

A Parigi l'Abruzzo gastronomico conquista Cina, Giappone e Australia

Il Sial 2014 ha aperto le porte alla San Tommaso, l'azienda di Ortona che riunisce in unico brand le tipicità dell'Abruzzo e che, in occasione della fiera, ha moltiplicato i contatti tra il mercato locale e gli importatori del settore food (anche non europei) interessati ad alimenti e ricette della "regione verde"

Cina, Giappone, Australia. Sono soprattutto questi i mercati dai quali le tipicità gastronomiche abruzzesi hanno ricevuto maggiore attenzione al Sial di Parigi (conclusosi l'altro ieri) che, con 6.300 espositori e centinaia di migliaia di visitatori professionali in rappresentanza di 105 Paesi, è tra le più importanti fiere del mondo dedicate all'agroalimentare. A confermare l'interesse degli importatori del settore food non europei (ma anche di quelli del mercato Ue, soprattutto francesi) è la San Tommaso, azienda di Ortona che si propone di raggruppare in un unico marchio i prodotti tipici e le ricette gastronomiche abruzzesi dando visibilità anche a piccolissimi produttori.

L'azienda, in occasione del Sial, ha scelto di valorizzare insieme ai prodotti tipici abruzzesi anche il territorio regionale, le sue tradizioni, la sua cultura, i suoi tesori. «Una scelta di cui siamo stati felici – commenta Silvia D'Alessandro, amministratore unico dell'azienda – perché abbiamo potuto constatare una verità di cui siamo convinti da tempo. Un prodotto non si vende soltanto perché è qualitativamente all'altezza delle aspettative del pubblico, ma anche perché genera emozioni in grado di toccare la sensibilità dei consumatori. E queste emozioni non possono che arrivare dal contesto, in questo caso l'Abruzzo e la sua bellezza sin troppo sconosciuta, in cui quei prodotti vengono coltivati, curati, cucinati e confezionati».

La San Tommaso – che ha il suo stabilimento nella zona industriale di Arielli, vicino Crecchio, in provincia di Chieti – offre la più ampia varietà di prodotti tipici abruzzesi che può finire sulla tavola dei consumatori, dalla pasta fresca e secca ai sughi, dai salumi e dai formaggi alle conserve ed altre tipicità quali zafferano, tartufi ed oli speziati. Tutti provenienti da una rete di piccoli partner (alla San Tommaso preferiscono chiamarli così piuttosto che fornitori) che da soli non avrebbero la forza di emergere sui mercati internazionali ma che comunque sono in grado di garantire alimenti in linea con gli elevati standard richiesti dall'azienda. E poi ci sono le ricette: dalla pasta alla chitarra ai rintrocili, dalla ventricina alle salsicce al Montepulciano, dai mostaccioli allo zafferano, dal pecorino (di Farindola, Castel del Monte ed Atri) alla mortadella di Campotosto. La genuinità e il rispetto della ricetta tradizionale vengono controllati avvalendosi della collaborazione e della professionalità dei cuochi di Villa Santa Maria, anche loro presenti al Sial di Parigi.

Nata alcuni anni fa ad Ortona, la San Tommaso è guidata da quattro giovani imprenditori locali: oltre a Silvia D'Alessandro, ne fanno parte Giuseppe Carulli, Gaetana Carulli e Fabio Menè. Gaetana e Giuseppe, fratelli, hanno respirato sin da piccoli la vita d'impresa nell'azienda di famiglia Gegel srl, che ha sede sempre ad Ortona e si occupa di distribuzione (anche all'estero) di alimenti freschi e surgelati.

Ortona, 25 ottobre 2014

FOTO

- 1) Lo staff della San Tommaso (seconda da sinistra, Silvia D'Alessandro; alla sua destra, Giuseppe Carulli e, ultimo a destra, Fabio Menè)
- 2) La squadra della San Tommaso presente al Sial 2014
- 3) I cuochi della San Tommaso all'opera nello stand parigino
- 4) La San Tommaso incontra i buyers esteri
- 5) Un momento degli incontri nello stand della San Tommaso