IL PASTIFICIO DE LUCA TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONEPORTA L'ABRUZZO SULLE TAVOLE DI TUTTO IL MONDO

20 Aprile 2017



CHIETI – Sulla scia dell'antico pastificio di famiglia, presente a Picciano (Chieti) fin dalla metà del XIX secolo, la famiglia De Luca, originaria del Chietino, oggi ha creato un brand conosciuto in tutto il mondo, da Mosca fino all'Oriente, passando per l'Europa.

Irene, Luca e Alessandra De Luca, un nucleo parentale che porta avanti la tradizione di Carmine che, nel 1855, fondò un rudimentale pastificio a Picciano, dove si produceva con il torchio manuale e la ventilazione all'aperto.

Con *AbruzzoWeb* ripercorre i tratti salienti di queste generazioni Irene, che insieme ai cugini oggi porta avanti tradizione e innovazione.

"Eravamo conosciuti nella zona con l'appellativo de 'li mulinar', ovvero coloro che possedevano i mulini – racconta – Non abbiamo traccia di questa fonte, forse era solo un nomignolo identificativo. Di questi mulini non c'è traccia, in centro a Picciano però abbiamo ancora la sede storica dell'azienda di famiglia".

Nel '900, con l'avvento dell'energia elettrica il vecchio pastificio manuale ha potuto espandersi e la generazione a seguire si è ulteriormente sviluppata con l'ausilio di nuovi macchinari.

"Virgilio De Luca, mio padre insieme al fratello Giopito, spostò l'azienda a Chieti Scalo – aggiunge Irene – L'altro fratello, Carmine, decise di tentar fortuna come ingegnere in America Latina".

Chissà, se la scelta migratoria di Carmine non sia stata poi un presagio del successo internazionale attuale. Difatti la pasta De Luca oggi ha una produzione di 60 mila quintali l'anno, con più di 100 formati diversi, il cui 40% è riservato al mercato estero.

Tre linee di produzione: quotidiana (spaghetti, rigatoni), artigianale, che comprende sia formati normali sia degli "specialissimi" ovvero formati jumbo (paccheri, calamarata per citarne un paio) e speziati, e infine i grani antichi.

Molto apprezzata nel mondo sovietico, va letteralmente a ruba nei grandi magazzini Gum, sulla piazza Rossa di Mosca.

Una produzione, quella De Luca, molto elaborata e a ciclo continuo, rispettando le basse temperature di essiccazione per avere la trafilatura di bronzo e un prodotto finito perfetto.

Non solo Russia,ma anche l'America e la calda America Latina, Cina, Asia e tutto il Medio oriente, ama e acquista i formati classici e quelli specialissimi.

"Non solo una semplice pasta ma la ricerca del prodotto perfetto – fa notare Irene – Oltre alla tradizionale semola di grano duro italiana, affianchiamo una linea di produzione bio ricavata dai grani antichi da cui ricaviamo la pasta di kamut, di

semola integrale, farro integrale, grano duro e la senatore Cappelli. Il tutto per andare incontro alle richieste di un mercato sempre in continua evoluzione".

È importante, infatti, la richiesta negli ultimi anni della pasta integrale, a seguito delle continue ricerche che tendono a bandire dalla dieta l'uso di farine eccessivamente raffinate come quella classica 00.

Tanto il lavoro, ma anche molte soddisfazioni, non solo sul mercato estero ma nel panorama nazionale. "Portiamo l'Abruzzo sulle tavole di tanti italiani, presenti da due anni come sponsor al noto festival "Primi d'Italia" a Foligno (Perugia), una manifestazione che veste a festa l'intero centro storico, promuovendo a tutto tondo la cultura del primo piatto in tavola".

"E poi sempre da 2 anni – aggiunge – sponsor de 'Lu carratur', competizione nostrana dei cuochi professionisti, che si svolge ogni anno a Pescara".

E ancora tanta tecnica, che li vede presenti al Tutto food di Milano e al Cibus di Parma, due fiere di settore che si alternano ogni anno e che richiamano esperti da tutto il mondo.

"Che cosa vorremmo? – auspica Irene in conclusione – Far conoscere meglio il brand a livello locale. Impazziscono per noi ovunque al di fuori dei confini nazionali e ci conoscono poco in Abruzzo. E poi, crescere il più possibile all'estero, perché la pasta è un qualcosa di profondamente legato all'Italia e poterla portare altrove è davvero una grande soddisfazione".

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli