LA DIVERSIFICAZIONE NEL PASTIFICIO E NEL BISCOTTIFICIO

Tarallucci e liquori Dal Gargano per il mondo secondo ricette tradizionali

La Gargan'ok – Gargano Sapori – è un'azienda artigiana nata per produrre liquori, pasta, dolci, confetture e taralli secondo le antiche ricette del Gargano: l'azienda rappresenta oggi un punto di riferimento per i palati più raffinati, gli amanti del cibo genuino e le tradizioni culinarie italiane e pugliesi. Il tutto è reso possibile soprattutto dalle materie prime genuine utilizzate durante il processo produttivo; ogni fase dello stesso è certificata e rispetta i più alti standard europei in termini di sicurezza alimentare.

L'azienda è stata costituita nel 1999 dall'idea di Mario Maratea di produrre Liquori e Creme secondo le antiche ricette del Gargano. «Così, da operaio a Bergamo – dice Mario Maratea – ho deciso di trasferirmi di nuovo al mio paese e insieme alla mamma e ad alcuni familiari cominciare quest'avventura. Del resto sentivo il bisogno di costruire qualcosa per conto mio, perché anche mio padre era un imprenditore nel settore dell'edilizia. Siamo partiti in un piccolo locale di 20 metri quadrati, per poi ingrandirci anno dopo anno. Dopo l'apertura del liquorificio ho aperto anche un pastificio e un biscottificio, ma visto che le esigenze erano sempre più grandi, avendo laboratori e magazzini sparsi qua e là, ho deciso di costruire nella zona Pip di Monte Sant'Angelo un opificio di 1.300 metri quadrati. Nasce così con 2-3 operai la Gargan'ok che ora conta più di 20 dipendenti ma ha mantenuto la produzione esclusivamente artigianale. Utilizziamo le ricette della nonna e quelle tipiche di Monte Sant'Angelo, ma sempre puntando alla ricetta vincente che è quella della qualità, come la marmellata denominata *La bionda del Gargano*».

Queste le 5 linee produttive. Pasta prodotta esclusivamente con semola di grano duro e acqua; disponibile nei formati da 250 grammi, 500 grammi e 1 chilogrammo, fatta con semola di grano duro di alta qualità e acqua, secondo la ricetta tipica pugliese. Il *range* di liquori è molto ampio; sono disponibili più di 80 tipologie di liquori e creme tra i quali spicca il "Limonulivo" denominato "L'amaro del Gargano" fatto con infuso di foglie di ulivo, arance-alloro, amaro della Foresta Umbra, e poi pistacchiello, mandarinello e altri.

I dolci tipici prodotti variano dalle classiche ostie ripiene alle cartellate con mandorle e miele, cartellate al vino cotto, mostaccioli al limone, mostaccioli al cioccolato, mostaccioli al vino cotto, taralli al vino, pagnottelle della nonna (biscotti da latte), tartufini, *brutti ma buoni* fatti con pasta di mandorle, roselline fatti con mandorle e scorze di arance, sfiziosi al vino bianco, al vino nero, all'arancia, al limone, frutti di bosco, pistacchio, mandorlati fatti con mandorle, uova e zucchero senza farina e molti altri.

Nel settore delle confetture ci sono marmellate di arance, limoni e mandarini prodotte senza conservanti, solo con la frutta del Gargano e zucchero.

> In pochi anni da 2 a 20 dipendenti mantenendo la produzione esclusivamente artigianale

Non potevano mancare i taralli: oltre ai classici tarallini da tutti conosciuti nelle molteplici varianti, l'azienda propone un'innovazione con i tozzetti, un tarallo di forma rotondeggiante, piccolo e friabile che è stato molto apprezzato(uno tira l'altro) perché è fatto solo con olio extra vergine di oliva, vino bianco e farina, tutto al naturale.

«L'azienda opera sul mercato interno sia col commercio al dettaglio che con la grande distribuzione – spiega Maratea – mentre è in espansione all'estero. Utili a tale scopo sono anche le azioni di incoming di operatori esteri, quali quelle organizzate dall'ICE-Agenzia sui territori nell'ambito del *Piano Export Sud*. Nell'export, in ogni caso, non mancano le difficoltà, soprattutto quelle legate alla burocrazia.

L'internazionalizzazione, comunque, è importante e deve andare avanti, perché potrebbe garantire l'esistenza stessa delle aziende in quanto il mercato italiano, non solo a causa della crisi, non è in grado di assicurare un adeguato grado di redditività». ■