

# ALI D'ORO, LA BELLA STORIA DI TRE GENERAZIONI IN UN CONO

**U**na storia lunga di famiglia e di impresa, quella di Ali d'Oro, che inizia nel 1946, un in cui il mondo subisce dei radicali e notevoli cambiamenti. In una città abruzzese della nuova Repubblica Italiana, a Teramo, Giovanni Di Giosia che gestiva con la moglie Anna il centralissimo bar Aquila d'Oro, decise di aprire anche un laboratorio per realizzare prodotti di "pasticceria fresca" nonché la produzione dei coni per il gelato grazie all'acquisto di un piccolo forno "Alma".

Fu suo figlio Carlo a scegliere di produrre anche la pasticceria secca e, nel 1948, si trasferì in locali più ampi, prima nel 1948 e nuovamente nel 1956 nella storica sede di Via dei Mille, forti di un successo che permise di realizzare la prima vera fabbrica suddivisa in due aree, una per la pasticceria e i wafer e l'altra per i coni. Tra il 1962 e il 1963 Carlo fondò, nel primo nucleo industriale di Teramo (Gammarana), il biscottificio Aquila d'Oro Spa Alimenti Dolci, lasciando al padre la produzione dei coni e dei wafer con un mercato di riferimento a carattere regionale, producendo i coni per gelato e d'inverno i famosi wafer FruFru.

## Un'attività artigianale di altissima qualità

Era un'attività produttiva estremamente artigianale e di altissima qualità perché veniva messa a frutto l'esperienza maturata negli anni precedenti nel campo della pasticceria. In quel di tempo la produzione di coni era composta da quelli destinati per il gelato da passeggio a forma di coppa (Coppa Due - Tre - Quattro); due formati di cono tronco (Tronchetto e Troncon. 1) e due formati di cono lungo (Gigantino e Gigante); due formati di Cornetto con il tipico disegno quadrettato, utilizzati per la produzione artigianale del Capriccio e i Ventagli stampati per decorare le coppe gelato. Dieci anni dopo Carlo lasciò il biscottificio e prese il posto del padre nella conduzione dell'Aquila d'Oro, trovando una realtà con una consolidata distribuzione territoriale ed una buona considerazione in termini di qualità del prodotto e del servizio. I tempi erano, quindi, maturi per l'acquisto di macchine automatiche per produrre i coni, aumentando la capacità produttiva per poter affrontare nuovi mercati ed opportunità.

## Il trasferimento da Teramo a San Nicolò a Tordino

Nel giro di un paio d'anni gli storici locali di Via dei Mille si rilevarono troppo piccoli per l'attività e, quindi, la sede fu trasferita nel 1975 in quella attuale nella zona industriale di San Nicolò a Tordino con il nome Ali d'Oro, un'azienda cresciuta costantemente fino ad oggi senza mai abbandonare il legame con la propria tradizione che, dal 1986, portano avanti i fratelli Giovanni e Antonella Di Giosia, terza generazione battezzata con l'ingresso in produzione



A SINISTRA, I FAMOSI CONI DELLA ALI D'ORO. IN ALTO, LO STABILIMENTO PRODUTTIVO DELL'AZIENDA. NELLA FOTO SOTTO, VANNI E ANTONELLA DI GIOSIA TITOLARI DELLA ALI D'ORO

le, il BisCono, un cono piccolo che "abbracciando" un suo simile diventa medio grande.

## Una storia di successo che guarda al futuro

Da tre generazioni, allora, la miglior tradizione pasticceria si unisce ad una costante capacità di innovazione di prodotto e di processo, con prodotti che hanno reso Ali d'Oro un interlocutore unico di settore per i clienti, dalla gelateria classica e innovativa alla distribuzione più moderna. Le moderne tecniche di produzione infatti sono lo sviluppo armonico di quelle tradizionali e non rinunciano a genuinità, qualità e tracciabilità delle materie prime per un prodotto finale che rispecchia le attese del consumatore, come notano i fratelli Vanni e Antonella, custodi severi dei valori della propria tradizione che gli impone, al contempo, di rinnovarsi quotidianamente nella volontà di accompagnare impresa, cultura e sociale. Lo testimonia per esempio la realizzazione di due volumi "Il cono si racconta" e "Il senso del gelato", editi da Duende rispettivamente nel 2012 e 2013, a cura della giornalista Antonella Gaita, composti da racconti di scrittori e giornalisti incentrati

sul tema del cono e del gelato; il ricavato della pubblicazione è stato interamente devoluto alla Fondazione Anffas Onlus di Sant'Atto - Teramo per la realizzazione di una palestra attrezzata per l'età evolutiva e per l'acquisto di lavagne interattive multimediali.

Non è un caso infatti se l'azienda teramana si è aggiudicata per la seconda volta il Premio Comunicando al Sigep di Rimini (Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Pianificazione Artigianali) nel 2013, una manifestazione fieristica a livello internazionale dove hanno fatto apprezzare i propri prodotti anche nell'edizione 2014, conclusa la settimana scorsa. «Un'occasione per confrontarsi con la realtà del mercato» hanno raccontato i fratelli Di Giosia «e un'opportunità di crescita e di valutazione ancora più incisiva in un periodo di forte incertezza come quello che stiamo attraversando. Siamo tutti consapevoli delle difficoltà del momento, ma conserviamo la volontà di confermare il nostro ruolo in questo particolare settore e rafforzare l'immagine complessiva della nostra azienda che porta un po' d'Abruzzo in giro per il mondo».

del cono a forma di fiore servito su una foglia (un fazzoletto di carta bianco e verde) la cui particolarità è una ghiera interna, particolarmente ricca, tale da sostenere meglio il gelato, il famoso Flou, frutto di uno studio combinato tra design e volontà di differenziare l'offerta. Un prodotto che identifica una svolta fondamentale per la Ali d'Oro ed anche per l'intero segmento commerciale del consumo del gelato artigianale. Il cono da gelato acquista personalità: diventa elemento che caratterizza il consumo, distingue una gelateria dall'altra, giustifica un diverso livello di prezzo.

## Si amplia la gamma dei prodotti

Sul finire degli anni '80 l'Ali d'Oro consolida la presenza sul mercato nazionale grazie alla collaborazione con l'Ostificio Prealpino di Bergamo, con la Cono Farnese di Piacenza e la Coni Galasso di Napoli, ma apre anche all'estero mediante il rapporto commerciale con la filiale giapponese della Carpigiani, nascono così i coni Flou Uno, Flou Due e Flou Tre, il progetto Pali, un piccolo cono con il bordo a becco di clarino, il Conetto, un cono stampato quadrettato classico senza ghiera interna e le Sigarette.

Negli anni '90 nascono il Cleò Espositore, i Bi-Sigarette, Lui, un cono simbolo per il settore, e soprattutto la prima confezione in Flou Pack (vaschetta sigillata) per la vendita dei coni nei supermercati, a cui si aggiungono con gli anni la confezione in astuccio dei Conetti, le Crepes (tipica cialda francese) e i Ventagli Millefoglie per l'impiego in

gelateria e i Dolci Frizzi, un astuccio contenente Sigarette decorate.

Con il 2000 nascono le Millefoglie Strip (pratiche confezioni da 5 Sigarette e 4 Ventagli Millefoglie), i Sigarette, Sigarette in cialda ripiene di morbida crema alla nocciola e al latte confezionate in eleganti barattoli in latta e cartone, un nuovo cono, il Calice, progettato per esaltare

il gusto del gelato e conquistare nuovi clienti, e le nuove Millefoglie Personalizzate, dando la possibilità alla gelateria di inserire il proprio nome e logo sulla cialda, il Biki, un bicchiere in cialda in grado di accompagnare gelato e macedonia di frutta che sostituisce la tradizionale coppetta di vetro o di plastica, mentre nel 2009 Ali d'Oro inventa il primo cono componibi-

