L'ingresso al Cibus di Parma

Cibus di Parma, l'Abruzzo c'è

Si è chiuso il 17° Salone internazionale dell'alimentazione. Grande soddisfazione per la partecipazione delle nostre aziende agroalimentari

» a cura di Eleonora Lopes

Grande successo anche quest'anno per l'Abruzzo al Cibus di Parma, la manifestazione fieristica che esprime il meglio dell'alimentazione Made in Italy. Dal 5 all'8 maggio, 41 aziende abruzzesi hanno incontrato gli operatori nazionali ed internazionali e colto nuove opportunità commerciali. In vetrina le migliori produzioni agroalimentari regionali, dalla pasta all'olio extra vergine di oliva, dal caffè allo zafferano, dalla pasticceria al miele prodotti molto apprezzati sia dai buyers, che dagli importatori, distributori, ristoratori, esercenti di generi alimentari provenienti da 115 Paesi.

Il Centro per il Commercio Interno delle Camere di Commercio abruzzesi ha promosso la partecipazione delle aziende su area espositiva di circa 400 metri quadrati. «Non siamo noi a dirlo, -ha detto **Silvio Di Lorenzo, presidente del Centro**-, ma sono le stesse aziende che hanno confermato le attese della vigilia. Innanzitutto abbiamo avuto un incremento di

aziende (+13 rispetto alla precedente edizione) e poi tanti contatti per nuove opportunità commerciali, una buona comunicazione dell'immagine dell'Abruzzo nel panorama agroalimentare nazionale ed internazionale. Mi sento di ringraziare gli uffici del Centro per l'ottimo lavoro svolto ed in particolare la responsabile della promozione **Marcella Lalli** che ha coordinato la partecipazione».
Presente alla fiera nello spazio regionale la **Società Consortile AGIRE**, gestore del Polo di Innovazione Agroalimentare per la Regione Abruzzo con 7 aziende e la Confartigianato Chieti con 5 aziende. Ma c'erano anche diverse aziende abruzzesi con stand autonomi collocate nei 7 padiglioni dell'importante salone.
Durante la manifestazione vi sono state esibizioni di cooking show organizzate da **Rosanna Di Michele** con i prodotti delle aziende abruzzesi e degustazioni di caffè, eventi che hanno raccolto l'interesse dei buyers ●

Alcuni vertici della CCIAA di Chieti

DELVERDE, Presenta La Pasta "Oligominerale" E Il Packaging Verde

Progetto "Qualità e sicurezza dell'acqua come alimento"
Il primo progetto riguarda la valorizzazione dell'acqua della sorgente del **fiume Verde**, dalla quale il pastificio prende il nome, che per **Delverde rappresenta non solo "l'altro" ingrediente** (insieme alle migliori semole di grano duro) **ma uno straordinario elemento di ricchezza e di misurazione della qualità della pasta.**
L'acqua di sorgente del fiume Verde, situata alle spalle del pastificio a Fara S. Martino, **è captata a 80 metri di profondità ed è utilizzata direttamente nel processo produttivo** (dunque senza stoccaggio, senza filtraggi né clorazione o trattamenti di tipo termico) **alla temperatura naturale di 8 °C, considerata ideale per l'impastamento e per chi lavora a bassa essiccazione:** l'acqua fredda, infatti, crea le migliori condizioni per la protezione del glutine e consente di produrre una pasta con elevata consistenza e capacità di tenuta in cottura.
Il dipartimento **Qualità, Ricerca&Sviluppo di Delverde** ha approfondito ulteriormente il tema avviando **uno studio sperimentale in collaborazione con il Centro di Ricerca Regionale CRAB (Consorzio di Ricerche Applicate alla Biotecnologia) di Avezzano (Aq)** che si è posto l'obiettivo di valutare l'acqua come elemento di differenziazione qualitativa delle paste alimentari e, quindi, il rapporto esistente tra **qualità dell'acqua utilizzata** – dal punto di vista organolettico e chimico-fisico – **e la qualità della pasta alimentare**: dunque, **l'acqua come elemento di distintività qualitativa del prodotto pasta.**

Progetto "Packaging Verde"
Altrettanto interessante è il **progetto "Packaging Verde"**, che riguarda lo studio e lo sviluppo di un packaging "ecosostenibile" **sviluppato in collaborazione con l'azienda abruzzese Ico-Industria Cartone Ondulato (con sede a San Giovanni Teatino) nell'ambito del Polo di Innovazione Agire-AGroIndustria Ricerca Ecosostenibilità.**
Un "packaging" più leggero, infatti, consentirà di **ridurre le emissioni di anidride carbonica (CO2)** durante tutto il ciclo di vita dell'imballo, sia nei processi produttivi della ICO (in termini di produzione di carta e cartone, di utilizzo di acqua e di energia, nonché nella fase del trasporto) sia nel processo logistico della Delverde, fino allo smaltimento finale o al riciclo. Non da ultimi, gli effetti positivi generati dall'**acquisizione di un know-how specifico** acquisito da entrambe le aziende e una **riduzione dei costi**, conseguente allo sviluppo di efficienza del processo industriale.

CCIAA Chieti

Rosanna Coocking Show

Pasta Delverde

Rustichella d'Abruzzo

Pastificio De Luca

Giuseppe Cocco

Pastificio De Cecco

Pastificio Delverde

La Molisana

Pastificio Maiella

Ursini

Tenuta Sant'Ilario

Verde Abruzzo

Az. Agr. Travaglini

S. Z. Tartufi

Casale Paradiso

Codice Citra

Fox Italia

Sim Dolciaria

Apicoltura Luca Finocchio

Falcone Dolciaria

William Di Carlo

Polo Agire

Camera di Commercio