



Agroalimentare. Esportazioni in crescita per le aziende del settore

Campioni nascosti nella food valley dell'Alta Murgia barese

Vincenzo Rutigliano

Agroalimentare pugliese in crescita all'estero. L'export dell'industria alimentare è aumentato del 4,5% nel 2017 rispetto al 2016 e ha raggiunto un valore di 893 milioni di euro (dati Istat, nel rapporto Puglia di Bankitalia). Incremento inferiore a quello del 2016 (+5,9%) ma in linea con gli aumenti degli ultimi anni. L'agricoltura, poi, nel 2017 ha contribuito all'export regionale per 807 milioni di euro: +8,2%, in netta controtendenza rispetto al calo del 9,8% del 2016.

L'appeal internazionale di un'industria che trasforma grano e pomodoro, e produce anche olio e vino, ha radici in tutta la regione, in aziende spesso poco note. Nell'Alta Murgia barese, ad esempio, c'è una sorta di "food valley". Qui, in un ambiente tra i meno antropizzati al mondo, ci sono aziende che trovano spazio sul mercato. E tra Altamura, Gravina in Puglia e Poggiorsini - nel Parco dell'Alta Murgia, il parco rurale più grande d'Italia - prevale il "low profile".

A Gravina in Puglia c'è il pastificio Andriani (40 milioni di euro di fatturato nel 2017) che dal 2004 commercializza con il marchio Felicia 6 linee di pasta gluten free esportata in tutto il mondo (in una trentina di mercati e soprattutto in Usa). Dopo quella da farina di mais, di riso, quinoa, grano saraceno e amaranto, ora Andriani produce pasta gluten free da legumi. E per questo ha lanciato, insieme a Hor-

ta, spin-off dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, una filiera italiana dei legumi, per incrementarne la produzione su 8.000 ettari della Murgia

appulo-lucana.

Tra i legumi su cui puntare vi sono le lenticchie di Altamura, fresche di riconoscimento Igp, e sul cui recupero - nelle cultivar più antiche - punta pure l'Ente Parco dell'Alta Murgia con un suo paniere chiamato "Prodotti Tipici del Parco". Legumi a parte, questa food valley è alimentata da migliaia di ettari coltivati a grano duro, che danno materia prima a una filiera della trasformazione che inizia ad Altamura e arriva a Corato (pure nel Parco), città di molini (Casillo, Tandoi) e pastifici (Granoro e Riscossa).

Tra i "campioni nascosti" anche due della filiera dei prodotti da forno. Ad Altamura il biscottificio di Pietro Di Leo, fondato nel 1860 (fatturato 2017 di 18 milioni e 50 addetti), è stato tra i primi ad eliminare, già nel 2013, l'olio di palma nel processo produttivo e quest'anno è sbarcato nel segmento dei prodotti per celiaci. Oggi è il primo player, per volumi di vendite, in Puglia e Basilicata e il secondo nel segmento salutistico integrale. E poi la Oropan pure di Altamura, che esporta pane Dop di Altamura, focacce, friselle e taralli in 19 mercati esteri e che punta, entro il 2020, a raggiungerne altri 10, Cina compresa.

Questo habitat, unico e siccitoso in superficie, è anche uno dei bacini idrici più grandi del sud. E per questo a Poggiorsini una srl costituita da meno



di un anno da imprenditori e manager locali prova a sfidare, con “Acqua Orsini Sorgente di Puglia”, a chilometro zero, il primato dei colossi industriali del vicino bacino del Vulture (Coca Cola con la Gaudianello e Norda), che in Puglia hanno il 97% del mercato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA