

REGAL



Rassegna stampa
TuttoFood 2011
Milano

| AGRICOLTURA |

L'Abruzzo a TuttoFood De Cecco & c. in vetrina

IN SALINA DI PIETRO

PESCARA - Il meglio del mondo in Abruzzo è stato in vetrina a Milano. Al TuttoFood 2011, una delle più importanti fiere europee dedicate all'intero filiera dell'industria agroalimentare, che si svolge a Rho-Pero (Varese) e dintorni, la Regione Abruzzo, in collaborazione con il Centro italiano della Camera di Commercio, ha organizzato una delegazione di prodotti e servizi agricoli del territorio. Lo stand Abruzzo, di circa ottanta metri quadrati, ospita alcune delle specialità abruzzesi più conosciute dell'intera regione, dall'olio extravergine alla pasta di semola di grano duro, dai prodotti per la paninateria, dal miele alle saponi, dalla carne agli stivali e ai piatti tipici.

Ma l'ambasciatore dell'agricoltura abruzzese nella prestigiosa cornice milanese è ancora una volta il presidente De Cecco che in occasione dei suoi 125 anni ha presentato, all'Esposizione, le sue numerose linee di pasta al dente, con le nuove formati che si sono messi in commercio proprio in questi giorni. Ad illustrare i valori nutritivi, ed in particolare l'importanza della pasta all'uovo di grano duro, è stato il presidente della Camera di Commercio di Pescara, Antonio De Cecco, che ha sottolineato la qualità dei prodotti abruzzesi.

«L'azienda ha una lunga tradizione in tutto il territorio abruzzese», ha detto il presidente della Camera di Commercio di Pescara, Antonio De Cecco, che ha sottolineato l'importanza del settore agricolo abruzzese. «L'azienda ha una lunga tradizione in tutto il territorio abruzzese», ha detto il presidente della Camera di Commercio di Pescara, Antonio De Cecco, che ha sottolineato l'importanza del settore agricolo abruzzese.



La vetrina di TuttoFood 2011 a Milano presenta in modo ambizioso

la delegazione Abruzzo, che ha presentato in vetrina i prodotti agricoli abruzzesi. «L'azienda ha una lunga tradizione in tutto il territorio abruzzese», ha detto il presidente della Camera di Commercio di Pescara, Antonio De Cecco, che ha sottolineato l'importanza del settore agricolo abruzzese.

«L'azienda ha una lunga tradizione in tutto il territorio abruzzese», ha detto il presidente della Camera di Commercio di Pescara, Antonio De Cecco, che ha sottolineato l'importanza del settore agricolo abruzzese.



Riconoscimento al pastificio di Pineto Prodotto innovativo La Regal premiata a TuttoFood Milano

PINETO. Il pastificio Regal di Pineto si è aggiudicato il titolo di "Prodotto Innovativo 2011" con la linea Simply Chef. Il riconoscimento è stato ottenuto dopo le quattro giorni del TuttoFood di Milano, la più importante fiera del settore agroalimentare che si è tenuta dall'8 all'11 maggio nel capoluogo lombardo.

Al pastificio pinetese è stata infatti riservata la possibilità di gareggiare nella vetrina che la manifestazione dedica alle aziende che si sono maggiormente distinte per ricerca e sviluppo. Ad aggiudicarsi la "palma d'oro dell'innovazione" la nuova linea Simply Chef, 23 primi piatti di pasta fresca pronti in pochissimi minuti.

ATTUALITÀ DOSSIER "I 100 ANNI CHE SANNO L'ABRUZZO": Sergio Del Escario, No Bandiera, Fabiana Bobbioni, Veronique, Raffaele, Dagmar Di Pietro

Ann. VI Numero 3 - MAGGIO/GIUGNO 2011

Abruzzo

MAGAZINE®

SOLD
2€

Lido Group
*L'impegno nella
sanità della
famiglia Masagré*

Aidp
*Il congresso
nazionale
in Abruzzo*

**Marcello
Vinciguerra,
Monda Italia**
*La stampa
del manager*

Alfonso e Pierluigi Vasile

A Pescara il congresso dell'Unione Avvocati Europei

Il prof. **Alfonso Vasile**, **Amministratore** di **Plasella**, **Direttore del polo** **La Motta** con il gruppo **Enim**, **il figlio** **Pierluigi** **la** **Italia** del gruppo **Marcegaglia** **gestore** **di** **La Motta** **Canali** **Abbruzzo** **proprietà** **l'azienda** **che** **con** **la** **creazione** **del** **Gruppo** **di** **Viterbo**, **il** **Consiglio** **regional** **di** **Abruzzo**, **l'associazione** **Amato** **Nichini**, **la** **collaborazione** **con** **la** **Aid** **di** **Pescara** **il** **manager** **Claudio** **D'Antonio**

SPECIALE
VINTAGE X XOL 2011



Foto: M. L. / Contrasto, G. / Contrasto, A. / Contrasto, P. / Contrasto, S. / Contrasto, M. / Contrasto, R. / Contrasto, D. / Contrasto

SOMMARIO

Abruzzo
MAGAZINE

Direttore responsabile

Domenico Esposito

Vicedirettore

Luigi Di Giovanni

CAPORREDATTORE

ANDREA BELZIO

Redazione

Lucretia Di Iorio
Daniela Maradi (grafica e impaginazione)
Rosella Campese
Marino Biancamano
Eleonora Nardone

Staff collaboratore

Valeria Iacono
Maurizio Di Delfino
Gianni Iacono
Massimo Di Costo
Francesca Iacono
Roberta Villari
Roberto Di Gerardo
Marco Piccolini
Diego D'Amico
Carmelo Di Agostino
Marta Aquilino
Isabella Pizzanti
Nicola Iacono
Esterina Scrima
Sara Di Iorio
Andrea Ieri

Segretario di redazione

Tullio Galini

Stampa

Primo Group Italia Srl

Supplimenti a

Vacanze-Cultura e
Rappresentanza del Tribunale di
Pescara n. 2 del 01/11/11

Online

VACANZECULTURA.IT

Mediazioni, abbonamenti, contribuzioni e pubblicità

Via Mazzini n. 75/1
65022 Pescara
Tel. 085 27587
mailto:inform@vacanzecultura.it

Anno VI Numero Trimestrale
Maggio / Giugno 2011

La carta di copertina è di Roberto Pizzani. Foto: Abruzzo Magazine. Tutti i diritti sono riservati. È vietata la ristampa o la riproduzione senza permesso del PPS. Di Roberto Pizzani e Diego Di Iorio. Si avverte che il prezzo di copertina è di 2,000 € e include la carta di copertina.

www.abruzzoomagazine.it
www.vacanzecultura.it



ESTERILE	
Diagnosi di appuntamenti	20
PIRELLI ROAD	28
LEVIN BROS	
Il sorgho usa a Pescara	14
IMPRESE	
F&G Marittimo	20
Lido Group	22
Carat Adulti	28
Arret Lora	30
Bianchi	32
Duressi D'Amico	34
Isidoro B. Grande	36
La Misura	38
PRODOTTO	
Come nasce il pasta La Misura	40
LA STANCA DEL MANAGER	
Mirolo Vincenzo / Mondo Italia	42
PROFESSIONISTI	
Foto Associazioni	44
Alba Walter Antonucci-Dalvit	46
Gudotti	48

Laboratorio Anzani-Carone	50
NARCI IN TERRORE	
La Buena... e ancora!	58
Da Topico	54
L'ARREDO VOTO D'AMORE	
Giuseppe Nicoletti a Pescara	57
Giuseppe Iacono	58
EVENTI	
Rit. Provincia di Pescara	60
La Consta del Festival	62
REGIONE	
La fine di Narda e il futuro	62
CURIOSI	
Concerto Agrato e Abruzzo	68
L'ARREDO BELLE PIRE	68
DOSSIER	
1151 anni che siamo d'Abruzzo	70
SPECIALE	
L'Arte di Vivaldi e il 50-2011	76
L'INVESTIMENTO IN ABRUZZO	
Agora di Genova	84
LA COMUNICAZIONE IN ABRUZZO	

Selene Maria Danicota	90
GENOVA	
Impresa e cattolici	98
FORMAZIONE	
Ric. e. Sest	100
ASSOCIAZIONI	
Atto	102
Spot e Caripsc	104
Fedemanager	106
ABRUZZO NO PROFIT	
Amici Mestra	108
GLADIatori	
Nova Formula	110
ABRUZZO E DOLE	
La porta aperta	112
ABRUZZO INVITO PER VOI	
Ristorante Don Antonio	114

Abbonamenti
085 27 543
info@vacanzecultura.it

A Regal la palma d'oro dell'innovazione 2011

Il pastificio Regal di Pineto (Teramo) si è aggiudicato il titolo di "prodotto innovativo 2011", con la linea Simply Chef. Il riconoscimento è stato ottenuto dopo la quattro giorni di TuttoFood di Milano, la più importante fiera dell'agroalimentare. Alla realtà abruzzese è stata riservata la possibilità di gareggiare nella vetrina che la manifestazione riserva alle aziende che si sono distinte per ricerca e sviluppo. La nuova linea Simply Chef è composta da ventitre primi piatti di pasta fresca pronti in pochi minuti: dagli gnocchetti ai funghi al risotto ai gamberi, dai cappelletti panna e prosciutto ai tortelloni ai funghi porcini...



►► *Due dei ventitre primi piatti di pasta fresca pronti in pochi minuti della linea Simply Chef. La produzione del pastificio Regal è stata premiata al TuttoFood 2011*



INDUSTRIA: INNOVAZIONE, PREMIATA A MILANO AZIENDA TERAMANA

 Condividi  Invia ad un Amico  Stampa  A⁻ A⁺ Dimensione del testo

14:54 20 MAG 2011

(AGI) - Pineto (Teramo), 20 mag. - Il pastificio Regal di Pineto (Teramo) si e' aggiudicato il titolo di "Prodotto Innovativo 2011" con la linea Simply Chef. L'ambito riconoscimento e' stato ottenuto al "TuttoFood" di Milano, la piu' importante fiera del settore agroalimentare che si e' tenuta nel capoluogo lombardo. Al pastificio pinetese e' stata infatti riservata la possibilita' di gareggiare nella vetrina che la manifestazione dedica alle aziende che si sono maggiormente distinte per ricerca e sviluppo. Ad aggiudicarsi la "palma d'oro dell'innovazione" e' la nuova linea Simply Chef, 23 primi piatti di pasta fresca pronti in pochissimi minuti lontani dai cibi precotti o precotti surgelati.

Pineto: premio R&S al pastificio Regal

Postato da: admin su Mag 20, 2011  

Taggato in: news , myblog , l'industriale , agea

Il pastificio Regal di Pineto (Teramo) si e' aggiudicato il titolo di "Prodotto Innovativo 2011" con la linea Simply Chef.

L'ambito riconoscimento e' stato ottenuto al "TuttoFood" di Milano, la piu' importante fiera del settore agroalimentare che si e' tenuta nel capoluogo lombardo.

Al pastificio pinetese e' stata infatti riservata la possibilita' di gareggiare nella vetrina che la manifestazione dedica alle aziende che si sono maggiormente distinte per ricerca e sviluppo. Ad aggiudicarsi la "palma d'oro dell'innovazione" e' la nuova linea Simply Chef, 23 primi piatti di pasta fresca pronti in pochissimi minuti lontani dai cibi precotti o precotti surgelati.

Il pastificio Regal di Pineto al TuttoFood di Milano

Postato il 7 maggio 2011 da Antonella Gaita

Il pastificio Regal di Pineto (Te) si presenta quest'anno in una nuova veste al **TuttoFood** di Milano, la più importante fiera del settore agroalimentare in programma da domenica 8 maggio a mercoledì 11 maggio 2011, nel capoluogo lombardo.



Al padiglione 22P/1 stand K29 L30 l'azienda abruzzese presenterà, infatti, un pack minimalista ed elegante in grado di risaltare le peculiarità della buona pasta fresca. Spaghetti alla chitarra, pappardelle, tortelloni ricotta e spinaci, gnocchi di patate, cappelletti al prosciutto crudo: i veri sapori della tradizione abbinati alle più moderne tecniche produttive.

Protagonista dello stand abruzzese sarà la nuova linea Simply Chef, 23 primi piatti di pasta fresca pronti in pochissimi minuti. Dagli gnocchetti ai funghi al risotto ai gamberi, dai cappelletti panna e prosciutto ai tortelloni ai funghi porcini: sono alcune delle gustose monoporzioni ideali per un primo piatto pratico e appetitoso da cucinare facilmente in padella o al microonde. La soluzione migliore per la pausa pranzo e non solo.

La gamma sarà presente, inoltre, come "*Prodotto Innovativo 2011*" all'ingresso dei padiglioni 13-15/22-24, nella vetrina che TuttoFood riserva alle aziende che si sono maggiormente distinte per ricerca e sviluppo. I Simply Chef coniugano, infatti, esperienza, tradizione e affidabilità con la tecnologia e la sicurezza alimentare, garantendo prodotti freschi da cucinare celermente e non precotti da scaldare.

TuttoFood, De Cecco cresce con il Bio

Milano. De Cecco presenta 6 nuovi formati di pasta prodotta con grano Khorassan, nel corso della fiera "TuttoFood", inaugurata ieri, domenica 8 maggio, negli spazi di Fieramilano a Rho. Prodotti che si sommano ai quattro, presenti già dal 2006 nel catalogo e che puntano a rafforzare la leadership del pastificio abruzzese anche nel campo dell'alimentazione biologica. Non a caso, nel biennio 2009 - 2010, le vendite della pasta al Kamut sono cresciute rispettivamente del 50 per cento rispetto al



biennio precedente e dell'85 per cento nei primi quattro mesi di quest'anno. A rendere omaggio al gusto del grano Khorassan, noto con il marchio "Kamut", i gustosi piatti dello chef partenopeo Gennarino Esposito, che ha deliziato operatori del settore e semplici curiosi con tre assaggi di pasta, cucinati con grande professionalità, nell'area Fipe del padiglione numero 13. "Il miglior trucco per realizzare un piatto di qualità è quello di valorizzare ogni piccolo ingrediente - spiega il cuoco. E così, all'inconfondibile gusto della pasta De Cecco, caratterizzata dall'autentico profumo del grano, amo mischiare sapori tradizionali legati al mio territorio e alle stagioni". Le ricette cucinate da Esposito, alla presenza del tecnologo dell'azienda De Cecco, Gerardo Dalbon e di Nicola Sorrentino, nutrizionista di fama internazionale, sono il risultato di un binomio perfetto costituito da bontà e benessere. "La pasta al Kamut è altamente digeribile, quindi più leggera della classica - spiega Sorrentino - non provoca alcun tipo di allergia anche se non va confusa con i prodotti per celiaci, privi di glutine, contiene una percentuale maggiore di sali minerali e ha più grassi benefici. Invito tutti ad assaggiarla e ricordo che la pasta, anche quella bianca, non deve mai mancare nella nostra alimentazione perché, contrariamente a ciò che si pensa, non fa ingrassare: basta condirla nel modo giusto". Un consiglio che Gennarino Esposito segue quotidianamente, come dimostra negli assaggi offerti in fiera. Si comincia con fusilli con fave, carciofi, asparagi e cipollotto, per proseguire con la zuppa di tubetti con seppie e piselli "sbucciati" e finire con pennette al ragù di capretto e broccoli.

E nella parallela fiera del BtoBio, ospitata sempre a Rho, De Cecco lancia una nuova linea riservata a ristoranti e mense scolastiche tutta rigorosamente biologica. Il pastificio amplia la sua offerta con 15 tipi di pasta e propone al mercato un inedito formato di tre chili, pensato per la ristorazione collettiva (food service).

Grazie al contributo della Regione Abruzzo e della Camera di Commercio, in fiera vi sono anche altre 12 aziende alimentari abruzzesi, ospitate nel padiglione 24. Ad esse si aggiungono le Sorelle Nurzia, i pastifici Cocco e Regal, Api e Verde Abruzzo (oleificio di Città Sant'Angelo), che hanno uno stand a parte. Il pastificio Regal si presenta in una veste nuova a TuttoFood, presentando un pack minimalista ed elegante in grado di risaltare le peculiarità della pasta fresca. Spaghetti alla chitarra, pappardelle, tortelloni ricotta e spinaci, gnocchi di patate, cappelletti al prociutto crudo: i sapori della tradizione abbinati alle più moderne tecniche produttive. È prevista per domani, martedì 10 maggio, la presenza del Presidente della Camera di Commercio di Chieti, Silvio Di Lorenzo.

Sara Del Vecchio

PINETO: LA PASTA FRESCA IN SCENA AL 'TUTTOFOOD' DI MILANO

PINETO - La pasta fresca abruzzese tra tradizione e innovazione. Il pastificio Regal di Pineto (Teramo) si presenta quest'anno in una nuova accattivante veste al TuttoFood di Milano, la più importante fiera del settore agroalimentare in programma da domenica 8 maggio a domani, mercoledì 11 maggio, nel capoluogo lombardo.



Al padiglione 22P/1 stand K29 L30 l'azienda abruzzese presenterà, infatti, un pack minimalista ed elegante in grado di risaltare le peculiarità della buona pasta fresca. Spaghetti alla chitarra, pappardelle, tortelloni ricotta e spinaci, gnocchi di patate, cappelletti al prosciutto crudo: i veri sapori della tradizione abbinati alle più moderne tecniche produttive.

Ma non è tutto. Protagonista dello stand abruzzese sarà la nuova linea Simply Chef, 23 primi piatti di pasta fresca pronti in pochissimi minuti. Dagli gnocchetti ai funghi al risotto ai gamberi, dai cappelletti panna e prosciutto ai tortelloni ai funghi porcini: sono alcune delle gustose monoporzioni ideali per un primo piatto pratico e appetitoso da cucinare facilmente in padella o al microonde. La soluzione migliore per la pausa pranzo e non solo.

La gamma sarà presente, inoltre, come "Prodotto Innovativo 2011" all'ingresso dei padiglioni 13-15/22-24, nella vetrina che TuttoFood riserva alle aziende che si sono maggiormente distinte per ricerca e sviluppo.

I Simply Chef coniugano, infatti, esperienza, tradizione e affidabilità con la tecnologia e la sicurezza alimentare, garantendo prodotti freschi da cucinare celermente e non precotti da scaldare. Un omaggio al gusto dei profumi e dei sapori intensi, simbolo del vivere italiano.

Milano. Regal in vetrina al TuttoFood di Milano L'azienda abruzzese dall'8 al 11 maggio alla prestigiosa rassegna internazionale dedicata all'industria alimentare (pad. 22P/1 stand K29 L30)

 Postato da admin  Il maggio - 11 - 2011

Regal in vetrina al TuttoFood di Milano

L'azienda abruzzese dall'8 al 11 maggio alla prestigiosa rassegna internazionale dedicata all'industria alimentare

(pad. 22P/1 stand K29 L30)

La pasta fresca abruzzese tra tradizione e innovazione. Il **pastificio Regal di Pineto** (Te) si presenta quest'anno in una nuova accattivante veste al TuttoFood di Milano, la più importante fiera del settore agroalimentare in programma da domenica 8 maggio a domani, mercoledì 11 maggio, nel capoluogo lombardo.

Al **padiglione 22P/1 stand K29 L30** l'azienda abruzzese presenterà, infatti, un pack minimalista ed elegante in grado di risaltare le peculiarità della buona pasta fresca. Spaghetti alla chitarra, pappardelle, tortelloni ricotta e spinaci, gnocchi di patate, cappelletti al prosciutto crudo: i veri sapori della tradizione abbinati alle più moderne tecniche produttive.

Ma non è tutto. Protagonista dello stand abruzzese sarà la **nuova linea Simply Chef**, 23 primi piatti di pasta fresca pronti in pochissimi minuti. Dagli gnocchetti ai funghi al risotto ai gamberi, dai cappelletti panna e prosciutto ai tortelloni ai funghi porcini: sono alcune delle gustose monoporzioni ideali per un primo piatto pratico e appetitoso da cucinare facilmente in padella o al microonde. La soluzione migliore per la pausa pranzo e non solo.

La gamma sarà presente, inoltre, come "**Prodotto Innovativo 2011**" all'**ingresso dei padiglioni 13-15/22-24**, nella vetrina che TuttoFood riserva alle aziende che si sono maggiormente distinte per ricerca e sviluppo. I Simply Chef coniugano, infatti, esperienza, tradizione e affidabilità con la tecnologia e la sicurezza alimentare, garantendo prodotti freschi da cucinare celermente e non precotti da scaldare. Un omaggio al gusto dei profumi e dei sapori intensi, simbolo del vivere italiano.

CHI E' REGAL

La storia

Nel 1986 non era difficile produrre pasta in Italia, quella che divenne una bella sfida fu introdurre nel mercato italiano la tradizione delle tavole abruzzesi. Pasta fresca, quella prodotta a mano con il mattarello, potente strumento su una tavola di legno. Plasmare gli ingredienti, sotto la forza delle braccia esperte delle massaie. Ventiquattro anni fa il prodotto del binomio uova-farina-acqua e giusta forza di braccia femminili esperte fecero la prima comparsa nei negozi e supermercati. Partì così quella che si poteva definire un'avventura, ma che nasceva invece dalla consapevolezza che un prodotto ben fatto in campo alimentare può imporsi anche in mezzo a mille colossi.

La pasta fresca Regal vinse la sfida del palato dei consumatori e, nel 1991, si affrontò il grande passo della costruzione del primo capannone industriale, nella frazione di Scerne di Pineto. Nel nome, naturalmente, della tradizione con l'evoluzione tecnologica.

La struttura

Oggi il pastificio presenta un organico di oltre cinquanta collaboratori distribuiti tra produzione, commerciale e logistica, composto soprattutto da specialisti del settore che, nello spirito dei soci fondatori, perpetua l'idea di qualità totale in ogni sua forma.

La filosofia aziendale

Regal, rispettando la cultura culinaria italiana, privilegia l'arte di "creare la pasta" selezionando alcuni tra i più tipici e gustosi formati. Conservando intatte le arti di preparazione dei suoi prodotti, per soddisfare anche i buongustai più esigenti, abbina sapientemente ingredienti di alta qualità, tipici e naturali. Quello imparato in questi anni è diventato intelligenza artigianale aziendale, che ha permesso di sviluppare una tecnologia con la quale controllare ogni fase della produzione della pasta, dalla scelta delle semole all'impacchettamento, diversa e decisiva per una chitarrina, uno spaghetti, un raviolo o una penna.

"Prodotto innovativo 2011" al Pastificio Regal di Pineto

 Mercoledì 18 maggio 2011 13:33 | 



CRONACA | PINETO (TERAMO) - Il pastificio Regal di Pineto (Te) si aggiudica il titolo di "Prodotto Innovativo 2011" con la linea Simply Chef. L'ambito riconoscimento è stato ottenuto dopo la quattro giorni del TuttoFood di Milano, la più importante fiera del settore agroalimentare che si è tenuta dall'8 all'11 maggio nel capoluogo

lombardo.

Al pastificio pinetese è stata infatti riservata la possibilità di gareggiare nella vetrina che la manifestazione riserva alle aziende che si sono maggiormente distinte per ricerca e sviluppo. Ad aggiudicarsi la "palma d'oro dell'innovazione" la nuova linea Simply Chef, 23 primi piatti di pasta fresca pronti in pochissimi minuti.

Dagli gnocchetti ai funghi al risotto ai gamberi, dai cappelletti panna e prosciutto ai tortelloni ai funghi porcini: sono alcune delle gustose monoporzioni ideali per un primo piatto pratico e appetitoso da cucinare facilmente in padella o al microonde. La soluzione migliore per la pausa pranzo e non solo.

I Simply Chef coniugano esperienza, tradizione e affidabilità con la tecnologia e la sicurezza alimentare, garantendo prodotti freschi da cucinare celermente e non precotti da scaldare. Da qui la scelta della giuria del TuttoFood di premiare l'idea di un piatto di rapida cucina, ma lontano dai cibi precotti o precotti surgelati, in grado di garantire qualità e naturalezza sulle tavole degli italiani. Una conferma dell'appetibilità dei prodotti della provincia teramana in una cornice di rilevanza internazionale.

Pineto, al pastificio Regal con i suoi piatti pronti la "palma d'oro dell'innovazione"



Cronaca

Mercoledì 18 Maggio 2011 12:47



Premiata la linea Simply Chef dell'azienda pinetese con l'ambito riconoscimento di "Prodotto Innovativo 2011"

Pineto - Il **pastificio Regal** di Pineto si aggiudica il titolo di **"Prodotto Innovativo 2011"** con la linea **Simply Chef**. L'ambito riconoscimento è stato ottenuto dopo la quattro giorni del **TuttoFood** di Milano, la più importante fiera del settore agroalimentare che si è tenuta dall'8 all'11 maggio nel capoluogo lombardo. Al pastificio pinetese è stata infatti riservata la possibilità di gareggiare nella **vetrina che la**

manifestazione riserva alle aziende che si sono maggiormente distinte per ricerca e sviluppo. Ad aggiudicarsi la "palma d'oro dell'innovazione" la nuova linea **Simply Chef, 23 primi piatti di pasta fresca pronti in pochissimi minuti.** Dagli gnocchetti ai funghi al risotto ai gamberi, dai cappelletti panna e prosciutto ai tortelloni ai funghi porcini: sono alcune delle gustose monoporzioni ideali per un primo piatto pratico e appetitoso da cucinare facilmente in padella o al microonde. La soluzione migliore per la pausa pranzo e non solo. I **Simply Chef** coniugano esperienza, tradizione e affidabilità con la tecnologia e la sicurezza alimentare, garantendo prodotti freschi da cucinare celermente e non precotti da scaldare. **Da qui la scelta della giuria del TuttoFood di premiare l'idea di un piatto di rapida cucina, ma lontano dai cibi precotti o precotti surgelati, in grado di garantire qualità e naturalezza sulle tavole degli italiani.** Una conferma dell'appetibilità dei prodotti della provincia teramana in una cornice di rilevanza internazionale.

Cronaca »

I piatti pronti di un pastificio di Pineto tra i più innovativi d'Italia

La Regal premiata al "TuttoFood" di Milano per la linea dedicata alla pasta rapida

18 maggio 2011

Teramo - Teramo

TERAMO - Il pastificio Regal di Pineto si aggiudica il titolo di "Prodotto Innovativo 2011" con la linea "Simply Chef". L'ambito riconoscimento è stato ottenuto dopo la quattro giorni del TuttoFood di Milano, la più importante fiera del settore agroalimentare che si è tenuta dall'8 all'11 maggio nel capoluogo lombardo. Al pastificio pinetese è stata infatti riservata la possibilità di gareggiare nella vetrina che la manifestazione riserva alle aziende che si sono maggiormente distinte per ricerca e sviluppo. Ad aggiudicarsi la "palma d'oro dell'innovazione" la nuova linea Simply Chef, 23 primi piatti di pasta fresca pronti in pochissimi minuti. Dagli gnocchetti ai funghi al risotto ai gamberi, dai cappelletti panna e prosciutto ai tortelloni ai funghi porcini: sono alcune delle monoporzioni pensate dall'azienda per un primo piatto pratico e appetitoso da cucinare facilmente in padella o al microonde. "I "Simply Chef" – si legge in una nota diffusa dall'azienda - coniugano esperienza, tradizione e affidabilità con la tecnologia e la sicurezza alimentare, garantendo prodotti freschi da cucinare celermente e non precotti da scaldare. Da qui la scelta della giuria del TuttoFood di premiare l'idea di un piatto di rapida cucina, ma lontano dai cibi precotti o precotti surgelati, in grado di garantire qualità e naturalezza sulle tavole degli italiani. Una conferma dell'appetibilità dei prodotti della provincia teramana in una cornice di rilevanza internazionale".

Al pastificio Regal la “palma d’oro dell’innovazione”

Postato il 18 maggio 2011 da Antonella Galta

Il **pastificio Regal** di Pineto (Te) si aggiudico il titolo di “**Prodotto Innovativo 2011**” con la linea **Simply Chef**.

L’ambito riconoscimento è stato ottenuto dopo la quattro giorni del **TuttoFood** di Milano, la più importante fiera del settore agroalimentare che si è tenuta dall’8 all’11 maggio nel capoluogo lombardo.




Al pastificio pinetese è stata infatti riservata la possibilità di gareggiare nella vetrina che la manifestazione riserva alle aziende che si sono maggiormente distinte per ricerca e sviluppo. Ad aggiudicarsi la “palma d’oro dell’innovazione” la nuova linea **Simply Chef**, 23 primi piatti di pasta fresca pronti in pochissimi minuti.

Dagli gnocchetti ai funghi al risotto ai gamberi, dai cappelletti panna e prosciutto ai tortelloni ai funghi porcini: sono alcune delle gustose monoporzioni ideali per un primo piatto pratico e appetitoso da cucinare facilmente in padella o al microonde. La soluzione migliore per la pausa pranzo e non solo.

I **Simply Chef** coniugano esperienza, tradizione e affidabilità con la tecnologia e la sicurezza alimentare, garantendo prodotti freschi da cucinare celermente e non precotti da scaldare. Da qui la scelta della giuria del **TuttoFood** di premiare l’idea di un piatto di rapida cucina, ma lontano dai cibi precotti o precotti surgelati, in grado di garantire qualità e naturalezza sulle tavole degli italiani.



Abruzzo. Al pastificio Regal la “palma d’oro dell’innovazione” Premiata la linea Simply Chef dell’azienda abruzzese con l’ambito riconoscimento di “Prodotto Innovativo 2011”

 Postato da admin  Il 18 maggio 2011  [LASCIA UN COMMENTO](#)

Al pastificio Regal la “palma d’oro dell’innovazione”

Premiata la linea Simply Chef dell’azienda abruzzese

con l’ambito riconoscimento di “Prodotto Innovativo 2011”

Il **pastificio Regal** di Pineto (Te) si aggiudica il titolo di **“Prodotto Innovativo 2011” con la linea Simply Chef**. L’ambito riconoscimento è stato ottenuto dopo la quattro giorni del **TuttoFood** di Milano, la più importante fiera del settore agroalimentare che si è tenuta dall’8 all’11 maggio nel capoluogo lombardo.

Al pastificio pinetese è stata infatti riservata la possibilità di gareggiare nella **vetrina che la manifestazione riserva alle aziende che si sono maggiormente distinte per ricerca e sviluppo**. Ad aggiudicarsi la “palma d’oro dell’innovazione” la nuova linea Simply Chef, **23 primi piatti di pasta fresca pronti in pochissimi minuti**.

Dagli gnocchetti ai funghi al risotto ai gamberi, dai cappelletti panna e prosciutto ai tortelloni ai funghi porcini: sono alcune delle gustose monoporzioni ideali per un primo piatto pratico e appetitoso da cucinare facilmente in padella o al microonde. La soluzione migliore per la pausa pranzo e non solo.

I Simply Chef coniugano esperienza, tradizione e affidabilità con la tecnologia e la sicurezza alimentare, garantendo prodotti freschi da cucinare celermente e non precotti da scaldare. **Da qui la scelta della giuria del TuttoFood di premiare l’idea di un piatto di rapida cucina, ma lontano dai cibi precotti o precotti surgelati, in grado di garantire qualità e naturalezza sulle tavole degli italiani**. Una conferma dell’appetibilità dei prodotti della provincia teramana in una cornice di rilevanza internazionale.

Milano Tuttofood, e' del pastificio Regal il Prodotto Innovativo 2011

 Venerdì 20 maggio 2011 15:21 | 

PREMI | MILANO - Il pastificio Regal di Pineto si e' aggiudicato il titolo di "Prodotto Innovativo 2011" con la linea Simply Chef. L'ambito riconoscimento e' stato ottenuto al "TuttoFood" di Milano, la piu' importante fiera del settore agroalimentare tenutasi nella citta' meneghina.

Al pastificio pinetese e' stata riservata la possibilita' di gareggiare nella vetrina che la manifestazione dedica alle aziende che si sono maggiormente distinte per ricerca e sviluppo. Ad aggiudicarsi la "palma d'oro dell'innovazione" e' la nuova linea Simply Chef, 23 primi piatti di pasta fresca pronti in pochissimi minuti, nulla a che vedere con cibi precotti o precotti surgelati.

PASTIFICIO PINETO PREMIATO AL "TUTTOFOOD" DI MILANO

PINETO - Il pastificio Regal di Pineto (Teramo) si è aggiudicato il titolo di "Prodotto Innovativo 2011" con la linea Simply Chef. L'ambito riconoscimento è stato ottenuto al "TuttoFood" di Milano, la più importante fiera del settore agroalimentare che si è tenuta nel capoluogo lombardo.

Al pastificio pinetese è stata infatti riservata la possibilità di gareggiare nella vetrina che la manifestazione dedica alle aziende che si sono maggiormente distinte per ricerca e sviluppo.

Ad aggiudicarsi la "palma d'oro dell'innovazione" è la nuova linea Simply Chef, 23 primi piatti di pasta fresca pronti in pochissimi minuti lontani dai cibi precotti o precotti surgelati.