I CONFETTI DI CARLO, FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE DUE SECOLI DI STORIA A SULMONA, ECCO I NUOVI PRODOTTI

6 Luglio 2017



SULMONA – Il confettificio William Di Carlo di Sulmona (L'aquila), in collaborazione con la facoltà di Bioscienze di Teramo, è pronto per lanciare, entro la fine dell'anno, due prodotti assolutamente innovativi, connubio perfetto tra tradizione e novità: i confetti al sesamo e all'alga marina.

In attesa di un altro, quello all'acai.

La confetteria Di Carlo, presente nel territorio da più di due secoli, è il frutto dell'unione di due storiche famiglie sulmonesi di confettieri e pasticceri, i Marcone (1833) e i La Civita-DiCarlo (1860).

Da sempre impegnata nella creazione di prodotti di altissimo livello e nella tutela dei sapori italiani nel mondo, lo stesso William Di Carlo oggi, da erede della dinastia, si è fatto promotore dell'ottenimento del marchio di qualità Igp per il confetto di Sulmona.

Non ci sono però solo i confetti, ma anche delizie allo zucchero, praline al cioccolato e torroni, con sapori unici e con ingredienti frutto di attente ricerche.

"Perche proprio sesamo e alga? – ha spiegato ad *AbruzzoWeb* William Di Carlo – Si parla tanto e si problematizza sull'alimentazione, siamo riusciti quindi a scovare questi due microalimenti che hanno tante qualità. Il sesamo, soprattutto, è ritenuto un potentissimo antiossidante, anticancro, ricco di acidi oleici, utili a contrastare il colesterolo".

"Stiamo lavorando adesso anche sull'acai – ha aggiunto – un alimento nuovissimo, una piccolissima bacca che si presta a essere candita, o inserita nel confetto, insieme o in alternativa alla nostra classica mandorla. Un piccolo grande alleato nella lotta contro invecchiamento e malanni".

Questa bacca, scoperta in Amazzonia, è utile come supporto nei regimi alimentari dietetici, contrasta la fame e risulta essere ricchissima di antocianine (antiossidanti presenti nella frutta viola, rosso scuro), proteine, acidi grassi, fibre, vitamine e minerali.

"Non solo il dolce ma anche il salato, stiamo studiando dei confetti completamenti diversi dalla tradizione con l'aggiunta di grano, riso e altri alimenti buoni un pò fuori dalla tradizione".

Alghe quindi, semi di sesamo ma pure il thè verde: ingredienti salutari, che rivoluzionano la ricetta del classico confetto.

Il prodotto, presentato in due varianti, una dolce una salata, è stato realizzato dagli studenti della facoltà di Bioscienze e tecnologie agro-alimentari dell'Università di Teramo, in collaborazione con il confettificio.

Entrambe le tipologie hanno un alto valore salutistico: quelli dolci sono a base di zucchero di canna, frutta disidratata e the

verde, quelli salati a base di alghe e semi di sesamo.

L’innovazione è stata raggiunta grazie al lavoro di due gruppi di studentesse del corso di laurea magistrale in Food Science and Technology, coordinati da Paola Pittia, docente di Scienze e Tecnologie alimentari.

L’attività di ricerca e sviluppo è nata all’interno delle attività didattiche del corso New product development, tenuto da Sam Saguy, professore emerito della Hebrew University di Gerusalemme, che ha previsto un percorso formativo innovativo con il coinvolgimento diretto delle aziende e di professionisti del settore delle tecnologie alimentari.

“L’obiettivo – commenta Di Carlo – era quello di realizzare un prodotto completo, dalla ricerca alla progettazione, fino alla produzione mettendo insieme gli elementi della tradizione alle ultime scoperte in campo nutrizionale”.

Questa metodologia didattica verrà riproposta anche per il prossimo anno accademico, offrendo così la possibilità di sviluppare competenze e per le aziende la possibilità di collaborare con l’Università in un concetto di open innovation e di sviluppo di innovazione.

“Non è il primo progetto che portiamo avanti con l’università – ha proseguito – ma il frutto di un rapporto continuativo, con progetti di studio sui coloranti naturali ad uso alimentare. Un rapporto utile e prezioso, di scambio di esperienze e informazioni di mercato”.

Il lancio è previsto per la fine dell’anno, “ma stiamo già lavorando a tante novità – ha concluso Di Carlo – mantenendo sempre alta la tradizione di famiglia e l’attenzione su alimenti che possono solo fare bene alla salute dell’uomo”.

© 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