VirtùQuotidiane

RUSTICHELLA, PIÙ CHE PASTA UNO STILE DI VITA CHE RACCONTA L'ABRUZZO NEL MONDO

26 Ottobre 2017

di Jolanda Ferrara

PIANELLA – "La pasta è viva e noi la coccoliamo dalla produzione fino al piatto. Costa tanto, richiede tempo e non è replicabile altrove. È quello che ci distingue. Il profumo di grano che sentite qui dentro lo ritroverete a casa quando andrete a cucinare la nostra pasta. È il flavor che fa girare la testa agli americani, i nostri più affezionati consumatori. La venerazione che nutrono per l'Italian style è autentica, per loro il non plus ultra al mondo, con la nostra pasta acquistano uno stile di vita".

Lucido e visionario insieme, **Giancarlo D'Annibale**, amministratore delegato di Rustichella d'Abruzzo Spa, sintetizza le ragioni del successo planetario del pastificio di Pianella (Pescara).

Con piglio da cicerone l'amministratore dell'azienda vestina, supportato dal giovane e preparato staff di tecnici, ci guida alla visita dello stabilimento di produzione immerso tra gli uliveti di Moscufo (Pescara).

Anteprima riservata alla stampa del World pasta day, giornata mondiale della pasta, 28 ottobre, pastifici aperti al pubblico, prenotazione online su Facebook o su *www.casarustichellain.com*.

Un invito al viaggio culturale e sensoriale (la visita si concluderà con l'immancabile degustazione di tre referenze: Fiori di zucca, Paccherini al melograno, Spaghetto Primograno) nel racconto di un marchio leader della pasta abruzzese di qualità nel mondo.

Colori, profumi, paesaggio, tradizioni, valori. La forza della famiglia raccontati da un bel piatto di pasta, biglietto da visita irresistibile per qualunque italiano. E dovunque nel mondo il flair imprenditoriale di Rustichella sia approdato: Stati Uniti, Australia, Giappone, Europa, Sud Est asiatico, Brasile, Messico.

E in prospettiva nuove aperture commerciali nell'emergente Far East. Attualmente la Spa familiare capitanata dai fratelli **Peduzzi**, **Gianluigi** (presidente) e **Maria Stefania** (project manager), conta l'85% del fatturato in settanta Paesi dove esporta, ritagliandosi un ruolo di prestigio nella nicchia gourmet e nella distribuzione specializzata.

Obiettivo dichiarato per il prossimo anno, l'apertura di un nuovo stabilimento a Pianella, dedicato a nuove linee di produzione da agricoltura biologica e filiera certa al millesimo. Riportando sulla confezione della pasta finanche l'anno di raccolta del grano con cui è stata

prodotta. Promossa ogni innovazione utile a rafforzare l’immagine di eccellenza e trasparenza. In simbiosi con i luoghi d’origine: sentimento di appartenenza e sostenibilità. “Vogliamo produrre qui, reinvestire sul territorio, crediamo nel ruolo sociale dell’impresa” conferma l’ad.

Impresa che conta già cinquanta dipendenti e che pure è riuscita a conservare il carattere famigliare originario. Figli di famosi mugnai che lavoravano nell’area vestina e nipoti diretti di **Gaetano Sergiacomo**, fondatore dell’azienda nel 1924 a Penne, negli anni ’80 Gianluigi e Maria Stefania Peduzzi decidono di rilevare l’azienda di famiglia spostando il sito produttivo del Pastificio Gaetano Sergiacomo dall’antico borgo di Penne a Moscufo.

Nel 1980, sotto lo sguardo attento e lungimirante di Piero Peduzzi, il Pastificio Sergiacomo diventa Rustichella d’Abruzzo. Nel corso degli anni i fratelli Peduzzi concentrano le proprie energie per dare un’identità più precisa all’azienda, proiettata all’internazionalità ma saldamente ancorata al territorio.

Comune denominatore tra passato e presente resta la qualità del processo di produzione – la migliore semola di grano duro, acqua, trafile in bronzo ed essiccazione lenta a bassa temperatura per molte ore – tutti elementi che da oltre novant’anni si trasformano in circa

duecento referenze di pasta dalla ruvidezza e gusto inconfondibili, esportate in tutto il mondo. E intanto la quarta generazione va affilando le armi sotto la guida ferrea del patto di famiglia.

Quella di Rustichella D'Abruzzo è una storia di attaccamento alle radici e apertura al mondo, lungimiranza e capacità di evolversi al passo coi tempi. Una scommessa vinta la scelta "scomoda" di puntare all'internazionalizzazione con la pasta abruzzese. Scommessa grazie alla quale la saga del pastificio artigianale vestino rappresenta un "case history", un modello di imprenditorialità.

"Abbiamo avuto fortuna trent'anni fa a fare business all'estero, una possibilità che il mercato interno, anche se più comodo, offriva in modo molto limitato" racconta l'ad D'Annibale, marito di Stefania Peduzzi.

"Aver puntato sull'export non significa aver allentato il legame col territorio, tutt'altro. Il territorio è il nostro imprescindibile punto di partenza e dove possibile cerchiamo di comunicarlo nelle sue varie forme, ristorazione, vino, turismo, il patrimonio di identità che ci appartiene. All'estero ci facciamo ambasciatori del made in Italy. Con gli stranieri che

sistematicamente accogliamo qui a Moscufo, non ci limitiamo al mordi e fuggi. Comunichiamo un’esperienza autentica, facciamo conoscere le ricchezze del territorio, dal Gran Sasso ai trabocchi”.

Paesaggio, sapori, emozioni. Qualcosa di unico e irripetibile, continua D’Annibale, che i consumatori stranieri finiscono per identificare con i prodotti di casa Rustichella: pasta, olio, farine, sughi pronti, specialità gourmet fatte con cura artigianale, rispetto per la qualità delle materie prime. I grani locali dell’area vestina – San Carlo, Varano, Mongibello – sono l’orgoglio della linea autoctona Primograno, grano 100% italiano per la linea Triticum bio grani antichi.

L’obiettivo, dichiarano in azienda, è arrivare a una produzione di pasta al 90% di soli grani italiani, secondo la tendenza in atto a livello nazionale.

Per fare un capolavoro c’è bisogno del giusto tempo, ricordano le brochure aziendali. Il processo di essiccazione può durare fino a 50 ore nella lavorazione artigianale, a differenza delle 5-6 ore di quella industriale.

“La qualità è intrinseca al prodotto e arriva integra fino al piatto, è tutta lì la differenza che cerchiamo di far capire al consumatore che viene a visitarci” sottolinea D’Annibale. “La salute è il risultato delle scelte alimentari e dello stile di vita, Rustichella d’Abruzzo è uno stile di vita”.