

Attacco



PROTAGONISTI

Da sinistra, Monica Riva, Francesco Parente e Franco De Monte

## Il Pit arriva nella bella Los Angeles ospite del ristorante vip *Valentino* *Previsti incontri business to business e un seminario sull'olio*

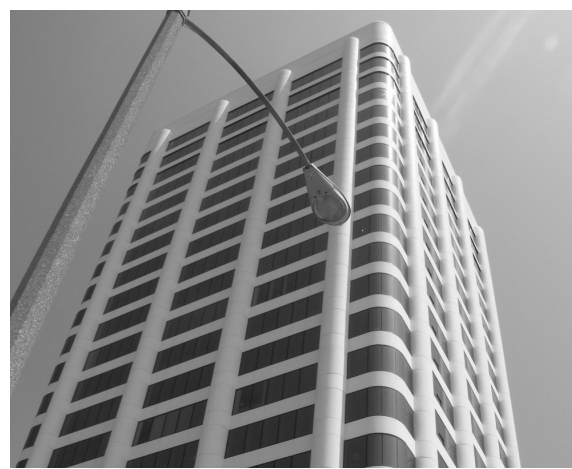
ENRICO CICCARELLI

LOS ANGELES (USA). Benvenuti a Megalopoli: la conurbazione urbana di Ciudad de Nueva Senora de Los Angeles sobre la Porziuncola de Asis, più familiarmente Los Angeles, è tutt'altra cosa rispetto alla leggiadra e libertaria San Francisco (che non per caso guarda agli angelegni con malcelato snobismo): è intanto difficile definirla una città nel senso europeo del termine: vasta mille- duecento chilometri quadrati, stende la sua maglia di case e autostrade per una lunghezza superiore a quella di tutta la Capitanata. Ma non è solo la dimensione aliena degli spazi che ne fa una "città-continente", ma anche la sua natura plurale, l'articolazione della maglia urbana in una miriade di piccole patrie: dalla debordante quantità di ispanici (Los Angeles è completamente bilingue, e sono di origine ispanica sia il sindaco che l'attorney general, il procuratore cittadino) al milione e mezzo di cittadini asiatici, passando per comunità di armeni, filippini, ungheresi, israeliani e quant'altri hanno nella città californiana l'insediamento più numeroso al di fuori dei rispettivi Paesi. Alla varietà etnica corrisponde d'altronde una forte varietà paesaggistica: chi crederebbe che le palme di Santa Monica e gli arenili sterminati di Venice Beach convivono con i grattacieli del Financial District? Che la scintillante fiera del consumo di Rodeo Drive sia poco lungi da Little Ethiopia e da Koreatown? Che la dolce vita di Malibu e la bella gente di Beverly Hills siano ad un tiro di schioppo dai quartieri di Downtown, in cui l'animazione poliglotta ed affollata delle giornate ad uffici aperti sono seguite dal notturno dominio delle gang e della violenza? E' in questa dimensione difficile da descrivere e da comprendere che sbarca la missione del Pit "Tavoliere" per la seconda parte del suo viaggio volto ad aprire spazi ed enclaves per i prodotti tipici della Capitanata nel mercato di riferimento per i consumi di qualità. Già, perché in una cosa le diversissime San Francisco e Los Angeles sono assolutamente accomunate: nella presenza di una sterminata platea di consumatori ricchi ed esigenti, disposti, anche in tempo di euro forte, a spendere cifre consistenti per prodotti che possano coniugare elevata qualità, genuinità e me-



PROTAGONISTI

A sinistra, Antonio Fiordelisi, della ditta Fiordelisi di Stornarella; A destra, un grattacielo di Los Angeles



A LAVORO

Sopra, un momento della trattativa; sotto, Santa Monica

ancora quote di presenza piuttosto marginale, incentrate soprattutto sul vino. Una situazione che presenta ampi margini di miglioramento, specialmente se l'attuale situazione di cambio sfavorevole andrà a modificarsi. Domani i nostri lettori potranno sapere com'è andata, e se l'impeccabile efficienza di Patrizia Cacciari, Monica Riva ed Alba Marseggia, (che curano l'organizzazione della missione per conto dell'Ati Retecamere-Mondo Impresa-Cesan) sarà riuscita a dominare i diecimila imprevisti e problemi logistici di un'attività così complessa (sulla scorta dell'esperienza di San Francisco siamo inclini a ritenere di sì): nel frattempo, vista da qui, Los Angeles appare meravigliosa e inquietante come un pianeta sconosciuto.



moria. Da Giorgio Baldi, delizioso ristorante italiano di Santa Monica, non è infrequente che il conto sia a tre zeri; eppure vi sarà molto difficile trovare posto senza i buoni uffici di qualche amico o una prenotazione di grande lungimiranza. E lì potrete condividere le gioie del palato sedendo al tavolo accostato a quello di Dustin Hoffman o di Tom Cruise o dell'ultima stella del firmamento losangelegno David Beckham, gran consumatore di Sassicaia. A Los Angeles le attività della delegazione seguiranno la falsariga di quelli di San Francisco, con una fase di incontri business to business ed una conferenza stampa, ospitati da "Valentino", il ristorante con la carta dei vini più celebrata degli Stati Uniti ed una serie di visite guidate e study tour. Roberto Zecca replicherà anche qui il suo seminario sull'olio, ma ci sarà spazio anche per le conserve alimentari dell'Olivia Coop di Cerignola (che qui è rappresentata da Franco Di Monte e Leonardo Labia) per i pomodori disidratati e gli altri prodotti dell'azienda Fiordelisi, che è tra le più importanti del Meridione, per la pasta artigianale di "Cara nonna", le conserve di Francesco Parente e il "paniere" di prodotti del Consorzio "Il Tavoliere", che qui si avvale della presenza di Antonello Curci, veterano delle iniziative di internazionalizzazione della Camera di Commercio (delegato in quest'occasione anche a rappresentare la Tenua Bianchi di Aprice).

Già l'altro ieri, giorno dell'arrivo, le aziende partecipanti alla missione hanno visitato alcuni dei supermercati di nicchia della California, a cominciare dal celebre Hole Foods. Contrariamente alle aspettative, i prodotti italiani hanno