

CELANO, COVALPA ABRUZZO CELEBRA I 30 ANNI DI ATTIVITÀ CON UN CONVEGNO



6 Maggio 2019

CELANO - Ben trent'anni fa, il 9 maggio 1989 nasceva il Covalpa Abruzzo, "Società cooperativa agricola" che oggi conta più di 400 associati e 250 dipendenti. Un complesso industriale sviluppato su un'area di oltre 110.000 mq, al centro della piana del Fucino.

Il 9 maggio 2019 a Celano (L'Aquila), nell'Auditorium "Enrico Fermi" - in via Santilli, 1 alle ore 15,00 - si celebra questa importante ricorrenza con il convegno "Coltiviamo la storia della

nostra terra". Un tema che rispecchia appieno l'azione svolta dal Covalpa per l'agricoltura del Fucino, in un'ottica che, tra passato e presente, apre soprattutto al futuro.

L'incontro è animato dalla presenza di importanti personalità del mondo agricolo, istituzionale, imprenditoriale e associativo. Aprono i lavori il sindaco di Celano, **Settimio Santilli**, **Vittoriano Angelone**, presidente Covalpa Abruzzo, **Rodolfo Di Pasquale**, presidente Ampa, **Sante del Corvo**, direttore Covalpa, **Karel Talpe**, amministratore delegato Gruppo D'Arta.

Interviene inoltre una nutrita rappresentanza della Regione Abruzzo, a partire dal presidente della Giunta regionale **Marco Marsilio**, **Emanuele Imprudente**, vice presidente e assessore all'Agricoltura, **Guido Quintino Liris**, assessore Bilancio e Patrimonio, **Mauro Febbo**, assessore alle attività Produttive. Modera l'incontro **Antonio del Corvo**.

A chiusura l'evento prende il tono della festa e i partecipanti potranno gustare i prodotti tipici del territorio e godersi lo spettacolo di musica e cabaret "Nduccio in trio" con la partecipazione della bravissima artista **Libera Candida** con il suo repertorio tipico popolare abruzzese unito alle struggenti melodie del Fado.

"Il 9 maggio il Cavalpa Abruzzo segna una tappa che è già una cifra: da trent'anni coltiviamo la storia della nostra terra - sottolinea in una nota Sante del Corvo, da sempre direttore di questa importante realtà - celebriamo una sfida fatta di impegno costante per il benessere del consumatore e la crescita dei nostri produttori".

È grazie a questi valori che il Covalpa Abruzzo è cresciuto innovandosi sempre e migliorando la qualità dei suoi prodotti. Patata, carota, spinaci, biette, pomodoro, finocchio, indivia, radicchio, cavoli, sedano, gli ortaggi vengono lavorati e surgelati direttamente dal Covalpa Abruzzo. Un ciclo produttivo a filiera corta, più veloce, a salvaguardia della freschezza con beneficio dei costi.