

Economia

Expo, "Agire" in Casa Abruzzo con tecnologie agroalimentari

giovedì 30 luglio 2015, 16:24



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 è 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'Università 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, parlerà della esperienza della propria azienda nel settore dei fertilizzanti; Virgilio Guardiani, esperto del settore olivicolo, tratterà il caso CAPO (consorzio di produttori olivicoli) nel settore olivicolo e elaiotecnico; Davide Dias, enologo, illustrerà il caso della Cantina Tollo nel settore vitivinicolo.

Al termine, è 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, è in programma il seminario sul tema "Alla scoperta dell'olio extra vergine di oliva: sapori e qualità dell'Abruzzo".

Daniel Pizzoni, della Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Teramo, parlerà del progetto del naso elettronico per migliorare la qualità degli alimenti e in particolare dell'olio extravergine di oliva. Marino Giorgetti, agronomo esperto del settore olivicolo, spiegherà 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), proseguirà fino al 7 agosto.