

Expo, il Polo Agire sbarca a Milano con cibi e vini d'Abruzzo

Simona
Giordano

Imprese, università e centri di ricerca in sinergia per condividere conoscenze e competenze nel settore agroalimentare e affacciarsi sul mercato internazionale offrendo tutto ciò che di meglio ha l'Abruzzo: tradizione, qualità e innovazione. L'occasione è **Expo2015**, a Milano, dove **Agire Scarl**, il **Polo di Innovazione Agroalimentare**, presenterà le sue eccellenze dal **24 luglio al 6 agosto** nel corso di **"Discover The Best Food&Wine Made In Abruzzo"**, ovvero "Scopri i migliori cibi e vini d'Abruzzo", tredici giorni con un fitto programma di iniziative tra seminari, tavole rotonde, cooking show, aperitivi, esposizioni e corsi. La location sarà **Casa Abruzzo**, in via Fiori Chiari 9, a Brera, dove, ancora una volta, i visitatori avranno la possibilità di assistere agli eventi, degustare vini e prodotti, riconoscere la qualità dell'olio e delle farine del territorio.

"Dopo la Settimana del Protagonismo in cui la nostra regione è riuscita a meravigliare il mondo per la sua biodiversità – ha commentato l'assessore regionale alle Politiche Agricole e di Sviluppo, **Dino Pepe**, nel corso della presentazione, in Regione a Pescara – 130 imprese del settore agroalimentare, che hanno portato avanti programmi nel campo della ricerca applicata, faranno parlare in maniera positiva e professionale l'Abruzzo". Sulla necessità di condividere questa esperienza con tutte le imprese associate e i settori produttivi dominanti, in particolare quello dell'innovazione e della ricerca, si è soffermato **Donato De Falcis**, ad di Agire: "Il messaggio che vogliamo lanciare – ha spiegato – è che l'Agroalimentare c'è e che il sistema delle imprese vuole giocare un ruolo importante nella competizione all'interno di uno spazio globale molto consistente. Lo farà mantenendo il territorio come punto di riferimento e attraverso una capacità di forte innovazione".



Il programma

L'inaugurazione del calendario di eventi spetterà, **venerdì 24 luglio**, ai **vini abruzzesi** a cui verrà dedicato un seminario sulle caratteristiche aromatiche e salutistiche; seguirà un cooking show a cura dello chef **Claudio Pellegrini**, presidente dell'associazione **"Custode della tradizione"** di **Villa Santa Maria** (Chieti).



Sabato 25 luglio, alle 18, si terrà una tavola rotonda sul tema **"Scienza e tecnologia in Abruzzo: domande e risposte per un'innovazione sostenibile nell'AgriFood"**, al quale prenderanno parte rappresentanti delle **Università di Teramo, Chieti e L'Aquila** e dell'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale" Abruzzo e Molise**. "L'Expo rappresenta un'occasione in cui il sistema universitario abruzzese ha avuto la possibilità di rafforzare il legame con il territorio anche attraverso la sinergia con il Polo Agire e il Distretto Tecnologico" – ha affermato il professor **Dino Mastrocola**, prorettore vicario dell'Università di Teramo, che ha partecipato alla presentazione del calendario degli eventi. "Il 25 luglio sarà una giornata importante per riflettere insieme su ciò che è stato fatto e su ciò che è possibile fare ancora nel campo della ricerca".

Altri appuntamenti di rilievo saranno la presentazione del libro Agire “**Food Marketing: web e social**” di **Giammaria de Paulis** (domenica 26 luglio); la tavola rotonda sul tema “**CarbonFootPrint: l’Abruzzo a difesa dell’ambiente e dell’agrifood**” a cura di **Valagro spa e Confindustria Abruzzo** (venerdì 31 luglio); seminari sulla qualità dell’olio (sabato 1 agosto), sulla lettura delle etichette (martedì 4 agosto), sulla valorizzazione del tartufo fresco (giovedì 6 agosto).

I cooking show, oltre che dallo chef Claudio Pellegrini, saranno tenuti da **Domenico Iobbi**, presidente Associazione Italiana Cuochi Teramo, e da **Giorgia Di Sabatino**, autrice del libro “Semplicemente buono”, in tandem con **Marco Ricci**.



Alla presentazione a Pescara hanno partecipato anche **Vanni Di Giosia**, membro del cda di Agire e presidente della Fondazione Its Agroalimentare Teramo; **Angelo Cichelli**, direttore della Scuola Superiore “Gabriele d’Annunzio”; **Barbara Alessandrini**, dirigente dell’IZSAM “G. Caporale” Abruzzo e Molise, **Rodolfo D’Angelantonio** (Confindustria Abruzzo); **Giuseppe Cetrullo**, presidente di Abruzzo Sviluppo; **Giammaria de Paulis**, presidente del Gruppo Giovani Imprenditori di Confindustria Gran Sasso.

Tutte le [info](#) sul programma

Copyright © 2015 L’Abruzzo è servito | Quotidiano di ricette e notizie d’Abruzzo, | Tangram srl - P. IVA 02031250687

Testata giornalistica registrata al Tribunale di Pescara (n. 10/2013 del 30/05/2013)