

DELVERDE trionfa agli Italian Food Awards: il pastificio abruzzese si aggiudica il premio della categoria pasta, con la gamma Wellness ai ceci e semi di lino



Delverde - foto

Delverde corona i suoi 50 anni di attività con un importante riconoscimento: il pastificio di Fara San Martino, si è infatti aggiudicato, a New York, il **primo premio nella categoria pasta degli "Italian Food Awards 2017"**, grazie all'innovativa **gamma Wellness ai ceci e semi di lino**, che, dopo il successo sui mercati europei, è stata introdotta anche negli Stati Uniti.



Alessia De Angelis e Luca Ruffini ricevono il premio per Delverde

Il prestigioso Premio, che ha visto in gara circa 200 aziende per le varie categorie del settore Food, è un riconoscimento dedicato alle eccellenze italiane che operano negli Usa indetto dalla rivista Italian Food Net e supportato dalla Specialty Food Association (SFA), l'organizzazione titolare dei Fancy Food Shows, e da Universal Marketing.

Innovazione, packaging, nuove ricette, sostenibilità, sono stati i parametri in base ai quali la giuria, composta da operatori del settore USA, retailers, importatori e distributori, operatori del mondo food service, ha classificato i vari prodotti e di conseguenza decretato i vincitori.

La cerimonia di premiazione si è svolta nei giorni scorsi, nella lounge dell'Italian Pavillion presso il Jacob Javits Center di NY, con la partecipazione di importanti personalità del mondo del food, tra cui Dino Borri, Direttore di Eataly Usa; Phil Kafarakis, Presidente della SFA; Mike Miello (corporate chef US Food's).

A ritirare il premio, per il pastificio Delverde, **Luca Ruffini**, President & Managing Director, **Alessia De Angelis**, Brand Manager Delverde, e **John Baker**, responsabile vendite Usa. "Questo premio ci rende orgogliosi e rafforza ulteriormente il posizionamento e la reputazione di Delverde come marca premium orientata all'innovazione e capace di intercettare i nuovi trend di consumo, spesso anticipandoli, come è stato anche con il lancio dell' integrale bio, più di 10 anni fa" ha dichiarato soddisfatto Ruffini. "La gamma Wellness ai ceci e semi di lino è una linea innovativa che è già stata accolta con grande favore in Europa, ed eravamo certi che anche il mercato americano, particolarmente sensibile a tutto ciò che è salutare e ai nuovi trend di benessere, ci avrebbe dato un riscontro altrettanto positivo" ha spiegato Alessia De Angelis.

LA LINEA WELLNESS AI CECI E SEMI DI LINO

La linea Wellnes ai ceci e ai semi di lino, si compone di 4 nuove referenze di pasta, che hanno alla base delle ricette innovative messe a punto dal settore Ricerca & Sviluppo Delverde. Le migliori semole di grano duro, infatti, vengono arricchite con farine di ceci (30%) e di semi di lino (24%), ed impastate con acqua purissima della sorgente del Fiume Verde. Il risultato, grazie anche ai processi di trafilatura al bronzo e di lenta essiccazione, che caratterizzano i processi produttivi Delverde, è una gamma particolarmente **ricca in fibre e proteine vegetali**, che al tempo stesso conserva la **giusta tenuta in cottura**. Ideale, quindi, per i consumatori orientati ad un'alimentazione **leggera** e salutare, **senza rinunciare al gusto**, si esalta con condimenti leggeri come pesce, verdure, o semplicemente con un filo di olio extra vergine d'oliva.

CHI E' DELVERDE.

Nato nel 1967, il pastificio Delverde, oggi leader internazionale nel settore, compie quest'anno i **50 anni di attività**, ma ben più antica è la **tradizione pastaia abruzzese sviluppatasi a partire dalla metà dell'800 a Fara San Martino**, il piccolo borgo pedemontano in provincia di Chieti riconosciuto come una delle capitali della pasta italiana. Un tradizione cui Delverde attinge a piene mani, poiché le maestranze del pastificio sono locali e, nella maggior parte dei casi, si tramandano il mestiere di generazione in generazione.

Unico pastificio situato all'interno di un Parco naturale, il Parco nazionale della Maiella, il pastificio Delverde è situato ai piedi della sorgente del fiume Verde da cui prende nome e che rappresenta una risorsa estremamente preziosa per la produzione di una pasta di altissima qualità.

Proprio da questa antica sorgente (che risale a oltre 7 milioni di anni) Delverde attinge un'acqua batteriologicamente pura oltre e oligominerale, per questo ricca di importanti elementi (quali calcio, fosforo, potassio e magnesio) che vengono trasferiti anche alla pasta grazie al processo di essiccazione lenta.

Quest'acqua, in virtù della sua purezza, viene utilizzata direttamente nel processo produttivo (senza stoccaggio, né filtraggi né clorazione o trattamenti di tipo termico), dopo essere stata prelevata a 80 metri di profondità, alla temperatura naturale di 8 °C, ideale per l'impastamento e la lavorazione a bassa essiccazione poiché crea le migliori condizioni per la protezione del glutine che garantisce consistenza e quindi capacità di tenuta in cottura.

Delverde produce ed esporta in circa 60 paesi, 120 formati diversi tra pasta fresca e secca di semola, all'uovo, biologica e integrale-bio, e con farine speciali di ceci e semi di lino, utilizzando trafile di bronzo e processi di essiccazione a bassa temperatura, che consentono di preservare i valori nutrizionali e il gusto delicato di grano naturale nonché quella ruvidità e

quel “cuore tenace” che la contraddistinguono. Infatti, essere fedeli alla tradizione è fondamentale, per mantenere alti standard qualitativi, ma in un mercato maturo e competitivo come quello della pasta, è altrettanto importante avere un approccio innovativo, e saper anticipare i nuovi trend.

Delverde fa capo al gruppo **“Molinos Rio de la Plata s.a.”**, tra i principali player nel settore agroalimentare dell’America Latina, che tra il 2009 e il 2010 ha acquisito l’intero pacchetto azionario.