

Stili di Vita

IL NUOVO BUSINESS

XI

Il tarallino pugliese diventa «gluten free»

La ricetta è stata ideata da un'azienda di Conversano con l'aiuto dei robot
 Il direttore Roberto Renna: «Utilizziamo sale, vino bianco e olio extravergine di oliva
 Così rispettiamo la tradizione e per chi soffre di intolleranza non ci sono rischi»

di Paola Cacace

Un tarallino bio o anche «gluten free» per rispondere alle esigenze dei consumatori e vincere le sfide del mercato pur rimanendo fedeli alla tradizione. Tradizione conservata anche grazie all'aiuto di potenti e innovativi robot. È la storia della Puglia Sapori, azienda di Conversano che ha festeggiato nel 2016 il suo 25° anniversario e che, contrariamente ai trend, cresce a vista d'occhio. Evoluzione dovuta proprio allo sviluppo della linea gluten free che in poco tempo ha iniziato a coprire circa il 9% del fatturato della realtà pugliese che nel 2016 ha superato i 4 milioni di euro. Una crescita più che confermata nel primo quadrimestre del 2017. «Negli ultimi anni - spiega Roberto Renna, direttore operativo di Puglia Sapori - si è assistito a un sempre più crescente numero di consumatori che, a seguito di diagnosi di celiachia o anche di una più semplice intolleranza al glutine, si vedono precludere una serie di alimenti che prima erano soliti mangiare. Per approssimare al meglio la questione abbiamo deciso di giungere alla formulazione di una ricetta che potesse racchiudere le caratteristiche e il gusto del tipico tarallino pugliese pur senza glutine. Un'impresa visto che in questo tipo di ricette spesso si ovvia all'assenza di farine tradizionali con grassi e addensanti non previsti nella ricetta tipica. Eppure dopo 12 mesi di studi e progettazioni in collabo-



Il manager
 Roberto Renna è il direttore operativo di Puglia Sapori, l'azienda barese che nel 2016 ha raggiunto un fatturato di oltre 4 milioni

razione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Bari, abbiamo raggiunto un risultato più che soddisfacente. Primo nato della nuova famiglia, un tarallino buono come quello classico, con una ricetta pulita e naturalmente senza glutine».

Invariata, dunque, la tradizionale ricetta del tarallino privo di olio di palma bensì con olio extra-vergine d'oliva, un pizzico di sale, vino bianco e la sostituzione della farina di frumento con altre senza glutine in grado di conservare il gusto autentico di un tarallino classico. Questo mentre al Tarallino Glutenfree è stato dunque dedicato uno stabilimento apposito che si estende su una superficie di 500 metri quadri capace di una produzione di circa 5 quintali. In più l'azienda ha fatto dell'innovazione il proprio collante per la crescita, avendo introdotto in stabilimento dei robot, realizzati da un'altra realtà pugliese la Mbl Solutions, usati tra l'altro per lo svuotamento delle teglie piene di tarallini pronti. Conclude: «Quando i fondatori di Puglia Sapori i fratelli D'Attoma, ossia mia madre e mio zio, hanno dato il via a questa avventura l'hanno fatto un po' per gioco. Oggi siamo una realtà che coniuga la tradizione dei sapori all'innovazione che ci vede sul mercato l'unica azienda di taralli pugliesi tradizionali robotizzata».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Plusvalenze

Milik & Tinder il matrimonio sulla app social che fa felice il marketing del Napoli

Il ritorno al gol di Arkadiusz Milik, avvenuto in occasione della trasferta di Reggio Emilia contro il Sassuolo, si è trasformato in una moderna operazione di marketing. Il centravanti polacco del Napoli sarà presente per due settimane su Tinder, app leader mondiale per conoscere nuove persone, al termine delle quali sceglierà quattro suoi tifosi che avranno la possibilità di incontrarlo e intrattenersi a chiacchierare con lui. Per mostrare il proprio gradimento, i fan del giocatore dovranno strisciare a destra il video con la rete agli emiliani che valse il definitivo 2-2 e spedirgli un messaggio di bentornato. Una procedura che, tecnicamente, si chiama *swipe right*. L'attaccante ri-

sponderà singolarmente a ciascuno dei suoi supporter e selezionerà gli autori dei testi che lo avranno maggiormente colpito. La creatività, pertanto, risulterà un fattore chiave di un'idea divertente e al contempo originale. Un'iniziativa piaciuta, non poco, allo stesso Milik. «Ne sono davvero entusiasta - ha detto il calciatore rientrato dopo un lungo infortunio - è una trovata innovativa e unica. L'accoglienza dei tifosi partenopei resta sempre molto calorosa, è stupendo disporre di un altro strumento per poter dialogare con loro».

Per la cronaca, Tinder è una app social lanciata nel 2012. Grazie alla sua presenza globale, le persone possono entrare in contatto con

nuova gente in poco meno di duecento Paesi. Una caratteristica che l'ha resa una delle top 10 app lifestyle in oltre 110 nazioni, in special modo dopo l'introduzione dal 2015 del sistema Tinder Plus che dà accesso a funzionalità premium come Rewind e Passport. Dalla scorsa estate, invece, la neonata piattaforma Social permette agli utenti di creare gruppi di amici così da organizzare attività insieme ed espandere la propria cerchia. Su una galassia virtuale tanto estesa, adesso, entra il Napoli con il suo bomber che aveva cominciato la stagione alla grandissima. E che, in vista del prossimo campionato, già medita di rifarsi con gli interessi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'analisi

OGGI IN ITALIA NON SI MUORE DI (SOLI) DEBITI



a cura di **Fabio Filocamo**
 filocamo.fabio@yahoo.com

Millecento giorni. Tanto ci vuole in media in Italia per portare in esecuzione un contratto o recuperare un credito (dati Banca Mondiale). Se l'impresa è fallita, la media sale a 7,8 anni (Mediobanca): svariate volte il tempo di altri paesi. La giusta tutela del soggetto debole è mutata nella custodia del furbo. Le cause: un'emulsione di insipienza politica e disorganizzazione amministrativa, al netto del fattore umano. Nelle maglie larghe dell'anarchia, c'è spazio per malizia, avvilimento e persino per lo sfaticato. Mai nella storia giudiziaria italiana, tante imprese fallite per la difficoltà di incassare crediti; crisi finanziarie che si sarebbero risolte in base ai flussi, o al più ristrutturando le partite in uscita o scontando quelle attive. Aver crediti oggi è un peso. Anche le banche si sgravano dei più sofferenti, i famosi Npl. Un paradosso: non riuscire a esigerli celermente è un problema che, alla fine dei conti, si chiama passività. Dalle imprese, intanto le Pa pretendono. Ma mancano gli strumenti per pianificare e gestire i flussi. I piani finanziari cozzano con una realtà di debitori incalliti che trovano riparo in un'amministrazione della Giustizia non in condizioni di svolgere la funzione per cui essa stessa esiste. Il quadro non migliorerà a breve; immaginiamoci un'evoluzione delle dinamiche sociali e contrattuali, per cui le convenzioni commerciali in uso saranno aggiornate alle condizioni di contorno (lezione americana: ogni regola vale nella misura in cui può essere di fatto attuata). Fioriranno nuovi strumenti di assistenza al credito, aumentando, in aggregato, il costo di fare impresa. Ma, la storia insegna, rischiano di innestarsi modalità alternative di risoluzione delle controversie che nulla hanno a che vedere con lo Stato di diritto. Avanti così, trionferà l'ingiustizia. La politica allora, se possiamo distoglierla dalle lotte di potere, inizi a occuparsi della realtà quotidiana di cittadini ed imprese, assicurando il diritto di iniziativa economica, costituzionalmente garantito, e prima ancora, almeno, una civile convivenza.

FilocamoF