



Osservatorio Economico



Camera di Commercio
Chieti

Diffusione gratuita

Poste Italiane S.P.A. spedizione in abbonamento postale - 70%
- DR/CBPA - AREA CENTRO/CH/064/2006/FF



La Giornata dell'Economia

L'Abruzzo in fiera

Il Centro Espositivo e di Servizi

Marchio di Qualità

"Ospitalità Italiana" 2008

Il pane di grano Cappelli



Camera di Commercio
Chieti

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI CHIETI

PRESIDENTE

Dino DI VINCENZO

VICEPRESIDENTE VICARIO

Domenico PASETTI

VICEPRESIDENTE

Nicola MOLINO

GIUNTA

Franco CAMBI

Dino DI VINCENZO

Patrizio LAPENNA

Nicola MOLINO

Domenico PASETTI

Nino SILVERIO

Armando TOMEO

CONSIGLIO

Vito BIANCO

Ferdinando BUCCELLA

Franco CAMBI

Franco CAROLI

Nicola COSTANTINI

Vincenzo D'ALESSANDRO

Dino DI VINCENZO

Silvio DI LORENZO

Germano Domenico DI LAUDO

Gianni D'ONOFRIO

Giancarlo GARDELLIN

Enzo GIAMMARINO

Nicola LA MORGIA

Patrizio LA PENNA

Adriano LUNELLI

Samuele LUPIDII

Calogero MARROLLO

Oreste MENNA

Vincenzo MEZZANOTTE

Nicola MOLINO

Mariano NOZZI

Domenico PASETTI

Angelo RADICA

Franco RICCI

Nino SILVERIO

Ottavio SEMERANO

Armando TOMEO

REVISORI DEI CONTI

Valerio DELL'OLIO

Renato MASSACESI

Paola SABELLA

SEGRETARIO GENERALE

Pierluigi FEDERICI

TESORIERE

Banca Popolare di

Lanciano e Sulmona S.p.A.



Allegato a "Listino prezzi all'ingrosso"

Iscr. Trib. di Chieti n.6 anno 1986 - Reg. pubbl. periodici.

Periodico edito dalla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Chieti.

Direttore responsabile

Pierluigi Federici

Hanno collaborato a questo numero

Davide Acerra, Gianluca De Santis, Massimo Di Cintio, Sandra Di Matteo, Serena Giannico, Giovanni Marcantonio

Foto

Archivio Camera di Commercio di Chieti, Michele

Camiscia, Massimo Di Cintio, Serena Giannico, archivio Litografia Brandolini.

Progetto grafico, impaginazione, fotolito, stampa, rilegatura

Litografia Brandolini - Sambuceto di San Giovanni Teatino (Ch) - Tel. 085 4463241

Delle opinioni manifestate negli scritti sono responsabili i singoli autori dei quali la direzione intende rispettare la piena libertà di giudizio.

La riproduzione anche parziale di quanto pubblicato è consentita soltanto citando la fonte.



La Camera informa

Pierluigi Federici è il nuovo Segretario Generale della Camera di Commercio di Chieti	3
Il Centro Espositivo e di servizi all'ex Foro Boario	52
La Camera di Commercio in visita al Centro Commerciale Insieme	55
Chieti tra le Camere di Commercio all'avanguardia in Italia per la Comunicazione Unica	65
Il seminario sul Modello Unico di Dichiarazione Ambientale	66
Business Internazionale: a Chieti l'incontro con operatori dell'Albania	67
Le giornate dell'etica e dell'economia Istituzioni, imprese e territorio a confronto	68
Donne e lavoro: esperienze italiane a confronto a Chieti	69
Attivo il Numero Verde per i prezzi dei prodotti e delle tariffe	71

Eventi

Sesta Giornata dell'Economia	5
Marchio di Qualità "Ospitalità Italiana" Anno 2008	33

Andar per fiere

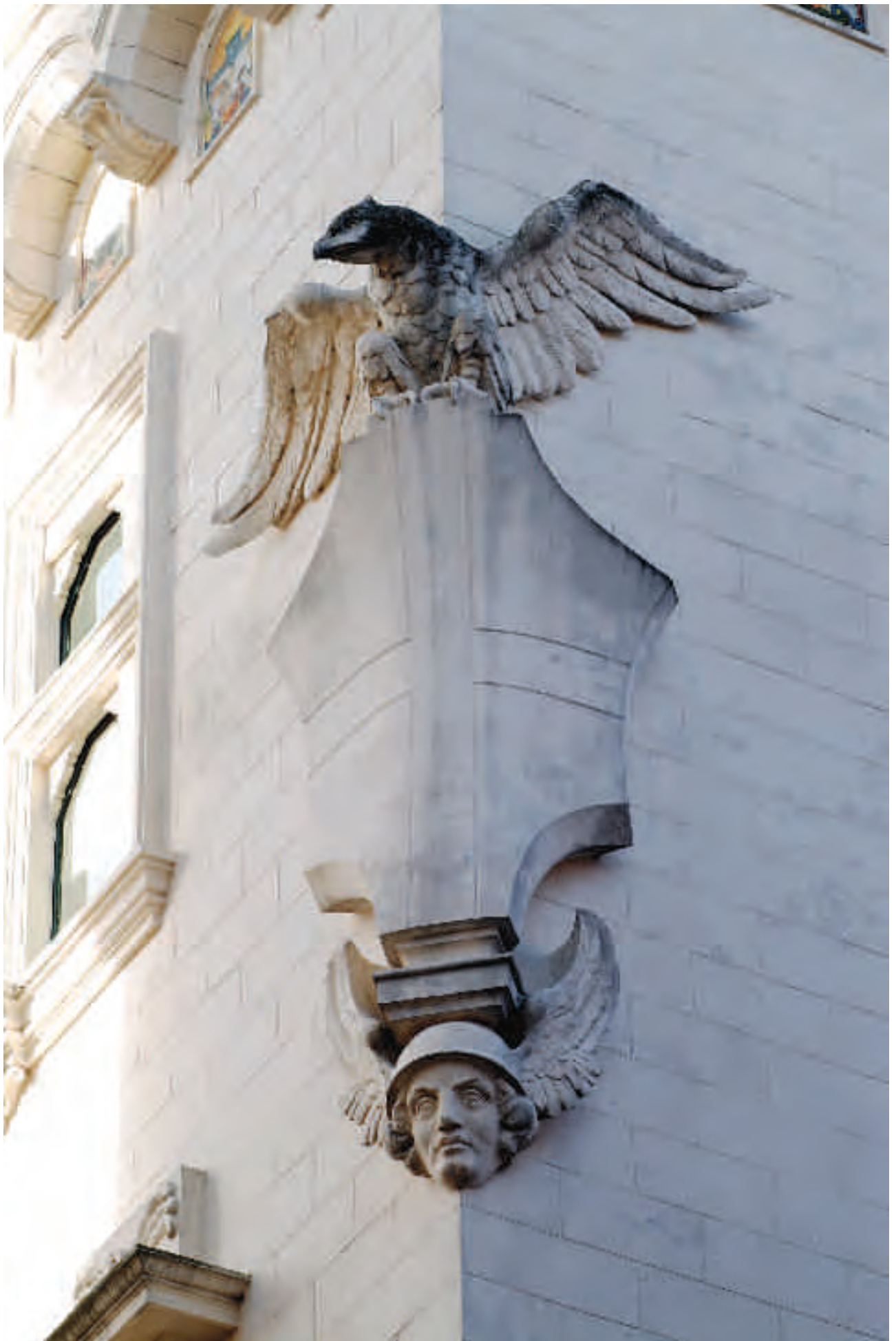
Abruzzo, terra di vini DOC da quarant'anni	13
Le bontà d'Abruzzo al Cibus di Parma	26
L'artigianato artistico conquista Bologna	28
A Park Life con le eccellenze del territorio	31

Terra nostra

Il pane di grano Cappelli	57
----------------------------------	-----------

In Europa

Enterprise Europe Network: la nuova rete della Commissione europea per le Pmi	63
--	-----------



Pierluigi Federici è il nuovo Segretario Generale della Camera di Commercio di Chieti

*A cura della
Redazione*

Si è insediato il 30 gennaio scorso il nuovo Segretario Generale della Camera di Commercio di Chieti, Pierluigi Federici. Nato a Roma il 1° ottobre del 1946, Federici è stato Dirigente della Camera di Commercio di Roma dal 1999 dove ha assunto la carica di Vice Segretario Generale, ricoprendo incarichi di responsabilità nelle diverse aree - Anagrafe, Busarl, Commercio Estero, Registro delle Imprese, Promozione e sviluppo, Diritto annuale - oltre ad essere stato Direttore generale dell'Azienda Speciale Promonet dal 2000 al 2005 e successivamente coordinatore delle sei Aziende Speciali della Camera di Commercio di Roma.

Laureato in Scienze Politiche alla Luiss di Roma con il massimo dei voti e la medaglia d'argento, ha svolto la sua lunga carriera professionale all'interno del sistema camerale a partire dal 1980, quando ha vinto il concorso pubblico per esami come Consigliere della carriera direttiva.

Uomo di grande capacità, è stato chiamato come presidente e come componente di numerose Commissioni di esame e di importanti Gruppi di lavoro a livello locale e nazionale, ed è stato coordinatore di progetti di ricerca e responsabile di importanti iniziative promozionali in Italia e all'estero in collaborazione con associazioni di categoria e con enti pubblici e privati, istituti di ricerca ed Università, e di servizi a supporto della valorizzazione delle produzioni, della cultura e del territorio, e a sostegno dello sviluppo e della internazionalizzazione delle imprese.



Autore e coautore di diverse pubblicazioni e di articoli su quotidiani e riviste a carattere tecnico-economico, per la sua esperienza è stato invitato in numerose occasioni come relatore in convegni e seminari e come docente in attività di formazione.

Pierluigi Federici, che ha assunto anche l'incarico di Direttore dell'Azienda Speciale "Agenzia di Sviluppo", in poche settimane di lavoro ha conquistato la stima dei dirigenti e di tutto il personale camerale ed ha subito condiviso con il Presidente della Camera di Commercio di Chieti Dino Di Vincenzo e con il Presidente dell'Azienda Speciale Adriano Lunelli, importanti progetti che mirano a potenziare ulteriormente il ruolo propulsivo della Camera di Commercio nell'economia del territorio. "E' per me motivo di soddisfazione poter dirigere la Camera di Commercio di Chieti – ha dichiarato Federici – che per qualità delle iniziative messe in campo negli anni a servizio dello sviluppo economico della provincia gode di alta considerazione nel circuito camerale italiano. Ho trovato un ambiente davvero motivato che consente di sviluppare iniziative importanti che esaltino le capacità dei singoli e dei gruppi di lavoro contribuendo all'efficienza e all'efficacia dell'azione camerale. Siamo consapevoli dell'importanza della valorizzazione delle risorse umane attraverso quelle sfide che in una provincia virtuosa, dinamica ed aperta alla competizione internazionale, impongono un alto livello di competenza nei servizi di supporto alle imprese".



6^a GIORNATA DELL'ECONOMIA

9 MAGGIO 2008

UNIONCAMERE
CAMERE DI COMMERCIO D'ITALIA

A cura dell'U.O.
Studi e Statistica

La Camera di Commercio di Chieti, nell'ambito della sesta edizione della "Giornata dell'Economia", l'appuntamento annuale promosso in tutta Italia da Unioncamere, ha presentato il 9 maggio il "Rapporto sull'economia della provincia di Chieti".

Dopo i saluti del Presidente della Camera di Commercio Dino Di Vincenzo, è seguita la relazione introduttiva del Segretario Generale dell'Ente Pierluigi Federici e la presentazione del "Rapporto" a cura di Sandra Di Matteo, responsabile dell'Ufficio Studi camerale. Paola Sabella, Presidente del Comitato provinciale per la promozione dell'imprenditorialità femminile ha invece affrontato il focus dedicato all'imprenditoria "in rosa" con la presentazione dei risultati di una ricerca realizzata dall'Ufficio Studi della Camera di Commercio, mentre Concettina Pascetta del Cresa (Centro ricerche economiche e sociali delle Camere di Commercio d'Abruzzo) ha delineato la situazione dell'Abruzzo nello scenario nazionale e internazionale.

Un dato certamente positivo e che qualifica il territorio chietino come "la provincia che contribuisce maggiormente all'economia dell'Abruzzo" è quello relativo alla ricchezza prodotta nel 2007 con un Pil nominale di 9 miliardi di euro, mentre le altre province abruzzesi non sono andate oltre a 6-6,5 miliardi di euro.

La bontà di questa performance economica risulta evidente anche confrontandola con quella dell'Italia, visto che Chieti ha mostrato nel periodo 2003-2007 una dinamica di crescita (+15,4%) superiore a quella dell'Italia (+14,9%), anche se non va trascurato il fatto che nel 2007 si è registrato un dato inferiore, anche se di poco, a quello medio italiano (+3,5% Chieti; +4,0% Italia).

Lo sviluppo economico della provincia non sembra, quindi, essere stato influenzato più di tanto dalla ridotta crescita - in termini quantitativi - del **tessuto imprenditoriale** negli ultimi anni (+2,2% nel periodo 2001 - 2007), ma anzi l'evoluzione negativa del numero di imprese nel 2007 (-1,5%) non ha impedito al Pil di crescere con un tasso del 3,5%.

Ciò probabilmente è stato favorito dal processo di rafforzamento dell'articolazione interna della base produttiva locale, testimoniato dal sostenuto aumento delle forme imprenditoriali più modernamente organizzate e più solide sul piano gestionale e finanziario (società di capitali) a cui si è associato il contestuale ridimensionamento delle ditte individuali.





Uno degli aspetti senz'altro più rassicuranti è quello legato al **commercio internazionale**. L'economia della provincia di Chieti, infatti, presenta un elevato tasso di apertura, tanto che la somma di esportazioni ed importazioni rappresenta l'80% del Pil della provincia, una percentuale doppia di quella media regionale (41,8%), e più alta di quella media nazionale (47,4%).

Il 2007 conferma il trend positivo, visto che il tasso di crescita annuale è stato del 18,7%, un dato ancora più elevato rispetto a quello medio dell'Abruzzo (11,8%) e a quello nazionale (8%).

L'ottima performance sui mercati esteri è attribuibile in larga parte al comparto dei "mezzi di trasporto", che da solo rappresenta la metà dell'export della provincia di Chieti (2,5 miliardi di euro su un totale di 4,8) e che, in un solo anno, è cresciuto del 31,6%, un tasso quasi doppio rispetto all'aumento medio dell'export (18,7%).

"Oltre a quanto contenuto nel Rapporto – ha commentato il presidente della Camera di Commercio di Chieti Dino Di Vincenzo – vanno sottolineati due elementi. Da un lato l'evidente rallentamento delle costruzioni, che notoriamente rappresentano un elemento di sostegno della nostra economia, a causa della progressiva diminuzione del mercato delle nuove abitazioni e degli investimenti nelle opere pubbliche, che tuttavia potrebbero risalire se si facesse maggiore ricorso al coinvolgimento dei privati attra-

*Il Presidente della Camera
Dino Di Vincenzo*



*verso la finanza di progetto; dall'altro, il grande potenziale non ancora completamente sfruttato del comparto turistico che riten-
go in grado di generare benefici diretti ed indiretti distribuiti sia
a breve sia a lungo termine. Per questo, la Camera di
Commercio di Chieti vi sta dedicando importanti risorse desti-
nate alla promozione del territorio, alla certificazione di qualità
delle strutture e alla creazione dell'osservatorio turistico provin-
ciale e di un laboratorio di formazione per le imprese nel campo
della qualità dell'accoglienza e del marketing”.*

Se il sistema delle imprese ha chiuso il 2007 con un bilancio tutto sommato favorevole, non si può dire lo stesso per quanto attiene al **tenore di vita** registrato a livello provinciale. I dati relativi al Pil pro-capite e al patrimonio disponibile, indicatori del tenore di vita, infatti, si collocano al di sotto della media nazionale.

In particolare, il Pil pro-capite di Chieti, se da una parte è decisamente maggiore rispetto a quello medio del Mezzogiorno (quasi 5.500 euro in più l'anno), dall'altra è ancora lontano da quello della media nazionale, per circa 3 mila euro l'anno. La minore ricchezza prodotta e disponibile ha ovviamente influito nella formazione del valore del patrimonio medio familiare: 263,5 mila euro detenuti in media per famiglia a fronte dei 362,4 mila dell'Italia.

“L'analisi dei dati contenuti nel Rapporto consente di delineare il quadro sostanzialmente positivo del contesto economico-produttivo provinciale, soprattutto se confrontato con le altre realtà della regione – ha aggiunto il Segretario Generale della Camera di Commercio di Chieti Pierluigi Federici – anche se non mancano segnali di attenzione per alcuni comparti e un tenore di vita della popolazione sottodimensionato rispetto alla media nazionale. L'economia internazionale sta vivendo una generale fase di rallentamento della crescita che avrà un forte impatto anche in Italia tanto che previsioni dicono che ci sarà un minore incremento del Pil che si attesterà tra 0,6 e 0,3% e che le conseguenze si potrebbero far sentire anche a livello provinciale”.

Di seguito si riporta una breve sintesi dei principali risultati emersi da “Rapporto sull'economia della provincia di Chieti”.



*Il Segretario Generale
della Camera
Pierluigi Federici*

La produzione di ricchezza

Crescita più alta rispetto alle altre province abruzzesi, ma in linea con quella nazionale

Chieti è dal punto di vista economico la provincia più importante dell'Abruzzo. Infatti, in termini di Pil nominale la provincia teatina ha contribuito al Pil italiano nel 2007 per quasi 9 miliardi di euro, mentre le altre province abruzzesi non sono andate oltre a 6-6,5 miliardi di euro. La preminenza di Chieti è proporzionalmente cresciuta visto che fra il 2003 e il 2007 il Pil nominale di Chieti è cresciuto del 15,4%, a fronte di una crescita media del Pil abruzzese dell'11,2%. In sostanza il divario tra Chieti e le altre province abruzzesi è cresciuto.

La bontà della performance economica di Chieti risulta evidente anche confrontando la stessa con quella dell'Italia, visto che Chieti ha mostrato nel periodo 2003-2007 una dinamica di crescita (15,4%) superiore a quella dell'Italia (14,9%), anche se non va trascurato il fatto che nel 2007 si è registrato un dato inferiore a quello medio italiano (3,5% Chieti; 4,0% Italia).

Commercio con l'estero

Aumenta la vocazione all'internazionalizzazione e la competitività sui mercati internazionali

La provincia di Chieti presenta un elevato tasso di apertura della propria economia, tanto che la somma di esportazioni ed importazioni rappresenta l'80% del Pil della provincia, una percentuale doppia di quella media regionale (41,8%), e comunque più alta di quella media nazionale (47,4%).

La nostra provincia è quella che contribuisce in misura maggiore all'export della regione Abruzzo (4,8 miliardi di euro nel 2007 su un totale di 7,3 miliardi di euro di esportazioni abruzzesi).





Nel 2007 le nostre vendite all'estero sono aumentate del 18,7%, trainate dal comparto dei "mezzi di trasporto", che da soli rappresentano la metà dell'export della provincia di Chieti (2,5 miliardi di euro su un totale di 4,8 miliardi). Infatti, in un solo anno il valore dei mezzi di trasporto esportati è cresciuto del 31,6%, un tasso quasi doppio rispetto all'aumento medio dell'export totale.

Mercato del lavoro

Disoccupazione in calo e trend analoghi a quelli medi italiani

Solo il 5,8% dei 163.000 cittadini che costituiscono la forza lavoro della provincia di Chieti si trovano in stato di disoccupazione, un tasso leggermente inferiore rispetto al tasso di disoccupazione nazionale (6,1%). Inoltre, deve suscitare soddisfazione la circostanza che il tasso di occupazione, che mette in relazione gli occupati con la popolazione in età lavorativa (15-64 anni), è a Chieti più alto (59,1%) che in media in Italia (58,7%). Il giudizio positivo si rafforza poi se si considera che il tasso di disoccupazione è sensibilmente diminuito negli ultimi anni: basti pensare che nel 2005 era pari al 8,8%. Quindi da un tasso più elevato rispetto a quello medio nazionale (2005: 8,8% a Chieti, 7,7% in Italia), si è passati ad uno più basso (2007: 5,8% a Chieti, 6,1% in Italia).

Tenore di vita

Indicatori attestati ad un livello inferiore rispetto alla media nazionale

Nella provincia di Chieti vi è un più basso tenore di vita rispetto all'Italia confermato dai dati relativi alla ricchezza prodotta e al patrimonio disponibile. Relativamente al primo fattore il Pil pro-capite risulta pari a 22.954 euro a fronte dei 25.921 euro in Italia. La minore ricchezza prodotta e disponibile ha ovviamente influito nel tempo nella formazione della ricchezza con il valore del patrimonio medio familiare più basso: 263,5 mila euro detenuti in media per famiglia a fronte dei 362,4 mila dell'Italia.

Dinamica imprenditoriale

Stabile complessivamente il numero di imprese, con crescita delle imprese di costruzioni e riduzione di quelle agricole

Dati meno positivi vengono invece dalle dinamiche di impresa, che evidenziano una certa stazionarietà nel numero di imprese da un punto di vista quantitativo, anche se si assiste ad un processo di irrobustimento del tessuto produttivo con aumento del peso sul totale delle società di capitale (da 5% del 2001 ad 8,9% del 2007) e delle società di persone (da 9,5% nel 2001 al 10,4% del 2007) ed una relativa riduzione delle ditte individuali (dall'84,1% del 2001 al 79,0% del 2007).

Mettendo però in relazione il trend delle imprese (“più qualità e meno quantità”) con quello di crescita del Pil della provincia di Chieti, si constata come ciò ha influenzato positivamente lo sviluppo economico teatino.

Analizzando l'articolazione delle imprese attive nella provincia di Chieti per settore economico, si scopre che il gruppo più numeroso opera in agricoltura, dove vi sono più di un terzo (circa 16.500) di tutte le imprese di Chieti (43 mila). Poco più di 9 mila imprese sono invece impegnate nel commercio, ed altre 5.000 nelle costruzioni. Le attività manifatturiere sono invece svolte da oltre 4 mila imprese.

L'imprenditoria femminile

Un ulteriore utile strumento che si ricava dall'archivio di dati della rete camerale, è fornito dall'Osservatorio sull'imprenditoria femminile, attraverso il quale è possibile analizzare le imprese nelle quali la partecipazione femminile, rispetto alla compagine imprenditoriale totale, supera il 50%.

L'Ufficio Studi della Camera di Commercio di Chieti ha realizzato un approfondimento sulle caratteristiche dell'imprenditoria femminile in provincia di Chieti.

A fine dicembre 2007 le imprese femminili attive della provincia di Chieti sono 13.043, rappresentando ben il 30,2% del totale delle imprese, valore che risulta superiore rispetto a quanto riscontrato a livello regionale (28,5%) e nazionale (24%).

La disaggregazione dei dati per settore di attività economica segnala che le imprese femminili si concentrano prevalentemente nei settori dell'*agricoltura* e del *commercio* che da soli assorbono complessivamente quasi il 70% del totale delle imprese “in rosa”. Più in dettaglio, il comparto agricolo con oltre 6 mila imprese attive incide per il 46,1% sul totale, valore che si colloca molto al di sopra della media regionale (31,6%) e che risulta più che raddoppiato rispetto al dato nazionale (21,5%).

Segue il comparto commerciale che raggruppa oltre 2 mila e 800 imprese, rappresentando, quindi, il 22% del totale. In questo caso, i corrispondenti valori regionali e nazionali presentano percentuali superiori: 27% per il primo e 31,4% per il secondo.



Significativa è anche la presenza di imprese femminili nel macrosettore dei *servizi* (comprendente le attività dei servizi alla persona e alle imprese), che supera il 16%.

Esigüe sono invece le quote detenute dagli altri settori: 8% per le *attività manifatturiere* (pari a 1.045 unità), 4,6% per gli *alberghi e ristoranti* (599 unità) e 0,5% per le *costruzioni* (314 unità). Dall'esame dei dati in base al *tasso di femminilizzazione* delle imprese (ovvero il rapporto tra imprese femminili attive in un determinato settore e totale delle imprese rilevate nello stesso settore) si colgono interessanti indicazioni.

Il settore di attività più "femminilizzato" risulta essere quello degli *altri servizi pubblici, sociali e personali* (rientrano in questo comparto ad es. le attività di cura della persona, attività ricreative), dove quasi sei imprese su dieci sono femminili, seguito da quello che raggruppa le attività afferenti alla *sanità e altri servizi sociali* (43,7% del totale) e quello delle attività legate all'*istruzione* (38,8% del totale).

Anche per i comparti numericamente più rilevanti, *agricoltura e commercio*, i valori sono significativi: oltre il 31% delle imprese commerciali è rappresentato da imprese femminili mentre, per l'*agricoltura*, la percentuale sale al 36,2%.

Elevato è anche il tasso di femminilizzazione sviluppato dalle attività legate al turismo: un terzo delle imprese del comparto degli *alberghi e ristoranti*, infatti, è gestito da donne.

Il settore *edile*, invece, è quello in cui è ancora particolarmente radicata la presenza maschile (6,3% il tasso di femminilizzazione). Nel corso del 2007 anche le imprese femminili sono state inte-

ressate da una dinamica negativa che ha ridotto lo stock dell'1,8% (Abruzzo -0,2%, Italia 0,7%).

Infrastrutture

Trasporti punto di forza, crescita generalizzata delle dotazioni, ma ancora non pari al livello medio nazionale

I dati sulla dotazione infrastrutturale nel 2007 della provincia di Chieti evidenziano una situazione abbastanza positiva rispetto alla media italiana sul fronte della rete stradale (130,9) e ferroviaria (154,7), e delle infrastrutture portuali (155,2). Per quanto riguarda le strutture per servizi pubblici, solo quelle relative all'istruzione presentano un livello superiore (107,9) a quello medio nazionale, mentre risulta meno soddisfacente la dotazione di quelle sanitarie (88,9). Più modeste rispetto alla media nazionale sono anche le infrastrutture delle telecomunicazioni (71,0), energetiche (81,2) e bancarie (79,6). Il dato più negativo proviene, infine, dalle strutture culturali (49,1).

Scenario previsionale

Lo scenario previsionale (realizzato dal Centro Studi Unioncamere) permette di fornire alcune indicazioni sull'andamento più probabile dei principali aggregati a livello provinciale. L'evoluzione attesa per la provincia di Chieti appare caratterizzata da un tasso di crescita del valore aggiunto del +1% medio annuo per il periodo 2008-2011, contro il +1,1% previsto per l'Abruzzo e il +1,3% per l'Italia.

Sul fronte del mercato del lavoro le previsioni non indicano particolari recuperi. L'occupazione, infatti, dovrebbe crescere ad un tasso medio annuo del +0,7% così come previsto per l'Abruzzo e per l'Italia.



Abruzzo terra di vini DOC da quarant'anni

di
Davide Acerra

Si è chiusa con grande soddisfazione per l'Abruzzo la partecipazione a Vinitaly e Sol, le due più importanti manifestazioni fieristiche internazionali dedicate al vino e all'olio di oliva di qualità, conclusesi a Verona il 7 aprile. Tanti premi e ampio interesse da parte della stampa specializzata e soprattutto degli operatori commerciali, che hanno visitato gli stand delle 92 aziende vitivinicole, 6 aziende di liquori e distillati e delle 22 olivicole abruzzesi e che hanno partecipato alle diverse degustazioni istituzionali e private organizzate nei cinque giorni. L'impressione da parte di tutti è stata di una regione che ha dato prova di grande maturità e di un grande spirito di gruppo pubblico-privato, formato da Regione Abruzzo, Arssa, Camere di Commercio, Enoteca regionale, Province, Aptr e dalle associazioni di produttori (ConSORZI di tutela) e che è stata in grado di adottare una vera e propria politica di marketing territoriale.





“Il nostro sistema di lavoro – ha sottolineato il presidente del Centro Interno delle Camere di Commercio d’Abruzzo Dino Di Vincenzo – è preso ad esempio nazionale, dove è raro vedere Regione e Camere di Commercio lavorare fianco a fianco su un progetto comune da ben 11 anni con crescente impegno. Anche in questa edizione abbiamo fatto un notevole sforzo organizzativo e finanziario per essere all’altezza di questa manifestazione internazionale, per supportare le nostre imprese che molti successi stanno riportando sia presso la critica, sia sul mercato dove il nostro vino ed il nostro olio si propongono con un favorevole rapporto qualità/prezzo grazie a produzioni di forte identità territoriale, due fattori che valgono molto nella competizione internazionale”.

“Quest’anno la nostra presenza non è passata certo inosservata – ha spiegato l’assessore Marco Verticelli – perchè siamo andati a Verona con la consapevolezza di non essere più soltanto una regione emergente ma una realtà importante del panorama enologico italiano ed internazionale supportata da una capacità di programmazione mai avuta in ambito promozionale nonché dal crescente spazio espositivo dovuto alle sempre più numerose aziende che fanno richiesta di partecipazione, ma anche ai Consorzi di tutela, alle Province e all’Aprt ai quali è stato assegnato uno stand personalizzato all’interno dell’area istituzionale”.

Una presenza, resa ancora più prestigiosa dalla pioggia di premi riportata dalla nostra regione nel concorso enologico internazionale: sono 7 le medaglie (1 Gran medaglia d’oro, 3 d’oro, 1 d’argento e 2 di bronzo) e ben 93 i Diplomi di Gran Menzione, conquistate nelle diverse categorie di vini bianchi, rosati e rossi Doc e Igt.

Un risultato che colloca per la terza volta il Montepulciano d'Abruzzo quale Doc più premiata, seguita a poca distanza dall'Amarone della Valpolicella: al Cerasuolo vanno 3 medaglie (gran medaglia d'oro, oro e argento) e 13 Gran Menzioni nella categoria riservata ai "Vini rosati doc", così come nelle due categorie "Vini rossi doc" il Montepulciano d'Abruzzo porta a casa 3 medaglie (argento, oro e bronzo) e 46 GM. L'altra medaglia (d'oro) è stata assegnata nella categoria "Vini Rosati igt", insieme a 4 GM, mentre altre 22 GM sono andate ai vini bianchi. I tre ad essere il più premiato, il Montepulciano d'Abruzzo risulta essere anche uno dei vini Doc più venduti nella grande distribuzione nel 2007. E' quanto emerge dai risultati dell'indagine realizzata dall'Istituto di ricerca IRI Infoscan e presentata a Vinitaly che conferma quanto il nostro vino di punta piaccia alla critica ma anche al mercato e dunque ai consumatori che acquistano il Montepulciano d'Abruzzo negli iper e nei supermercati italiani.

*Il cantante abruzzese
Giò Di Tonno*



“Il consumatore – ha aggiunto il presidente del Centro Interno delle Camere di Commercio d'Abruzzo Dino Di Vincenzo – va sempre più alla ricerca di vini in possesso dello stretto legame con il territorio di produzione, dunque di forte identità e non fa caso più al luogo ma alla qualità dell'acquisto, in relazione alla sua ridotta capacità di spesa in questo periodo. Per questo dobbiamo investire nella tutela del nostro territorio e del nostro vino e nell'attivare al più presto il sistema di controlli per offrire la possibilità di rendere tracciabile tutta la filiera, elemento considerato importante e di valore competitivo anche all'estero dove finisce il 50% del nostro vino”.

“Il vino abruzzese è apprezzato per il suo rapporto tra quantità disponibile sul mercato, qualità e prezzo, tre leve che poche regioni del mondo possono vantare – ha commentato

il presidente del Consorzio di Tutela Sebastiano Porello – e per questo possiamo giocare su diversi tavoli, quello della grande

distribuzione dove il Montepulciano d'Abruzzo da tre anni si classifica tra i primi due vini più venduti, e quello dell'horeca, ossia enoteche e ristoranti dove possiamo piazzare le nostre etichette di pregio. Il Consorzio plaude all'impegno organizzativo delle istituzioni e da parte sua attuerà una politica di controllo delle produzioni e di tutela delle nostre denominazioni”.

Un successo dovuto anche sicuramente all'accattivante campagna di promozione “Vini Doc d'Abruzzo, Note di Piacere”, che ha proposto l'immagine dell'Abruzzo non solo all'interno e all'esterno del polo fieristico con pannelli istituzionali collocati lungo il percorso, ma per la prima volta anche sugli autobus di Verona e sulle pensiline delle fermate, nonché sui principali periodici nazionali e su tutti gli Eurostar di Trenitalia. Davvero suggestivo l'aspetto architettonico, curato dai tecnici e dagli architetti dell'Arssa: all'interno dei padiglioni del Vinitaly e del Sol, l'Abruzzo era riconoscibile con alte trabeazioni perimetrali con i colori e le immagini bordeaux e verdi. Lo stand Abruzzo al Vinitaly è stato caratterizzato con una grande area istituzionale con al centro l'Enoteca Regionale d'Abruzzo, la sala degustazione e gli spazi di accoglienza; mentre al Sol con la piazza arricchita dai grandi olivi e raccontata attraverso la comunicazione di grande impatto “Oli Extravergini d'Abruzzo. Qualità secolare”.

“Hanno avuto un ruolo fondamentale due elementi di forte valorizzazione – ha sottolineato convinto il Direttore generale





dell'Arssa Donatantonio De Falcis – l'Enoteca Regionale che ha ampliato gli spazi e l'offerta con circa 500 vini ed un grande banco d'assaggio perimetrale e il ristorante Abruzzo, che rappresenta non solo strumento utile di servizio per i nostri operatori vinicoli ed oleari e per gli incontri d'affari, ma anche formidabile veicolo per promuovere le altre eccellenze agroalimentari e la cucina regionale, oltre che palestra di esperienza per gli allievi dei cinque istituti alberghieri della regione”.

Entrambe le strutture sono state coordinate dai sommelier dell'Ais Abruzzo, guidati dal presidente Gaudenzio D'Angelo (nella foto a pag. 16): il ristorante Abruzzo ha visto all'opera le brigate di sala e di cucina composte da circa 50 studenti delle cinque scuole alberghiere, affiancati dai docenti e da 15 sommelier, che si sono occupati anche dei servizi dell'Enoteca Regionale d'Abruzzo e come supporto ai produttori dell'Abruzzo. Ogni giorno è stato proposto un menu con i prodotti e con le ricette tradizionali abruzzesi di carne e di pesce, dallo zafferano dell'Aquila Dop alle carote del Fucino Igp, dalla pasta Delverde di Fara S. Martino all'agnello del Parco Nazionale alla pizza dolce abruzzese. Come consuetudine, nella giornata domenicale sono stati serviti i piatti vincitori del concorso “Il Carraturo d'Oro 2008” organizzato dalla Federazione italiana cuochi di Pescara (nella foto sopra).



Tra i tanti personaggi illustri che hanno affollato lo stand Abruzzo anche Franco Marini, presidente del Senato, che ha sottolineato come “l’Abruzzo sia una delle regioni italiane dove l’agricoltura sta conquistando risultati davvero importanti grazie ad un rinnovamento sia nella conduzione delle aziende, sempre di più affidate ai giovani e alle donne, sia nella qualità delle produzioni, vinicole ed olearie in particolare”. E ancora Giò Di Tonno, il vincitore dell’ultimo Festival di Sanremo, giunto a Verona nella giornata inaugurale per brindare ai 40 anni del Montepulciano d’Abruzzo Doc, e infine il Ministro dell’Agricoltura della Repubblica di San Marino con il quale l’assessore regionale Verticelli ha sottoscritto un “gemellaggio del vino”.



La medaglia “Cangrande” con il titolo di “Benemerito della vitivinicoltura italiana” assegnata da Veronafiere nell’ambito di Vinitaly, su proposta dell’Assessore all’agricoltura della regione Abruzzo Marco Verticelli, è andata invece, quest’anno, a Marcello Zaccagnini, storico produttore della Provincia di Pescara.



“Con questa edizione siamo certi di aver compiuto un ulteriore balzo in avanti nella promozione del territorio e dei nostri vini – ha commentato soddisfatto il direttore del Centro Interno Innocenzo Chieffo che da ben 30 anni accompagna le aziende abruzzesi a Vinitaly – visto che sono stati migliaia i visitatori italiani e in forte crescita anche il numero degli stranieri che hanno affollato il padiglione Abruzzo tra i quali molti giovani appassionati probabilmente richiamati dai successi e dalla nuova notorietà dei nostri vini e dei nostri oli. Piacciono i rossi, ma un grande interesse è stato riscontrato anche verso i bianchi autoctoni e verso il Cerasuolo”.

Il Vinitaly ha registrato infatti quest’anno circa 130 mila operatori accreditati con un aumento del 15% da parte di quelli stranieri rispetto allo scorso anno. Nel padiglione Abruzzo, in particolare, è stata importante la partecipazione di tedeschi e americani, i quali, nonostante gli “scandali e la difficile congiuntura economica, non vogliono rinunciare al made in italy, soprattutto se dal buon rapporto qualità/prezzo, una prerogativa dei nostri prodotti”.

Le aziende abruzzesi presenti al Vinitaly di Verona:

Tenuta Ulisse - Az. Agr. Costantini Antonio - “Anfra” Azienda Agricola - Torre dei Beati - Azienda Agraria Arte Vino - Azienda Agricola Guardiani Farchione - Pepe Stefania Del Negro Adone “Organic Wines” - Az. Agricola Olivastri Tommaso - Olearia e Vinicola Villese - Tenimenti Nero - Az. Vitivinicola Corrado De Angelis Corvi - Masseria Coste di Brenta Azienda Agricola - Azienda Agricola Minnucci - Az. Agr. Cerulli Irelli Spinozzi - Casa Vinicola Roxan - Azienda Vitivinicola Sergio Del Casale - Antonio ed Elio Monti - Az. Agr. Di Giovanpietro “I vini di Ferruccio” - Azienda Agricola Centorame - Azienda Agricola Valle Martello - Col del Mondo s.s. - Fattoria Licia - Terra di Vini - Peperoncino srl - Jasci & Marchesani Az. Agr. - Az. Agr. Nicola Santoleri Tenuta di Crognaleto - Az. Agricola Faraone - Cantina Ripa Teatina Soc. Coop. Agricola - Ciavolich - Az. Agr. Tenuta Torre Raone - Mastrangelo “Tenimenti del Grifone” - Collefrisio - Solania Vigneti Mediterranei - Crea Vini srl - Az. Agricola Chiusa Grande - Abruzzo Vini Srl - Bosco Nestore & C. - Pasetti - Azienda Agricola Contesa di Rocco Pasetti - Azienda Agricola Jasci Donatello - Azienda Vinicola Torre Zambra - Cantina Sangro - Tiberio - Tenuta i Fauri - La Cascina del Colle - Cantine Ciampoli - Soc. Coop. Agr. Olearia Vinicola Orsogna - Bove - Azienda Agricola Chiarirei S.A. - Cantine Mucci - Barba - Di Vito srl Vinicola – Olearia - Cantina Colle Moro Soc. Coop. Agricola -



Vitivinicola Lepore - Cantina Colonnella - Cantina Frentana - Cantine Torri - Il Feuduccio - Az. Agricola Bio Emidio Pepe - Rabasco “Tenute Vinicole” - Fattoria Buccicattino - Caldora Vini - Villa Cervia - Dora Sarchese - Marchesi Dè Cordano - Antica Casa Vitivinicola Italo Pietrantoni - Fattoria Giuseppe Savini - Az. Agr. Filomusi Guelfi - La Quercia di LA.DI. Soc. Agricola.

Le aziende liquoristiche

Evangelista Liquori - Toro Distilleria Casauria - Iannamico Francesco di Iannamico R.E. Flli - Iannamico Michele e F - Santo Spirito Aroma D’Abruzzo - Gran Liquore La Morgia.

Le istituzioni e i consorzi

Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo - Provincia di Chieti - Provincia dell’Aquila - Provincia di Pescara - Provincia di Teramo - APTR.

A sin. il Direttore del Centro Interno Innocenzo Chieffo con il Vicepresidente della Camera di Commercio di Chieti Domenico Pasetti

Le aziende partecipanti al Sol 2008:

Della Fazia, Masciantonio Tommaso, L’Olivicola Casolana, Terrazza Italiana, Montecchia, Andreassi, Le Magnolie, La Pietra, Olio & Olivi of Ursini, Aiprol, De Antonis Adele, San Mauro, Ass. La Monicella della Valle Roveto, La Selvotta, Oleificio San Giacomo, Oleificio D’Ovidio, Az. Agr. Forcella, Az. Agr. De Iulis Timando, Az. Agr. Pace Pierluigi, Az. Agr. Passeri Alfonso, Az. D’Alessandro, CantinArte.

ELENCO PREMIATI

Categoria rosati DOC

Gran Medaglia d'Oro

*Montepulciano d'Abruzzo DOC Cerasuolo "MALLORIO" 2007
Soc. Coop. Agr. Olearia Vinicola Orsogna - Orsogna (CH)*

Medaglia d'Oro

*Montepulciano d'Abruzzo DOC CERASUOLO 2007
Az. Agr. Vitivinicola Strappelli - Torano Nuovo (TE)*

Medaglia di Bronzo

*Montepulciano d'Abruzzo DOC Cerasuolo 2007
Vitivinicola De Angelis Corvi - Controguerra (TE)*

Categoria rosati IGT

Medaglia d'Oro

*Histonium IGT Rosato "VIRD' VIRD" 2007
Vitivinicola del Casale sergio - Vasto (CH)*

Categoria rossi (da tre a sei vendemmie)

Medaglia d'Oro

*Montepulciano d'Abruzzo DOC "CAGIOLO" 2004
Cantina Tollo S.C.A - Tollo (CH)*

Medaglia di Bronzo

*Montepulciano d'Abruzzo DOC "COLLE MAGGIO" 2004
Azienda Vinicola Torre Zambra S.A.S. - Villamagna (CH)*

Categoria rossi (ultime tre vendemmie)

Medaglia d'Argento

*Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva "CAROSO" 2005
Citra Vini Soc. Coop. - Ortona (CH)*

DIPLOMI DI GRAN MENZIONE

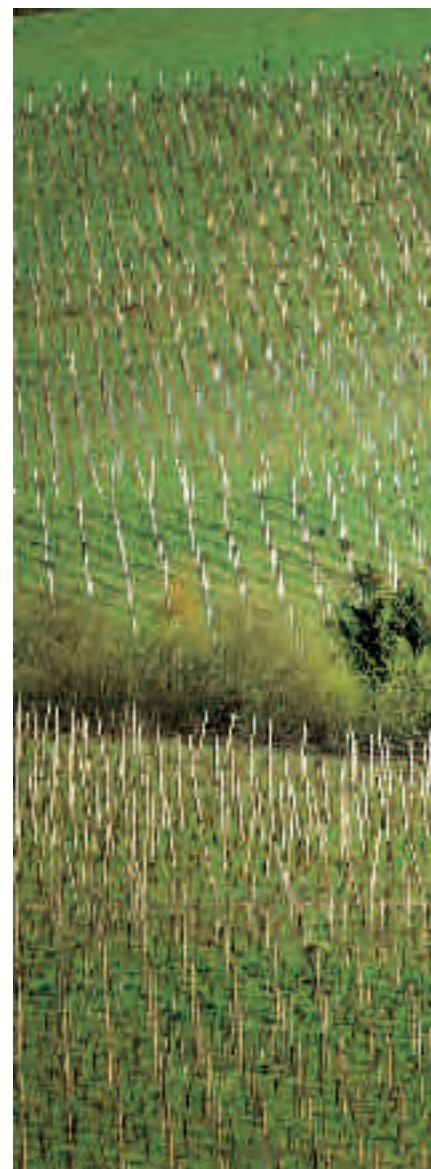
Categoria bianchi

- *Trebbiano d'Abruzzo DOC "ALDIANO" 2007
Cantina Tollo S.C.A - Tollo (CH)*
- *Trebbiano d'Abruzzo DOC "DONNA MIRA" 2007
Cantina Sociale di Ortona - Ortona(CH)*
- *Trebbiano d'Abruzzo DOC "IMPETO" 2006
Az.Agr. Speranza Giancarlo - Rosciano (PE)*
- *Trebbiano d'Abruzzo DOC "PALIO" 2007
Citra Vini Soc. Coop. - Ortona (CH)*
- *Trebbiano d'Abruzzo DOC "SISTINA" 2007
Citra Vini Soc. Coop.- Ortona (CH)*
- *Trebbiano d'Abruzzo DOC "UNICO" 2007
Tenuta Ulisse di Ulisse Antonio - Crecchio (CH)*

- *Trebbiano d'Abruzzo DOC "ZERO" 2007*
Collefrisio Srl - Frisa (CH)
- *Colline Pescaresi IGT Pecorino "ELEUSI" 2007*
Azienda Marramiero S.R.L. - Rosciano (PE)
- *Osco IGT Pinot Grigio 2007*
Citra Vini Soc. Coop. - Ortona (CH)
- *Terre di Chieti IGT Chardonnay 2007*
Citra Vini Soc Coop. - Ortona (CH)
- *Terre di Chieti IGT Chardonnay "UNICO" 2007*
Tenuta Ulisse di Ulisse Antonio - Crecchio (CH)
- *Terre di Chieti IGT Pecorino 2007*
Collefrisio S.R.L. - Frisa (CH)
- *Terre di Chieti IGT Pecorino 2007*
Soc. Agr. F. Pasetti di Domenico Pasetti - Francavilla (CH)
- *Terre di Chieti IGT Pecorino 2007*
Casal Thaulero S.R.L.- Ortona (CH)
- *Terre di Chieti IGT Pecorino 2007 "ANGENICO" 2007*
Cantine Ciampoli S.R.L. - Ortona (CH)
- *Terre di Chieti IGT Pecorino "CANTONOVO" 2007*
Tenimenti Nero S.R.L. - San Giovanni teatino (CH)
- *Terre di Chieti IGT Pecorino "Orsetto Oro" 2007*
Casal thaulero S.R.L. - Ortona (CH)
- *Terre di Chieti IGT Pecorino "Palio" 2007*
Citra Vini Soc. Coop. - Ortona (CH)
- *Terre di Chieti IGT Pecorino "SISTINA" 2007*
Citra Vini Soc. Coop. - Ortona (CH)
- *Terre di Chieti IGT Chardonnay "CRETICO" 2006*
Cantina Tollo S.C.A. - Tollo (CH)
- *Terre di Chieti IGT Chardonnay "CRETICO" 2003*
Cantina Tollo S.C.A. - Tollo (CH)

Categoria rossi

- *Montepulciano d'Abruzzo DOC 2005*
Soc. Agr. F. Pasetti di Domenico Pasetti - Francavilla (CH)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC 2006*
Cantina Tollo S.C.A - Tollo (CH)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC 2005*
Az.Agr. Terra d'Aligi- Atessa (CH)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC "ALDIANO" 2006*
Cantina Tollo S.C.A - Tollo (CH)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC "ANTARES" 2006*
San Lorenzo Vini S.R.L.- Castilenti (TE)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC "CAGIOLO" 2005*
Cantina Tollo S.C.A - Tollo (CH)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC "DIOMEDEO" 2005*
Vitivinivola Del Casale Sergio - Vasto (CH)





- Montepulciano d'Abruzzo DOC "DOMINO" 2006
Az. Agr. Jasci Donatello - Vasto (CH)
- Montepulciano d'Abruzzo DOC "LA PRIMA VIGNA" 2006
Az. Agr. Minnucci Nicola - Bucchianico (CH)
- Montepulciano d'Abruzzo DOC "LACANALE" 2006
Az. Agr. La Cascina del Colle S.S. - Villamagna (CH)
- Montepulciano d'Abruzzo DOC "MAMMUT" 2005
Az. Agr. La Cascina del Colle S.S.- Villamagna (CH)
- Montepulciano d'Abruzzo DOC "MARRAGONE" 2006
Az. Agr. Colle del Sole di Fabio Di Prinzio - Francavilla (CH)
- Montepulciano d'Abruzzo DOC "NERO DEI DUE MORI" 2005
Az. Agr. Anfra - Pineto (TE)
- Montepulciano d'Abruzzo DOC "ORSETTO ORO" 2005
Casal Thaulero S.R.L. - Ortona (CH)
- Montepulciano d'Abruzzo DOC "OTTOBRE ROSSO" 2006
Tenuta I Fauri Az. Agr. di Domenico di Camillo - Chieti
- Montepulciano d'Abruzzo DOC "PALIO" 2006
Citra Vini Soc. Coop.- Ortona (CH)
- Montepulciano d'Abruzzo DOC "PRIMO" 2006
Tenuta dei Tigli - Casacanditella (CH)
- Montepulciano d'Abruzzo DOC "ROSSO DI RIPA" 2006
Cantina Ripa Teatina S.C.A. - Ripa Teatina (CH)
- Montepulciano d'Abruzzo DOC "SAN FELICE" 2006
Az. Agr. Tenuta Torretta di Cori Biagio - Controguerra (TE)
- Montepulciano d'Abruzzo DOC "SISTINA" 2006
Citra Vini Soc. Coop.- Ortona (CH)
- Montepulciano d'Abruzzo DOC "TATONE" 2005
Az. Agr. Terra d'Aligi - Atessa (CH)
- Montepulciano d'Abruzzo DOC "TAVERNA NOVA" 2006
Soc. Coop. Casa Vinicola Roxan ARL - Rosciano (PE)
- Montepulciano d'Abruzzo DOC "TERRE D'ALIGI" 2006
Az. Agr. Terra d'Aligi - Atessa (CH)
- Montepulciano d'Abruzzo DOC "TRAMONTO" 2006
Vitivinivola Lepore S.N.C. - Colonnella (TE)
- Montepulciano d'Abruzzo DOC "TRATTURO" 2006
Cantine Spinelli S.R.L. - Atessa (CH)
- Montepulciano d'Abruzzo DOC "VALLE D'ORO" 2006
Cantina Tollo s.c.a. - Tollo (CH)
- Montepulciano d'Abruzzo DOC "ZERO" 2006
Collefrisio S.R.L. - Frisa (CH)
- Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG 2004
Az. Agr. Ceruli Irelli Spinozzi S.R.L. - Canzano (TE)
- Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG "PRIAPO" 2004
Cantine Torri S.R.L. - Torano Nuovo (TE)
- Montep. d'Abruzzo Colline Teramane DOCG "PRIMAMADRE" 2004
La Quercia di LA.DI. S.N.C.& C. - Morro d'Oro (TE)

- *Montep. d'Abruzzo Colline Teramane DOCG Riserva "BAROCCO" 2004*
Cantina Colonnella S.C.A. - Colonnella (TE)
- *Montep. d'Abruzzo Colline Teramane DOCG Riserva "CELIBE" 2004*
Az. Agr. Vitivinicola Strappelli - Torano Nuovo (TE)
- *Montep. d'Abruzzo Colline Teramane DOCG Riserva "PIGNOTTO" 2004*
Az. Agr. Antonio ed Elio Monti - Controguerra (TE)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC 2003*
Podere Castorani S.R.L. - Alanno (PE)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC "CAMPO SACRO" 2003*
Soc. Coop. Vinicola Roxan A.R.L. - Rosciano (PE)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC "CASTEL VERDINO" 2004*
Cantina M.D.M. - Casalbordino (CH)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC "DEDICATO" 2003*
Abruzzo Vini - Cepagatti (PE)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC "DUCA THAULERO" 2004*
Casal Thaulero S.R.L. - Ortona (CH)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC "MALLORIO" 2004*
Soc. Coop. Agr. Olearia Vinicola Orsogna - Orsogna (CH)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC "NEGUS" 2002*
Az. Agr. La Cascina del Colle S.S. - Villamagna (CH)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC "TATONE" 2004*
Az. Agr. Terra d'Aligi - Atessa (CH)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC "TOLOS" 2004*
Az. Agr. Terra d'Aligi - Atessa (CH)



- *Terre di Chieti IGT Merlot 2007*
Casal Thaulero S.R.L. - Ortona (CH)
- *Terre di Chieti IGT Merlot 2007*
Citra Vini Soc. Coop. - Ortona (CH)
- *Terre di Chieti IGT Rosso "DON GABRIELE" 2005*
Cantine Dragani S.R.L. - Ortona (CH)
- *Terre di Chieti IGT Rosso "FORCA DI LUPO" 2006*
Cantine Spinelli S.R.L. - Atessa (CH)
- *Terre di Chieti IGT Rosso "FORCA DI LUPO" 2005*
Cantine Spinelli S.R.L. - Atessa (CH)
- *Terre di Chieti IGT Rosso "Villa Adami" 2006*
Cantina M.D.M. - Casalbordino (CH)
- *Terre di Chieti IGT Sangiovese 2007*
Citra Vini Soc. Coop - Ortona (CH)

Categoria rosati

- *Montepulciano d'Abruzzo DOC Cerasuolo 2007*
Casal Thaulero S.R.L. - Ortona (CH)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC Cerasuolo 2007*
Vitivinicola Del Casale Sergio - Vasto (CH)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC Cerasuolo 2007*
Cantina Colle Moro S.C.A. - Frisa (CH)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC Cerasuolo "BISANZIO" 2007*
Citra Vini Soc. Coop. - Ortona (CH)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC Cerasuolo "COLLE CESI" 2007*
Cantina Sangro Soc. Coop. - Fossacesia (CH)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC Cerasuolo "COLLEMAGGIO" 2007*
Azienda Vinicola Torre Zambra S.A.S. - Villamagna (CH)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC Cerasuolo "COSTA ROSA" 2007*
Az. Agr. Cordoni Giuseppe - Ancorano (TE)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC Cerasuolo "FRISO" 2007*
Cantina Colle Moro S.C.A. - Frisa (CH)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC Cerasuolo "IL BORGO" 2007*
Cantine Torri S.R.L. - Torano Nuovo (TE)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC Cerasuolo "SAN FELICE" 2006*
Az. Agr. Tenuta Torretta di Cori Biagio - Controguerra (TE)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC Cerasuolo "TERRE D'ALIGI" 2007*
Az. Agr. Terra d'Aligi - Atessa (CH)
- *Montepul. d'Abruzzo DOC Cerasuolo "TERRE D'ANCARIA" 2007*
Vitivin. di Marco Domenico "Terre d'Ancaria" - Ancorano (TE)
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC Cerasuolo "UNICO" 2007*
Tenuta Ulisse di Ulisse Antonio - Crecchio (CH)
- *Colline Teatine IGT Rosato "LAPIS" 2007*
Dora Marchese S.R.L. - Ortona (CH)
- *Terre di Chieti IGT Rosato "TRATTURO" 2007*
Cantine Spinelli S.R.L. - Atessa (CH)

Le bontà d'Abruzzo al Cibus di Parma

La quattordicesima edizione di Cibus, la più importante manifestazione nazionale dell'agroalimentare, ha segnato anche per l'edizione 2008 un successo ben oltre le aspettative. In grande stile la presenza della nostra regione, con una pattuglia di 45 aziende, coordinate attraverso il consolidato connubio istituzionale formato da Assessorato regionale all'Agricoltura, Arssa e Centro Interno delle Camere di Commercio d'Abruzzo, distribuite in un'area espositiva di circa 600 mq. ripartiti tra Cibus e Cibus Dolce. In vetrina, dunque, le produzioni di eccellenza della nostra regione che hanno riscosso numerosi apprezzamenti da parte del pubblico: dalla pasta ai salumi, dai formaggi ai tartufi, dalle specialità dolciarie fino al miele e alle confetture, dalle produzioni di olio e di sott'olio agli snack salati. Tante anche le proposte originali presentate in questa edizione dai produttori abruzzesi, segno della grande capacità degli artigiani e delle diverse industrie alimentari abruzzesi di coniugare la tutela della cultura enogastronomica regionale con l'innovazione: dalla pasta all'uovo di quaglia a quella alle carote del Fucino, dalla frutta sott'olio ai pestati a base di ortaggi e di pesce da abbinare a 5 tipologie di vini, dai cioccolatini all'aglio al té e alla liquirizia. Grande interesse ha suscitato inoltre la presenza per la prima volta dell'Oleoteca Regionale d'Abruzzo che ha proposto in degustazione le più importanti produzioni olearie provenienti dalle

di
Davide Acerra



varietà autoctone. Ai numerosi apprezzamenti sono seguiti diversi contatti commerciali stretti in quest'occasione dalle nostre aziende. Si è rilevato in particolare un incremento di circa il 20% degli operatori stranieri presenti. Più variegata anche la composizione stessa di questi buyer esteri: in netto aumento il numero degli operatori asiatici, con i giapponesi su tutti; si conferma il grande interesse per le nostre produzioni regionali gli importatori statunitensi e canadesi e nel contempo cresce la curiosità per le tipicità abruzzesi da parte di nuovi Paesi come Grecia e Croazia. “Nella generale crisi del mercato agroalimentare italiano, i buyer tentano strade nuove dove indirizzarsi e cercano prodotti di nicchia strettamente legati al territorio che possano vantare però anche un



buon rapporto qualità/prezzo - ha dichiarato Marco Verticelli, Assessore regionale all'Agricoltura - e, da questo punto di vista, l'Abruzzo può essere veramente competitivo”. L'apprezzamento degli operatori nei confronti della grande varietà di produzioni, espressa dalla nostra regione è stata sottolineata anche dal Presidente del Centro Interno delle Camere di Commercio d'Abruzzo, Dino Di Vincenzo. “La nuova formula espositiva della fiera, centrata nei giorni lavorativi e non più nel weekend, non ha determinato nessuna diminuzione

in termine di presenze ma, anzi, rispetto alle precedenti edizioni abbiamo avuto un pubblico ancora più qualificato, attirato dalla qualità dei nostri prodotti”.

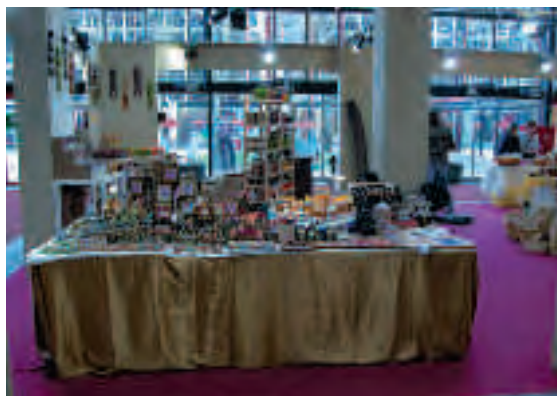
Le aziende presenti al Cibus:

Rio verde Tartufi, Triveri, L'Olivicola Casolana Soc. Coop. Agricola, I Salumieri di Castel Castagna. Jupiter, Bioalimenta, Pastificio Maiella, Pastificio F.lli De Luca, DG Italy Casale Paradiso, La Giulianese, SZ Tartufi, Antenucci Antonio & C, Fattoria Ale di Salvatore Leonello, ADI Apicoltura, G e M. di Gloria Di Lauro C, Az. Agr. Tommaso Masciantonio, Az.Agr. Aureli Mario, Mare Monti, Olio & Olivi of Ursini, Casina Rossa, Comune di Città S. Angelo, Reginella D'Abruzzo, Verde Abruzzo, Az. Agr. Spinelli, Di Cicco Liquori, Altobello Carni di Iannone R. & F.lli, D'Amico Guido, Matalucci Ortenzia, Iannamico Francesco di Iannamico R. F.lli, Evangelista Liquori, Salumieri di Pianella.

Cibus Dolce: *Fox Italia, Pavone & Partners, Opplà, Il Fiadone, Luigi D'Amico "Parrozzo", Dolciaria Castellana, AL.PE. S.n.c. di Lanzi P.& C., Dolciaria Cerasani, Delizie d'Abruzzo di Mantenuto Sandro, pescaradole, Bottega Artigiana del dolce Tipico di De Rubeis Martino, Cerasani Attilio*

L'artigianato artistico conquista Bologna

Andar per fiere



Diciannove aziende in rappresentanza dei più importanti settori merceologici dell'artigianato abruzzese di qualità dal 23 febbraio al 2 marzo scorso hanno preso parte alla Fierarredo, la mostra mercato internazionale dell'arredamento e dell'oggettistica organizzata dalla fiera di Bologna che richiama annualmente circa 50 mila visitatori.

*a cura
dell'Ufficio Stampa*

L'Abruzzo, la cui presenza è stata coordinata dal Centro Interno delle Camere di Commercio d'Abruzzo è l'unica regione italiana invitata a partecipare alla manifestazione con un'esposizione istituzionale, essendo

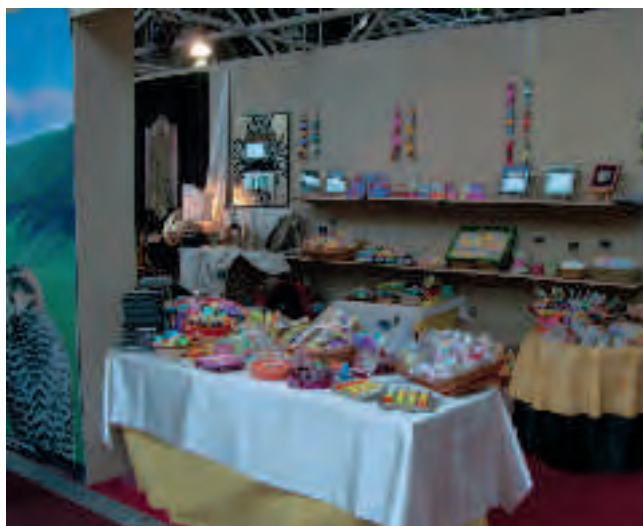


Fierarredo dedicata ai mobili e all'oggettistica per la casa, ed è frequentata principalmente negozianti all'ingrosso, architetti e interior designers tanto da fare di Bologna una delle città del dove si scoprono e si lanciano le nuove tendenze del settore.

Con uno stand di 210 mq. situato al centro del padiglione 31, la nostra regione ha messo in prima fila le sue antiche tradizioni ceramiste e quelle della lavorazione del legno, del ferro

e del rame ma anche produzioni che prevedono l'utilizzo innovativo di altri materiali come il sapone, la cera, la carta, la pla-





stica, il cuoio e il vetro che per originalità della proposta e qualità della manifattura stanno riscontrando presso il pubblico e presso gli operatori un notevole interesse.

“Già nei primi giorni della fiera - racconta il Presidente del Centro Interno Dino Di Vincenzo - i nostri artigiani registrano numerosi contatti per le nostre produzioni artigianali artistiche che, in quanto tali, hanno i pregi dell’originalità e della creatività in un settore che sembra vivere una stagione dove alle botteghe storiche si affianca una nuova e giovane imprenditoria”.



Queste le aziende presenti a Bologna:

Ceramiche: Gioeste (Gissi), Ceramiche Mercante 1840 (Castelli), Giuseppina Bacchini (L'Aquila), Liberati (Villamagna);

Lavori in metallo: Rameria Domenico Pecilli (L'Aquila), IronArt (Montesilvano);

Lavori in legno: Montanucci Giuliano (S. Stefano di Sessanio), Pellegrini Emilio e figli (Pretoro);

Arti Varie: Confetti Di Carlo (Sulmona), Le Stelle dell'Orsa (Pescara), La Bottega del Cuoio Bambulè (Pescara), Antica Europa (Silvi), De Notariis Antonella (L'Aquila), Soft Light Lab (Teramo), Gimart di Gialloredo (Sulmona), Il Mosaico di MP Tempesta (L'Aquila), Deco Perles (L'Aquila).



A Park Life con le eccellenze del territorio



Per il quarto anno consecutivo la Camera di Commercio di Chieti ha partecipato a Park Life, la fiera dedicata alle aree protette, organizzata nei padiglioni della nuova Fiera di Roma, quest'anno in concomitanza con Big Blue, la fiera della nautica e della subacquea. Si è trattato di una presenza istituzionale che ha inteso consolidare il rapporto di affezione tra visitatori ed operatori di questa importante fiera tematica ed il

a cura dell'Ufficio Stampa

territorio chietino, e come di consueto l'Ente camerale ha portato a Roma le bellezze e le bontà della provincia di Chieti all'interno uno stand di 50 mq. all'interno del padiglione 3, allestito con le gigantografie raffiguranti il territorio delle aree protette della Maiella e quella in itinere della Costa dei trabocchi. "Il pubblico di Roma, per noi bacino di grande importanza, vede ormai l'Abruzzo e la nostra Provincia con simpatia



– ha spiegato il presidente della Camera di Commercio Dino Di Vincenzo che ha visitato la fiera insieme al segretario generale Pierluigi Federici – perché promuove con semplicità valori sempre più importanti per un consumatore attento ed informato, capace di apprezzare uno stile di vita attento alla tutela dell'ambiente, alla salvaguardia del territorio e delle tradizioni artigianali e alimentari, tutte cose che la nostra provincia è in

grado di offrire”.

Un banco di assaggio, curato con la consueta professionalità dai sommelier dell’Ais Abruzzo, ha accolto un pubblico curioso di conoscere le specialità agroalimentari tradizionali, molte delle quali protagoniste di singoli progetti di valorizzazione e di promozione della Camera di Commercio: dalla ventricina del Vastese ai carciofi di Cupello, dall’olio Dop “Colline Teatine” e sott’olio ai formaggi pecorini e vaccini, dalla



pasta di Fara S. Martino al pane di grano Cappelli, dal tartufo dell’alto Sangro agli agrumi della Costa dei trabocchi, dal fiadone al bocconotto frentano, il tutto ovviamente abbinato con i vini della provincia di Chieti.

Vera e propria attrazione sono i minicorsi di cucina curati dal produttore di olio e di Giuseppe Ursini e dallo chef Ermanno Di Paolo della scuola di Villa S. Maria che ha preparato in diretta

i manicaretti sott’olio, i pestati e le altre specialità.

Non ha voluto far mancare la visita nello stand della Camera di Commercio di Chieti il Ministro dell’Ambiente Alfonso Pecoraro Scanio che ha apprezzato lo sforzo del territorio abruzzese di proporre diverse chiavi di lettura e, tra un “tocco” di ventricina e un manicaretto sott’olio, ha voluto brindare con un bicchiere di Montepulciano d’Abruzzo:

“Quando la qualità dell’ambiente sposa



la qualità dei prodotti alimentari come avviene in Abruzzo - ha detto - si moltiplica il valore percepito di un territorio”.

A Park Life la regione Abruzzo era rappresentata dall’Assessorato all’Ambiente e dall’Assessorato all’Agricoltura, con l’Arssa in prima fila insieme agli Enti di riferimento delle aree protette regionali.



Marchio di Qualità “Ospitalità Italiana” 2008

*a cura
dell'Ufficio Stampa
e dell'U.O. Promozione*

Quarantasei strutture, con 21 alberghi, 11 agriturismi e 14 ristoranti tipici. Sono questi i numeri dell'eccellenza dell'ospitalità della provincia di Chieti secondo la rigida selezione effettuata dall'Isnart (l'Istituto nazionale ricerche turistiche, società consortile del sistema camerale) incaricato dalla Camera di Commercio di Chieti di assegnare il “Marchio di Qualità Ospitalità Italiana” per il 2008.

Giunta alla terza edizione, l'iniziativa che nasce con l'obiettivo di stimolare l'offerta di qualità dei servizi ricettivi e di offrire gratuitamente alle imprese un percorso di valutazione, ha coinvolto via via diversi soggetti istituzionali ed associativi provinciali e regionali: all'iniziativa camerale infatti collabora la Provincia di Chieti e partecipano Abruzzo Promozione Turismo, Confcommercio Chieti, Confesercenti Chieti, Confindustria Chieti, Agritunist Abruzzo, Agricavanze Abruzzo, Terranostra Abruzzo, Turismo Verde Abruzzo, ArcoConsumatori e Codacons.

“Siamo convinti che il turismo sia uno dei settori trainanti e determinanti per lo sviluppo del territorio provinciale – ha spiegato il Presidente Dino Di Vincenzo – ed è per questo che la Camera di Commercio di Chieti da diversi anni ha messo il turismo e le attività connesse tra i suoi obiettivi prioritari, indivi-





duando anche per il 2008 alcune importanti linee di intervento: oltre alla Certificazione di qualità delle strutture ricettive, prevediamo sia la costituzione di un Osservatorio turistico provinciale che possa analizzare le dinamiche dell'offerta e della domanda turistica con un rapporto annuale sulla soddisfazione del cliente e sulle ricadute economiche del turismo, sia un laboratorio di supporto alle imprese, con percorsi formativi ad hoc sulla qualità e sul marketing turistico”.

Nel 2008 la valutazione ha coinvolto 64 imprese che nei mesi scorsi si sono volontariamente sottoposte a verifica degli standard qualitativi: 46 di esse sono state premiate e 18 escluse per non aver raggiunto una valutazione sufficiente rispetto ai criteri del decalogo di qualità del Premio Ospitalità Italiana. In particolare: 21 alberghi su 25, 11 strutture agrituristiche su 19, e 14 ristoranti tipici su 20 sottoposti a verifica.

Nel 2006, alla prima edizione, furono invitate ad aderire le 148 strutture alberghiere della provincia di Chieti: 35 presentarono la domanda di adesione e 16 alberghi ottennero il marchio di qualità; nel 2007 l'Ente camerale ha invitato anche gli agriturismi della provincia di Chieti: tra i 27 alberghi e 31 agriturismi partecipanti alla selezione, rispettivamente 17 e 10 riuscirono a conseguire il marchio di qualità.

“Questo dimostra la selettività dell'iniziativa – ha aggiunto il Segretario Generale della Camera di Commercio Pierluigi Federici – perché questo marchio offre una grande opportunità a quelle aziende virtuose che hanno scelto la qualità come obiettivo da perseguire e che, ogni anno, decidono di mettersi in discussione sottoponendosi a valutazioni esterne. Arrivare ad ottenere Marchio significa miglioramento della propria offerta e





*L'Assessore Provinciale al Turismo
Panfilo Di Silvio*



*Il Direttore ISNART
Antonio Cocco*



*Il dirigente Settore Sviluppo
Turismo Regione Abruzzo
Antonio Bini*

della propria organizzazione, con vantaggi sia per gli esercenti stessi sia per i turisti”.

Novità dell'edizione 2008 è stata l'introduzione del Marchio “Ristorante Tipico Abruzzese”, già operante a livello regionale, che segue il percorso di completamento della qualificazione dell'intero sistema dell'accoglienza: si è partiti con gli alberghi nel 2006, ai quali si sono aggiunte le strutture agrituristiche nel 2007 e quindi i ristoranti tipici nel 2008, con l'apertura prevista il prossimo anno anche ai Bed&Breakfast.

L'inserimento della certificazione per il settore della ristorazione tipica è la naturale conseguenza dell'impegno nel comparto agroalimentare da parte dell'Ente camerale che considera la ristorazione non solo la vera e propria ambasciatrice di un territorio ma anche una figura determinante della filiera per veicolare la qualità dei prodotti tradizionali.

“Anche questa terza esperienza ci insegna che non è sufficiente ottenere il Marchio di qualità per un anno, ma che occorre impegnarsi per mantenerlo – ha concluso Di Vincenzo – visto non sempre i premiati di un anno sono stati riconfermati l'anno successivo. Per questo voglio fare un plauso alle strutture che hanno compiuto il percorso inverso, cioè quello essere escluse e poi, grazie ad azioni di miglioramento, sono riuscite ad ottenere la certificazione nell'edizione successiva”.



Il Presidente Dino Di Vincenzo premia l'Agriturismo “Casale San Giovanni” di Fossacesia quale struttura di qualità più votata dai suoi clienti

HOTEL



Hotel La Masseria
Atessa



Hotel Sporting
Casalbordino



Harri's Hotel
Chieti

HOTEL

Nuovo Albergo Ristorante
Chieti



Valle di Venere
Fossacesia

Hotel Claila
Francavilla al Mare



HOTEL



**Park Hotel Alcione e
Ristorante Novilunio**
Francavilla al Mare



**Romantik Hotel
Sporting Villa Maria**
Francavilla al Mare



Hotel Anxanum
Lanciano

HOTEL



Hotel Mara e Hotel Mara Le Sale
Ortona



Hotel Excelsior
Vasto



Hotel Residence Acquario
Vasto

HOTEL



Palace Hotel Vasto
Vasto



Hotel Sporting
Vasto



Bed & Business
San Giovanni Teatino

HOTEL

Hotel Garden
San Vito Chietino



Hotel dei Sette
Vasto

Hotel La Maielletta
Pretoro



HOTEL



Park Hotel Majella
Palena



AGRITURISMI



Il Quadrifoglio
Chieti



Casale San Giovanni
Fossacesia



Locanda degli Eventi
Miglianico

AGRITURISMI



Agriverde Relais del Vino
Ortona



L'Uliveto
Palombaro



La Capezzagna
Ripa Teatina

AGRITURISMI



La Brocca
San Martino sulla Marrucina



Fattoria dell'Uliveto
Scerni



Fonte Maggio
Scerni

AGRITURISMI



La Tana del Lupo
Guardiagrele



La Rosa dei Venti
Lanciano

E intanto è partita l'edizione 2009:

Si è appena spenta l'eco dei premi assegnati per l'edizione 2008 che la Camera di Commercio di Chieti avvia la promozione della quarta annualità del progetto per il rilascio del Marchio di Qualità sul turismo "Ospitalità Italiana".

I bandi per l'edizione 2009 prevedono l'ammissione di 6 nuovi alberghi, 6 agriturismi, 7 ristoranti tipici che potranno aggiungersi alla schiera delle strutture premia-

te nel 2008, le quali comunque dovranno essere "verificate" per il mantenimento del marchio.

Alla strutture ammesse nelle precedenti edizioni - alberghi, agriturismi e ristoranti tipici - si aggiungono, quest'anno, i bed&breakfast.

I bandi, i disciplinari e le schede di adesione per partecipare alla selezione sono reperibili sul sito della Camera di Commercio www.ch.camcom.it o presso l'Ufficio Promozione (email: promozione@ch.camcom.it).

RISTORANTI



La Taverna di Sorrento
Chieti



Nino
Chieti



Casa D'Angelo
Fara Filiorum Petri

RISTORANTI



The Fox
Frisa



La Grotta dei Raselli
Guardiagrele



Pater Montium
Guardiagrele

RISTORANTI



Santa Chiara
Guardiagrele



Villa Maiella
Guardiagrele



Il Ristoro dei Frentani
Ortona

RISTORANTI



Mamma Rosa
Pretoro



Ristorante Castello Aragona
Vasto



San Marco
Vasto

RISTORANTI



Il Vignale
Rapino



Il Centro espositivo e di servizi all'ex Foro Boario

Continuano senza sosta i lavori per la realizzazione del Centro espositivo e di servizi nell'area dell'ex Foro Boario in Località Madonna delle Piane a Chieti Scalo di proprietà della Camera di Commercio di Chieti. Un grande progetto che l'ente camerale ha voluto condividere con circa cento rappresentanti del mondo istituzionale ed economico abruzzese che hanno potuto prendere parte alla presentazione e alla visita al cantiere. presenti, tra gli altri, il Senatore Giovanni Legnini, l'Onorevole Lanfranco Tenaglia oltre a numerosi esponenti del Consiglio e della Giunta regionale, del Consiglio provinciale di Chieti, delle associazioni di categoria e delle organizzazioni professionali insieme a numerosi Sindaci della provincia.

“La Camera - ha spiegato il Presidente della Camera di Commercio di Chieti Dino Di Vincenzo - consapevole delle responsabilità assunte nei confronti della collettività con la gestione del finanziamento regionale, che si qualifica come un vero e proprio budget sociale, con questa presentazione non solo ha voluto “rendere conto” delle attività realizzate a tutti i portatori di interessi, ma ha voluto anche confrontare il progetto con i

protagonisti istituzionali ed economici e per condividere le strategie per il migliore utilizzo del nuovo complesso che si pone al servizio dell'intera Val Pescara”.

Nell'ambito dei diversi investimenti effettuati dall'Ente a sostegno del territorio, quella legata alla riqualificazione dell'area “ex Foro Boario” di Chieti Scalo rappresenta l'opera più impegnativa dal punto di vista finanziario, ma testimonia dell'impegno della Camera di Commercio per il territorio.

“Il nostro compito - ha aggiunto Di Vincenzo - è di creare le condizioni migliori per un rilancio competitivo della provin-

*a cura
dell'Ufficio Stampa*





cia: un ambiente favorevole all'iniziativa imprenditoriale, mercati flessibili e dinamici, servizi avanzati per il mondo del lavoro, importanti investimenti sul piano della ricerca e dell'innovazione tecnologica e soprattutto



importanti infrastrutture moderne e funzionali a servizio della comunità".

Il complesso, che ospita da tempo anche la sede distaccata della Camera di Commercio, molto visibile percorrendo l'asse attrezzato, si estende su una superficie di circa 65 mila mq. ed è situato al centro della area metropolitana Chieti-Pescara, una zona altamente strategica in quanto situata in prossimità del Polo universitario e degli svin-

coli di importanti nodi stradali per l'accesso all'asse attrezzato, all'Autostrada A14, all'aeroporto e all'interporto. Il Centro espositivo e di Servizi è dunque un'opera di grande rilievo nella quale l'amministrazione camerale ha creduto sin da subito, con-





Il Senatore Giovanni Legnini, il Presidente Dino Di Vincenzo e il Segretario Generale della Camera Pierluigi Federici

tribuendo con forti risorse, con l'obiettivo di dotare il territorio di una struttura polivalente dedicata alle manifestazioni promozionali e alle attività congressuali.

“Tutto questo - ha precisato Di Vincenzo - non si sarebbe potuto realizzare se non ci fosse stata la condivisione di questo obiettivo con le altre istituzioni. Per la realizzazione di parte di questa importante infrastruttura, infatti, la Camera ha ottenuto dalla

Regione Abruzzo un finanziamento di 2 milioni di euro tramite l'intervento del Comune di Chieti che, quale soggetto legittimato a veicolare alla Camera il finanziamento regionale, ha presentato l'istanza al CIPE, individuando la Camera quale soggetto attuatore di tale progetto. La Camera è comunque intervenuta anche con fondi propri”.

I rapporti tra la Camera ed il Comune di Chieti sono regolati da un'apposita convenzione che prevede, tra l'altro, l'utilizzazione del Centro, da parte del Comune, per convegni ed iniziative analoghe secondo un programma preventivamente concordato. Sono già state portate a compimento la ristrutturazione dell'edificio destinato a sede degli uffici e dei servizi alle imprese, la realizzazione di due padiglioni espositivi e gli interventi di urbanizzazione a servizio dell'area, mentre è praticamente ultimata la realizzazione dell'edificio che ospiterà il Centro Espositivo e sono in corso ulteriori lavori di urbanizzazione che verranno ultimati entro il prossimo mese di novembre. Terminati tutti gli interventi previsti, il complesso sarà dotato di spazi espositivi al coperto, per complessivi 8.100 mq., parcheggi per oltre 350 posti auto, superfici coperte da destinare ad uffici pubblici, sale appositamente attrezzate per la formazione, sale convegni e spazi destinati a servizi, per complessivi 3.800 mq., teatro all'aperto per manifestazioni varie. L'investimento complessivo riguardante l'intera opera si aggira intorno a 15 milioni di euro.



L'ex Segretario Generale Ettore Lalli e l'attuale Segretario Pierluigi Federici



La Camera di Commercio in visita al Centro Commerciale Insieme

*a cura
della Redazione*

Dopo Sevel e Sixty, la terza tappa del Consiglio camerale “itinerante” ha visto protagonista lo scorso 8 aprile il Centro Commerciale Insieme di San Salvo, struttura gestita dal Consorzio cooperativo Intercom.



Ricevuti da Gabriele Marchese, sindaco di San Salvo, e Marco Di Florio, presidente del Consorzio Intercom i consiglieri, prima di trattare gli argomenti previsti dall’ordine del giorno, hanno assistito alla presentazione del Centro commerciale e successivamente visitato la struttura.

Il direttore del Centro Fabio Bruno ha ripercorso le tappe che

hanno portato alla costituzione del Centro. Il Consorzio nasce nel 1987 per volontà di 9 nove soci con l’intento di realizzare, gestire e costruire un centro commerciale integrato al dettaglio. Tale integrazione si esplica attraverso l’attività sinergica di operatori commerciali al dettaglio e società di servizi in genere.

La peculiarità della struttura, che oggi conta 46 soci, è sicuramente nel modello organizzativo: ogni socio del Consorzio, infatti, ha diritto ad un solo voto in Assemblea a prescindere dalla metratura del proprio negozio. Va rilevato, inoltre, che il

Localizzazione:

- A cinquecento metri dall’uscita del casello autostradale “Vasto-sud, Montenero di Bisaccia, San Salvo”
- Inserito ai margini della zona Industriale di San Salvo a poche centinaia di metri dal litorale Adriatico
- Crocevia di due importanti direttrici la SS16 e la Trignina che collega il litorale Adriatico con il Tirreno

Centro è stato concepito nel rispetto del diritto di esclusiva dei vari soci diversificando le categorie merceologiche ed impedendo, per quanto possibile, la concorrenza fra gli stessi.

“Possiamo sicuramente affermare – dichiara il direttore Fabio Bruno – che l’Intercom così come è stato concepito è l’unica struttura esistente in Italia, grazie alla tenacia dei soci, all’associazione di categoria Confesercenti e soprattutto alle amministrazioni comunali che si sono succedute nel corso degli anni”.

Nel corso dei cinque anni a partire dal 2003, anno di apertura del Centro, vi è stata un’ascesa del centro sia in termini di fatturato che di presenze oltre ad un aumento del numero degli addetti. Particolarità nell’organizzazione e nell’impostazione di tutta la struttura organizzativa è da sempre quella di mettere al centro dell’attenzione il commercio e dunque tutti coloro che esercitano l’attività perché si ritiene che attraverso tale logica si riesce nel contempo ad incrementare il volume d’affari ed a valorizzare l’investimento immobiliare.

Al termine dei lavori il Consiglio camerale ha visitato il Gabri Park Hotel, una splendida struttura alberghiera di recente costruzione ubicata a San Salvo.



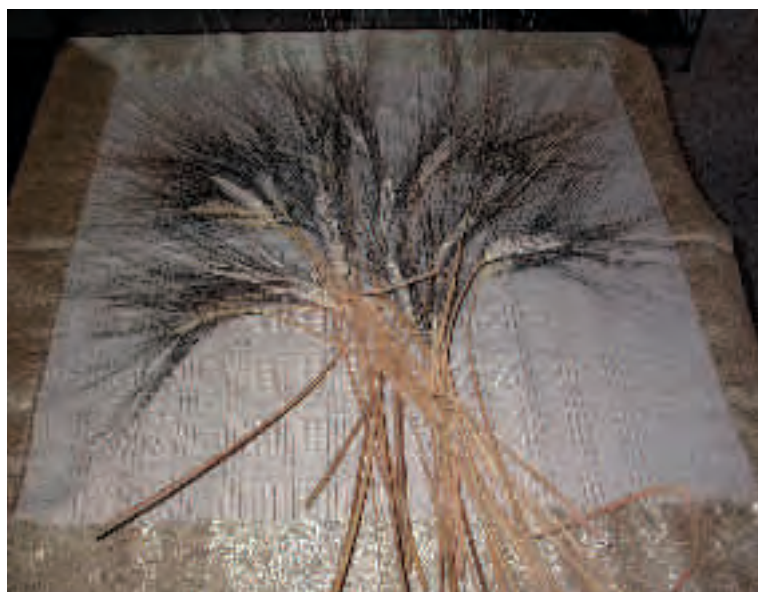
Scheda Tecnica e Mercato:

- Data di apertura: 2003
- Superficie Totale GLA: 12.000 mq
- Superfici di vendita: 10.000 mq
- Posti Auto: 1000
- Unico livello
- Negozi presenti: 37
- Piattaforma alimentare: Conad Superstore
- Bacino d’utenza primario: 21.685 unità
- Bacino d’utenza secondario: 65.538 unità
- Bacino d’utenza terziario: 130.299 unità

Il pane di grano Cappelli

di
Serena Giannico

“L’Abruzzo vanta una moltitudine di “diversità” biologiche ma anche un’autentica gamma di prodotti agroalimentari, i quali, sintesi di fattori naturali e culturali, sono sopravvissuti all’uniformarsi della moderna società e rappresentano i sapori e i profumi di un tempo, a testimonianza della millenaria cultura contadina”. Parola dell’Arssa (Agenzia regionale per i servizi di sviluppo agricolo) che, seguendo tale approccio, ha avviato un progetto volto alla riscoperta e alla valorizzazione del “Cappelli”, varietà di frumento duro. Coltivazione che, - spiega uno studio Arssa - anche per via del sostegno attivato in passato dalla Politica agricola comunitaria (Pac), ha surclassato gli altri cereali (frumento tenero, orzo, avena, mais). Esso, infatti, ha trovato in vari tratti della regione, e in particolare sulla collina e sulla fascia costiera della provincia di Chieti, vigore e pienezza che si esprime con produzioni di qualità. “Purtroppo negli ultimi anni, - sottolinea Donatantonio De Falcis, direttore generale Arssa - a causa dei cambiamenti nelle politiche di supporto europee, c’è stata una riduzione degli investimenti e degli ettari destinati al grano duro, con una conseguente profonda crisi di settore. Per ciò occorrono strategie in grado di intervenire sulle problematiche strutturali, sull’introduzione delle innovazioni e dirette a tutelare e ad esaltare la tipicità della specie anche attraverso l’attivazione di sistemi di produzione caratterizzati da una efficace gestione della tracciabilità e con un alto grado di sicurezza alimentare”. Qui si inserisce il programma che punta alla riscoperta del “Cappelli” e del pane e della pasta fatti utilizzando l’omonima farina.





Il nome “Cappelli” ai più non dirà niente, ma molti ricorderanno il filmato storico in cui Benito Mussolini lo falciava e raccoglieva. E’ il grano così chiamato in onore del senatore abruzzese Raffaele Cappelli, promotore nei primi del ‘900 della riforma agraria che ha portato alla distinzione tra grani duri e teneri. E’ un frumento duro, dotato di ariste bruno-nere - i filamenti che si vedono nelle graminacee -, ottenuto per selezione genealogica a Foggia, nel 1915, dall’agronomo Nazareno Strampelli. Per decenni è stata la coltivazione più diffusa nel sud e nelle isole. Un primato mantenuto fino al diffondersi delle varietà più produttive e più basse. “Il “Cappelli”, che viene seminato in autunno e raccolto in luglio, è “singolare”: le sue spighe – dice Ignazio Barducci, imprenditore agricolo di Atesa - svettano per più di un metro e ottanta con culmi forti, semipieni e che raggiungono i 150 centimetri. La notevole altezza ha reso questa varietà difficile da lavorare perché a rischio di continuo allettamento - il coricamento dovuto al vento o alla pioggia -: quindi richiede abilità ed esperienza. E’ una sfida continua”. Ha 19-21 spighette fertili contro le 15-20 del grano duro in genere e un numero di cariossidi (i frutti) che va da 40 a 60 per spiga. Essa è quadrata, bianco-bionda. Le cariossidi sono invece giallo ambra e dal peso notevole: 58 grammi per 1000 cariossidi. Nel secolo scorso, in breve, ebbe veloce diffusione. In provincia di Chieti copriva vasti appezzamenti un po’ ovunque, perché la maggior parte del territorio è protetto, dalla catena montuosa della Majella, dalle perturbazioni da ovest. Le temperature rimangono quindi abbastanza costanti e le distese di grano ne vengono favorite.

Il “Senatore Cappelli” si affermò per le proprie peculiarità, migliorative rispetto alle varietà fino ad allora conosciute, ma anche per la pratica, tra le famiglie contadine, di scambiarsi il lievito madre - naturale - che non era altro che un pezzo di pasta del giorno precedente che, inglobato nell’impasto fresco, permetteva di far lievitare la farina della nuova miscela.

La bassa resa - da 15 a 28 quintali per ettaro - ne ha causato la sostituzione verso la fine degli anni Sessanta. Circostanza che non può oscurare l'importanza di questa varietà - che non ama troppo additivi, diserbanti e concimi - nel panorama della cerealicoltura mondiale. Quasi tutti i breeder che si occupano di frumento duro hanno utilizzato il "Senatore Cappelli" come parentale per le nuove varietà, che, quindi, lo annoverano come ascendente. Recentemente è stato riscoperto ed è stato reiscritto nel Registro nazionale delle varietà. E' stato inserito tra i "prodotti tradizionali" d'Abruzzo ed è possibile trovarne nicchie di coltivazione nel medio e alto Sangro e sui pendii dolci del comprensorio frentano e del Vastese. "L'anno scorso - racconta Roberto

Martelli (nella foto a destra), mugnaio 70enne di Lanciano che ha ereditato l'attività dal nonno Roberto che, a propria volta, aveva ottenuto la prima licenza nel 1901 - speravamo nella produzione di un abbondante quantitativo di "Cappelli", che è davvero speciale e a cui da oltre mezzo secolo siamo affezionati. Ma la siccità ha dimezzato le aspettative". Il pane che si ricava, grazie alla lievitazione naturale e agli enzimi posseduti, presenta proprietà organolettiche di pregio. Emana una fragranza intensa. Ha un sapore leggermente acidulo. E' ricco di fibra grezza, proteine e carboidrati, e allo stesso tempo povero di grassi.



Indicato per tutte le età e in special modo per chi deve tenere sotto controllo l'indice glicemico. E' digeribile e facilmente assimilabile, si conserva a lungo senza perdere le proprie caratteristiche. E' molto ricercato, ma spesso introvabile. "Ragioni - evidenza Spadolino Travaglini (nella foto in basso), funzionario Arssa che coordina il progetto e lo manda avanti insieme ai colleghi Gianni Ranalli e Giuseppe Pachioli - che ci hanno indotto ad avviare un percorso che prevede azioni finalizzate all'incremento della sua produzione -



che la prossima estate dovrebbe sfiorare i 1.500 quintali - tramite la costruzione di una microfiliera locale in grado di dare visibilità al prodotto, di garantire la provenienza dei componenti primari e i consumatori. A tale scopo - prosegue - è stato predisposto un regolamento al quale le aziende che aderiscono all'iniziativa devono attenersi. Inoltre è

stato sottoscritto un accordo interprofessionale tra il mondo della produzione, che supportiamo tecnicamente, e quello della trasformazione e della vendita”. Sedici le imprese agricole finora coinvolte: esse, utilizzando semi originali “Cappelli” selezionati e certificati dall’Ente nazionale sementi elette, procurano la materia prima. Mentre la successiva fase di trasformazione e messa sul mercato del prodotto vede protagoniste l’industria Molino Alimonti di Ortona, che ricava la semola, e l’Associazione panificatori della provincia di Chieti, scesa in campo con trenta laboratori artigianali (www.acquaefarina.info). “Il nostro compito è di fare da trade union - afferma Rocco Iezzi, direttore commerciale di Alimonti -: in tal modo i coltivatori si sentono tutelati perché sanno che le proprie produzioni verranno acquistate, e ad un certo prezzo, e i panificatori hanno la sicurezza della genuinità”.

“Fatturato e risorse - rimarca Vincelao Ruccolo, presidente dell’Associazione provinciale panificatori - rimangono all’interno dei confini regionali e il prodotto può rappresentare un’ulteriore opportunità per il turismo gastronomico, salutare per il nostro sistema economico. Tra l’altro da un po’, assieme alla Camera di Commercio di Chieti, siamo impegnati nella promozione e divulgazione del pane “Cappelli” e nell’iter, presso il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali per il riconoscimento Igp (Indicazione geografica protetta), ovvero il marchio di tutela europeo”.



Vincelao Ruccolo



PANE DI CAPPELLI



Il pane di Cappelli è ottenuto da una lavorazione particolare che è stata tramandata da padre in figlio per decenni sin dal 1930. Caratteristico della provincia di Chieti, questo pane viene lavorato con farine di grani duri tipici delle colline abruzzesi, che per il loro profumo, unito alla lavorazione della pasta di riporto (lievito madre) e all'aggiunta di pasta acida, permettono di avere un aroma tipico.

Gli ingredienti sono: farina di semola di grano duro (10 kg); acqua (8 kg); lievito di pasta di riporto (pH 4,1-3,5 kg); pasta acida (pH 3,8- 500 g); sale (250 g). Per la produzione di questo pane si procede al rinfresco serale, che consiste nel-

l'impastare una parte di lievito di pasta di riporto e due parti di farina di grano duro e, dopo circa 3 ore e trenta minuti, si ripete la stessa operazione sempre con una parte di pasta e due di farina. La lievitazione esatta della pasta di riporto avviene al momento del raddoppio della massa, ed è quindi pronta all'uso.

La pasta acida consiste in una massa che il panificatore lascia la mattina per il giorno dopo da amalgamare all'impasto. La stessa viene lasciata in contenitori con acqua fresca, in modo da favorirne la fermentazione con la produzione di acidi acetici che conferiscono al pane friabilità e permettono la sua conservazione per alcune settimane. L'impasto, effettuato con macchine impastatrici, dura circa trenta minuti; la pasta viene messa a riposare in apposite casse di legno, alla base delle quali vengono poggiati dei teli di stoffa che una volta coperto il pane, essendo grezzi e asciutti, non si attaccano ad esso. Il legno di queste casse serve anche a permettere che la massa



cruda lieviti naturalmente: i lieviti infatti si riproducono in presenza di ossigeno, creando eteri acetici. La lievitazione dura circa tre ore e trenta. Il pane viene lavorato in pezzature che variano da circa 500 g a 2 kg. Dopo la lavorazione il pane va inciso e infornato. La cottura varia a seconda della pezzatura del pane. Il pane di Cappelli presenta una crosta spessa dorata e una colorazione interna giallo paglierino con



pronunciati alveoli di forma ovale e può conservarsi per alcune settimane. Valori nutrizionali per 100 grammi di prodotto cotto: proteine 15%; carboidrati 60%; fibre 1,5%; acqua 28,5%; lipidi: 0,5%; kcal 276. L'elemento caratteristico della produzione di questo pane è l'uso della pasta di riporto, detto lievito madre, che il panificatore oggi cura ancora con le antiche metodologie. Il pane di Cappelli è prodotto da oltre 30 anni ed è conosciuto con diversi nomi dialettali, i più usati sono: "lu schirone", "la cuppietta", "lu filone", "lu cuscine", "lu filuncine di municarella", "la poste di pane", "la pagnotte".



Pane di Cappelli

Ingredienti

10 kilogrammi di farina di grano duro tipo
 “Cappelli”
 2,5 chilogrammi di lievito madre
 150 grammi di sale
 7,5 litri circa di acqua

Procedimento

Mettere tutti gli ingredienti nell’impastatrice e far girare la macchina per 20 minuti. Togliere la pasta dalla macchina e farla riposare per circa 3 ore. Fare poi le pezzature a scelta – filoni o pagnotte – del peso preferito e far lievitare di nuovo fino al raddoppio del volume. Cuocere, quindi, in forno, a conduzione indiretta a 220° centigradi per circa un’ora.

Le aziende agricole che hanno siglato l'accordo per il progetto “Cappelli”

D’Orsanio Enrico di Palombaro;
 Sissa Catuscia di Palombaro;
 De Luca Rocco di Casoli;
 Rossi Adriana di Palmoli;
 Barducci Ignazio; Mastrocecco Nicola;
 Romagnoli Aldo; Marcucci Carmine; Gallucci
 Giuseppe; Ciccarelli Domenico; Cerucci
 Filippo; De Luca Antonio; Zinni Domenico,
 Rucci Anna, Ranalli Vincenzo e Di Risio
 Camillio, tutte di Atesa.

I panifici

Panificio San Rocco di Barattucci Floriano di Casalbordino;
 Panificio Travaglini Delizie Casolane Srl di Casoli;
 Panificio Magnacca Domenico di Castiglione M. Marino;
 L’Arte Del Pane Di Legnini & Maurizio di Chieti;
 Panificio Moderno di Sigismondi di Chieti;
 Panificio De Lollis Giovanni di Civitaluparella;
 Panificio Stampone di Stampone Rosa & C. di Cupello; Panificio F.lli Susi di Fossacesia;
 Panificio Nonno Alfonso D’Onofrio Italo di Francavilla al Mare;
 Panificio Lullo Raffaele&C. di Lullo Fabrizio di Francavilla al Mare;
 Panificio San Domenico di Mancini Claudia di Guardiagrele;
 Forno Antico di Salis Mario E C. di Lanciano;
 Panificio Lella di Lella Cecilia di Lanciano;
 La Bottega Del Pane di D’Amore Gianluca di Miglianico;
 Panificio Stella di Montesilvano;
 Panificio Pace di Orsogna;
 Ciavalini F.lli snc Panificio di Ortona;
 Mammarella Maria Concetta Panificio di Ortona;
 Panificio Picciano Rocco di Ortona;
 Panificio Suprema Do.Di.Ci. di Di Matteo Sabrina di Pizzoferrato;
 Cocciaglia Luigi di Rapino;
 Panificio Zulli Nicola di Rocca S. Giovanni;
 L’Arte Del Pane snc di Ruccolo Vincenslao & C. di San Vito Chietino;
 Panificio Dolce Idea di Spoltore;
 Panificio Marchetti Maria Rita di Tornareccio;
 Forno Amico di D’Amico Marianna di Torricella Peligna;
 Larivera Giovanni & C. snc Panificio di Vasto;
 Panificio Di Lello di Di Foglio Michelina di Vasto.

Enterprise Europe Network la nuova rete della Commissione europea per le Pmi

*a cura
dell'Azienda Speciale
"Agenzia di sviluppo"*



La nuova nata in casa Bruxelles si chiama Enterprise Europe Network (in sigla EEN) ed è una rete che ha l'obiettivo di aiutare le piccole e medie imprese a sviluppare il loro potenziale di competitività, innovazione ed internazionalizzazione e a sensibilizzarle nei confronti delle politiche e dei programmi della Commissione europea.

Lanciata a Bruxelles lo scorso Febbraio 2008 ed operativa fino al 2013, questa nuova iniziativa della Commissione si pone una sfida ambiziosa: offrire agli imprenditori una sorta di sportello unico, con diversi accessi sul territorio, a cui possono rivolgersi per avere consigli e per usufruire di un'ampia gamma di servizi di sostegno di facile fruizione.

Una sfida possibile già dalla composizione della rete EEN che raggruppa, ad oggi, più di 500 organizzazioni fra cui Camere di Commercio, agenzie regionali dello sviluppo e centri tecnologici universitari. Strutture diverse che hanno però, tutte, nelle piccole e medie imprese il comune utente a livello locale e nella Commissione il principale referente a livello europeo.

Il collegamento tra strutture diverse garantisce una maggiore qualità dell'assistenza fornita e, per le imprese, la possibilità di accedere, da una qualsiasi "porta", a servizi differenti ma complementari offerti da oltre 4.000 esperti in circa 40 Paesi europei (27 dell'Unione europea, oltre a Turchia, ex Repubblica iugoslava di Macedonia, Norvegia, Islanda, Armenia, Israele e Svizzera).

Il perché di quella che risulta essere la principale rete europea di servizi alle imprese, sta nel deficit strutturale fatto registrare dalle piccole imprese che, in particolare nelle fasi iniziali e di sviluppo dell'attività, non possiedono spesso le risorse per monitorare da vicino i vari tipi di supporto che possono fornire i finanziamenti e programmi dell'Unione europea e quelli nazionali ad essi collegati e non trovano facile accesso a risorse per valutare pienamente il potenziale commerciale e innovatore dei loro prodotti o per esplorare nuove opportunità commerciali, in particolare al di fuori della propria area di riferimento.

La rete Enterprise Europe vuole colmare questa lacuna con la propria filiera di servizi a disposizione delle imprese!

In Italia la rete, lanciata il 14 marzo scorso con un convegno a Roma, è composta da 5 consorzi per un totale di 65 strutture che coprono le diverse aree del territorio nazionale.

Nelle Regioni Abruzzo, Basilicata, Campania, Calabria, Molise, Puglia e Sicilia la rete opera attraverso il consorzio BRIDG€conomies, uno dei più ampi a livello nazionale, che vede insieme Mondimpresa (coordinatore), Unioncamere Basilicata, ENEA



Portici, Unioncamere Campania, CCIAA Napoli/Azienda Speciale Eurosportello, Università Federico II di Napoli, Confcommercio Campania, Unioncamere Calabria, Sviluppo Italia Calabria, Consorzio SPIN di Cosenza, Unioncamere Molise, Unioncamere Puglia, ARTI, Consorzio Catania Ricerche, Provincia Regionale di Catania, Centro Ricerca Elettronica Sicilia, Sistemi Formativi Confindustria Sicilia, Camera di Commercio di Palermo.

Per la partecipazione al consorzio BRIDG€conomies, le quattro Camere di Commercio e l'Unione Regionale delle Camere di Commercio d'Abruzzo hanno costituito un'associazione temporanea di scopo denominata "Bridge Abruzzo" che le vedrà operare sul territorio regionale insieme all'ENEA Portici.

I compiti all'interno di Bridge Abruzzo sono stati così ripartiti:

- all'Unioncamere Abruzzo è stata assegnata la rappresentanza ed il coordinamento amministrativo;
- alla Camera di Commercio di Chieti, il project management delle attività di erogazione di servizi assegnate alla parti, l'assistenza per la predisposizione della rendicontazione delle attività di progetto, il raccordo operativo con l'ENEA nonché l'erogazione servizi di informazione, feedback, business cooperation, internazionalizzazione, sensibilizzazione e sostegno alla partecipazione delle PMI al programma quadro comunitario per Ricerca e Sviluppo Tecnologico;
- alle Camere di Commercio di L'Aquila, Pescara e Teramo, l'erogazione servizi di informazione feedback, business cooperation, internazionalizzazione, sensibilizzazione e sostegno alla partecipazione delle PMI al programma quadro comunitario per la Ricerca e Sviluppo Tecnologico.

All'ENEA spetta, invece, il ruolo di organizzare ed erogare, a favore del sistema produttivo abruzzese ed in particolare delle Pmi, servizi a favore dell'innovazione e del trasferimento di tecnologie.

La rete E.E.N realizza in Abruzzo, attraverso BRIDG€conomies, un punto di accesso ad un sistema di servizi integrati avanzati, funzionali alle specifiche caratteristiche ed esigenze di innovazione del sistema produttivo regionale che avrà così a disposizione strumenti per l'individuazione di potenziali partner commerciali esteri, l'assistenza allo sviluppo di nuovi prodotti ed all'accesso a nuovi mercati, la consulenza sulla legislazione europea d'impresa e sulle principali politiche della Commissione, l'accesso alle opportunità di finanziamento ed i programmi UE, con attenzione al Programma Quadro di Ricerca e Sviluppo (7PQ), l'offerta di servizi per rafforzare la capacità d'innovazione e la competitività delle PMI, il supporto alla business co-operation e la cooperazione tecnologica transnazionale, la realizzazione di audit tecnologici e di eventi e seminari locali su questioni connesse alle PMI.

Per ulteriori informazioni

Camera di Commercio di Chieti

Azienda speciale "Agenzia di Sviluppo"

Tel. 0871 354321

Fax 0871 331218

E-mail: info@agenziadisviluppo.net



Chieti tra le Camere di Commercio all'avanguardia in Italia per la Comunicazione Unica

*a cura
dell'Ufficio Stampa*

E' partita ufficialmente l'11 marzo scorso, con la prima "comunicazione unica", la sperimentazione riguardante la cosiddetta "impresa in un giorno", l'innovativa procedura destinata ad accelerare la costituzione dell'attività di impresa. Chieti è stata infatti inserita tra le Camere di Commercio italiane scelte per la sperimentazione che consente agli utenti di usufruire in via facoltativa della comunicazione unica fino al 19 agosto prossimo, da quando diverrà obbligatorio per tutti utilizzare questa importante opportunità introdotta dall'articolo 9 della Legge n. 40/2007 (cosiddetta legge Bersani) che rappresenta un ulteriore tassello verso la modernizzazione del Paese nell'opera del legislatore di favorire l'e-government. Soddisfatto il Presidente Di Vincenzo che nel parlare "di una svolta epocale per lo sviluppo dell'economia italiana e provinciale", si è detto "soddisfatto della capacità tecnico-professionali del personale di aver acquisito immediata dimestichezza con la nuova procedura che rende la Camera di Commercio tra le più all'avanguardia in Italia al servizio delle imprese e del territorio".

Dopo gli incontri e gli accordi preliminari conclusi con le altre Amministrazioni (Inail, Inp, Agenzia delle entrate) chiamate ad interagire con la Camera di Commercio, sono stati organizzati i primi due seminari ai quali hanno partecipato dipendenti delle Camere di Commercio abruzzesi, dell'Inail, dell'Inps, dell'Agenzia delle entrate, oltre che dirigenti e funzionari delle principali associazioni di categoria (Apindustrie, Confagricoltura, Apa, Confesercenti, Confartigianato, Casa, Confindustria, Upa) insieme a rappresentanti di numerosi studi professionali notarili e commerciali, di consulenti e di singole imprese. Con questa norma il legislatore ha introdotto una grande novità, prevedendo che la "Comunicazione unica per la nascita dell'impresa" sia inoltrata dall'imprenditore al Registro Imprese della Camera di Commercio territorialmente competente, la quale provvederà a dialogare con le altre Amministrazioni interessate per conto delle imprese stesse.

"Infatti l'art. 9 della legge n. 40/2007 - ha spiegato il neo segretario generale della Camera di Commercio di Chieti Pierluigi Federici - prevede che ai fini dell'avvio dell'attività d'impresa gli interessati presentino all'ufficio del Registro delle imprese, per via telematica o su supporto informatico, una comunicazione unica, la quale assolve tutti gli adempimenti amministrativi, non solo al Registro Imprese, ma anche quelli relativi all'Agenzia delle Entrate, all'INAIL e all'INPS rispettivamente per le questioni fiscali, assistenziali e previdenziali. Il nostro ufficio rilascerà subito una ricevuta che costituirà titolo per l'immediato avvio dell'attività imprenditoriale e darà notizia alle amministrazioni competenti dell'avvenuta presentazione della comunicazione unica".

Di conseguenza, l'Agenzia delle Entrate comunicherà immediatamente all'interessato e al Registro Imprese il codice fiscale e la partita IVA e, entro 7 giorni, gli altri Enti comunicheranno gli ulteriori dati definitivi relativi alle posizioni registrate. La stessa procedura si applicherà in caso di modifiche o cessazione dell'attività dell'impresa.

Il seminario sul Modello Unico di Dichiarazione Ambientale

Il 28 marzo scorso la Camera di Commercio di Chieti ha organizzato un seminario su “Il modello unico di dichiarazione ambientale 2008 alla luce delle novità introdotte dal secondo decreto correttivo al codice ambientale”.

Il seminario, tenuto da Daniele Bucci, esperto della Società Ecocerved di Bologna, ha rappresentato un'importante occasione di analisi delle modalità di compilazione del M.U.D. per i diversi soggetti tenuti a presentare la dichiarazione, delle disposizioni recentemente modificate e delle possibili criticità introdotte dalle nuove norme.

Il Decreto Legislativo n. 4 del 16/1/2008, che ha riformato il Codice ambientale (D.Lgs. n. 152 del 3/4/2006), entrato in vigore lo scorso 13 febbraio, ha modificato ancora una volta la disciplina dei rifiuti e l'insieme di adempimenti prescritti per la loro gestione.

La riforma del codice dell'ambiente, tra l'altro, ha modificato i criteri con i quali individuare le imprese e gli Enti obbligati a compilare il Modello Unico di Dichiarazione Ambientale (MUD). Tantissime imprese infatti hanno dovuto affrontare l'adempimento, a causa dell'estensione dell'obbligo anche ai produttori iniziali di rifiuti non pericolosi, di cui all'art. 184 - comma 3 -, lett. c), d) e g), a condizione che abbiano più di dieci dipendenti.

*a cura
della Redazione*



Business internazionale: a Chieti l'incontro con operatori dell'Albania

*a cura
dell'Ufficio Stampa*

L'Azienda speciale "Agenzia di Sviluppo" della Camera di Commercio di Chieti in collaborazione con l'Azienda Speciale F.A.I. della Camera di Commercio di Campobasso e con l'Azienda Speciale S.E.I. della Camera di Commercio di Isernia, è partner del progetto Promital - "Promozione della cooperazione e della competitività delle piccole e medie imprese italiane ed albanesi" (www.promital.eu). L'iniziativa ha previsto l'organizzazione di un ciclo di incontri nel corso dei quali alle imprese locali sono state presentate le opportunità di affari e di cooperazione in Albania.



L'appuntamento riservato alle aziende della provincia di Chieti organizzato lo scorso 16 maggio nella sede centrale dell'Ente camerale, oltre a presentare gli obiettivi ed i risultati (reports) delle attività progettuali già svolte, ha approfondito gli aspetti relativi ai fabbisogni delle imprese albanesi, con l'obiettivo di accrescere la consapevolezza delle concrete opportunità di cooperazione tra i sistemi economici e produttivi di entrambe le aree interessate dalle attività di

Progetto (Abruzzo e Molise in Italia e Fieri e Berati in Albania). In particolare, la delegazione composta dai rappresentanti ufficiali del partenariato e di esperti albanesi ha avuto di affrontare i temi del trasferimento di conoscenze e informazioni dettagliate su alcuni settori produttivi (vitivinicolo, lattiero-caseario, oleario e della conserve), sull'ambiente economico-produttivo delle regioni albanesi coinvolte (Fieri e Berati), sulle prospettive di sviluppo economico di tali regioni e su specifiche tematiche attinenti il sistema impresa in Albania (sistema fiscale, tassazioni, legislazione d'affari).



Le giornate dell'etica e dell'economia

Istituzioni, imprese e territorio a confronto

“Giornate dell'etica e dell'economia”. Questo il titolo del ciclo di seminari per la presentazione dei risultati del progetto SEEN-Social Ethical Environmental Network, finanziato nell'ambito dell'Iniziativa Comunitaria Equal, che si è svolto nella sala del consiglio della Camera di Commercio di Chieti il 27 e 28 marzo scorso.

SEEN - Social Ethical Environmental Network è stato un progetto finanziato nell'ambito dell'Iniziativa Comunitaria Equal che la Provincia di Chieti, in qualità di Ente capofila, ha realizzato in partnership con la Camera di Commercio di Chieti, Carsa Comunicazione Integrata di Pescara, SIA - Servizi Integrati di Assindustria Chieti, ALESA - Agenzia Locale per l'Energia e lo Sviluppo Ambientale di Chieti e la ELS - European Language School di Chieti.

“Obiettivo primario di SEEN è stato quello di favorire l'adozione di comportamenti socialmente responsabili sia nella Pubblica Amministrazione che nelle imprese della nostra Regione - ha spiegato il Presidente della Camera di Commercio di Chieti Dino Di Vincenzo - attraverso una strategia d'azione capace di rafforzare i servizi dell'economia sociale e sostenere i processi di innovazione territoriale in favore di categorie svantaggiate”.

L'iniziativa ha infatti dimostrato ancora una volta come l'affermazione della Responsabilità Sociale nella cultura aziendale e amministrativa possa rappresentare una reale opportunità di crescita economica e un efficace strumento di conciliazione e coesione sociale sul territorio.

Argomento del primo incontro è stato “Impresa sociale: modelli per la rendicontazione sociale e il fund raising” con gli interventi dell'Assessore Attività Sociali e Politiche della Solidarietà Provincia di Chieti Maria Rosaria Sisto, di Marcello Bonitatibus di Carsa Spa e del professor Armando Della Porta, Docente Università degli Studi G. D'Annunzio Chieti, del Direttore Amministrativo ASL Roma E Angelo Danese.

Nel pomeriggio della prima giornata si è invece svolto il Tavolo di lavoro e di confronto di esperienze fra le imprese pubbliche e private dal titolo “Legge 231, Codici etici e responsabilità sociale”.

Il terzo incontro ha avuto come titolo “Dopo Equal: strumenti e agevolazioni comunitarie per le politiche sociali”, ed è stato moderato da Cesare Di Martino, Coordinatore Progetto Seen e Dirigente Politiche Comunitarie della Provincia di Chieti, con gli interventi di saluto del Presidente della Camera di Commercio Dino Di Vincenzo e del Presidente della Provincia Tommaso Coletti, cui sono seguite le relazioni di Antonio Di Paolo della Direzione Politiche Attive del Lavoro, della Formazione e dell'Istruzione Regione Abruzzo, di Sergio Campanella, Lead Export Commissione Europea Programma URBACT II e di Cristiano Gualtieri di Carsa Spa con le conclusioni affidate all'Assessore Attività Produttive Provincia di Chieti Giovanni Di Fonzo.

La due giorni si è conclusa con la conferenza stampa svoltasi nella Sala Giunta della Provincia di Chieti per parlare de “La Fondazione delle comunità locali: una partnership pubblico-privata per i servizi sociali sul territorio”.

*a cura
dell'Ufficio Stampa*

Donne e lavoro: esperienze italiane a confronto a Chieti

*a cura
dell'Ufficio Stampa*

Organizzato dall'Azienda speciale "Agenzia di Sviluppo" della Camera di Commercio di Chieti per conto dei partner pubblici e privati - Provincia di Chieti (capofila del progetto), Efeso, Consul&job, Integrated System Engineering, Centro di Solidarietà di Pescara, Comune di Vasto, Abruzzo Sviluppo, Innova, Technology Solution Srl, Ciapi - si è svolto nella sede centrale dell'ente camerale il workshop territoriale dal titolo "Mainstreaming, dai progetti locali alle politiche nazionali" che ha rappresentato la fase conclusiva del progetto Equal Donnattiva.

Si tratta di un progetto che è stato finalizzato a risolvere i problemi legati alla presenza di pregiudizi sulle competenze e sulle capacità professionali delle donne, alle difficoltà di conciliazione tra lavoro e impegni familiari e alla presenza di numerosi meccanismi legati all'assenza o alla carenza di politiche dei tempi.

Se l'Italia risulta essere uno dei paesi con il cosiddetto "differenziale di genere" più alto, ovvero nel nostro Paese si eviden-

zia una forte disparità nel ruolo ricoperto dalle donne e dagli uomini nel mondo del lavoro, obiettivo di Donnattiva è stato infatti far conoscere alle donne della Provincia di Chieti tutte le opportunità presenti nel territorio ed aiutarle ad acquisire le conoscenze e le competenze per un loro ingresso nel mondo del lavoro e per rafforzare le posizioni lavorative: in altri termini permettere alle donne di acquisire maggiore capacità 'sociale' (di inserimento nella vita sociale e collettiva, di relazione, di negoziazione del proprio ruolo nel sistema familiare) e lavorativa (di creare impresa; di realizzare servizi di conciliazione vita - lavoro, di inserimento nel mercato del lavoro; di orientarsi nel mercato del lavoro, di responsabilità politica e decisionale).

Cuore del progetto è stata la creazione di due Centri DonnAttiva. Il primo, presso la sede della





Consigliera di Parità della Provincia di Chieti, è stato indirizzato prevalentemente all'orientamento per avviare un'attività imprenditoriale o per valorizzare le competenze personali nell'ottica di un inserimento e re-inserimento nel mondo del lavoro. La seconda sede, presso il Comune di Vasto, ha curato più da vicino anche problematiche extra-lavorative, offrendo servizi di supporto psicologico e assistenza sociale per soggetti in condizione di svantaggio.

Complessivamente le due sedi, dalla loro attivazione nel 2006, hanno accolto circa un migliaio di donne tra incontri individuali e di gruppo.

Il workshop, moderato dal funzionario camerale Andrea Dolce, ha visto, dopo i saluti di Francesco Piccolotti, Assessore alla Formazione Professionale Politiche e Mercato del Lavoro della Provincia di Chieti, gli interventi di Cesare Di Martino, dirigente Provincia di Chieti, di Dino Vinciguerra collaboratore progetto Equal Donnattiva, Luigi Fuschetto del Parco Scientifico e Tecnologico Salerno, Mariarosa Bochicchio del CNIPA Puglia, Roberto Mignini di Fidet Coop Lazio, Stefano Innamorati collaboratore di Consul & Job, Pina Basti referente Nexus Pescara, Caterina Masè responsabile della Rete territoriale del progetto Domus, Giovanna Declich, referente ASDO Roma.

Con questo incontro, il progetto Equal Donnattiva ha dunque raggiunto la fase 3, l'ultima in ordine di tempo, dedicata allo scambio di buone prassi per il trasferimento orizzontale di esperienze tra regioni e per l'istituzionalizzazione della buona prassi, motivo per cui sono stati ospitanti i soggetti referenti di altri progetti Equal, chiamati a fornire la loro testimonianza.

Attivo il Numero Verde per i prezzi dei prodotti e delle tariffe

*a cura
della Redazione*

L'Ufficio Prezzi della Camera di Commercio di Chieti ha assunto nuove funzioni, a partire del 25 febbraio scorso, infatti, i consumatori hanno a disposizione il numero verde 800 95 59 59 (gratuito da rete fissa e mobile) per segnalare le variazioni considerate anomale dei prezzi di prodotti e di tariffe.

Per il monitoraggio dell'intero territorio nazionale, il Garante per la sorveglianza dei prezzi, noto anche come "Mister Prezzi", si avvale degli Uffici Prezzi delle Camere di Commercio.

Il servizio, attivo dal lunedì al venerdì con orario 9,00-15,00, è una delle misure introdotte dalle Legge finanziaria 2008 allo scopo di contrastare il fenomeno degli eccessivi ed ingiustificati rincari di prezzi e tariffe, che hanno spinto il Governo a creare, presso il Ministero dello sviluppo economico, l'autorità di controllo, Mister Prezzi appunto.

Le segnalazioni dei consumatori verranno raccolte dal call center secondo un modulo prestabilito ed inviate, attraverso un sistema di posta elettronica certificata, all'Ufficio Prezzi della Camera di Commercio che le trasmetterà al Garante per la sorveglianza dei prezzi. Questi a sua volta dovrà riferire al Ministro dello Sviluppo economico per gli opportuni provvedimenti.

"Per poter gestire al meglio questo processo di monitoraggio dei prezzi e delle tariffe - commenta il Presidente della Camera Dino Di Vincenzo - è necessario che il cittadino consumatore giochi un ruolo attivo segnalando comportamenti anomali e speculativi. La Camera di Commercio di Chieti sta già attivando la costituzione di un Tavolo di analisi al quale saranno chiamati a partecipare i rappresentanti delle associazioni di categoria, delle associazioni di tutela dei consumatori e degli enti pubblici territoriali".



CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI CHIETI

SEDE PRINCIPALE (S.P.)

Piazza Gian Battista Vico, 3 - 66100 CHIETI
Centralino: 0871.354307 Fax: 0871.330913
www.ch.camcom.it

SEDE DISTACCATA (S.D.)

Via F.lli Pomilio (ex Foro Boario) - 66100 CHIETI
Centralino: 0871.5450426
Fax: 0871.552934

Orario di apertura al pubblico

- MATTINA: dal lunedì al venerdì - ore 9.00 - 12.30
- POMERIGGIO: martedì e giovedì - ore 15.00 - 16.15

PRESIDENTE - (S.P. e S.D.)

0871.354301/5450438

SEGRETARIO GENERALE - (S.P. e S.D.)

0871.354302/5450403

VICE SEGRETARIO GENERALE VICARIO - (S.P. e S.D.)

0871.354318/5450463

AFFARI GENERALI - (S.P. e S.D.)

0871.354307/308/309/310/355

AREA I - AMMINISTRATIVO/CONTABILE

Dirigente (S.P.)

0871.354304

URP e Privacy (S.P.)

0871.354351

Risorse umane e Relazioni sindacali (S.P.)

0871.354352

Archivio e protocollo (S.P.)

0871.354340

Provveditorato (S.P.)

0871.354316/356/357

Contabilità (S.P.)

0871.354311/314/315

Gestione economica del personale (S.P.)

0871.354313

Finanza camerale (S.P.)

0871.354341

AREA II - SVILUPPO E SERVIZI ALLE IMPRESE

Call Center Registro Imprese

199509050

Iscrizione e deposito atti societari (S.D.)

0871.5450423

Avvio attività produttive (S.D.)

0871.5450406

Certificazioni, sanzioni, bilanci (S.D.)

0871.5450464

Albo imprese artigiane (S.D.)

0871.5450429

Presidente CPA (S.D.)

0871.5450427

AREA III - MONITORAGGIO E REGOLAZIONE DEL MERCATO

Gestione informatica Protesti cambiari (S.D.)

0871.5450419/420

Studi, Statistica, Marketing territoriale (S.P.)

0871.354349

Promozione e Brevetti (S.D.)

0871.5450431/448

Agricoltura (S.D.)

0871.5450422/462

Ispezioni, Sanzioni (S.D.)

0871.5450433/444

Metrologia legale (S.D.)

0871.5450460/461

Procedure extragiudiziarie, Tutela del consumatore (S.D.)

0871.5450405

Licenze, Albi, Ruoli, Commercio interno ed estero (S.D.)

0871.5450432/437

UFFICIO DISTACCATO

Via Iconicella, 1 c/o Ente Fiera
66034 LANCIANO
Tel. 0872.717350

Orario di apertura al pubblico:

mercoledì e venerdì
ore 9.00 - 12.30



Centro Regionale
Commercio Interno
delle Camere
di Commercio d'Abruzzo

CENTRO REGIONALE COMMERCIO INTERNO DELLE CAMERE DI COMMERCIO D'ABRUZZO

P.zza G.B. Vico 3
66100 - CHIETI
Tel. 0871.35433/330842
Fax 0871.344821
centrointerno@ch.camcom.it

Il Centro Regionale per il Commercio Interno delle Camere di Commercio d'Abruzzo è un organismo costituito nel 1971 fra le Camere di Commercio d'Abruzzo per lo studio dei problemi inerenti la situazione delle aziende commerciali e per l'adozione di iniziative tendenti a favorire la commercializzazione dei prodotti.

Il Centro provvede ad organizzare la partecipazione collettiva di aziende abruzzesi alle più importanti manifestazioni fieristiche nazionali allo scopo di promuovere e valorizzare le produzioni locali, soprattutto nei settori agro-alimentare e artigianato artistico.



**AGENZIA DI
SVILUPPO**

AZIENDA SPECIALE "AGENZIA DI SVILUPPO"

P.zza G.B. Vico 3
66100 - CHIETI
Tel. 0871.354321/345/353/354
Fax 0871.331218
www.agenziadisviluppo.net info@agenziadisviluppo.net

Orario di apertura al pubblico

Mattina: dal lunedì al venerdì ore 9.00 - 12.00

Pomeriggio: martedì e giovedì ore 15.00 - 16.15

NATURA

L'Agenzia di Sviluppo è l'Azienda Speciale della Camera di Commercio di Chieti costituita ai sensi dell'art. 32 del R.D. 20 settembre 1934, n. 2011, e dell'art. 2 - comma 2 - della Legge 29.12.1993, n. 580.

MISSIONE

Nel quadro delle finalità istituzionali della Camera di Commercio tendenti alla promozione dello sviluppo socio-economico della provincia, l'Agenzia di Sviluppo ha lo scopo di sostenere il sistema delle imprese, soprattutto piccole e medie, attraverso un insieme integrato di servizi di informazione, orientamento, assistenza personalizzata e formazione.

GLI ORGANI

Il Consiglio di Amministrazione - componenti: *Adriano Lunelli, Nicola Molino, Nino Silverio, Patrizio Lapenna, Giancarlo Gardellin, Claudio Massaro, Pasquale Di Frischia*

Il Presidente del Consiglio di Amministrazione: *Adriano Lunelli*

Il Collegio dei Revisori dei Conti - componenti:

Albert Normand (Presidente), Paola Ferroni, Roberto Roberti

Il Direttore Generale: *Pierluigi Federici*

