

PASTA DAY: DELVERDE FESTEGGIA PER INIZIATIVE A MILANO E PARIGI

25 Ottobre 2011

CHIETI - Delverde va alla conquista di nuovi consumatori con iniziative originali e con il "sigillo" speciale che gli chef francesi assegnano ai migliori prodotti italiani esportati in Francia.

Il pastificio abruzzese, infatti, dopo aver partecipato nei giorni scorsi allo Smau la fiera delle nuove tecnologie informatiche è protagonista fino a domani anche ad Host una delle più importanti manifestazioni fieristiche dedicate all'ospitalità per alberghi e ristoranti.

Se nel caso dello Smau il motivo di attrazione è stato l'originale al Qr-Code (il "magico quadratino" che compare sulle confezioni della pasta Delverde e che consente di navigare nel sito mobile dell'azienda per scoprire le ricette attraverso un qualsiasi cellulare o smartphone abilitato alla connessione internet, lanciata da Delverde nel corso del 2011) oggi, in occasione del 'World pasta day', l'azienda abruzzese presenta la nuova partnership con Costa Group per la creazione e il lancio di un nuovo ed esclusivo format studiato per il mondo della ristorazione professionale e che nel contesto milanese la vede affiancata da altri marchi di caratura internazionale come Del Monte (frutta e ortaggi), Bindi (alta pasticceria), Alce Nero (prodotti biologici) e Rossopomodoro e Rossosapore (pizzerie e degusterie).

"Si tratta di un nuovo format di ristorazione che vogliamo lanciare in tutto il mondo perché è applicabile e replicabile nei contesti più diversi", spiega Luca Ruffini, ceo di Delverde - capace di unire il servizio di ristorazione e la spettacolarizzazione dello show cooking.

"Gli chef - spiega Ruffini - preparano la nostra pasta all'interno di una cucina a vista, ricavata dentro un grande pacco di spaghetti. Abbiamo già avuto, in tre giorni di fiera, numerosi contatti con imprenditori italiani e stranieri disponibili a sviluppare l'idea in Spagna, in Inghilterra e in alcuni Paesi asiatici"

"Stiamo puntando su una strategia promozionale a largo raggio - continua l'amministratore delegato - per far conoscere Delverde come azienda dinamica, capace di unire la tradizione che riguarda la qualità della nostra pasta prodotta a Fara San Martino con l'innovazione nel trasferire e comunicare questo messaggio al consumatore di tutto il mondo facendo leva sulle moderne tecnologie e su prodotti ad alto contenuto di servizio come nel caso delle nuove lasagne istantanee a onda e dei nuovi formati giganti di pasta fresca".

Delverde a Milano ha mostrato con orgoglio anche il premio 'Saveur de l'année' ricevuto dall'export manager Cristiano Santonocito e dal Country manager Jean Marc Charamel nei giorni scorsi all'Olympia di Parigi.

Si tratta di uno dei premi gastronomici francesi più prestigiosi assegnato da 15 anni al prodotto che risponde a determinate caratteristiche qualitative e al quale viene concesso l'utilizzo di un bollino di riconoscimento considerato dai consumatori francesi come un sinonimo di garanzia di qualità (www.saveurdelannee.com).

Il bollino è stato concesso solo dopo una rigorosa selezione "alla cieca" tra centinaia di prodotti da parte di una commissione che, nel caso del canale food service per la ristorazione è composta da un team di chef professionisti che ha assegnato alla pasta Delverde il punteggio più elevato in termini di qualità su tutti e tre i formati che hanno partecipato al test (penne, spaghetti e rigatoni).