

# CAV. GIANCARLO PETRUCCIOLI

intervista a:

CINQUANT'ANNI FRA SAPORI E PROFUMI

**Q**uest'anno ricorre il cinquantesimo anniversario dell'attività della salumeria del cav. Giancarlo Petruccioli, della qualità alimentare nel 2001 a Monsummano Terme (PT), sino alla nomina a Cavaliere della Repubblica nel 2003.

Giancarlo Petruccioli, Presidente di Assosalumieri-gastronomi di Confeserecni nazionale e Presidente de "I Buoni d'Italia", l'associazione che promuove la qualità alimentare e i prodotti tipici italiani.

Giancarlo Petruccioli opera sotto l'insegna di "Le Tentazioni Gielle" che è l'azienda di famiglia che conduce con il fratello Luciano a Roma, al quartiere Appiolatino, in via Segesta.

Umbro, di Norcia, ha iniziato giovanissimo vicino al papà l'attività di salumiere, ereditando l'antica arte salumaia propria dei norcini. La passione per il suo lavoro, la capacità d'innovare la tradizione, la frequentazione dei luoghi deputati al gusto lo hanno portato al vertice della rappresentanza politica della categoria, segnalandolo Premio Maestro dell'Alimentazione nel '92 a Perugia e Ambasciatore

A Petruccioli, che siamo andati a trovare nel suo negozio, abbiamo rivolto alcune domande su questi anni vissuti intensamente sul fronte del gusto e dei sapori, sull'attività commerciale e la sua evoluzione, sul nuovo profilo del consumatore...

**Petruccioli come si fa a reggere la concorrenza di Super e Ipermercati?**

Coltivando la propria vocazione che è quella di svolgere vendita al minuto di specialità gastronomiche, servizi di degustazione e di catering, confezioni alimentari a tema (Natale, Pasqua e ricorrenze), rivolgendosi ad un'utenza golosa dei vecchi sapori della gastronomia tipica italiana, utilizzando il meglio reperibile sul mercato.

"Le Tentazioni Gielle" riserva una cura particolare nella scelta dei vini nazionali, con una offerta di oltre



250 etichette selezionate tra le migliori cantine.

**Possiamo dire che le competenze ereditate ed acquisite in tanti anni di attività, hanno fatto raggiungere una professionalità tale che oggi può vantare un know how che le consente di andare oltre la specializzazione ordinaria?**

Il lavoro svolto non si limita all'acquisto e alla vendita dei prodotti, ma una volta selezionati vengono stagionati ed affinati nella nostra cantina in Umbria, a Norcia. Questo procedimento dà alla maggior parte dei salumi e formaggi proposti una particolarità da non temere concorrenza, perché unici, maturati in un microclima non riproducibile.

Il segreto del successo di quello che oggi sono "Le Tentazioni Gielle", è la continua ricerca dei prodotti tipici