



NUOVO PRODOTTO DEL BISCOTTIFICIO ARTIGIANALE KUCINO DELL'AQUILA SELEZIONATO TRA I PRODOTTI INNOVATIVI DAL SIAL PARIGI

14 Ottobre 2022 

L'AQUILA - Il Sial, l'appuntamento mondiale dell'innovazione alimentare che si terrà a Parigi Villepinte dal 15 al 19 ottobre, vedrà la partecipazione del **biscottificio artigianale aquilano Kucino** tra i 7.200 espositori provenienti da 120 paesi del mondo.

Il biscottificio Kucino, che nasce ed opera a L'Aquila ormai da diversi anni, rappresenterà l'Abruzzo aquilano nel Padiglione Italia insieme ad altre 800 aziende italiane presenti al più grande evento del food, l'unico che riunisce in un solo luogo il meglio dell'offerta agroalimentare internazionale.

Un appuntamento prestigioso - si legge in una nota - che consente all'azienda aquilana di proporre il meglio della propria produzione artigianale di biscotti, nella quale la tradizione tipicamente italiana del buon gusto si fonde con la sperimentazione e la ricerca di nuove proposte.

Proprio una nuova proposta di Kucino è stata selezionata per far parte del Sial Innovation Selection 2022, che riconosce i prodotti più innovativi nella categoria di riferimento presentati alla fiera internazionale.

Quello di Parigi è un evento che ha un ruolo fondamentale nell'orientamento del mercato e nella risposta alle grandi sfide globali: è infatti il principale osservatorio delle tendenze che stanno interessando il mondo food e punta i riflettori sulle più rilevanti innovazioni a livello mondiale.

Il FoodLab aquilano ha catturato l'attenzione della giuria di esperti del Sial Innovation Selection 2022 con un nuovo snack, le Nocciole Croccanti, un prodotto innovativo che si inserisce nella scia di altri prodotti accattivanti che Kucino propone, dai Crunch salati in 4 diversi gusti, dedicati al mondo della birra e del vino, alle Mug Cake, torte in tazza monoporzionata da preparare al microonde, fino ai Mix per Muffin, Cookies o Cantucci.

Tutta la produzione del biscottificio artigianale Kucino è da sempre caratterizzata da una forte creatività che permette all'azienda di seguire la tradizione dolciaria aquilana e abruzzese, sia nelle ricette dei dolci più tipici e conosciuti, sia nei processi di produzione tutti rigorosamente artigianali, senza però mettere da parte creatività, innovazione, modernità,



nelle proposte delle tre linee di biscotti dolci e salati, di mix e di snack.

Proprio questa fusione di tradizione ed innovazione consente a Kucino di essere presente in Italia, ma soprattutto in Europa e in molti mercati internazionali e di portare con orgoglio il nome di L'Aquila e l'immagine dell'Abruzzo in tutto il mondo.

Il FoodLab abruzzese, progettato e realizzato nel 2012 sulla spinta di una voglia di rinascita e di recupero della propria identità che ha caratterizzato la città di L'Aquila ed il suo comprensorio, rappresenterà quindi con orgoglio l'Abruzzo e la sua tradizione dolciaria al Sial Paris, il salone internazionale dell'alimentare, fonte di ispirazione per l'intera comunità alimentare mondiale