

★ STORIE DI SUCCESSO ★

Il cono dalle Ali d'Oro che conquista il mondo

Passione, tradizione e innovazione gli elementi chiave che hanno portato l'azienda della famiglia Di Giosia ad affermarsi anche oltre i confini nazionali

Giovanni Di Giosia, componente della Giunta esecutiva di Confindustria Teramo e titolare dell'azienda Ali d'Oro insieme alla sorella Antonella, ci racconta una storia di successo tutta teramana. È l'avventura di un garzone di bottega che rileva il bar dove lavorava e poi fonda un'azienda. Quel garzone era suo nonno...

di Nicola Catenaro

Vanni Di Giosia, quando inizia la storia della vostra azienda?

«Inizia nel 1946, a Teramo. Mio nonno Giovanni conduceva il bar Aquila d'Oro nel corso principale della città, acquistato dopo essere stato il garzone del precedente proprietario».

Chi era suo nonno?

«Giovanni era una persona intraprendente e dinamica. Negli anni precedenti, aveva gestito diverse attività commerciali e produttive. Successivamente alla nascita del bar Aquila d'Oro, decise di aprire, accanto alla struttura già esistente, un laboratorio per realizzare prodotti di pasticceria fresca con la collaborazione di un maestro pasticciere».

E i coni quando arrivarono?

«Fu proprio in quel periodo che iniziò anche la produzione dei coni per il gelato grazie all'acquisto di un piccolo forno. Poi, con l'ingresso ufficiale di mio padre Carlo, l'attività subì un'accelerazione produttiva

e commerciale e, nel 1948, si trasferì in locali più ampi. Nel 1956 si spostò in Via dei Mille, la sede storica, dando vita alla prima vera fabbrica suddivisa in due aree: una per la pasticceria e i wafer, l'altra per i coni. Tra il 1962 e il 1963 mio padre fondò, nel primo nucleo industriale di Teramo, in zona Gammatarana, il biscottificio Aquila d'Oro Spa Alimenti Dolci, lasciando a mio nonno la produzione dei coni e dei wafer con un mercato di riferimento a carattere regionale».

Poi cosa accadde?

«Nel 1972 mio padre tornò ad occuparsi

direttamente della conduzione dell'Aquila d'Oro, la cui sede fu trasferita nel 1975 in quella attuale, nella zona industriale di San Nicolò a Tordino di Teramo, con il nome Ali d'Oro. L'azienda lentamente incominciò ad assumere quelle caratteristiche che le hanno consentito di crescere e svilupparsi fino ai giorni nostri senza mai abbandonare il legame con il proprio passato in attesa, nel 1986, dell'ingresso 'ufficiale' della terza generazione, io e mia sorella».

Cosa avete conservato di quel patrimonio di esperienza?

«Direi che ancora oggi siamo impegnati a condurre l'Ali d'Oro nel rispetto di quei valori che da sempre la caratterizzano. Valori che hanno un nome: tradizione, passione e innovazione».

Quanti coni producevate e quanti ne produceste al giorno?

«Attualmente circa centomila al giorno. Rispetto a quell'epoca la produzione, anche grazie all'aiuto delle macchine, si è più che decuplicata. Ma non ci sono soltanto i coni...».

Cosa vuol dire?

«Abbiamo inventato noi i miniconi come decorazione del gelato. All'inizio una sfizio, nato dall'esigenza di sperimentare un prodotto innovativo. Poi è diventata una cosa seria, con cinquanta milioni di pezzi prodotti l'anno. Abbiamo di fatto creato un nuovo segmento di mercato oltre a quello dei coni e delle cialde. Abbiamo anche puntato sull'innovazione di processo, estendendo per esempio al settore della grande distribuzione i nostri prodotti da quando il gelato, negli anni Novanta, si è



Antonella e Vanni Di Giosia

cominciato a vendere nei supermercati. Con un occhio sempre rivolto alla qualità, a cui dedichiamo grande attenzione».

La ricetta del cono è sempre la stessa?

«All'incirca sì, con alcuni aggiustamenti. La tramandiamo e conserviamo come un segreto. In pochissimi lo conosciamo».

**Da ottobre
"Storie di successo"
su Tvsei (canale 14):**

Martedì 19.45 (dopo il TG)
Venerdì 23.00 (dopo il TG)
Sabato notte 01.30 (dopo il TG)
Domenica 14.00 (prima di Diretta stadio)

TVSEI

