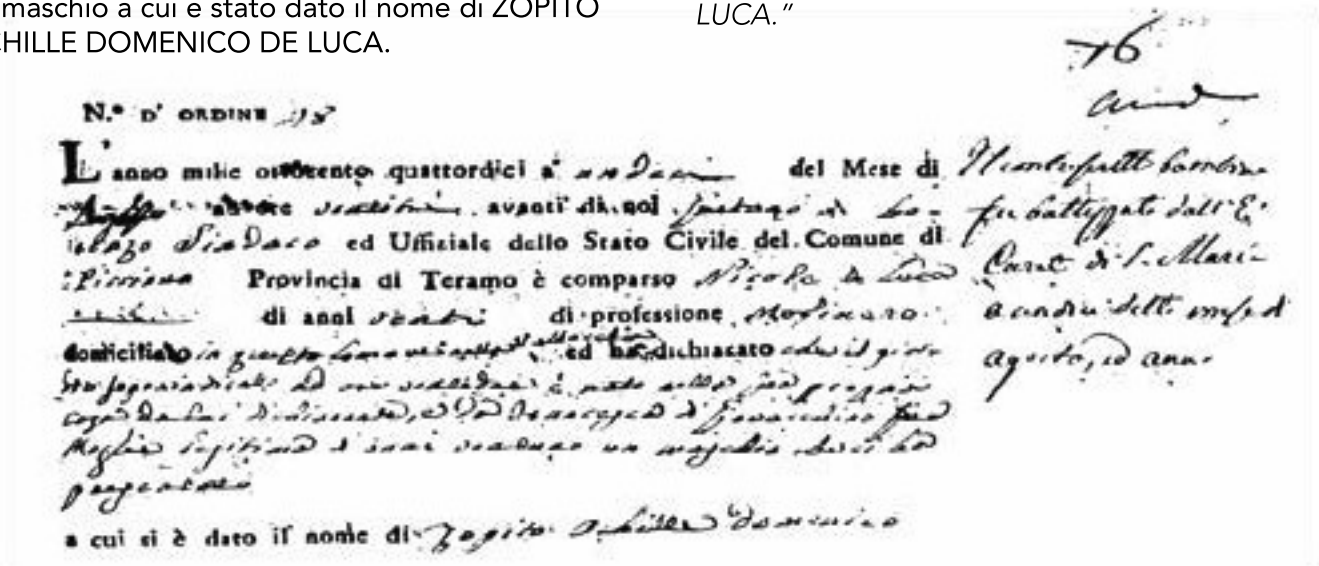
Alla pagina 78 del registro anagrafico conservato nell'archivio storico del Comune di Picciano si legge:

"L'anno 1814 undici del mese di agosto alle ore 23 davanti a noi Gaetano Di Lorenzo Sindaco ed Uffiziale dello stato civile del Comune di Picciano Provincia di Teramo è comparso NICOLA DE LUCA di anni venti di professione MOLINARO domiciliato in questo Comune ed ha dichiarato che è nato un maschio a cui è stato dato il nome di ZOPITO ACHILLE DOMENICO DE LUCA.

On page 78 of the Registry Office Book kept in the archives of the town hall of Picciano one can read:

"In the year 1814 the 11th of August at 23 hours, NICOLA DE LUCA aged 20, MILLER, resident in this town, appeared before us Gaetano Di Lorenzo mayor and Registry Officer of the Town of Picciano Province of Teramo declaring that a boy was born whom was given the name of ZOPITO ACHILLE DOMENICO DE LUCA."


N.° D' ORDINE

L'anno mille ottocento quattordici a' undici del Mese di avanti di noi Gaetano Sindaco ed Uffiziale dello Stato Civile del Comune di Provincia di Teramo è comparso di anni di professione domiciliato ed ha dichiarato

a cui si è dato il nome di

NICOLA DE LUCA nato nell'anno 1794 e suo figlio ZOPITO nato nel 1814, di professione MOLINARI, gestivano un rudimentale molino a palmenti per la molitura del grano.
CARMINE DE LUCA nato nel 1855, MOLINARO, fu il fondatore del pastificio iniziando a produrre la tradizionale "Pasta De Luca" con un torchio manuale e trafile di rame, asciugandola con ventilazione naturale all'aperto e successivamente in stanze riscaldate per l'essiccazione finale.
Nel 1900 con l'arrivo dell'energia elettrica il vecchio pastificio manuale venne dotato di nuove macchine con movimentazione elettrica e trasferito in nuovi locali meglio attrezzati.
L'antica tradizione della buona pasta abruzzese iniziata a Picciano, incantevole borgo tra verdi colline declinanti dai monti del Gran Sasso d'Italia al Mare Adriatico, è continuata nella FAMIGLIA DE LUCA attraverso i discendenti VINCENZO ed ANTONIO, i loro figli ed il loro nipoti fino ad oggi.
Grazie alla sempre maggiore richiesta dei nostri prodotti in Italia ed all'estero, l'azienda si è trasformata in un pastificio modernamente organizzato ma fedele all'esperienza ed alla tradizione centenaria della famiglia in grado di offrire ad una clientela piu' vasta un prodotto di alta qualità.

PASTIFICIO E MULINO ELETTRICO

NICOLA DE LUCA, born in 1794, and his son ZOPITO, born in 1814, MILLERS by profession, operated a simple millstone for milling wheat.
CARMINE born in 1855, MILLER, was the founder of the pasta factory. He started the production of the traditional "De Luca Pasta" using a manual operated press and copper dies drying the pasta with natural ventilation in open air and in heated rooms for the final drying.
In 1900 with the arrival of electric power, the old hand operated pasta factory was equipped with new electric machines and transferred in new and better equipped buildings.
The old tradition of good pasta from Abruzzi started in Picciano, a beautiful small town in the middle of the green hills sloping from the Gran Sasso d'Italia mountains down to the Adriatic sea and continued in the DE LUCA FAMILY through its descendants Vincenzo and Antonio, their sons and their nephews to nowadays.
Thanks to the continuous growing demand of its products in Italy and abroad, the company became a modern pasta factory faithful to the experience and to the centuries old family traditions that can offer a larger number of customers a high quality product.