

Si può prendere l'America per la gola

Tra vino, biscotti, gelatine e sughi, cresce il settore agroalimentare

PRATO. Dal tessile alla buona tavola. Della serie mangiamoci e beviamoci su, una delle strade che l'imprenditoria pratese sta percorrendo per rispondere alla crisi è proprio quella settore agroalimentare, decisamente in crescita. I requisiti per conquistare il mercato sono sempre qualità e innovazione.

A cinque mesi dalla partecipazione dei prodotti pratesi al Summer Fancy Food di New York, la fiera agro-alimentare più importante del nord America, la Camera di Commercio, in collaborazione con Cna e Confartigianato, continua il suo proposito di far incontrare gli operatori del territorio con importatori americani.

E i compratori statunitensi, almeno stando alla giornata di ieri alla tenuta "La Borriana", sembrano gradire. «Tutti i prodotti sono eccellenti. Dai cantucci di Prato al vino - commenta la giovane e sorridente Elisabeth Tohikion, operatrice della "Guidi Marcello Ltd" di Santa Monica in California - E poi questo posto è veramente bello e le persone sono piacevoli. Ci sono buone possibilità di intrattenere dei rapporti».

Ma andiamo a conoscere alcune delle imprese pratesi che ieri hanno messo in campo le loro prelibatezze.

Sughi e gelatine. Con un fatturato di 4 milioni di euro "Le Bontà di Cecchi Massimo" è la prima azienda per vendite di spalmabili nell'Italia centrale. E pensare che tutto è nato nel 1994, nella macelleria di Massimo Cecchi, dove venivano vendute le salsine preparate dalla madre Anna. Agli americani ieri hanno presentato i loro prodotti a base vegetale, perché negli Usa non si può esportare la carne: pesti verdi e rossi, sughi al pomodoro e soprattutto la nuova linea di spalmabili (salsa di capperi e patè di noci).

Ottimi con il formaggio, oltre che con il pane, le gelatine dell'azienda "Nunquam Sas" di via Pompeo Ciotti (a Tavola). Stavolta la storia dell'impresa inizia con il ristorante "Alla gusteria" e ieri gli omonimi prodotti sono stati presentati con successo agli americani. «Sono rimasti molto colpiti - spiega Fabio Goti, chef del ristorante - dalle gelatine coca cola e rum, ma anche da quella a base di pomodoro, vodka e peperoncino. Così come dai nostri vermouth bianco e liquore al caffè, fatti solo con ingredienti naturali».

Biscotti. A tentare la carta del biscotto di Prato salato (il suo nome è "Contrasto"), a base di arachidi e peperoncino, è stato il "Forno Steno" di Vaiano. Accanto a questa novità, l'azienda che ha acquistato il marchio Amadio Baldanzi (1779), ha presentato cantucci classici e non. Compresi quelli al gusto di cacao e rum che hanno vinto il primo premio al Fancy Food di New York nel 2003.

Sempre i cantucci, insieme ai bruttiboni, sono anche l'attività di "Branchetti biscotti" dei fratelli Emanuele e Monica Branchetti, l'impresa nata da un anno come costola del noto forno "Branchetti". «I nostri biscotti di Prato - spiega Emanuele - sono anche rivisitati con pistacchio e nocciole, con il caffè e con scorza di arancia. Agli americani però è piaciuta molto la nostra linea classica».

Vino, olio e Birra. Olio novello, Carmignano dogc e Sangiovese sono i prodotti dell'azienda agricola "Colline San Biagio". «Quello di oggi è stato un incontro importante per prendere contatti e stringere rapporti - dice Elisabetta Pocaterra, della famiglia titolare dell'impresa - E' piaciuto molto l'o-

lio novello appena imbottigliato». L'ingresso nel settore agro-alimentare in questo caso è avvenuto attraverso l'omonimo agriturismo a Bacchereto. E dopo il vino, la birra artigianale. Ci spostiamo così a Mercatale di Vernio, dove ha sede il

birrifico "Rhyton". Come spiega il proprietario Stefano Aiazzi, i suoi sono prodotti dall'etichetta accattivante e dai sapori ancorati al territorio dell'Appennino, proprio come la birra al miele "Rhyton's Bastet".

Melania Mannelli



Tiziana Falorni del biscottificio "Steno"

*Un incontro con gli operatori statunitensi
I cantucci di Prato restano i preferiti
ma cresce l'attenzione per gli altri prodotti*





Elisabetta Pocaterra e, dietro a lei, Carlotta Biagi. A sinistra, i fratelli Lombardi (sottoli)



Isabella Toti con i suoi vasetti di gelatine e sughi spalmabili