SETTIMANE MILANESI **LE INIZIATIVE**

Atenei e imprese mettono in tavola i tesori d'Abruzzo

Il polo Agire protagonista a Brera con convegni e assaggi L'idea: una pellicola commestibile per conservare i tartufi

Tremila visitatori in dieci giorni a Casa Abruzzo a Milano - via Fiori Chiari, con la rassegna di eventi "Discover The Best Food&Wine Made in Abruzzo", ovvero "Scopri migliori cibi e vini d'Abruzzo", promossa in occasione di Expo2015 dal Polo Agroalimentare d'Abruzzo Agire. Dallo scorso 24 luglio e fino a giovedì quindici giorni di degustazioni dell'agroalimenta-Tremila visitatori in dieci gustazioni dell'agroalimenta-re abruzzese di qualità in tut-te le sue forme, tipiche e industriali, comunque di quali-tà e all'insegna della filiera corta con Coldiretti – Campa-gna Amica e Cia Abruzzo- La gna Amica e Cia Abruzzo-La spesa in campagna. Innova-zione, qualità, valorizzazio-ne lo slogan che accompa-gna il fitto programma di ap-puntamenti di promozione dell' enogastronomia regio-nale. Che oggi alle 18 annu-cia il seminario "Occhio all' etichetta dei prodotti agroali-mentari: istruzioni per l'uso" e a seguire nuova degustazio-ne di tipicità prodotte dalle ne di tipicità prodotte dalle numerose realtà consorziate con Agire, polo che annovera attualmente 134 soci tra piccole e grandi aziende abruz-

«Con l'appuntamento di oggi abbiamo voluto portare l'attenzione sulla trasparenza nel rapporto tra produtto-re e consumatore, e sull'ade-guamento delle nostre azien-de associate alla nuova normativa europea sulla tracciabilità alimentare», spiega l'ad Donatantonio De Falcis. Ieri è stata presentata la "Colazione abruzzese" con il caffè di Torrefazione Adriatica SpA - Marcafè, i confetti di IRC William Di Carlo, le specialità di Ali d'Oro, i biscotti di Pescaradolc Srl e San Tom-

L'INCONTRO

Aperitivo abruzzese al microscopio

"La scienza racconta l'aperitivo abruzzese" è il seminario in programma domani, ore 18, a Casa Abruzzo. Maria Martuscelli, docente dell'Università degli Studi di Teramo, illustrerà i segreti alla base della qualità e bontà dei prodotti e delle pietanze abruzzesi con un focus sui salumi, gli alimenti certificati Halal e i formaggi regionali. Alle ore 19.30 aperitivo con prodotti tinici delle aziende associate ad Agire: sarà la volta dell'azienda bio Chiusa Grande (Nocciano) di Franco D'Eusanio. Degustazione a cura di Domenico Iobbi, presidente dell'Associazione Italiana Cuochi Teramo (j.f).

maso Specialità Alimentari. i dolci confezionati con la fari-na del Molino Candelori, le caramelle Gelco, i succhi di frutta e le marmellate delle aziende consorziate con Cia

che prodotti con certificazio-ne biologica e adatti al mondo vegano, con l'assaggio di prodotti gluten free delle aziende Bioalimenta (biscot-

e Coldiretti. In rassegna an-



Selfie di gruppo per gli universitari davanti a Fiorichiari

ti). William Di Carlo (confet-) e Gelco (caramelle). Nel programma dei prossi-

mi giorni spicca l'iniziativa di giovedì per la valorizzazio-ne del tartufo fresco con

l'l'innovativo "Truffle box". un film edibile che cons di conservare al meglio il pregiato tubero di montagna per oltre un mese. Novità messa a punto dall'universi-

tà dell'Aquila. L'ateneo aquilano insieme a quello di Chieti-Pescara e Teramo, oltre all'Istituto zooprofilattico di Teramo, rap-presenta le strutture di ricerca nell'agroalimentare mes-se in campo dal Polo Agire, attivo dal 2010 grazie a misure del Por Abruzzo - Fesr 2007-2013. Il Polo – ricorda De Falcis

-ha già portato a termine nu-merosi progetti grazie ai fi-nanziamenti europei contribuendo così alla crescita delbuendo così alla crescita del-le imprese consorziate. «Al-cuni dei progetti più interes-santi riguardano l'innovazio-ne di prodotto e di processo e la valorizzazione delle filie-re quali il progetto "shelf-li-fe" sulla freschezza dei pro-dotti, in particolare le iniziative per la valorizzazione del tartufo e la tracciabilità ali-mentare, e quelli sullo sviluppo della catena del freddo e dei prodotti per la salute». Oltre cinquanta gli appun-

tamenti organizzati dal Polo a Milano per Expo tra semi-nari, tavole rotonde, cooking show tutte le sere, aperitivi, esposizioni, degustazioni e mini corsi per far conoscere le bontà abruzzesi: vino, olio, pasta, latticini e formaggi, or-tofrutta. Oltre trentacinque le imprese interessate, per lo più produzioni artigianali e di nicchia che nella qualità e nella condivisione di intenti nella condivisione di intenti hanno le sole armi per com-petere e trovare spazi sul mercato globale. «Prossimo impegno – annucia De Falcis – sarà favorire l'internazionalizzazione delle nostre imprese per renderle sempre più competitive».

. Jolanda Ferrara



minicover mini tunnel mobile modulare

com'è fatto minicover

È una struttura mobile, semicircolare, di dimensioni modulari, realizzata con archi in acciaio zincato a caldo, posizionati su elementi in CA e copertura con telo in PVC. È stabile, resiste alla spinta del vento, al peso della neve.













caratteristiche minicover

Telo di copertura PVC 900gr/mg

Resistenza vento 90kg/mg

Resistenza allo strappo 300/300 N

Resistenza alle temperature -30°/+70°

Resistenza al fuoco classe 2

Colori

a scelta nella gamma RAL

Elemento di appoggio semicircolare in CA 40x100x20 / 130KG cad.

Lunghezza modulare

a partire da 3 m, implementabile in lunghezza di 1,5 m. (3/4,5/6/7,5 ecc.)

Lunghezza da 3 m a 12 m

Altezza da 2,25 m a 7 m

E inoltre

- Prezzo accessibile
- Non necessita di fondazione
- Senza manutenzione
- · Sicuro e stabile
- · Semplice nel trasporto, montaggio e smontaggio
- Sistema di fissaggio supplementare per i territori particolarmente ventosi

è un'idea Marrone Montaggi

C.da San Pellegrino, 28 - 65014 Loreto Aprutino (Pe) - +39 389 9308835 marrone@montaggio-strutture-mobili.com - www.montaggio-strutture-mobili.com

Marchio di qualità per l'agroalimentare

Il Ministero delle Politiche Agricole ha siglato a Expo il protocollo di collaborazione con Un Sogemi per lo sviluppo di un sistema di qualificazione dei mercati ortofrutticoli all'ingrosso nazionali, attraverso la creazione del marchio "Qualità e Sicurezza". «L'intesa ha come obiettivo il miglioramento della qualità e della rintracciabilità dei prodotti ortofrutticoli commercializzati nei mercati all'ingrosso - precisa ur nota del Mipaf - insieme alla valorizzazione del ruolo dei mercati all'interno della filiera ortofrutticola». Unioncamere gestirà il sistema di qualificazione, il disciplinare e il relativo marchio.