CONFETTURE D'ALESSANDRO: I NUOVI DISPENSER CHE DARANNO LAVORO AI DISABILI

12 Gennaio 2016



GIULIANO TEATINO – Un prodotto innovativo, ideato per rivoluzionare il settore delle confetture e pensato anche per promuovere un'operazione sociale che ha l'obiettivo di offrire opportunità lavorative ai disabili: si tratta di un dispenser per marmellate tutto abruzzese che, lanciato sul mercato italiano e internazionale da alcuni mesi, sta ottenendo un notevole successo.

Ad idearlo è stata la storica attività D'Alessandro Confetture che, nell'ambito della selezione dei fornitori, frutto non solo di logiche economiche e commerciali, ma anche e soprattutto sociali, si è rivolta ad un'azienda 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 dell'azienda di Giuliano Teatino (Chieti), incentrata su tre parole chiave: innovazione, qualità e responsabilità sociale.

Il nuovo dosatore e, in particolare, il 'kit' con cassettina 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 progetto 'InnovAzioni 2015'

Presentato per la prima volta al Sigep (Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali), che si è svolto a Rimini a gennaio scorso, il nuovo dispenser rappresenta infatti un sistema in grado di garantire l'elevata qualità e la salubrità dei prodotti. Il dosatore, che consente la farcitura a freddo di cornetti o altri dolci in modo semplice, veloce e pulito, è direttamente adattabile ai barattoli che contengono la confettura, proteggendo così il prodotto dal contatto con l'aria e con l'ambiente esterno.

Distribuiti con una graziosa cassettina in legno, dispenser e barattoli completano l'arredamento di bar e locali e consentono di farcire, davanti agli occhi del cliente, cornetti ed altri dolci.

Il kit è utilizzabile non solo per le prime colazioni, ma anche per gelati e yogurt, sostituendo con confetture totalmente naturali gli sciroppi o i topping, spesso preparati con additivi chimici. I prodotti D'Alessandro, infatti, sono senza glutine, contengono pochi zuccheri e tanta frutta fresca.

"Innovazione è una delle nostre parole chiave – spiega il responsabile amministrativo dell'azienda, Cinzia 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, anche quando si tratta di prodotti tradizionali, come le confetture. Innovazione che, nel nostro caso, non riguarda solo la qualità e la salubrità del prodotto, ma anche il servizio e gli utilizzi che delle confetture si possono fare, quasi in una logica di promozione culturale del settore".

“Insieme alla qualità e all’innovazione – conclude D’Alessandro – siamo da sempre attenti al sociale 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”.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli