



PrimoGrano tour 2025, da Rustichella d'Abruzzo un omaggio alla trebbiatura

Il pastificio abruzzese, in attività da 101 anni, celebra la trebbiatura e la cultura contadina ospitando annualmente clienti e partner stranieri per fare un'esperienza immersiva nel territorio. Special guest: lo chef influencer Max Mariola. Apice dell'evento 2025, la serata con il Ballo della Pupa, rito propiziatorio per il raccolto

La missione del **PrimoGrano tour**, iniziativa ultradecennale targata **Rustichella d'Abruzzo**, è far capire dove nasce la materia prima – il grano italiano di varie tipologie – e come avviene la sua trasformazione.

Per questo motivo i fratelli **Stefania e Gianluigi Peduzzi**, titolari dell'azienda, omaggiano la cultura contadina, nel periodo della trebbiatura, attraverso percorsi ideati ad hoc, pranzi, cene e una suggestiva festa finale dedicata agli ospiti stranieri.

Quest'anno i partecipanti hanno visitato il campo di grano Marzuolo, ubicato a Rocca Pia, sull'Altopiano delle Cinque Miglia, nel territorio aquilano.



Partecipanti del PrimoGrano tour in visita al campo di grano (Foto © Rustichella d'Abruzzo).

PrimoGrano tour, la festa

La festa del PrimoGrano tour è andata in scena nella campagna di **Loreto Aprutino**, in provincia di Pescara, nella **Tenuta San Pellegrino** addobbata con magnifiche luminarie artigianali. Il format di intrattenimento, ricco di riferimenti culturali, è stato concepito con l'obiettivo di far apprezzare a importatori, buyer e chef stranieri, una dimensione che va oltre il semplice aspetto conviviale.

Un momento di condivisione scandito da brani poetici di **Gabriele D'Annunzio** declamati da **Franca Minnucci**, l'animazione musicale di **Vincenzo Di Nicolantonio** e la Banda di Celano, il menù con prodotti quasi esclusivamente autoctoni curato dal **ristorante La Bilancia**, di Loreto Aprutino, e il cooking show dello special guest: **Max Mariola**, chef e content creator. A sigillare la serata il fantastico Ballo della Pupa e uno spettacolo pirotecnico.

Il Ballo della Pupa

Il **Ballo della Pupa** è meritevole di alcune sottolineature. La Pupa è una figura femminile di cartapesta che evoca la Dea Madre, il suo interno è cavo per ospitare un danzatore. Esternamente è munita di supporti in cui innestare fuochi d'artificio. In vari periodi dell'anno viene

fatta ballare a suon di musica, come rito propiziatorio di buon auspicio e per la fertilità della terra. Si tratta di un'antica usanza agreste. In tempi remoti, in assenza dei fuochi artificiali, la Pupa veniva incendiata alla fine della danza e le sue ceneri venivano sparse sui campi per augurare un buon raccolto.

Il cooking show di chef Max Mariola

Lo chef influencer [Max Mariola](#) ha reinterpretato un grande classico – la pasta e fagioli – in chiave estiva, esaltando i sapori autentici d'Abruzzo con il pomodoro a pera e il fagiolo Tondino del Tavo. Come in ogni sua performance, non è mancata la frase conclusiva e distintiva mentre fa la mantecatura: «*The sound of love*».

Altri protagonisti assoluti del PrimoGrano tour sono stati: i formaggi della Tenuta del Proposto, i salumi dell'Azienda Agricola Di Mascio, il pane del forno di Via Venezia, i panini del Panificio Linda, la celebre porchetta Nobile di Loreto Aprutino, le noccioline calde, i dolci della tradizione abruzzese, tra cui le Sise delle Monache di Emo Lullo, e i sottaceti della Giara.



Max Mariola durante il suo cooking show (Foto © Jenny Viant Gómez).

Nel calice, i vini delle aziende abruzzesi Ciavolich (Cococciola, Cerasuolo e Montepulciano d'Abruzzo) e Fantini, all'aperitivo.

Gli ospiti numerosi, partner, amici e clienti provenienti da ogni parte del mondo – Australia, Cina,

Singapore, Corea – hanno potuto vivere da vicino i valori, la cultura e l'anima agricola e artigianale di Rustichella d'Abruzzo, storico pastificio nato nel 1924 e oggi presente in oltre 70 Paesi.

La storia del pastificio Rustichella d'Abruzzo

Rustichella d'Abruzzo è nata nel borgo montano di Penne (PE). Raffaele Sergiacomo, da mugnaio, decise di fondare un pastificio "primordiale", con l'utilizzo sia della forza umana che degli animali. La produzione era solo estiva perché l'asciugatura poteva avvenire esclusivamente all'aperto, sfruttando le correnti di aria calda. Fu **Gaetano Sergiacomo**, uno dei figli di Raffaele e nonno materno degli attuali titolari dell'azienda, a dar vita al primo pastificio industriale.

Alla storia dei Sergiacomo si intreccia quella della famiglia Peduzzi, proveniente dalla Valle d'Intelvi nel Chietino. Nel 1865 i Peduzzi trasformarono un vecchio mulino per dare vita alla prima fabbrica di acque gassate. La loro gazzosa fu definita: lo "Champagnino" d'Abruzzo. I destini delle due famiglie si incrociarono Piero Peduzzi, padre degli attuali titolari, Gianluigi e Stefania, sposò Nicolina Sergiacomo e continuò la tradizione pastaia.

Nel 1981, dall'intuizione di Piero, il Pastificio Sergiacomo diventò **Rustichella d'Abruzzo** e fu disegnato anche il primo logo, capace di veicolare una forte identità territoriale. Oggi il pastificio artigianale è noto in più di 70 paesi al mondo, grazie anche alla capacità di saper esplorare in modo pionieristico il mercato americano, costruendo rapporti con esponenti di spicco del panorama economico, istituzionale e culturale.

Attualmente la produzione si avvale di due stabilimenti ubicati nella provincia pescarese. Uno a **Moscufo**, piccolo borgo a vocazione agricola che sorge nel cosiddetto "triangolo d'oro dell'olio", e l'altro a **Pianella**, inaugurato nel 2020 per la produzione di pasta all'uovo e formati giganti. La fabbrica, definita 4.0, conserva le caratteristiche della produzione artigianale secondo il metodo Sergiacomo, in abbinamento alla tecnologia, che garantisce l'ottenimento di un alto standard qualitativo. Lo stabilimento è dotato di un impianto fotovoltaico per l'autonomia energetica.



Lo stabilimento di Pianella (Foto © Jenny Viant Gómez).

La quarta generazione di Rustichella d'Abruzzo è costituita da Carolina, Stefano e Piero che hanno scelto di continuare la tradizione di famiglia dopo qualificati studi ed esperienze all'estero.



Gianluigi e Stefania Peduzzi nello stabilimento di Pianella (Foto © Jenny Viant Gómez).

La pasta Rustichella d'Abruzzo

Piero Peduzzi fu lungimirante nel capire come applicare i valori genuini e identitari in chiave commerciale. Propose la **pasta integrale trafilata in bronzo**, con le stesse trafile utilizzate da Gaetano Sergiacomo, in modo da garantire la giusta ruvidezza per trattenerne il condimento. Usò il packaging *kraft pack* (sacchetto di carta), il primo della sua tipologia adoperato in Italia.



Nido di pasta all'uovo (Foto © Jenny Viant Gómez).

C'è un aspetto degno di nota. Fino al 2001 la legge vietava di definire "pasta" qualsiasi prodotto non ottenuto esclusivamente da semola di grano duro; pertanto la produzione di pasta integrale con la fibra era un prodotto illegale, tanto da impedire la dicitura "pasta" sul pacchetto. Peduzzi trovò uno stratagemma per immettere sul mercato la sua innovativa "specialità gastronomica", che riportava solo ed esclusivamente il nome della ricetta tipica del formato (Arrabbiata per le penne, Aglio e olio per gli spaghetti). In barba all'avvento dei colossi industriali.

Nel 2001, l'azienda Rustichella d'Abruzzo si costituisce come S.p.A.. Inizia il periodo dell'innovazione senza mai abbandonare il processo artigianale nella pastificazione. Ancora oggi la pasta, confezionata nell'inconfondibile sacchetto di carta, viene prodotta con trafila in bronzo (rende la pasta ruvida al punto giusto per catturare ogni tipo di condimento). Il processo di essiccazione si compie lentamente e a bassa temperatura, anche fino a 50 ore e intorno ai 35-40°C, al contrario di ciò che accade nel processo industriale: essiccazione a circa 90 gradi per 4/5 ore.

Tra le proposte prodotte troviamo:

- PrimoGrano, la prima pasta 100% abruzzese.
- Formati regionali.
- Linea Biologica.
- 90 Rapida. Brevetto depositato nel 2015, l'unica pasta non precotta a cuocere in 90 secondi.

-
- Linea Zerotre. Nasce per promuovere nella prima infanzia i principi della Dieta Mediterranea.
 - PastaYoung. Dedicata agli sportivi. Un alimento funzionale, ricco di fibre e proteine.

Oggi Rustichella d'Abruzzo ha colture di grano, farro e olivi. L'azienda reperisce l'80% delle materie dal territorio locale, tutela e recupera i grani autoctoni e antichi.

RUSTICHELLA D'ABRUZZO

Piazza dei Vestini, Pianella (PE)

www.rustichella.it

Data di creazione

01/08/2025

Autore

jenny-viant