

Ecco etichetta cibi e aperitivo scienza

A Casa Abruzzo due eventi nell'ambito della rassegna di Agire



- Redazione ANSA - MILANO

16:12 03 agosto 2015- NEWS

(ANSA) - MILANO, 3 AGO - L'etichetta nutrizionale con tutti gli ultimi aggiornamenti e l'aperitivo abruzzese visto con gli occhi della scienza protagonisti a Milano, per il fuori Expo, nell'ambito della rassegna 'Discover the best food & wine made in Abruzzo' promossa dal Polo d'innovazione dell'agroalimentare 'Agire' negli spazi di Casa Abruzzo, a Brera. Le iniziative andranno avanti fino al 7 agosto. Due gli appuntamenti, previsti per domani e dopodomani.

Domani, alle ore 18, il seminario sul tema "Occhio all'etichetta dei prodotti agroalimentari: istruzioni per l'uso"; interverranno Mirella Bellocchi, ricercatrice presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Abruzzo e Molise "G. Caporale", che parlerà delle novità nel campo dell'etichettatura nutrizionale, e Paola Pittia, docente dell'Università degli studi di Teramo, a cui spetterà il compito di svelare cosa dicono le etichette ai consumatori. Alle 19.30, spazio alla consueta degustazione di prodotti tipici abruzzesi delle aziende associate ad Agire.

Mercoledì, sempre alle 18, è invece in programma il seminario sul tema "La scienza racconta l'aperitivo abruzzese" con l'intervento di Maria Martuscelli, docente dell'Università degli Studi di Teramo, che guiderà i partecipanti alla scoperta dei segreti alla base della qualità e della bontà dei prodotti agroalimentari e delle pietanze abruzzesi con un focus sui salumi, sugli alimenti certificati Halal e sui formaggi regionali. Alle ore 19.30 seguirà l'aperitivo, abbinato a una degustazione di vini "Chiusa Grande" a cura di Domenico Iobbi, presidente dell'Associazione Italiana Cuochi Teramo. (ANSA).