



Notizie agi.it/sia scomparso. Luce sul mistero (<https://www.agi.it/estero/notizie>)

[Visita Israele](#)

L'Unico Luogo Dove La Terra Parla e La Gente Ascolta



"Agire" in Casa Abruzzo con tecnologie agroalimentari

Mi piace

+1

Tweet

(AGI) - Milano, 30 lug. - A Casa Abruzzo, per il Polo Agire, due appuntamenti con l'ambiente e le nuove tecnologie nel settore dell'agroalimentare. Domani, alle 18, tavola rotonda sulla "carbonfootprint" (la misura che esprime in CO2 equivalente il totale delle emissioni di gas ad effetto serra associate ad un prodotto, un'organizzazione o un servizio) e alle iniziative che in tal senso sta mettendo in campo l'Abruzzo in difesa dell'ambiente e dell'agrifood. L'incontro e' a cura dell'azienda Valagro SpA, associata ad Agire, e di Confindustria Abruzzo. Dopo i saluti di Donato De Falcis, ad di Agire, e di Rodolfo Di Angelantonio, consigliere incaricato per l'internazionalizzazione di Confindustria Abruzzo, interverranno Angelo Cichelli ed Enrico Perticone, docenti dell'Universita' degli Studi "G. d'Annunzio", e Claudio Pattara, assegnista di ricerca dell'ateneo. Saranno inoltre illustrati case history abruzzesi legati all'implementazione della carbonfootprint: Ottorino Larocca, presidente di Valagro, parlera' della esperienza della propria azienda nel settore dei fertilizzanti; Virgilio Guardiani, esperto del settore olivicolo, trattera' il caso CAPO (consorzio di produttori olivicoli) nel settore olivicolo e elaiotecnico; Davide Dias, enologo, illustrera' il caso della Cantina Tollo nel settore vitivinicolo. Al termine, e' prevista una degustazione di prodotti tipici abruzzesi delle aziende associate ad Agire e dei vini "Agriverde Srl" a cura dell'Associazione

Italiana Sommelier Abruzzo. Dopodomani, invece, sempre alle 18, e' in programma il seminario sul tema "Alla scoperta dell'olio extra vergine di oliva: sapori e qualita' dell'Abruzzo". Daniel Pizzoni, della Facolta' di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali dell'Universita' degli Studi di Teramo, parlera' del progetto del naso elettronico per migliorare la qualita' degli alimenti e in particolare dell'olio extravergine di oliva. Marino Giorgetti, agronomo esperto del settore olivicolo, spieghera' come riconoscere un buon olio. Al termine, mini corso di degustazione dell'olio extravergine d'oliva a cura dello stesso Giorgetti e degustazione dei prodotti tipici abruzzesi delle aziende associate ad Agire con assaggi di olio dell'Oleificio Matalucci Ortenzia e del Frantoio Planamente Carlo. La rassegna del Polo Agire, che prevede a Milano oltre cinquanta eventi (tra seminari, tavole rotonde, show cooking, aperitivi, esposizioni, degustazioni e mini corsi alla scoperta delle eccellenze abruzzesi), proseguira' fino al 7 agosto.



"Agire" in Casa Abruzzo con tecnologie agroalimentari (/economia/expo-2015/dalle-regioni-centro/notizie/agire_in_casa_abruzzo_con_tecnologie_agroalimentari-201507301612-eco-rt10154) (/economia/expo-2015/dalle-regioni-

centro/notizie/agire_in_casa_abruzzo_con_tecnologie_agroalimentari-201507301612-eco-rt10154) (AGI) - Milano, 30 lug. - A Casa Abruzzo, per il Polo Agire, due appuntamenti con l'ambiente e le nuove tecnologie nel settore dell'agroalimentare. Domani, [...] (/economia/expo-2015/dalle-regioni-

centro/notizie/agire_in_casa_abruzzo_con_tecnologie_agroalimentari-201507301612-eco-rt10154)

Polo Agire porta a Casa Abruzzo "I mille colori della bonta" (/economia/expo-2015/dalle-regioni-centro/notizie/polo_agire_porta_a_casa_abruzzo_i_mille_colori_della_bonta-201507291603-eco-rt10110)

(/economia/expo-2015/dalle-regioni-