

► TORNARECCIO

Una grande famiglia abruzzese, devota al Signore (il titolare ha tre sorelle suore), che ha trovato nel miele una seconda religione. Ieri a Tornareccio è stata festa grande per l'Adi, con il taglio del nastro di una nuova sede direzionale a testimoniare la volontà di crederci e di continuare a investire. Nonostante la crisi e nonostante le mille accortezze (anche di prevenzione sanitarie) che richiede il trattamento delle api. Tutto il paese, una delle capitali italiane del prezioso nettare, si è stretta attorno al clan Iacovanelli, che da un secolo e mezzo porta avanti una storia fatta di tradizione mista a innovazione. Oggi il pater familias è Dario, colui che nel 1982 fece fare all'azienda il salto di qualità, ribattezzandola appunto Adi (l'acronimo sta per Apicoltura Dario Iacovanelli), ma accanto a lui ci sono i figli Piero e Fabio, con uno stuolo di nuore e nipoti. Da allora la ditta è cresciuta parecchio, andando in tre direzioni:

1) lo sviluppo della tecnica del 'nomadismo', ovvero il tra-

## I "nomadi" del miele in una nuova casa

Tornareccio: l'Adi di Iacovanelli investe nella nuova sede  
L'azienda tra i pionieri del migrare verso le fioriture migliori

sporto delle api nelle regioni che possono assicurare le migliori fioriture, per realizzare numerose varietà. Il tutto è rigorosamente made in Italy: si va dalla Puglia alla Calabria, dal Lazio al Piemonte. A Tornareccio avviene lo smielamento e tutta la filiera è sviluppata secondo le regole del biologico, con fioriture spontanee, terreni senza pesticidi e arnie costruite con materiali naturali. Esclusa anche l'aggiunta di zuccheri, coloranti e conservanti, nonché una tecnica come la pastorizzazione che pure consentirebbe di 'alterare' il miele ren-

dendolo liquido più a lungo.

2) una forte attenzione all'export, arrivato a garantire il 20% del fatturato, con mercati di elezione come Stati Uniti, Cina, Giappone, Bahrain e Qatar. Peraltra la cultura del biologico è molto più sentita all'estero che in Italia.

3) legami sempre più stretti anche con la grande distribuzione: nella catena Iper, per esempio, l'Adi è presente sia con il marchio proprio, sia come produttore della 'private label' dell'Iper stessa.

Dal punto di vista produttivo, gli Iacovanelli sono ormai

in grado di sfornare 40 mila vasetti al giorno, con un impianto di invasettamento e confezionamento tra i più importanti in Italia. Come si diceva, l'incontro di ieri più che un evento aziendale è stata la festa di un'intera comunità, con un grande chef stellato come Peppino Tinari ad allietare gli ospiti con un menu, ovviamente, a base di vari tipi di miele. Presenti molti nomi della politica e dell'economia, tra cui il presidente della Pilkington Graziano Marcovecchio. Ma da martedì, finita la festa, tutti sotto a lavorare. (cr.re.)



Piero, Paolo, Dario, e Fabio Iacovanelli



La nuova sede dell'azienda Adi di Iacovanelli