

PER I TRENT'ANNI DEL COVALPA ABRUZZO IL CONVEGNO

“Coltiviamo la storia della nostra terra”

Passato, presente e futuro dell'agricoltura del Fucino

Celano, 9 Maggio ore 15, Auditorium E. Fermi

Celano (L'Aquila) - Trent'anni fa, il **9 maggio 1989**, nasceva il **Covalpa Abruzzo**, “Società cooperativa agricola” che oggi conta più di 400 associati e 250 dipendenti. Un complesso industriale sviluppato su un'area di oltre 110.000 mq, al centro della piana del Fucino.

Il **9 maggio 2019** a **Celano**, nell'Auditorium E. Fermi in via Santilli 1, alle **ore 15** si celebra questa importante ricorrenza con il convegno **“Coltiviamo la Storia della nostra terra”**. Un tema che rispecchia appieno l'azione svolta dal Covalpa per l'agricoltura del Fucino, in un'ottica che, tra passato e presente, apre soprattutto al futuro.

L'incontro è animato dalla presenza di importanti personalità del mondo agricolo, istituzionale, imprenditoriale e associativo. Aprono i lavori il sindaco di Celano, **Settimio Santilli**, **Vittoriano Angelone**, Presidente Covalpa Abruzzo, **Rodolfo Di Pasquale**, Presidente AMPP, **Sante Del Corvo**, direttore Covalpa, **Karel Talpe**, amministratore delegato Gruppo D'Arta.

Interviene inoltre una nutrita rappresentanza della Regione Abruzzo, composta dal Presidente della Giunta Regionale **Marco Marsilio**, dal Vicepresidente e Assessore all'Agricoltura **Emanuele Imprudente**, dall'Assessore al Bilancio e Patrimonio **Guido Quintino Liris** e dall'Assessore alle attività Produttive **Mauro Febbo**. Modera l'incontro **Antonio Del Corvo**.

In chiusura l'evento prenderà il tono della festa e i partecipanti potranno gustare i prodotti tipici del territorio e godersi lo spettacolo di musica e cabaret **“Nduccio in trio”** con la partecipazione della bravissima artista **Libera Candida** con il suo repertorio tipico popolare abruzzese, unito alle struggenti melodie del Fado.

*“Il 9 maggio il Cavalpa Abruzzo segna una tappa che è già una cifra: da trent'anni coltiviamo la storia della nostra terra. - sottolinea orgoglioso **Sante Del Corvo**, da sempre direttore di questa importante realtà - Celebriamo una sfida fatta di impegno costante per il benessere del consumatore e la crescita dei nostri produttori”.*

È grazie a questi valori che il **COVALPA ABRUZZO** è cresciuto innovandosi sempre e migliorando la qualità dei suoi prodotti. Patata, carota, spinaci, biette, pomodoro, finocchio, indivia, radicchio, cavoli, sedano. Gli ortaggi vengono lavorati e surgelati direttamente dal Covalpa Abruzzo. Un ciclo produttivo a filiera corta, più veloce, a salvaguardia della freschezza con beneficio dei costi.