

Il confettificio Di Carlo sbarca al Fico Eataly World di Bologna, portando con sé sapienza artigianale e la tradizione dei fiori di Sulmona

Paola Benedetta Manca  
BLOGNA

**S**APIENZA artigianale, cura del dettaglio e impiego di ingredienti esclusivamente naturali. Sono le caratteristiche che accompagnano, fin dal 1833, la produzione di William Di Carlo di confetti e 'fiori di Sulmona', una tradizione, quest'ultima, che risale al XV secolo, quando le suore di clausura del monastero di Santa Chiara rivestivano di seta i confetti per realizzarne rosari, grappoli d'uva e simboli cristiani. Da qui, nacque una forma di artigianato che ha reso celebre Sulmona in tutto il mondo, grazie ai caratteristici fiori, cestì e bouquet, confezionati anche con stoffe finissime come il tulle o il raso. La famiglia Di Carlo, da sempre, rende omaggio a questa preziosa tradizione, con fiori di confetto e composizioni di tutti i colori. Attualmente l'azienda destina il 50% dei prodotti all'esportazione e arrivano in continuazione, a Sulmona, pullman di turisti stranieri, per visitare l'azienda madre e il confettificio Di Carlo e scoprire la tradizione dei fiori di Sulmona. Fra i traguardi raggiunti dall'azienda c'è quello di essere sbarcata dall'Abruzzo a Bologna, al Fico Eataly World, il parco agroalimentare più grande al mondo.

«L'ESPERIENZA con Fico, per noi, è molto importante - spiega Roberta Zullo, proprietaria del negozio del parco agroalimentare - anche perché la filosofia del Km 0 sposa in pieno il nostro impiego di prodotti genuini della tradizione. Usiamo solo ingredienti naturali e di qualità, come le pregiate mandorle d'Avola e le nocciole romane Dop e coloriamo i confetti con zenzero, rabarbaro, curcuma e barbabetola. Per questo, non hanno quell'effetto lucido che viene dal sintetico. In più, sono totalmente privi di glutine e adatti ai celiaci. Il nostro slogan non a caso è: 'Confettiamo la natura'». «La tradizione dei fiori di Sulmona - racconta



Le suore e i fiori dal XV secolo

La tradizione dei 'fiori di Sulmona' risale al XV secolo, quando le suore rivestivano di seta i confetti per realizzarne rosari

Metà produzione destinata all'export

Fondata nel 1833, la William Di Carlo produce confetti e 'fiori di Sulmona' che destina per il 50% all'export

## Di Carlo si mette in vetrina a Fico Confetti biologici a chilometro zero «Puntiamo su qualità e tradizione»

Zullo - a Fico ha avuto un buon successo e organizziamo dei corsi per realizzarli, a cui partecipano anche le scuole. Anche quando dentro il parco c'è poca gente, da noi non manca mai. Abbiamo una parete con 36 tipi di confetti e ognuno può farsi il suo sacchettino personalizzato. Ora abbiamo realizzato tante creazioni per il carnevale e i bimbi possono sbizzarrirsi».

«C'È UNA lunga lavorazione, molto artigianale, per realizzare i prodotti, facciamo tutto a mano sia i confetti che i fiori, realizzandoli uno ad uno, ed è la nostra forza» spiega Paola Silveri, confettiera ufficiale dell'azienda a Bologna. Trentatré anni, arriva dall'Abruzzo, dopo aver appreso il mestiere dalla maestra confettiera Franca, che ha alle spalle 45 anni d'esperienza e che, insieme a William Di Carlo in persona, è custode delle segrete ricette del confettificio. Alcune, come quella del torrione abruzzese, risalgono

ARTIGIANI DELLA GOLOSITÀ

Sopra, il negozio Di Carlo a Fico Eataly World di Bologna. A destra, Roberta Zullo e Paola Silveri



no al 1833. «Tutto il ciclo di lavorazione - spiega Silveri - avviene all'interno di macchinari in acciaio o in rame che si chiamano 'bassine' e le operazioni sono tutte manuali. E' un lavoro di maestranza, ci vuole molta pratica, sensibilità e occhio. Si sfruttano molto i principi di dinamica e termodinamica, perché la bassina ha un movimento rotatorio e i confetti devono sviluppare un giusto attrito per rivestirsi in modo uniforme. Per la creazione dei gusti ci vuole molta tecnica, creatività, precisione e conoscenza chimica».

«IL PRODOTTO più richiesto - conclude Silveri - è il tradizionalissimo mandorla D'Avola. Tra i più venduti, anche i confetti 'Cubano' e 'Cuore di fata'. Il primo è con mandorla, cioccolato bianco al rum e cannella; il secondo ha all'interno un'amarena Fabbri intera e cioccolato fondente ed è confettato in zucchero».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

