

Il biscottificio lucano innova ancora, dopo aver cancellato 25 anni fa l'olio di palma

I primi biscotti senza tracce

Pietro Di Leo lancia i prodotti privi di frutta a guscio

DI MICHELA ACHILLI

Ametà giugno prossimo, sugli scaffali dei supermercati italiani, faranno il loro debutto i primi biscotti industriali che non contengono tracce di frutta a guscio. Sono quelli della linea **Fattincasa** della **Di Leo Pietro** (19,7 mln euro), biscottificio materano col pallino per l'innovazione che sta anche mettendo in piedi una filiera locale per il grano Bramante.

«Con i senza frutta a guscio», dichiara a *ItaliaOggi* **Pietro Di Leo**, amministratore unico dell'omonima azienda, «ancora una volta ci assumiamo la responsabilità d'indicare la strada al settore della biscotteria italiana. Non dimentichiamo che fummo noi, 25 anni fa, a proporre per primi sul mercato italiano i biscotti senza olio di palma, sempre nella linea Fattincasa. Lo facemmo perché volevamo proporre al consumatore un prodotto più leggero e salutare. Allora anticipammo, e di molto, la domanda. Il prodotto ci mise anni ad affermarsi. I buyer della distribuzione moderna faticavano a comprenderne il

valore. Gli scaffali dei prodotti salutistici nei supermercati erano ancora al di là da venire. Negli ultimi cinque anni, però, proprio i plus salutistici dei nostri biscotti, abbinati alla gradevolezza di gusto, hanno giocato un ruolo chiave nella crescita del fatturato, che nel 2011 era di 10 mln euro».

Oggi il mercato della biscotteria appare pronto ad accogliere un prodotto che innova nel solco del salutare. «A **TuttoFood**, dove li abbiamo presentati in anteprima», assicura Di Leo, «i Fattincasa senza frutta a guscio hanno riscosso molto interesse presso i buyer della gdo. Confidiamo che gli ulteriori aggiustamenti migliorativi della ricetta dei Fattincasa (adesso sono fatti con latte fresco lucano, ndr) ci consentirà non soltanto d'aumentare la penetrazione della nostra marca nel Meridione, il nostro mercato di riferimento, ma anche d'espandere la nostra presenza nel Nord Italia, dove siamo meno referenziati. E non escludo che la garanzia d'assenza di tracce di frutta a guscio possa rendere più attraente la nostra proposta anche sui mercati esteri, dove

il consumo di biscotti segue regole diverse rispetto a quelle italiane. L'allergia alla frutta a guscio è, d'altronde, una problematica medica conclamata. Sicuramente è un plus più sentito a livello globale rispetto all'assenza di olio di palma, che è importante per il consumatore italiano, francese e belga e che ora sta prendendo piede in Spagna (qui il discounter **Lidl** e la catena di negozio del bio **Supersano** hanno appena annunciato l'intenzione di eliminare l'olio di palma dai loro prodotti a marchio, ndr)».

Come anticipato, Di Leo ha un'altra novità in pancia. Quella della filiera lucana del grano **Bramante**, varietà adatta alla biscotteria normalmente coltivata nella pianura padana. «A giugno prossimo i 15 agricoltori che hanno aderito al nostro progetto di filiera», conclude Di Leo, «mieteranno le prime 500 tonnellate di grano bramante coltivato in 130 ha sulle colline materane. Se il progetto avrà successo, da questa terra, dove per tradizione si coltiva grano duro, potrebbe arrivare un domani tutto il grano tenero di cui abbiamo bisogno, circa 6 mila tons l'anno al momento».



Pietro Di Leo

