

PASTA ALL'UOVO E FORMATI SPECIALI: NUOVO STABILIMENTO IN ABRUZZO

22 Luglio 2019



PESCARA – Un nuovo stabilimento dedicato alla pasta all'uovo e ai formati speciali voluto nella propria terra.

La scelta è del pastificio artigianale Rustichella d'Abruzzo, azienda che cresce in fatturato con 11 milioni di euro (+3%), nell'export in 70 Paesi, e nella rete produttiva.

“Entro l'autunno – ha annunciato il presidente Gianluigi Peduzzi – apriremo un nuovo stabilimento a Pianella (Pescara) che sarà dedicato alla pasta all'uovo e ai formati speciali per una produzione che si attesterà a 15 mila quintali l'anno. Lo sviluppo, che rientra in un progetto di Industria 4.0., prevede una tracciabilità completa dai silos di stoccaggio al pacchetto finale, e il consolidamento dei rapporti con la filiera agricola”.

Ad oggi, con 55 addetti nella sede di Moscufo (Pescara) e volumi produttivi di 33 mila tonnellate l'anno, sono una ventina, ha precisato il ceo Giancarlo D'Annibale, gli agricoltori conferitori del grano 100% Abruzzo “fidelizzati” tramite contratti di filiera che premiano forniture ad alta qualità. L'azienda, fondata a Penne nel 1924, si è mantenuta a conduzione familiare pur essendo un alfiere dell'innovazione.

La robotica è presente da tempo nelle linee produttive ed è stata brevettata la pasta, molto richiesta nei mercati orientali, “90 Rapida” che si cuoce in un minuto e mezzo.

“Si tratta di una magia della fisica – ha detto D'Annibale – che al contrario dei bucatini fa richiudere uno spaghetti fessurato che ritorna ad essere uno spaghetti pieno ma a cottura rapida, utile anche nei room service di hotel e nei chioschi”.

“La fortuna di essere presenti nei mercati di tanti Paesi ci consente di essere precursori delle nuove tendenze alimentari e al contempo orgogliosamente alfiere dell'autentica tradizione artigianale abruzzese”.

“La nostra fregola ad esempio – ha aggiunto Peduzzi – si sta imponendo come alternativa al riso dimostrando alto potenziale di vendite sia in Occidente che in Oriente ed è nel menu di Korean Air. Combattiamo così la concorrenza degli industriali che si vestono da artigiani”.

“Da noi la produzione si tocca e l'essiccazione a 45 gradi invece che a 90 non distrugge il glutine. Certo uno spaghetti fabbricato in tre ore invece che in 33 è un vantaggio, ma poi sta al consumatore scegliere una pasta con una buona tenuta”.

Rustichella d'Abruzzo ha oggi tre linee di prodotti: 100% abruzzese con solo grano locale; 100% italiano con grani antichi e vecchi come il Senatore Cappelli, e poi la linea classica con 75% grano italiano e 25% di semole estere.

“Il consumo della pasta cresce all'estero – ha concluso Peduzzi – mentre decresce in Italia per la moda delle porzioni ridotte e delle diete low carb, eppure noi produciamo la benzina del corpo umano. In India invece, dove abbiamo uno stabilimento

per la produzione della pasta per il mercato locale, i giovani scelgono la pasta perché è la novità rispetto al riso, e per la ristorazione è un must averla nei menu”.

Non solo tradizione, Rustichella d’Abruzzo produce anche la pasta per Iron man: si tratta della Py ad alto contenuto proteico e soia no Ogm che ha volumi di vendita molto alti tra gli sportivi, dal Portogallo e in Canada.