



Rustichella d'Abruzzo, quando “artigianale” vuol dire “eccellenza”

di *Delia Maria Sebelin*

Dal cuore dell'Abruzzo l'azienda - che quest'anno celebra il suo 90° anniversario - raggiunge i mercati di tutto il mondo. Il segreto? Il sapore unico della sua pasta.

In provincia di Pescara - ma ad appena dieci chilometri da Chieti - si trova Pianella. E' l'unica città dell'Abruzzo a vantare la Bandiera Verde, il prestigioso riconoscimento conferito dalla Confederazione italiana agricoltori agli enti locali che si distinguono nella valorizzazione dei prodotti tipici, nelle politiche di tutela dell'ambiente e del paesaggio, nel miglioramento delle condizioni degli operatori agricoli e, più in generale, dei cittadini. Pianella è anche Città del vino e Città dell'olio ma potrebbe essere

considerata anche Città della Pasta. E' proprio qui, infatti, che si trova la sede legale di Rustichella d'Abruzzo, lo storico pastificio artigianale che, dal 1924, offre prodotti d'eccellenza.

I circa 100 quintali di pasta che produce giornalmente nel laboratorio del vicino comune di Moscufo (Pe), nascono dalle migliori semole di grani duri selezionati, dall'alto tenore di glutine, impastate con acqua pura di montagna per ottenere un sapore e una tenacità unici. «La qualità del prodotto finale - sottolinea



il titolare del pastificio, Gianluigi Peduzzi - è assicurata durante tutte le fasi del processo produttivo, anche grazie alle linee fornite da Storci, azienda leader nel settore, che ha in comune con noi una lunga tradizione e una profonda esperienza». Strategiche, poi, le trafile in bronzo, «che rendono la pasta ruvida al punto giusto per “catturare” ogni tipo di condimento».

Dottor Gianluigi Peduzzi, quest'anno tagliate il traguardo dei 90 anni dalla nascita dell'azienda: quasi un secolo di storia, un punto d'arrivo importante. Potrebbe riassumerci i “passi salienti” che vi hanno condotto fin qua?

L'azienda nasce dal pastificio di mio nonno paterno, Gaetano Sergiacomo. Figlio di mugnai, decise di avviare l'attività fondando nel 1924 il “Pastificio Gaetano Sergiacomo”, a Penne.

Gianluigi Peduzzi (al centro, in camicia bianca e occhiali), e la sorella Stefania (in abito nero e oro) assieme alle famiglie.





« Le semole sono scelte in base al glutine e al valore proteico »»

Quindi, la storia del pastificio è profondamente legata alla sua famiglia...

Certo. Continuando nei ricordi, ci tengo a parlare di mio padre, Piero Peduzzi che, nel 1981, propose di realizzare con trafile in bronzo una pasta integrale. Quindi, per dare una nuova veste all'azienda, la ragione sociale si tramutò in "Rustichella d'Abruzzo S.n.c. di G. Sergiacomo & c.". Poi, nel 1989, io e mia sorella Stefania siamo entrati in società, abbiamo rilevato un frantoio situato a Moscufo, nella splendida area Vestina, e vi abbiamo trasferito la produzione.

Il pastificio ai raggi X

Rustichella d'Abruzzo

Piazza dei Vestini, 20
65019 Pianella (Pe)
Tel: 085 971308
Fax: 085 972521
Mail: info@rustichella.it
Sito web: www.rustichella.it

Anno di fondazione: 1924.

Fondato da: Gaetano Sergiacomo.

Slogan: Rustichella d'Abruzzo, pasta artigianale.

Produzione: Moscufo (Pe).

Mercati di riferimento: presenti in 70 Paesi, tra cui Stati Uniti, Australia, Giappone, Canada, Asia, Medio Oriente e Germania.

Formati di pasta: classici (lunghe, corte e corte per minestre), formati speciali (pici, scialatielli, fusilli al ferretto...), lavorati a mano (trofie, strozzapreti, cencioni...), regionali (gramigna, cannolicchi, torchietti...), sulla canna (spaghetti lunghi, tonnarelli lunghi al nero di seppia...), giganti (calamarata, conchiglioni, paccheri...), sfoglia matterello (nidi di fettuccine, nidi di tagliatelle...), specialità all'uovo (papillon, farfalle rigate, fettuccine, tagliolini, garganelli, paglia e fieno...), distese a mano all'uovo (pappardelle, linguette, nastrini...), laganelle all'uovo (laganelle al tartufo, allo zafferano...), stuzzicarelli all'uovo (stuzzicarelli al peperoncino, al barolo, alla rucola...).

Linee di prodotto: pasta di semola formati classici e speciali, pasta Primograno 100% Abruzzese, pasta integrale, pizzoccheri, specialità all'uovo, specialità all'uovo con aromi, i grani, biologica Bio Zerotre, Senza Glutine, pasta catering, pasta rapida, sughi e pomodori, olio extra vergine d'oliva, zafferano dell'Aquila Dop, Specialità della Dispensa, creme, salse, paté, aceto balsamico di Modena Igp, Dolcezza d'Abruzzo, mieli, lievitati, torroni e pressata.

Prodotti di punta: Spaghettoni del leone, cencioni, pappardelle, garganelli, paccherini, orecchiette.

Marchi: Rustichella d'Abruzzo.

Distribuzione Italia: attraverso agenti e concessionari, copriamo tutta Italia mediante negozi al dettaglio di qualità e ristorazione qualificata.

Distribuzione estero: circa 70 Paesi mediante distributori e agenti. Siamo presenti nei migliori negozi come Harrods, Dean e Deluca, KaDeWe, Julius Mainl, Isetan.

Investimenti: continui sulla produzione e sul controllo qualità. A ottobre otterremo la certificazione IFS e BRC.

Premi e riconoscimenti: al Cibus 2014, 2° classificato come miglior stand.



I comuni di Pianella, Moscufo e Loreto Aprutino formano il cosiddetto “Triangolo d'oro dell'Olio”: un'area in cui le caratteristiche geomorfologiche e microclimatiche consentono la produzione di olio extravergine Aprutino Pescarese Dop dalle straordinarie qualità chimiche e organolettiche. Tornando a voi, quanto contano il “legame con il territorio” e la “tradizione pastaria locale” per la produzione della vostra pasta?

«Le trafile in bronzo permettono di ottenere una pasta ruvida»

Esisteva un legame con il territorio già ai tempi di mio nonno e fino agli anni '70, quando i contadini della zona Vestina ci portavano il grano duro raccolto nei loro campi e scambiavamo la materia prima con la nostra pasta. Ricordo ancora il sabato, giorno di mercato, che molti venivano a prendere la pasta con una tessera “a scalare in kg”.

Ma il legame con il territorio esiste tutt'ora...
Certo. Infatti, per festeggiare l'ottantesimo anno dell'azienda, abbiamo avviato una produzione di filiera corta. Si chiama Primograno e, grazie all'accordo con alcune aziende agricole locali, riusciamo a ottenere una pasta 100% abruzzese e a km zero.

PRODOTTI A CONFRONTO

PRODOTTO	VALORI NUTRIZIONALI MEDI*			CARATTERISTICA PROCESSO PRODUTTIVO
Spaghetti 500 g Rustichella d'Abruzzo	Valore energetico	356,0	Kcal	Utilizzo semole ad alto valore proteico Utilizzo trafile con inserti in bronzo Essiccazione lenta a basse temperature
	Proteine	13,5	g	
	Carboidrati	71,0	g	
	- di cui zuccheri	3,5	g	
	Grassi	1,5	g	
	- di cui saturi	0,3	g	
	Fibre alimentari	3,0	g	
Spaghetti 500 g pasta industriale	Valore energetico	356,0	Kcal	Utilizzo semole a medio/alto valore proteico Utilizzo trafile con inserti in teflon o finto bronzo Essiccazione veloce a medio/alte temperature
	Proteine	12,0	g	
	Carboidrati	72,2	g	
	- di cui zuccheri	3,5	g	
	Grassi	1,5	g	
	- di cui saturi	0,3	g	
	Fibre alimentari	3,0	g	

* valori riferiti a 100 g di prodotto.



« La temperatura di essiccazione non supera i 45° C »

Più in generale, cos'ha di particolare la pasta Rustichella d'Abruzzo?

Nel laboratorio di Moscufo produciamo circa 100 quintali di pasta al giorno. E' una piccola produzione e ciò ci permette di controllare e di garantire tutte le fasi produttive, dalla selezione dei migliori grani duri, alla lavorazione artigianale, dalla trafilatura al bronzo alla lunga essiccazione.

Potrebbe scendere nei dettagli?

Le semole sono scelte in base all'alto tenore di glutine e all'elevato valore proteico. Le trafile in bronzo permettono di ottenere una pasta molto ruvida, così da trattenere meglio i condimenti. La temperatura di asciugatura non supera i 45° C, con tempi di essiccazione che vanno dalle 36 alle 50 ore. Se a tutti questi fattori si aggiunge l'importanza dell'acqua utilizzata per l'impasto, proveniente dalle vicine

montagne della Maiella e del Gran Sasso, si ottiene una pasta di qualità superiore e dal profumo e sapori assolutamente unici.

Da dove provengono le semole per la vostra pasta?

Abbiamo bisogno di un'ottima semola che rispetti la tenuta in cottura e un determinato sapore. La miscela di grani canadesi e americani al 30-40% - che contengono proteine in quantità e qualità - e la restante parte con grani italiani portatori di sapore sono la base per una buona pasta.

E per quanto riguarda il processo artigianale?

Gramoliamo la semola per un periodo lungo, poiché possiede una granulometria piuttosto grande. La lenta essiccazione a basse temperature garantisce la conservazione di tutte le qualità della semola fino al piatto. Nella produzione, grande importanza è data anche dai macchinari che utilizziamo, realizzati da Storci, leader nel settore, che ha in comune con noi una lunga tradizione e una profonda esperienza.

Dagli inizi, il pastificio è cambiato?

Il pastificio di mio nonno produceva solo d'estate, perché si asciugava la pasta al sole. In seguito, furono costruite delle cabine in muratura per l'essiccazione a bassa temperatura. Poiché il clima esterno influiva molto sul processo di essiccazione, nelle giornate

secche l'umidità all'interno delle celle veniva creata con l'immissione di acqua sul pavimento. Oggi, le fasi sono le stesse, la temperatura uguale, mentre la gestione dei parametri all'interno delle celle statiche è computerizzata. Questo, assicura la qualità costante del prodotto.

Cosa significa, secondo il suo punto di vista non solo professionale ma anche personale, "produzione artigianale" e "pasta di qualità"?

Più che parlare di qualità parlerei di due tipologie di produzione: quella industriale - che per grandi quantitativi impiega un processo veloce sia negli impasti che nell'essiccazione (4-6 ore) - e quella artigianale, per piccole produzioni e a lunga lavorazione. Quanto alla qualità, non sono da mettere a confronto: vi è "qualità industriale" e "qualità artigianale". Quindi, non affermiamo che la qualità della pasta artigianale è migliore di quella industriale: sono due paste diverse. Certo, al gusto la pasta artigianale è più buona rispetto a quella industriale, ma questo non significa che sia qualitativamente migliore. Per fare un esempio, un vestito cucito dal sarto e uno prodotto a livello industriale sono due prodotti diversi; comunque, possono essere ambedue di qualità. La decisione di acquistare



l'uno o l'altro non dipende tanto dal fattore "qualità" ma da altri.

Come potete dunque competere con la grande industria?

Puntando su un target di consumatori elevato: intenditori ed estimatori che cercano il gusto e vogliono che il condimento abbracci e penetri nella pasta grazie alla sua ruvidezza, ottenuta con le trafile di bronzo.

prìmi
tra i
prìmi



PREPARATO
PER LA PRODUZIONE
A FREDDO DI
Gnocchi di patate

- GNOCCHI "PULITI" SENZA PUNTATURE, PRODOTTI CON FIOCCO DERIVATO DALLE MIGLIORI QUALITÀ DI PATATE OLANDESI.
- A CONTATTO CON L'ACQUA, L'IMPASTO LIBERA AROMA E GUSTO CARATTERISTICO DELLA PATATA APPENA COTTA E PASSATA, CON OTTIMA TENUTA DI COTTURA.
- GLI GNOCCHI RISULTANO ELASTICI E MORBIDI ALLO STESSO TEMPO, CON LA CONSISTENZA IDEALE E PROPRIA DI UN PRODOTTO "FATTO COME UNA VOLTA" DI UN BEL COLORE GIALLO-AMBRA NATURALE.

CONFEZIONE "FAMIGLIA"
PER LAVORAZIONE MANUALE

CONFEZIONE "CATERING"
PER LAVORAZIONE MECCANICA

CONFEZIONE "TECNO MACCHINA"
CON OTTIMO RAPPORTO QUALITÀ /PREZZO



MOLINO PASINI S.P.A. - 46030 CESOLE (MN) - TEL. +39 0376 969015 - FAX +39 0376 969274 - www.molinopasini.com - info@molinopasini.com



Mi parli dei formati speciali: quali sono e verso quali mercati sono diretti?

Dall'inizio del 1981, dopo il lancio della pasta integrale, i clienti ci chiedevano sempre novità. Lumaconi, conchiglioni e bombarde (rigatoni giganti) furono i primi formati speciali giganti sul mercato. Ricordo che i nostri trafilai non erano d'accordo sulla produzione di queste tipologie perché in una trafila di bronzo ne entravano 4 o 5 e la produzione era veramente bassa. Poi seguirono le trenne (penne triangolari), la pasta al ceppo e i cencioni (ancora un formato cult dell'azienda). Provammo anche con i paccheri ma all'epoca erano meno interessanti dei lumaconi. Da questa selezione pensammo di poter ripercorrere con la pasta le regioni italiane. Ed ecco che nel 2014 la selezione di Rustichella d'Abruzzo arriva a celebrare con i formati speciali tutte le regioni, compresa la Sardegna con la sua famosa fregola sarda tostata.

E cos'ha di particolare Primograno?

La pasta Primograno è nata per festeggiare gli ottant'anni dell'azienda. Attraverso questo progetto ci impegnamo nel recupero di un sistema agricolo e di un'economia locale che altrimenti tenderebbero a scomparire. Primograno è un prodotto 100% abruzzese, a km 0 e una tracciabilità dalla semina fino alla raccolta. L'iniziativa ha visto coinvolto il Cra-Cer (Centro di ricerca per la cerealicoltura) di Foggia e,

« L'acqua per l'impasto proviene dalla Maiella e dal Gran Sasso »

in particolare, il genetista Natale Di Fonzo che ha ricercato una varietà di grano rispondente a determinate caratteristiche: quantità di glutine e proteine sopra la media, resistenza della pianta alle malattie e ai cambiamenti climatici per ridurre l'incidenza del numero di farmaci da utilizzare, oltre che avere un'alta produttività.

E quale varietà di frumento è stata scelta?

Dopo attente ricerche è stato individuato il San Carlo, un grano nazionale che oltre a possedere queste caratteristiche, conferisce alla pasta una sapidità e un profumo articolari. Per far conoscere ai nostri clienti la passione che mettiamo nella fabbricazione di questa pasta, dal 2008 io e la mia famiglia organizziamo durante l'estate il Primograno Tour, un percorso nelle terre dell'area Vestina per festeggiare il raccolto

dell'anno ma, anche, un momento formativo e di aggregazione.

Se Primograno è nata per l'ottantesimo compleanno di Rustichella d'Abruzzo, cosa avete pensato per celebrare il novantesimo?

Dal 31 luglio al 3 agosto 2014, i partecipanti al Primograno Tour hanno potuto assistere alla macinatura del grano, alla trebbiatura e hanno degustato le specialità abruzzesi tipiche del territorio. Abbiamo anche organizzato una gara non competitiva coinvolgendo chef di nazionalità diverse che si sono sfidati nella preparazione di un piatto a base di pasta Primograno utilizzando i prodotti locali. È stato emozionante vedere all'opera la creatività di questi chef, così diversi tra loro, ma accomunati dall'obiettivo di valorizzare al meglio la Primograno.

Producete anche pasta all'uovo: cos'ha di particolare?

Utilizziamo una quantità superiore di uova, circa 7 per ogni chilo di semola (la legge italiana permette l'uso di 4 uova/kg). La pasta è trafilata al bronzo. Le basse temperature di essiccazione, che vanno dai 35 ai 42° C, garantiscono la disidratazione della pasta senza alterarne le proprietà nutritive e di gusto tipiche del prodotto.

Avete una linea gluten free: potrebbe spiegarci come riuscite ad ottenere prodotti di qualità e "palatabili" anche senza glutine?

Il punto di forza dei prodotti senza glutine è la selezione delle farine 100% biologiche, certificate e notificate. Miscelate all'acqua pura proveniente dalle montagne circostanti, garantiscono la bontà di un prodotto che, essiccato sempre a basse temperature, diventa gustoso.

«Lumaconi e conchiglioni furono i primi formati giganti»

E cos'è la linea Bio Zerotre?

Nata da un percorso di educazione alimentare nelle scuole, la linea Bio Zerotre offre una serie di pastine che va incontro alle esigenze delle mamme e dei loro bambini, offrendo il giusto apporto di carboidrati e vitamine.

Cosa pensa delle paste biologiche?

Con la nostra linea Organic Bio abbiamo voluto sposare uno stile di vita attento e rispettoso, anche nei processi produttivi, dell'ambiente. La semola è ricavata da grani duri provenienti da coltivazioni biologiche certificate. La gamma di prodotti spazia dalla pasta, anche integrale, ai sughi, ai condimenti, all'olio extra vergine d'oliva. Fiore all'occhiello è la nostra pasta di farro biologico, che coltiviamo direttamente nelle colline dell'area Vestina a circa 500 metri sul livello del mare. Nel 1994 siamo stati i primi a esportare la pasta di farro negli Stati Uniti.

Parliamo di mercato. Nella situazione di crisi attuale, su cosa puntate per continuare a essere competitivi?

Qualità e innovazione sono alla base della nostra crescita e della nostra affermazione sui mercati. Nella pasta, la percentuale di proteine non è fonda-





tale quanto la qualità delle stesse. Se paragoniamo la percentuale delle proteine alla cilindrata di una vettura e la qualità alla potenza del motore, vediamo per esempio che nella Formula Uno una cilindrata di 1500 cc produce oltre 500 hp e che una normale vettura con la stessa cilindrata a volte esprime meno di 150 hp. Questo significa che - a parità di percentuale di proteine all'interno della semola - quello che conta di più è la qualità.

Ma qualità vuol dire prezzi elevati?

Un prezzo diverso, sì. "Costoso", perché i processi sono più lunghi e le materie prime di maggiore qualità, ma non "caro", che significa spendere di più per un prodotto che vale meno.

Quali sono i vostri mercati di riferimento?

Gli Stati Uniti, ma in generale l'estero rappresenta circa l'85% del nostro fatturato. Siamo presenti in 70 Paesi e da oltre trent'anni presidiamo mercati importanti come Canada, Germania, Giappone e Australia. Registriamo una crescita annuale all'estero con sensibili incrementi in Asia e Medio Oriente.

Mi parli della vostra politica di marketing.

Convincere il consumatore della qualità della pasta significa fargliela provare. Degustazioni, manifestazioni e seminari sono i migliori strumenti di promozione, insieme a campionature e confezioni da 100 g da regalare ai clienti. Un ufficio grafico e pubblicitario all'interno dell'azienda supporta promozioni, campagne ed eventi che vengono realizzati in collaborazione

« La Primograno è pasta 100% grano italiano e a km 0 »»

con i nostri distributori all'estero. Inoltre, forniamo un servizio "etichette in lingua" in quei Paesi dove si richiedono le informazioni nella lingua locale.

Oltre alla pasta proponete pomodori secchi, peperoni farciti, sughi: come mai avete ampliato la vostra offerta oltre il vostro core business?

Per offrire prodotti che potessero accompagnare la nostra pasta. Da qui, la selezione di pomodori sotto vetro e sughi pronti e, ancora, pesti e salse. Fino ad ampliare la scelta a zafferano dell'Aquila Dop, mieli, aceto balsamico... Così il consumatore può attingere a un'ampia scelta di referenze, contraddistinte dalla qualità Rustichella d'Abruzzo.

Un'ultima domanda: a chi non ha mai assaggiato la vostra pasta, quale formato consigliereste e con quale condimento?

La pasta artigianale ha in sé un sapore unico, basta un filo di olio extravergine di oliva. Tra i formati, lo spaghetti è il biglietto da visita di ogni pastificio: se è buono, il resto è "automatico"! ■■■

Delia Maria Sebelin