

ARRIVA A MILANO LA BORSA ENOGASTROTURISTICA ABRUZZESE

L'evento, organizzato dalla Camera di Commercio di Pescara, vede protagoniste 14 eccellenze agroalimentari con incontri B2B

Pescara 3-07-2017. La **“Borsa Enogastroturistica Abruzzese”**, organizzata dalla **Camera di Commercio di Pescara**, spin off della ultra-trentennale Mediterranea, fa tappa a Milano. E lo fa per un solo giorno, il 5 luglio, presso il Palazzo Giureconsulti della Camera di Commercio di Milano in un evento che vuole promuovere le eccellenze regionali del mondo gastronomico e turistico.

A rappresentare l'Abruzzo a Milano ci saranno: il presidente della Camera di Commercio di Pescara **Daniele Becci**, il dirigente dell'Area Promozione **Tosca Chersich**, il responsabile della DMC Abruzzo **Claudio Ucci**.

La prima parte della giornata sarà dedicata alle 14 eccellenze agroalimentari del territorio impegnate in una fitta agenda di incontri B2B con ristoratori e catene distributive lombarde; poi un networking cocktail con operatori specializzati del settore turismo; e infine prima della cena, che naturalmente ha come protagoniste le grandi materie abruzzesi, prenderà il via **Farmer, “dalla terra alla padella”**.

Il format, che nasce dalla necessità di creare relazioni tra i produttori e gli chef, ha l'obiettivo di puntare i riflettori sul territorio abruzzese e i suoi grandi prodotti rielaborati dalle sapienti mani dei cuochi. A dialogare con i produttori abruzzesi sarà la chef **Cinzia Mancini** del ristorante **Bottega Culinaria** di San Vito Chietino (Ch).

«Dopo 32 di esperienza fatta con Mediterranea, -ha detto il presidente CCAA di Pescara **Daniele Becci**- abbiamo voluto portare a Milano questo nuovo brand, la Borsa Enogastroturistica che coniuga le nostre eccellenze alimentari e quelle turistiche. Con l'Expo abbiamo iniziato una collaborazione con Promos, l'azienda speciale della Camera di Commercio di Milano, che diventerà la capofila della nuova agenzia per l'internazionalizzazione delle imprese: grazie a loro ben 14 aziende incontreranno ristoratori lombardi, buyers e stampa specializzata in un giorno interamente dedicato al business. Abbiamo il dovere di reagire agli strascichi degli accadimenti di questo gennaio e questa iniziativa va verso la giusta direzione».

A Pescara la terza edizione di “Street Food Time”



Dal 6 al 9 luglio al Porto Turistico "Marina di Pescara" l'evento nazionale dedicato al cibo di strada di qualità

Pescara, 3 luglio 2017 - E' stata presentata stamane alla Camera di Commercio di Pescara la terza edizione di **"Street Food Time"**. Alla presenza di Daniele Becci, presidente C CIA, Luca Di Tecco, presidente Marina di Pescara, Giancarlo Di Blasio, presidente Confartigianato Pescara, Barbara Lunelli e Manolo Demenego della Blunel, è stato presentato l'appuntamento più goloso dell'anno che tornerà dal **6 al 9 luglio al Porto Turistico "Marina di Pescara"**. La città adriatica ospiterà, per il terzo anno consecutivo e dopo i successi delle scorse edizioni, l'evento a carattere nazionale dedicato al cibo di strada di qualità. Mezzi di tutte le forme e le stazze, provenienti da ogni regione d'Italia, capaci di soddisfare le esigenze culinarie più disparate, dall'aperitivo al dessert passando per i primi piatti, secondi, contorni e formaggi coloreranno il porto turistico per quattro giornate davvero gourmet durante le quali l'Italia culinaria si incontrerà per deliziare tutti i palati, anche i più esigenti.

I fornelli della kermesse gastronomica, organizzata da **Blunel srls** e patrocinata da **Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura Pescara, Confartigianato Imprese Pescara, Marina di Pescara** e inserita nel calendario **"Estatica" 2017**, si accenderanno alle ore 18,00 fino a tarda notte.

25 food truck provenienti da tutta Italia, 5 birrifici rigorosamente artigianali, oltre 140 proposte culinarie diverse, intrattenimento, animazione e artisti di strada: questo è "Street Food Time".

L'area del festival, a ingresso assolutamente gratuito, sarà la patria del cibo di qualità in cui la tradizione e la varietà degli alimenti di strada italiani incontrano la creatività e la personalità di giovani appassionati che alle cucine superaccessoriate dei ristoranti hanno preferito camioncini e spazi all'aperto come regno dove dare sfogo alla loro arte culinaria. Lo street food è una realtà gastronomica viva e creativa fatta di gente accomunata dall'orgoglio di conservare una tradizione dal sapore familiare.

"Street Food Time" è un mondo tutto da scoprire e da preservare, in cui viaggiare per conoscere. I produttori di cibo di strada sono artigiani che esprimono appieno i valori dell'Italia più vera e autentica. I concetti di fast, cheap, gourmet, design e spirito on the road si incontrano nelle vere e proprie cucine itineranti, offrendo al pubblico un'esperienza gastronomica unica, assolutamente innovativa e in linea con uno stile di vita giovanile e al passo coi tempi. Ricerca della qualità, piacere di avere un contatto umano e schietto con i clienti, voglia di mantenere vivi i rapporti con il proprio territorio e la sua storia, utilizzo di prodotti agricoli genuini, uso di ricette tramandate di generazione in generazione, questi gli elementi che caratterizzano i cultori del cibo di strada, consapevoli che in Italia esistono "paesaggi culturali" da difendere e conoscere.

“Street Food Time” è un festival interessante, stuzzicante, appetitoso, succulento, in cui il “savoir faire” italiano si innesca sulla cultura del prodotto, della terra, della storia. Il tour di “Street Food Time” toccherà nel 2017 le maggiori città della Liguria, della Toscana, delle Marche, dell’Abruzzo, della Puglia e della Campania ed è felicissimo di essere di nuovo a Pescara per la terza edizione.

“E’ il terzo anno consecutivo che Pescara ci ospita e ne siamo molto felici – dicono Barbara Lunelli e Manolo Demenego della Blunel – questa sarà la terza edizione ma avrà una veste completamente differente in quanto a proposte gastronomiche: i food truck non saranno quelli delle edizioni precedenti ma saranno tutti nuovi con nuovi piatti da degustare. Vi aspettiamo tutti al Porto Turistico il prossimo fine settimana”.

Di seguito un piccolo assaggio delle pietanze:

Emilia Romagna: “Il Gnocco Fritto” farcito con culatello di Zibello, mortadella di Bologna Igp, prosciutto di Parma e cipolle caramellate, “Tigelle” farcite con salumi emiliani, polpette parmigiane, tortelli alle erbe, focacce emiliane. Toscana: hamburger di chianina e cinta senese, polpette di chianina, punta di petto di chianina, “Panzerotti” bio farciti con salumi toscani, cipolle al rum, bomboloni artigianali.

Umbria: tiramisù espresso, millefoglie espresso, gelato alla piastra.

Lazio: prodotti dell’Agro Pontino, carni di bufalo e cinghiale, “Pizza frita” e “Focacciotto” farcito

Marche: cartocci di pesce fritto, olive all’ascolana classiche, al tartufo e vegetariane, crema frita, panini con il “Ciauscolo”, pecorino e crema di zucchine, tonno affumicato marinato con yogurt alla menta, pomodori arrostiti e rucola, coniglio al cartoccio con salsa tzatziki marchigiana.

Abruzzo: “Arrosticini” artigianali di fegato e di carne, hamburger di pecora, “bruschettoni” con pomodorini e salumi dei parchi, “Anellini alla pecorara”, pasta alla “Mugnaia”.

Campania: Vitantonio Lombardo, chef stellato titolare del celebre ristorante “Locanda Severino” di Caggiano (SA) proporrà rielaborazioni creative ed innovative del tradizionale “Panuozzo”, pizza cotta al forno a legna.

Puglia: striscette di carne di cavallo con stracciatella di Andria e pomodori secchi pugliesi, “Bombette di Cisternino”, panino col polpo e vincotto di fichi, cartoccio di polpettine di pane di Altamura con canestrato pugliese e salamella artigianale, panino con salsiccia pugliese a punta di coltello con crema di olive celline e caciocavallo, orecchiette con le cime di rape.

Salento: “Pittule” dolci e salate, “Puccia” salentina, “Pasticciotto” Leccese e “Rustico” leccese, patate novelle di Galatina con vin cotto balsamico e churry, salsiccia artigianale e cipolle caramellate al “Mostocotto”.

Calabria: cartoccio di fritto misto di paranza, panini con il pesce, baccalà in pastella.

Cucina dal mondo:

Spagna: “Tapas” e “Paella”.

Stati Uniti: BBQ americano con 12 ore di affumicatura, “Pulled Pork”, “Ribs”, “Beef”.

Messico: “Tacos”, “Nachos” e “Burritos”.

Argentina: grigliata di angus Aberdeen e carni argentine.

Sud America: “Churros” farciti con crema alla nocciola e “dulce de leche”.

Il tutto sarà accompagnato dalle birre rigorosamente artigianali dei birrifici Terre D’Acquaviva di Atri, Anbra dell’Aquila, La Fortezza di Civitella Del Tronto, Mad Hopper di Montebello Di Bertona e Carnival di Offida.

Si potranno inoltre degustare frizzanti aperitivi, freschissimi cocktail alcolici e analcolici, dolci espressi al cucchiaino, pietanze per vegetariani, vegani e gluten free.

Pescara. La convenzione sottoscritta tra il CircuitoAbrex.net e la CnaAbruzzo, domani la presentazione.

PESCARA - Un circuito commerciale attraverso il quale «sono le stesse imprese a farsi credito, riducendo la propria esposizione bancaria e sostenendosi reciprocamente in questo momento di crisi». E' la filosofia cui si ispira il **CircuitoAbrex.net**, aderendo al quale «le imprese potranno fare acquisti per sé e per la propria azienda e ripagarli vendendo i propri beni e servizi ad altri iscritti al circuito». Il tutto, senza che all'interno del circuito si paghino interessi di sorta.

La convenzione sottoscritta tra il CircuitoAbrex.net e la CnaAbruzzo, associazione dell'artigianato e della piccola e media impresa, ovvero il comparto produttivo più esposto alla crisi e più duramente colpito in questi ultimi anni dalla contrazione del mercato interno e del credito, **sarà illustrata domani, lunedì 3 luglio, a Pescara, nel corso di una conferenza stampa in programma alle ore 10.30 nella sede regionale della Cna Abruzzo, in via Cetheo Ciglia 8.**

All'incontro prenderanno parte il presidente e il direttore regionale della Cna Abruzzo, **Italo Lupo** e **Graziano Di Costanzo**; per il Circuito Abrex.net ci saranno l'amministratore delegato **Luciano Fiore**, il presidente del consiglio di amministrazione, **Angelo D'Ottavio**, oltre a **Sara Cichelli** del team.

MAZZOCCA: «UFFICIO REGIONALE INAGIBILE ? SI CHIUDE!»

A partire dal prossimo lunedì 3 luglio, chiude l'ufficio del Sottosegretario alla Presidenza della Giunta Regionale d'Abruzzo Mario Mazzocca, delegato tra l'altro alla Protezione Civile e all'Ambiente. I locali sono situati a Pescara, in Via Passolanciano, al 5° piano dell'ex Palazzo 'Poste Italiane' di proprietà della



Provincia di Pescara.

Dal 26 giugno scorso, infatti, manca la connessione di rete negli uffici del quarto piano (dove si trovano gli uffici del Vice Presidente Lolli) e del quinto, fatto che impedisce anche il funzionamento della telefonia mobile, fax e stampanti. Se a ciò si aggiunge che da circa 16 mesi perdura ininterrottamente il non funzionamento dell'impianto di climatizzazione, la situazione rende di fatto impossibile il lavoro a circa cento dipendenti. Dopo un lungo inverno vissuto al freddo ed un'estate al caldo e alla luce dell'attuale avvio della stagione estiva con temperature torride, il Sottosegretario Mazzocca ha deciso di reagire duramente all'ennesimo episodio di disfunzionalità verificatosi negli uffici regionali di via Passolanciano a Pescara.

“Fin dalla nascita - dichiara il Sottosegretario - sono personalmente abituato a resistere alle angherie del clima, un po' meno a quelle della tecnologia o derivanti dalla mancata manutenzione. La misura è colma. Sorvolando sul lungo inverno vissuto al gelo e sulla seconda estate al caldo torrido, ritengo sia intollerabile che problemi segnalati da anni non vengano affrontati in modo risoluto. È intollerabile che si costringano dipendenti e visitatori a fare lo slalom tra le bacinelle poste nei corridoi per raccogliere l'acqua che cade dai tubi dell'impianto di climatizzazione del soffitto, che dopo giorni non viene ancora riattivata la connessione ad internet, che il normale funzionamento degli ascensori sia una vera e propria chimera, che metà dei locali assomiglino più a depositi di scorte che ad uffici. L'immagine che ne scaturisce è quella di un inarrestabile degrado, aggravato dal fatto che sta per essere completato il trasferimento dei dipendenti in servizio in via Raffaello, che dunque verranno a lavorare in una sede così compromessa. Pertanto ho deciso di chiudere gli uffici della mia segreteria in via Passolanciano a partire da lunedì 3 luglio, Trasferendomi - spero temporaneamente - in Piazza Unione, presso la stanza del gruppo consiliare, mentre i miei due collaboratori godranno di un - spero breve - periodo di ferie forzate”.

Pescara. A ESTER PASQUALONI, la dottoressa uccisa dal suo stalker, è andato il riconoscimento “Arcolai d'argento” 2017 alla memoria

Oggi presso la sala “Figlia di Iorio”, per l'occorrenza gremita, si è tenuta la manifestazione



FOTO ARCHIVIO GIULIANOVANEWS.it foto di Walter De Berardinis

"Donne d'Abruzzo"

A ESTER PASQUALONI, la dottoressa uccisa dal suo stalker, è andato il riconoscimento "Arcolaio d'argento" 2017 alla memoria. Presenti la figlia, il marito e l'Avv. Caterina Longo.





Durante l'evento sono stati assegnati i Premi "Arcoiaio d'argento" 2017 a

Arianna Secondini - Giornalista RAI;

Lucia Anna Campo - Sostituto Procuratore della Repubblica,

Beatrice Feragalli - Medico;

Tania Buccini - Soprano;

Katja Baboro - Sindaco di Torrevecchia Teatina (CH),

Sabrina Ciancone - Sindaco di Fontecchio (AQ);

Suor Livia Ciaramella - "mamma dei carcerati";

Gelsomina Rasetta - pittrice.

Per Geremia Mancini Presidente onorario dell'Associazione: " Ricordare e premiare "alla memoria la Dottoressa Ester Pasqualoni è stato per noi un atto dovuto. L'ennesima vittima della follia omicida di uno stalker andava evidenziata per far capire che atti del genere debbo essere, se possibile, evitati con interventi decisamente più immediati. . Anche quest'anno abbiamo poi avuto il piacere di premiare eccellenze del mondo femminile che hanno onorato ed onorano, con il proprio impegno, la terra d'Abruzzo.

Giulianova. Uffici postali: rimodulazione orari per luglio ed agosto.



Il direttore della Filiale di Teramo di Poste Italiane ha comunicato i nuovi orari di apertura al pubblico degli uffici postali di Giulianova per il periodo estivo compreso tra il 1 luglio e il 31 agosto. L'ufficio di Giulianova Alta di via Gramsci dal 24 al 28 luglio, e dal 21 al 30 agosto sarà aperto con orario 8.20-13.35.

L'ufficio di Giulianova Lido in viale Orsini nel periodo compreso tra il 17 e il 21 luglio, e dal 7 al 14 agosto, rimarrà aperto al pubblico con orario 8.20-13.35.

Poste Italiane sottolinea come la rimodulazione degli orari sia conforme al decreto del Ministero della Comunicazioni del 28 giugno 2007 (cd. Decreto Gentiloni) come integrato dalla delibera 293/13/CONS AgCom del 16 aprile 2013 con inserimento nel piano di rimodulazione comunicato al Garante per le Comunicazioni.

ESCE IN BRASILE LA BIOGRAFIA DI PADRE DOMENICO DA CESE - pubblicata in Brasile

Il cappuccino apostolo del Volto Santo, dalla vita parallela a quella di Padre Pio

Antonio Bini

1. **Domenico da Cese**, in vita, aveva più volte sostenuto che si sarebbe scritto di sé soltanto dopo la sua morte, come scrisse anche il suo amico e primo biografo, **Bruno Sammaciccia**. Chiedeva che non si parlasse di lui, ma del Volto Santo. A chi ebbe modo di conoscerlo o si è avvicinato alla sua figura solo negli ultimi anni sa bene quanto la vita di il cappuccino nato a Cese, frazione di Avezzano, sia stata densa di fatti straordinari.

Così, con un certo senso di incredulità, padre **Eugenio Di Gianberardino**, intervenendo alla commemorazione di padre

Domenico da Cese, svoltasi a Manoppello lo scorso 17 settembre 2016, ebbe ad accennare all'interesse di un editore brasiliano che gli aveva richiesto l'autorizzazione a pubblicare in lingua portoghese la sua biografia sul Servo di Dio, data alle stampe nel 2014. Probabilmente non era convinto dell'interesse manifestato oltre oceano verso la vita dell'umile cappuccino abruzzese e che quindi la pubblicazione sarebbe stata effettivamente realizzata.

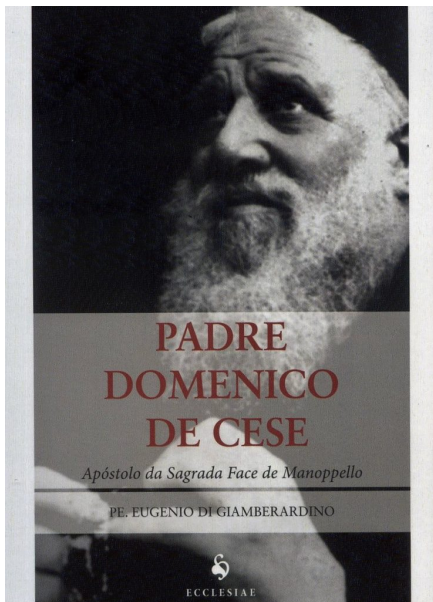
Il libro è stato poi pubblicato dalla casa editrice **Ecclesiae**, di Campinas, nello stato di San Paolo, con il titolo "**Padre Domenico de Cese, apostolo da Sagrada Face de Manoppello**". Una sottolineatura, quella del collegamento con il Volto Santo, colta opportunamente dallo stesso editore, **Diogo Chioso**, che ha personalmente curato l'introduzione, spiegando come la figura del Servo di Dio sia stata strettamente legata a quella della sacra immagine, di cui padre Domenico fu devoto e instancabile divulgatore, fino alla sua morte avvenuta il 17 settembre 1978 a Torino, dove si era recato per l'ostensione della Sindone. Nella introduzione si richiama la vita parallela del cappuccino abruzzese con **Padre Pio da Pietrelcina**, che quando era in vita raccomandava spesso a molti suoi devoti provenienti dal nord della Puglia di risparmiare strada andando a visitare p. Domenico. E tante sono le testimonianze acquisite al riguardo, peraltro da persone tuttora viventi.

Per cercare di capire quale fossero state le circostanze che hanno indotto alla pubblicazione ho preso contatto con il prof. **José Eduardo Câmara** che, conoscendo la lingua italiana, aveva curato i rapporti tra l'editore brasiliano e l'autore dell'edizione italiana, padre Eugenio Di Gianberardino, v. postulatore della causa di beatificazione dell'umile cappuccino abruzzese.



Il prof. Camara conosce da tempo il Volto Santo, mentre la storia di padre Domenico è stata appresa più recentemente, consultando un libro che raccoglie i profili di santità dei cappuccini nel mondo. La storia del cappuccino ha poi interessato un altro studioso brasiliano della vita di padre Pio da Pietrelcina e dei fenomeni straordinari che contrassegnarono la sua vita. L'ambito di queste discussioni finì per coinvolgere l'editore Diogo Chioso, che venne particolarmente attratto dalla storia di padre Domenico e del suo singolare rapporto con padre Pio, rapporto rilanciato nel 2011 da un articolo - dal titolo "**Padre Pio's last visit**" - che descrisse la bilocazione di padre Pio a Manoppello, davanti al Volto Santo, all'alba dell'ultimo giorno della sua vita terrena, pubblicato su "**The Voice of Padre Pio**", dall'autorevole giornalista australiano **Paul MacLeod**, studioso del santo di Pietrelcina, recentemente scomparso. L'articolo ampliava la storia raccontata anni prima dalla rivista cattolica tedesca **PUR** (Spezial n. 4/2005). Il fenomeno della bilocazione si sarebbe completato, a distanza di qualche giorno, con la presenza ai funerali di P. Pio di p. Domenico, il quale non si mosse dal santuario di Manoppello, ricevendo come ogni giorno tante persone.

I due cappuccini, accomunati dalla capacità di leggere nell'animo delle persone, si erano conosciuti nel 1940, quando p. Domenico, allora cappellano militare, prima a Trieste e poi a Ragusa, nella ex Jugoslavia, volle andare a San Giovanni Rotondo, durante una licenza, fermandosi nel convento garganico per cinque giorni.



E' sempre il prof. Câmara ad ammettere che l'edizione brasiliana del libro rappresenta "un piccolo miracolo", considerate le circostanze che l'hanno preceduta e le stesse difficoltà di pubblicare in Brasile testi di spiritualità ed in particolare biografie di santi.

È anche sorprendente come diverse persone, tra cui lo stesso editore Diogo Chiuso, discendente di emigrati italiani in Brasile, si siano avvicinate al Volto Santo attraverso la conoscenza della figura e la vita di padre Domenico da Cese, al secolo **Emidio Petracca**. Tra l'altro in passato erano molti gli emigranti italiani in vari paesi che avevano contatti epistolari con lui da vari paesi, sottoponendogli i loro dolori e drammi personali e familiari. Ma erano anche molti i devoti austriaci, tedeschi e svizzeri che negli anni sessanta-settanta allestivano pellegrinaggi diretti a Manoppello e San Giovanni Rotondo, come documentato da riviste cattoliche in lingua tedesca, recentemente recuperate.

L'edizione portoghese è sobria, ben curata e comprende, rispetto all'edizione italiana, oltre alla richiamata introduzione, anche il testo della preghiera per la beatificazione di padre Domenico, scritta nel 2006 da **Luca Brandolini**, allora vescovo di Sora.

Diceva il cappuccino che si sarebbe parlato e scritto di lui soltanto dopo la sua morte. Dal Brasile viene un riscontro, tra i tanti, del suo profetico messaggio.

Immagini allegate:

1. Copertina edizione brasiliana
2. Foto del prof. José E. Câmara (a sin.) insieme all'editore Diogo Chiuso
3. Prima pagina dell'articolo mensile tedesco PUR - Spezial n. 4 - del 2005, dedicato alla storia di p. Domenico da Cese, tra Volto Santo e p. Pio



FEDERICO DE CESARE NUOVO PRESIDENTE DEL GRUPPO GIOVANI IMPRENDITORI DI CONFINDUSTRIA CHIETI PESCARA



Federico De Cesare

Federico De Cesare è il nuovo Presidente dei Giovani Imprenditori di Confindustria Chieti Pescara per il triennio 2017-2020.

Ad eleggerlo è stata l'Assemblea del Gruppo, riunitasi il 29 giugno 2017 presso la sede di via Raiale a Pescara.

Succede nella carica a Domenico Melchiorre, il quale ha concluso il suo mandato triennale.

De Cesare entra di diritto nella squadra del Presidente Gennaro Zecca come Vice Presidente di Confindustria Chieti Pescara.

Ad affiancarlo nel suo mandato sono stati eletti per il prossimo triennio i **consiglieri**:

Chiacchiaretta Enrica - Satam Srl

Contento Pasquale - Darsena Srl

D'Alessandro Paola - Galeno Rp Srl

D'Andrea Michele - D'Andrea Service Srl

D'Annibale Stefano - Rustichella d'Abruzzo Spa

Di Bartolomeo Livio - Ogel Srl

La Rocca Eliana - Valagro Spa

Lorenzi Alessio - Taumat Srl

Pierangelo Sara - Autotrasporti Pierangelo Srl

Federico De Cesare, teatino, classe 1990, è socio e consigliere di amministrazione della Impresa Costruzioni De Cesare Ing. Ulrico Srl, la più antica impresa di costruzioni d'Abruzzo, specializzata nella realizzazione di opere pubbliche e nel restauro monumentale.

Il neo Presidente, dopo i ringraziamenti di rito per la fiducia accordata, ha affermato: "Dobbiamo fare in modo che l'Impresa torni ad essere al centro dei ragionamenti politici, solo così potremo assistere al necessario e tanto atteso rilancio della nostra economia." De Cesare ha poi aggiunto "Nel nostro Paese pronunciare le parole business e lobby sembra quasi, paradossalmente, sia diventato disonorevole. Dobbiamo tornare ad essere orgogliosi del nostro lavoro e del benessere che con esso creiamo."

Il Gruppo Giovani Imprenditori di Confindustria Chieti Pescara, con i suoi oltre 150 iscritti, è tra i più numerosi d'Italia.

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, nè 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.

I ragazzi della Delfino Pescara portano l'Italia in semifinale al Football for Friendship, torneo internazionale di calcio giovanile organizzato da Gazprom in corso a San Pietroburgo

E domenica la fantastica occasione di assistere alla finale della Confederations Cup allo stadio Arena di San Pietroburgo

Foto ufficiale del giovane calciatore Niccolò Postiglione (ultimo a destra con la maglia della Pescara Calcio) con i compagni di squadra a San Pietroburgo

http://www.mediafire.com/view/e73wjf83bk1s2h3/foto_ufficiale_Niccolo%CC%80_Postiglione_con_i_compagni_di_squadra.JPG

Da sinistra, Niccolò Postiglione (giovane calciatore) e Alessio Canepari (giovane giornalista) a San Pietroburgo

http://www.mediafire.com/view/cic46p85sipxusm/postiglione_e_canepari_a_san_pietroburgo.JPG

Hanno tenuto alta la bandiera dell'Italia, arrivando alle semifinali, incontrando sul campo di calcio ragazzi di tutto il mondo. I dodicenni delle giovanili della Delfino Pescara, Niccolò Postiglione, come calciatore e Alessio Canepari come giovane giornalista, stanno rappresentando l'Italia alla quinta edizione di Football for Friendship, torneo internazionale di calcio giovanile organizzato da Gazprom in corso a San Pietroburgo.

A Niccolò Postiglione quindi il compito di darsi da fare in campo e ad Alessio Canepari quello di raccontare questa fantastica esperienza attraverso i canali social del torneo. I ragazzi sono accompagnati da Luca D'Ulisse, istruttore e Antonio Di Battista, responsabile tecnico del settore giovanile della Delfino Pescara.

«Abbiamo disputato due partite, quarti di finale e semifinale - racconta Antonio Di Battista da San Pietroburgo -. Purtroppo abbiamo perso la semifinale uno a zero per via di un clamoroso errore del portiere nel tentativo di rinviare con i piedi il pallone. Certo, dispiace, ma nulla toglie a questa avventura di sport e di vita».

Niccolò Postiglione, in rappresentanza dell'Italia, ha giocato nel White team, squadra mista composta da altri dodicenni provenienti da Russia, Egitto, Slovacchia, Austria, Algeria e Iran. In totale sono 64 i Paesi rappresentati al torneo e, per la prima volta, anche ragazzi dal Messico e dagli Stati Uniti.

Ma l'esperienza non finisce qui. Domenica 2 luglio i giovani del Pescara avranno l'occasione di assistere alla finale della Confederations Cup 2017 allo stadio Arena di San Pietroburgo in compagnia dei nuovi amici conosciuti nel nome del calcio e dell'amicizia.