locale Ferrari Food+Wine, il brand di pasta abruzzese ha creato ogni evento coinvolgendo buyer, chef ed esperti del settore. Tutte le ricette create sempre insieme a Di Liddo, hanno unito passione e tradizione.

Dallo sformatino di melanzane ripieno di anelletti Rustichella, ai grandi classici come le candele condite con il sugo alla genovese, passando per l'amatriciana di fusilli al ferretto e gli spaghetti di Senatore Cappelli nel semplice condimento di burro e parmigiano, ogni creazione ha raccontato l'Italia e la sua identità culinaria. Per l'occasione sono stati protagonisti anche formati colarati come i paccherini alla frutta e le pappardelle rosa.

Ogni portata è stata accompagnata dai vini della cantina Fantini. A chiudere non poteva mancare l'assortimento di dolcezze Rustichella d'Abruzzo con neole, cantucci e zunza (dolce all'anice) e un'interpretazione del tiramisù con gli amaretti Rustichella d'Abruzzo.

I primi due appuntamenti sono stati ospitati all'interno del ristorante Solo, dello chef italiano **Simone Fraternali**, espressione autentica della cucina italiana a Singapore.

Il finale di questo tour è andato in scena all'interno del lussuoso Fairmont Hotel dove lo chef **Davide Bizzarri** ha spalancato le porte del ristorante Prego: qui si respira tutta l'atmosfera tipica italiana, a cominciare dall'ingresso in cui ad accogliere c'è una vespetta tricolore.

I prossimi appuntamenti vedranno Rustichella impegnata al Foodex in Giappone dall'11 al 14 marzo.

Per l'Abruzzo, la pasta rappresenta uno dei pochi settori - insieme al vino - con segni positivi rispetto alle esportazioni, capace di andare in controtendenza anche durante il periodo della pandemia Covid quando la regione registrò un crollo generalizzato dell'export pur andando meglio della media italiana.

LE FOTO



























