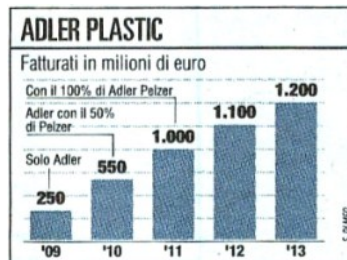


# Adler dall'auto al Km 0 Scudieri punta 4 milioni per creare la sua Eataly



SI CHIAMA "ECCELLENZE CAMPANE" E HA APERTO UN MESE FA IN UNA EX FABBRICA DI SPAZZOLE NELL'AREA INDUSTRIALE AL CENTRO DELLA CITTÀ. IL MODELLO È QUELLO DI FARINETTI UN CUI EX COLLABORATORE È A CAPO DEL PROGETTO. ORA VUOLE REPLICARE IN BRASILE

Patrizia Capua

Napoli

In un'ex fabbrica di spazzole dell'area orientale di Napoli, via Brin 69, zona industriale ormai ridotta a deserto e degrado, è nata «Eccellenze campane. La Terra del buono»: 60 mila visitatori nei primi quindici giorni. Un tempio per i gourmet, con il meglio dell'enogastronomia campana, i suoi cibi tipici, tracciati e certificati, con ristoranti, punti di degustazione e laboratori di produzione, oltreché supermarket del gusto. L'Eataly partenopea porta la firma di Paolo Scudieri, ingegnere di Ottaviano, patron dell'Adler Plastic, player internazionale di componentistica per il settore del trasporto, con 58 stabilimenti in 19 Paesi, 7 siti di ricerca e 6 mila dipendenti, ricavi 2013 a 1,2 miliardi. E continua a mietere successi in Italia e soprattutto all'estero. «Siamo soddisfatti della nostra internazionalizzazione. E attraverso il processo di innovazione, abbiamo conseguito ulteriori brevetti per realizzare il comfort negli interni di auto, elicotteri, aeroplani, navi. Entro quest'anno apriremo un nuovo stabilimento nel Tennessee per seguire da vicino il cliente Bmw».

Per realizzare Eccellenze Campane Scudieri ha fatto un investimento tutto privato di 4 milioni di euro creando una società all'interno di Adler Group, allestendo un capannone di

duemila metri quadri collocato strategicamente a metà tra il centro urbano di Napoli e gli svincoli autostradali e le principali vie d'accesso alla città. Un contenitore con otto aree di produzione, che occupa 100 giovani formati, offre 700 etichette, 500 posti a sedere, aperto ogni giorno dalle sette a mezzanotte, con un parcheggio interno.

Due anni di osservazione e studio, di ricerca meticolosa per comprendere i territori migliori, la selezione più accurata delle risorse di terra e di mare. Si tratta di un business alternativo e diversificato da quello fondamentale che è e resta Adler. «Dopo tanti viaggi per il mondo, vedendo le catene più diffuse di Pizza Hut e Starbucks ho pensato che fosse il momento giusto per iniziare questa avventura», spiega Scudieri. Al timone della società come direttore operativo c'è Umberto Gobbi, mentre la direzione generale è stata affidata a Pasquale Bonocore, già collaboratore di Oscar Farinetti, il creatore di Eataly. «La base del business plans sono stati i risultati dello studio di *Srm*, la Società di ricerche sul Mezzogiorno di cui sono presidente, legata al Banco di Napoli, sull'enogastronomia campana e meridionale, un bacino di prodotti interessantissimi ed enorme: la Campania è la seconda regione d'Italia con prodotti protetti dopo il Piemonte, qui in più ci sono anche le specialità del mare con le sue tradizioni. Ma è un sistema economico non aggregato, che ha tante punte di alta qualità ma anche gap organizzativi importanti».

Eccellenze Campane ha registrato grande risposta nelle prime due settimane di vita e a un mese di distanza il trend appare confermato. Nell'aula magna

adibita alle degustazioni, scambi culturali e scuola di cucina, dalla settimana prossima fino a giugno sono in programma eventi e alcune puntate del talent show per la tv Masterchef.

La sinergia tra i diversi marchi e tipicità del territorio è il principale presupposto per la riuscita dell'iniziativa. «In questo luogo produciamo, non ci limitiamo alla commercializzazione e distribuzione - racconta Scudieri - perciò l'eccellenza si coniuga con la freschezza del prodotto: pasta, mozzarella di bufala, birra, pane, le alici di Cetara, i pomodorini del Vesuvio, il pregiatissimo vitigno campano, l'Aglianico, le carni del Sannio, la fabbrica di cioccolato di Gay Odin. È il sistema a rete che si materializza, garantisce le produzioni e di tutto ciò beneficia il consumatore».

Il quartiere intorno a via Brin, poi, dà segnali di ripresa, «sta cambiando il suo volto, prima era inavvicinabile, ora c'è tanta gente che va e viene, moltissimi giovani. E come tutti i sobborghi degradati a Berlino, New York, San Paolo - osserva Scudieri - comincia a diventare cerniera tra periferia e centro città».

Ora il marchio Eccellenze Campane andrà all'estero, annuncia l'imprenditore, «ovunque esistano consumatori interessati al gusto italiano». Il modello verrà replicato, per cominciare, in Brasile, in occasione dei Campionati mondiali di calcio: «Occuperemo un'area importante e sarà la prima uscita fuori dai confini dell'Italia. Ma poi ho in progetto una presenza stabile a San Paolo». Scudieri lo dice senza esitazione: «Il food di qualità non è soltanto un buon investimento, è l'investimento del futuro».