BREAKING / A Lanciano torna Perlage con molte novità!

EVENTI E MANIFESTAZIONI

Il Polo Agire ad Expo 2015: ecco gli eventi

La redazione — 21 luglio 2015

3 0 0 Pin it

Seminari, show cooking, esposizioni, aperitivi e degustazioni: il Polo Agire sbarca a Milano per Expo2015 con oltre cinquanta eventi

"Discover The Best Food&Wine Made in Abruzzo", ovvero "Scopri i migliori cibi e vini d'Abruzzo", è lo slogan del programma con oltre cinquanta eventi (tra seminari, tavole rotonde, show cooking, aperitivi, esposizioni, degustazioni e mini corsi alla scoperta delle eccellenze abruzzesi) che **Agire, il Polo di Innovazione Agroalimentare d'Abruzzo**, ha organizzato a **Milano** in occasione di **Expo 2015**.

Dal 24 luglio al 6 agosto, a Casa Abruzzo, in via Fiori Chiari 9, nel centrale quartiere di Brera, a Milano, il Polo Agire presenterà al pubblico le proprie eccellenze e i progetti realizzati finora. Inoltre offrirà a chi partecipa agli eventi la possibilità di assaggiare i vini e i prodotti delle aziende, imparare a riconoscere la qualità dell'olio o la bontà delle farine. Sarà presentato anche un volume sull'agroalimentare 2.0 che illustra le tecniche per promuovere l'azienda attraverso i social network.

«In questi anni difficili – **ha detto l'assessore all'Agricoltura della Regione Abruzzo, Dino Pepe, intervenuto alla presentazione** – il settore agroalimentare è quello che ha offerto risultati più brillanti alla nostra regione e il Polo Agire è stato determinante in questo. Ringrazio la comunità agroalimentare abruzzese e i suoi ambasciatori nel mondo che fanno parlare in maniera positiva e professionale del nostro territorio». «La Regione Abruzzo in occasione di Expo2015 sta facendo un lavoro importante – **ha sottolineato l'ad di Agire, Donato De Falcis** – e nelle due settimane in programma a Casa Abruzzo, che il Polo Agire ha voluto condividere con le proprie imprese e tutti i settori produttivi determinanti, in particolare quelli dello sviluppo e ricerca, il nostro messaggio è che l'Abruzzo agroalimentare c'è e vuole giocare un ruolo importane in favore della competitività delle aziende». «Una straordinaria occasione per dare visibilità alle tante eccellenze che caratterizzano il nostro territorio – **ha affermato Vanni Di Giosia, membro del cda di Agire e presidente della Fondazione Its Agroalimentare Teramo** – che rappresenta la base per la nostra economia e per il futuro sviluppo della stessa».

Alla conferenza stampa sono intervenuti, rimarcando il ruolo che in seno al Polo Agire hanno le università e i centri di ricerca con la formazione e il trasferimento tecnologico, anche **Dino Mastrocola**, prorettore vicario dell'Università degli studi di Teramo; **Angelo Cichelli**, direttore della Scuola Superiore "Gabriele d'Annunzio"; **Barbara Alessandrini**, dirigente dell'IZSAM "G. Caporale" Abruzzo e Molise. Erano presenti anche **Rodolfo**

D'Angelantonio (Confindustria Abruzzo); **Giuseppe Cetrullo,** presidente di Abruzzo Sviluppo; **Giammaria de Paulis**, presidente del Gruppo Giovani Imprenditori di Confindustria Gran Sasso.

La Spinosi Marketing Strategies, società associata al Polo Agire, si è occupata del concept grafico e dell'allestimento degli spazi per "Discover The Best Food&Wine Made in Abruzzo". **L'inaugurazione è prevista venerdì 24 luglio, alle ore 17**.

Ecco il programma dettagliato degli eventi.

Venerdì 24 luglio: **ore 18** seminario sulle caratteristiche aromatiche e salutistiche dei vini abruzzesi; **ore 19.30** aperitivo di benvenuto con vini "CITRA" e prodotti "San Tommaso Specialità Alimentari srl" a cura dello chef Claudio Pellegrini (presidente Associazione "Custode della tradizione" di Villa S. Maria).

Sabato 25 luglio: **ore 18** tavola rotonda sul tema "Scienza e tecnologia in Abruzzo: domande e risposte per un'innovazione sostenibile dell'Agrifood". Intervengono rappresentanti delle Università degli Studi di Teramo, di L'Aquila e di Chieti-Pescara "G. D'Annunzio" e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale" Abruzzo e Molise; **ore 19.30** show cooking con prodotti "San Tommaso Specialità Alimentari srl" a cura dello chef Claudio Pellegrini (presidente Associazione "Custode della tradizione" di Villa S. Maria).

Domenica 26 luglio: ore 18 presentazione libro Agire "Food marketing: web e social" di Giammaria de Paulis; **ore 19.30** show cooking con degustazione di ricette tratte dal libro "Semplicemente Buono" di Giorgia Di Sabatino, a cura di Giorgia Di Sabatino e Marco Ricci.

Lunedì 27 luglio: ore 16 merenda a base di prodotti del Molino Candelori; **ore 17.30** seminario su "Molino Candelori: storie di farina tra innovazione e tradizione"; **ore 19.30** show cooking con prodotti "Molino Candelori Snc" a cura di Fabio Serra, tecnologo degli alimenti e docente dell'Istituto "V. Crocetti" di Giulianova.

Martedì 28 luglio: ore 18 seminario sul tema "Coldiretti: Exportiamo Abruzzo"; **ore 19.30** aperitivo e degustazione prodotti "Coldiretti Abruzzo".

Mercoledì 29 luglio: ore 18 seminario "I mille colori della bontà"; **ore 19.30** evento "Alla scoperta delle caramelle "Gelco Srl"" e degustazione prodotti tipici abruzzesi delle aziende associate ad Agire.

Giovedì 30 luglio: ore 18 presentazione del progetto "La spesa in campagna: qualità e accoglienza in Abruzzo"; **ore 19.30** degustazione prodotti CIA Abruzzo.

Venerdì 31 luglio: ore 18 tavola rotonda "CarbonFootPrint: l'Abruzzo a difesa dell'ambiente e dell'agrifood" a cura di Valagro SpA e Confindustria Abruzzo; **ore 19.30** degustazione prodotti tipici abruzzesi delle aziende associate ad Agire e degustazione vini "Agriverde srl" a cura di "Associazione Italiana Sommelier Abruzzo".

Sabato 1 agosto: ore 18 seminario "Alla scoperta dell'olio extra vergine di oliva: sapori e qualità dell'Abruzzo; **ore 19** mini corso di degustazione dell'olio extravergine d'oliva a cura di Marino Giorgetti e degustazione prodotti tipici abruzzesi delle aziende associate ad Agire.

Domenica 2 agosto: ore 18 evento "Sua eccellenza la DOCG Colline Teramane si racconta"; **ore 19.30** degustazione vini "Colline Teramane", formaggi "Reginella d'Abruzzo Srl" e prodotti tipici abruzzesi delle aziende associate ad Agire.

Lunedì 3 agosto: ore 11 colazione abruzzese con prodotti senza glutine di "Bioalimenta Srl", caffè "Torrefazione Adriatica SpA – Marcafè", confetti "IRC William Di Carlo Srl", specialità "Ali d'Oro Srl" e biscotti "Pescaradolc Srl"; **ore 19.30** degustazione prodotti tipici abruzzesi delle aziende associate ad Agire.

Martedì 4 agosto: ore 18 seminario "Occhio all'etichetta dei prodotti agroalimentari: istruzioni per l'uso"; **ore 19.30** degustazione prodotti tipici abruzzesi delle aziende associate ad Agire.

Mercoledì 5 agosto: ore 18 seminario "La scienza racconta l'aperitivo abruzzese"; **ore 19.30** aperitivo con prodotti tipici abruzzesi delle aziende associate ad Agire e degustazione vini "Chiusa Grande" a cura di Domenico Iobbi (presidente Associazione Italiana Cuochi Teramo).

Giovedì 6 agosto: ore 18 seminario "La valorizzazione del tartufo fresco attraverso l'innovazione: il caso Truffle box"; **ore 19.30** show cooking a base di tartufo e prodotti "Glocal Foods srl", "Pastificio La Fraiola" e vini "Chiusa Grande" a cura di Domenico Iobbi (presidente Associazione Italiana Cuochi Teramo).

Comments

0 comments

0 commenti Ordina per **Meno recenti**

Aggiungi un commento...

Facebook Comments Plugin

Mi piace 3 Condividi Tweet 1 +1 0 Pin it

Tags: *expo 2015*, *polo agire*

Profilo

Accedi con Twitter Accedi con Facebook

o

Nome

Email Non verrà pubblicato

Sito web

Commento

INVIA