

- [Web Italia Network 24](#)
- [Italy Food 24](#)
- [Nero Tartufo](#)
- [Alta Life](#)
- [Info Blue](#)
- [Chi Siamo](#)
- [Invia Comunicati](#)
- [Pubblicità](#)
- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Google+](#)
- [Email](#)
- [Contatti](#)
- [Collaborazione](#)

NORTON™ SECURITY
Massima protezione per i tuoi dispositivi.

Ora disponibile a soli **49.99€** ~~59.99€~~ **ACQUISTA ORA**



ITALY FOOD 24

MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE

Buongiorno, sono le ore 9:58.56 di Mercoledì, 29 Luglio 2015 - [Italy Food 24](#) è un Web Magazine di [Web Italia Network 24](#) - Monteriggioni (SI) - Italy

Direttore **Angela Calia**

- [Home »](#)
- [Food in Italy »](#)
- [Regioni »](#)
- [Eventi »](#)
- [Gusto »](#)
- [Rubriche »](#)
- [Sapori d'Italia »](#)
- [Turismo »](#)
- [Salute »](#)
- [RSS Feed](#)
- [Twitter](#)
- [Facebook](#)

Expo. Abruzzo per un'innovazione sostenibile.

By

[Italy Food 24](#)

– 28 luglio 2015 Posted in: [Abruzzo](#), [Expo 2015](#)

“Scienza e tecnologia in Abruzzo: domande e risposte per un'innovazione sostenibile dell'Agrifood” è il tema della tavola rotonda che Agire, il Polo Agroalimentare d'Abruzzo, ha organizzato per domani, a Milano, a Casa Abruzzo, in via Fiori Chiari 9, alle ore 18, nell'ambito della rassegna “Discover the best Food & Wine made in Abruzzo”.



L'obiettivo dell'incontro è quello di inquadrare le prospettive e i problemi legati all'innovazione del comparto agroalimentare e segnalare il caso Abruzzo tra le best practice che puntano sull'alleanza con università e centri di ricerca per lo sviluppo. Dopo i saluti di William Di Carlo, presidente di Agire, interverranno Dino Mastrocola, prorettore vicario dell'Università degli Studi di Teramo; Paolo Calistri e Antonio Petrini, veterinari dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale d'Abruzzo e Molise “Caporale”; Angelo Cichelli, docente dell'Università degli Studi “Gabriele d'Annunzio” di Chieti-Pescara; Giovanni Pacioni, docente dell'Università degli studi dell'Aquila. Le conclusioni sono affidate a Donato De Falcis, ad di Agire. A moderare l'incontro sarà Barbara Alessandrini, dirigente dell'IZSAM “Caporale”. Alle ore 19.30, è in programma uno show cooking con prodotti dell'azienda (associata ad Agire) “San Tommaso Specialità Alimentari srl”. Oltre cinquanta gli eventi – tra seminari, tavole rotonde, show cooking,

[Expo 2015](#)



Sapori e Profumi dal mondo: un viaggio tra i Cluster di Expo...

[Cibus](#)



Vanilla Bakery fa la Pasqua romantica.

[Vinitaly](#)



La Gelateria Callipo lancia due nuove linee: Le Creme Pregiate...

[Nero Tartufo](#)



Aleatico: il tesoro di un'isola.

[Altalife](#)



Italy Food 24

[google.com/+italyfood24it](https://www.google.com/+italyfood24it)

Magazine Food Italian Taste



• [Vino](#)



[Giardini di Sissi degustazione del Versoalno](#)

24 luglio 2015 12:36 PM | [No Comments](#)

Imperdibile esperienza di gusto ai Giardini di Sissi: per tutto il periodo autunnale enoturisti ed appassionati potranno acquistare la speciale offerta turistica “Giardini & Vino”, che coniuga la spettacolare visita al parco botanico

• Cerca...

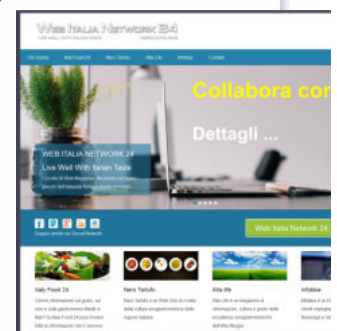
• [Editoriale di Angela Calia](#)



[Expo 2015: si tirano le prime somme.](#)

Il trend per quel che riguarda la vendite e

previdenze dei biglietti, per quanto riguarda il mese di giugno, è stato particolarmente positivo non soltanto per Expo 2015 ma anche per una serie di attività commerciali di Milano e hinterland che hanno potuto godere dell'affluenza particolarmente alta dei turisti.



• [Expo 2015](#)

aperitivi, esposizioni, degustazioni e mini corsi alla scoperta delle eccellenze abruzzesi – che la rassegna “Discover the best Food & Wine made in Abruzzo”, promossa da Agire, prevede dal 24 luglio al 7 agosto in occasione di Expo2015.



Nasce a Milano il primo format dedicato alla pizza da conviv...



L' Eccellenza Garantita dei Prodotti Alto Adige Dop e Igp.



"Vinci la Val Venosta": 39 soggiorni in palio!



Biella. Festival Nazionale del Risotto Italiano.

meranese ...



Condividi:



Il libro che aiuta l'agroalimentare a usare social e web.

28 luglio 2015
In "Abruzzo"

Cantina Tollo e Feudo Antico ad Abruzzo di Sera verso Expo 2015.
26 settembre 2014
In "Abruzzo"

Agroalimentare. Rassegna Nazionale dei Prodotti Tipici.
19 novembre 2013
In "Abruzzo"

Tags: [Abruzzo](#), [Agire](#), [Agrifood](#), [Agroalimentare](#), [Associazioni](#), [Cibo](#), [Discover](#), [Eventi](#), [Expo 2015](#), [Extravergine](#), [gastronomia](#), [Mangiare](#), [Manifestazioni](#), [Regioni](#), [Salute](#), [Sapori](#), [Vino](#)

Una montagna di benessere.

Vacanze in Alto Adige

[clicca e scopri](#)



•

• Selezione

[Un Traminer da oscar alla Cantina Laimburg.](#)

• Extravergine



[Matera da Capitale della Cultura a Capitale dell'Extravergine.](#)
07 luglio 2015 3:01 PM | [No Comments](#)

La prima tappa del viaggio



attraverso le realtà olivicole italiane promosso e organizzato dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio in collaborazione con il coordinamento



La Pasticceria Picchio presenta Le Marche in cioccolato.

Goccia di Carnia presenta nuova bottiglia in vetro. 1972-2015: dopo aver feste...

Elior. Pesce fresco per pazienti delle strutture ospedaliere. Una piccola grande "rivoluz...

• Interviste & Personaggi



[Va in Giappone lo chef di "Detto Fatto".](#)
14 luglio 2015 6:47 PM | [No Comments](#)

Beniamino Baleotti, il giovane chef bolognese che per l'intera stagione televisiva di "Detto Fatto" ha accompagnato in TV con le sue ricette e le sue preparazioni il programma di Caterina Balivo ogni giorno alle 14 su Rai 2, ha concluso per quest'anno il suo ...



[Anghìo. Protagonisti Simone Ventresca e Rosaria Morganti.](#)
11 luglio 2015 1:43 PM | [No Comments](#)

La Riviera delle Palme è pronta a vivere un altro weekend all'insegna del gusto! Anghìo, il Festival del Pesce Azzurro invita tutti a San Benedetto del Tronto dove, fino a domenica 12 luglio sarà possibile gustare deliziose specialità a base di ...



• Convegni