Il Sole 24 ORE
DEL LUNEDÌ

IL CASO RUSTICHELLA

Pasta artigianale per buongustai di tutto il mondo

Moscufo, un paesino abruzzese poco conosciuto in Italia ma che a New York, Hong Kong e Mosca rappresenta la quint'essenza del *made in Italy* a tavola. Da lì infatti proviene la pasta della ditta Rustichella d'Abruzzo che nell'ultimo ventennio ha imbandito le tavole di entrambe le parti dell'emisfero — è il caso di dirlo, visto che circa il 70% della produzione viene esportata tra Stati Uniti, Cina e Giappone — mantenendo intatta la tradizione ereditata di generazione in generazione. A fondare l'azienda fu Gaetano Sergiacomo nel 1924 quando, primo di sette fratelli mugnai, decise di iniziare la produzione di pasta a Penne.

La sede della società a Moscufo (Pescara)

1924 **L'ANNO DI NASCITA**
L'azienda fu fondata da Gaetano Sergiacomo, primo di sette fratelli mugnai, a Penne, un paesino nell'entroterra abruzzese

6 mln **IL FATTURATO 2005**
Il giro d'affari stimato per il 2005 è di circa sei milioni di euro, raddoppiato rispetto ai ricavi generati nel 2002

A decidere invece di oltrepassare i confini della provincia di Pescara e di puntare dritto alle tavole delle principali capitali nel mondo sono stati i nipoti Gianluigi e Stefania. Prima negli Stati Uniti, che pesano oggi per la metà circa delle esportazioni e poi — come pionieri di un mercato allora ancora sconosciuto — a Hong Kong (1989) e in Giappone (1994).

Il segreto per farsi conoscere è stato quello di rifornire le migliori catene alberghiere dei propri prodotti e di farne apprezzare — *in primis* agli chef italiani negli alberghi e quindi ai clienti — la qualità. Senza trascurare un'intuizione avuta già dal nonno, ovvero che il prodotto artigianale è destinato a un ristretto pubblico di buongustai e quindi si riesce a vendere in negozi specializzati: anche oltreoceano al dettaglio i prodotti di Rustichella si trovano solo in qualche piccolo selezionato negozio o sono venduti tramite distributori locali. Sempre sotto l'attento monitoraggio di Gianluigi Peduzzi: «È importante che il diametro di un certo tipo di pasta sia sempre costante, perchè la proporzione tra questo è il tempo di cottura è un elemento chiave per servire un buon primo».

E la qualità non fa rima con quantità: a Moscufo vengono prodotti solo 25mila quintali di pasta all'anno, un quarto rispetto ad una produzione industriale di un grande gruppo. E poi per far risaltare il sapore delle semole di grani duri selezionati la pasta ancora oggi viene lavorata con trafile in bronzo, mentre il processo di essiccazione si compie lentamente e a bassa temperatura, anche fino a 50 ore e intorno ai 35 gradi, al contrario di quello industriale che avviene a circa 90 gradi per 4-5 ore.

ANNA ZAVARITT