

FERRATELLA A FORMA DI PRESENTOSA A EXPO OSAKA: E' POLEMICA, "PRODOTTO RIDICOLIZZATO PUBBLICAMENTE"

1 Agosto 2025



L'AQUILA - "Termini denigratori", "toni sarcastici", "un prodotto pensato per valorizzare l'identità abruzzese" ridicolizzato pubblicamente.

Scoppia la polemica dopo la nota, inviata in occasione di un evento a Expo Osaka 2025, dall'associazione Pastry & Culture Italian Style, presieduta dal maestro pasticcere, Federico Anzellotti, il cui progetto "Forti nelle tradizioni, gentili nell'accoglienza", è stato scelto per rappresentare l'agrifood per la Regione Abruzzo.

Tra i vari passaggi, l'associazione non ha mancato di sottolineare una nota dolente: "Abbiamo potuto verificare - ha detto Anzellotti - che nessuna delle filiere produttive e più rappresentative dell'agrifood abruzzese era presente in Expo: niente vino, né olio, né pasta, né zafferano, né tartufi o altro. Solo una strana ferratella a forma di presentosa, diventata improvvisamente icona della pasticceria abruzzese a discapito del Parrozzo D'Amico, o del Pan dell'orso, del Pan ducale o del Piacere, solo per citarne alcuni. Per fare una similitudine, è come se a un convegno sull'automotive lasciassi a casa Honda e portassi a Expo il meccanico sotto casa. Per questo ho preferito interessare realtà strutturate e rappresentative, capaci di dare risposte sia sotto l'aspetto dei contenuti che dei numeri". ([Qui il link](#))

Tanto è bastato per scatenare la replica dell'architetto food designer Ascenzio Faiazza, che con una lettera indirizzata ai giornali ha chiesto più volte una replica che, di seguito, riportiamo integralmente.

Egregio Maestro Anzellotti, ho letto con attenzione il Suo articolo dedicato alla partecipazione dell'Associazione Pastry & Culture Italian Style a Expo Osaka 2025 e al progetto Forti nelle tradizioni, gentili nell'accoglienza, iniziativa certamente meritevole per visione e impegno, finalizzata a promuovere l'agrifood abruzzese su un prestigioso palcoscenico internazionale.

Tuttavia, non posso esimermi dall'esprimere vivo rammarico e profondo disappunto per i toni e le affermazioni con cui ha ritenuto opportuno descrivere, in termini a mio avviso gratuitamente denigratori, il prodotto da me ideato e presentato in occasione dell'evento: la ferratella a forma di Presentosa.

Ritengo che Present'Osa abbia interpretato in modo efficace il tema del bando regionale "Saper fare con le mani", riuscendo a sintetizzare in sé manualità, creatività e identità territoriale. Come ho sottolineato nel mio intervento, il saper fare con le mani nasce innanzitutto dal cuore e dalla mente. La definizione di "strana ferratella", associata al paragone con un "meccanico sotto casa", appare non solo inappropriata rispetto allo spirito di un confronto costruttivo tra esperienze imprenditoriali, ma anche irrispettosa nei confronti del lavoro artigianale, della ricerca simbolica e culturale, nonché dell'investimento economico e progettuale che ha caratterizzato ogni fase della realizzazione.

Un lavoro che forse può apparire scontato a uno sguardo superficiale, ma che in realtà richiede ore ed ore di studio, sperimentazione e dedizione — aspetti che chi ha familiarità con l'artigianato di qualità dovrebbe ben comprendere. In modo del tutto inspiegabile, inoltre, non sono stato menzionato tra i relatori del meeting e — fatto ancor più grave — non viene citata Pasticceria Adriana tra le aziende che hanno contribuito alla confezione omaggio per i partecipanti, nonostante le ferratelle Present'Osa siano state effettivamente distribuite in quell'occasione.

Present'Osa è il risultato di un percorso avviato nel 2014, quando ideai la ferratella con il disegno tipico della Presentosa, regolarmente registrata presso l'UIBM. Quel simbolo, che appartiene al patrimonio identitario abruzzese come emblema di unione e dono d'affetto, è stato reinterpretato nella forma di un dolce per diventare veicolo emozionale e narrativo, capace di raccontare a un pubblico internazionale i valori autentici della nostra terra. In questa operazione si concentrano secoli di tradizione e di arte, un linguaggio simbolico unico nel panorama italiano e un potenziale comunicativo forte e coerente con le istanze contemporanee.

La risposta favorevole da parte di istituzioni e visitatori presenti a Expo conferma che il prodotto aveva pieno titolo e qualità per rappresentare l'Abruzzo in quella cornice, senza che ciò abbia tolto spazio ad altri, i quali — al pari di Pasticceria Adriana — avrebbero potuto partecipare al bando, se lo avessero ritenuto opportuno. Sono pienamente consapevole che la pluralità di voci e proposte sia non solo legittima, ma anche auspicabile quando si rappresenta l'eccellenza italiana all'estero.

Tuttavia, tale pluralità merita rispetto. Ridicolizzare pubblicamente, con toni sarcastici, un prodotto pensato per valorizzare l'identità abruzzese, rischia di svilire le potenzialità di una promozione condivisa e di indebolire quel necessario sostegno alle idee nuove e ai percorsi di innovazione che dovrebbero vedere uniti — non contrapposti — artigiani, imprese, istituzioni e professionisti. Un atteggiamento di apertura e confronto che ci si aspetterebbe, ancor più, da chi si propone di promuovere l'artigianato abruzzese nel mondo.

Resto naturalmente disponibile a un confronto diretto e rispettoso, nella certezza che l'obiettivo comune rimanga quello di valorizzare con coerenza e qualità il nostro territorio, le sue filiere produttive e le sue espressioni culturali, in tutte le forme in cui scelgono — legittimamente — di esprimersi.