



# **Achille Scudieri** *e la mission di diffondere* **Eccellenze Campane** *nel mondo*

DI ALESSANDRA CARLONI

Immaginate un polo agroalimentare che concentri in un'unica struttura tutte le migliori produzioni regionali, che le eccellenze siano campane e totalmente artigianali. Adesso immaginate che negli stessi locali si producano, si vendano e si consumino prodotti della nostra tradizione e di altissima qualità. Basta chiudere gli occhi ed ecco che inizia il viaggio: dalla pasta trafilata internamente alla salsa di pomodori del piennolo, dallo zafferano del Vesuvio ai friarielli e alla frutta secca col miele, fino al profumo delle sfogliatelle e all'aroma del nostro caffè. Questo viaggio dei sensi diventa realtà nel polo agroalimentare Eccellenze Campane. Esso nasce dall'idea dell'imprenditore Paolo Scudieri, già patron del Gruppo Adler, come contenitore di piccole imprese operanti nei diversi comparti del settore enogastronomico. Fin dall'inaugurazione del quartier generale di Via Brin a Napoli, nel gennaio 2014, il suo scopo è stato quello di promuovere e valorizzare le eccellenze agroalimentari direttamente dal "produttore" al "consumatore", senza passaggi intermedi, nella logica della filiera corta, concentrando in un'unica struttura le migliori produzioni regionali. Oggi Eccellenze Campane ha sede a Napoli, Londra e Milano. Più che uno scopo è una missione: diffondere la cultura dell'alimentazione genuina, che parte dall'impiego di materie prime coltivate nel rispetto dei ritmi della natura e lavorate secondo tradizione. La Campania offre una gamma molto vasta di prodotti di questo tipo ma, attenzione, non tutti possono essere definiti "eccellenze". Ecco perchè la filiera della qualità di Eccellenze Campane garantisce, con protocolli molto rigidi, che i prodotti locali proposti rispettino processi produttivi autentici, naturali, estranei ai compromessi. La manipolazione delle materie prime deve essere genuina, nel pieno rispetto della tradizione e della storia del paese. Ne derivano prodotti pronti alla vendita e piatti da consumare sul posto, semplici ed eccellenti, arricchiti dalla creatività di cuochi artigiani, ma sostanzialmente voluti dalla natura. Il polo agroalimentare di via Brin è organizzato in aree tematiche, che vanno dalla pasticceria al caseificio, dalla pizzeria alla friggitoria, dalla braceria al pastificio e al birrificio. Il comune denominatore è la lavorazione a vista delle materie prime e una selezione di prodotti pronti che cambia con il mutare delle stagioni e tale da incoraggiare una concezione del cucinare come esperienza creativa. A tal proposito Eccellenze Campane propone percorsi formativi, ospitati in Aula Magna, relativi alla provenienza e alla lavorazione dei prodotti. La concretezza, l'eccellenza, la ricerca dell'autenticità sono i valori guida del suo fondatore Paolo Scudieri. Dalle coccole della pasticceria e caffetteria, alla produzione a vista giornaliera di mozzarella del caseificio, dalla pizza premiata con i tre spicchi dal Gambero rosso per l'impasto all'acqua di mare a lunghissima lievitazione, alla eccellente frittura, fino all'angolo prediletto dagli amanti della carne, la braceria che propone carne selezionata e controllata, tutto ha un senso: mangiar sano a chilometri zero. Fiore all'occhiello è il pastificio di Eccellenze Campane. Dall'impegno costante nella ricerca



Achille Scudieri

*Eccellenze Campane nasce dall'idea dell'imprenditore Paolo Scudieri, già patron del Gruppo Adler, come contenitore di piccole imprese operanti nei diversi comparti del settore enogastronomico*

volta a migliorare la resa è nata la pasta rigata all'interno, "nuova" ma lavorata secondo la tradizione gragnanese con grani selezionati. Per quanto riguarda il bere, anche in questo caso la ricerca, lo studio, la grande motivazione che guidano i maestri di Eccellenze Campane hanno dato frutti dal sapore antico e moderno insieme, da assaporare nel birrificio di via Brin. Abbiamo chiesto all'amministratore di Eccellenze Campane, Achille Scudieri, di raccontarci quali progetti ha in cantiere e abbiamo una buona notizia per chi vive o lavora a Roma: "Stiamo lavorando per l'apertura della sede romana in una delle vie più caratteristiche del centro della Capitale, in via della Fregata. Ad oggi non possiamo annunciare una data ma possiamo dire che presto anche a Roma ci sarà un punto di riferimento per la cucina campana, il tutto sempre nell'ottica dell'eccellenza", ma il patron di Adler non ha intenzione di fermarsi e dichiara che "dopo l'apertura della sede di Milano nel 2017 e il progetto in progress su Roma, stiamo pensando ad un ampliamento non solo in Italia ma all'estero, guardiamo in particolare al Brasile, che rappresenta un mercato in fermento, dove le comunità di immigrati italiani potrebbero diventare alfiere della cultura enogastronomica campana". Cosa





*Lo scopo è quello di promuovere e valorizzare le eccellenze agroalimentari direttamente dal “produttore” al “consumatore”, senza passaggi intermedi, nella logica della filiera corta, concentrando in un'unica struttura le migliori produzioni regionali.*

pensa Achille Scudieri dell'imprenditoria in Campania? Si sa che è un territorio ricco di risorse da ogni punto di vista, ma anche di insidie: "La Campania e in generale il Sud non sono sinonimi di inefficienza o mancanza di preparazione, tutt'altro. Essere imprenditori qui è difficile, soprattutto quando lo Stato non è sempre presente, ma è possibile e i risultati ci sono. La ricetta vincente è sicuramente l'ostinazione abbinata ad una visione più globale, anzi "glocale", cioè capace di guardare ai mercati internazionali pur rimanendo fedele ai propri valori tradizionali". Secondo l'imprenditore il Sud ha due vantaggi: "ha più aree a disposizione di chi vuole fare impresa e un numero enorme di giovani disponibili e formati, grazie a università di alto livello". Bisogna, dunque, sfruttare queste doti per far crescere l'economia non solo del Meridione ma dell'intero Paese, occorre però che lo Stato faccia la sua parte, facilitando la burocrazia e andando incontro ai bisogni degli imprenditori. Questo è quanto sostiene il fondatore di Eccellenze Campane e dato il successo della sua iniziativa non c'è da avere dubbi sulla credibilità delle sue opinioni. "La nostra missione è quella di far conoscere la qualità dei nostri prodotti in tutto il mondo. Dalle abili mani dei nostri artigiani e dall'ottima materia prima

si generano prodotti unici nel loro genere che meritano di essere degustati ed esportati" - spiega - e l'idea si è rivelata vincente anche grazie al fatto che oggi la gente è sempre più attenta alla provenienza dei prodotti e alla tracciabilità degli stessi. A tale proposito, il Gruppo di Eccellenze Campane ha stabilito una convenzione con il Dipartimento di Agraria dell'Ateneo Federico II per la promozione delle produzioni agro-alimentari delle Aziende agrarie gestite dal Dipartimento stesso. Eccellenze campane intende promuovere attraverso la scienza, la tecnologia l'innovazione e il libero scambio il meglio delle produzioni agro-alimentari campane e nazionali sui mercati nazionali ed esteri, in particolare quelli statunitensi. Il Dipartimento di Agraria con questo accordo affiancherà Eccellenze Campane nella determinazione dei parametri qualitativi dei prodotti. L'aspetto più significativo dell'accordo riguarda, però, la realizzazione di produzioni sperimentali, di materie prime e prodotti trasformati che verranno sottoposti ai frequentatori di Eccellenze Campane in stand dedicati. Attenzione alla ricerca, allo sviluppo economico, sguardo al futuro, identità, appartenenza al territorio, questo e molto altro è Eccellenze Campane. ■