

il Centro

GIOVEDÌ 7 GENNAIO 2016

QUOTIDIANO DELL'ABRUZZO

 REDAZIONE E TIPOGRAFIA: PESCARA, VIA TIBURTINA, 91, 085/20521 ■ REDAZIONI: L'AQUILA, VIALE CORRADO IV, 50 - 0862/61444 - 61445 - 61446 - 0863/414974
 CHIETI: 0871/331201 - 330300 - TERAMO: PIAZZA MARTIRI DELLA LIBERTÀ 24, 0861/245230


€ 1.20 ANNO 31 - N° 6

 SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 45%
 ART. 2, COMMA 20/B LEGGE 662/96 - Pescara

www.ilcentro.it

GIOVEDÌ 7 GENNAIO 2016 IL CENTRO

Cotto & Crudo | 27

Un dosatore di marmellata made in Abruzzo

La "D'Alessandro confetture" lancia il kit sul mercato. Da Confindustria il premio sull'innovazione

DI GIULIANO TEATINO

La storica azienda abruzzese "D'Alessandro Confetture" lancia un innovativo prodotto destinato a rivoluzionare il settore delle marmellate e, contestualmente, promuove un'operazione sociale che ha l'obiettivo di offrire opportunità lavorative ai disabili. Si tratta di un dispenser per confetture tutto abruzzese che, lanciato sul mercato italiano e internazionale da alcuni mesi, sta ottenendo un notevole successo. L'azienda di Giuliano Teatino, nell'ambito della sele-

zione dei fornitori, frutto non solo di logiche economiche e commerciali, ma anche e soprattutto sociali, si è rivolta, per una parte della produzione, ad una realtà di Montesilvano che dà lavoro a persone diversamente abili. L'idea di coinvolgere nel percorso produttivo anche fornitori che promuovono l'integrazione lavorativa dei disabili si sposa pienamente con la mission della D'Alessandro Confetture, la cui filosofia si basa su tre concetti: innovazione, qualità e responsabilità sociale. «Siamo da sempre attenti al socia-

le», sottolinea il responsabile amministrativo dell'azienda, **Cinzia D'Alessandro**, «e proprio in tal senso si inserisce la scelta dei fornitori individuati nel percorso produttivo dei dispenser, con l'obiettivo di favorire l'inserimento lavorativo delle persone diversamente abili». Il nuovo dosatore e, in particolare, il kit con cassettona e tre barattoli in vetro, nelle scorse settimane, ha anche ottenuto un riconoscimento di Confindustria, che ha premiato l'azienda proprio per il servizio innovativo offerto e per la qualità, nell'ambito del proget-

to "InnovAzioni 2015". Presentato per la prima volta a Rimini al Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali, il Sigep, a gennaio scorso, il nuovo dosatore rappresenta un sistema in grado di garantire l'elevata qualità e la salubrità dei prodotti, consentendo la farcitura a freddo di cornetti o altri dolci in modo semplice, veloce e pulito, e proteggendo le confetture dal contatto con l'aria e con l'ambiente esterno. Il kit è utilizzabile anche per gelati e yogurt, sostituendo con marmellate made in Abruzzo total-

mente naturali gli sciroppi o i topping, spesso preparati con additivi chimici. «Innovazione è una delle nostre parole chiave», riprende D'Alessandro, «pur operando in un settore in cui fare innovazione è spesso difficile e richiede competenze e professionalità elevate. I concetti di sviluppo, crescita, ricerca e cambiamento rappresentano scelte di campo da cui nessun'azienda, oggi, si può esimere. L'idea di innovazione, nel nostro caso, riguarda anche il servizio e l'utilizzo delle confetture, quasi in una logica di promozione culturale».



Cinzia D'Alessandro