

All'Expo una pellicola commestibile per allungare la vita del tartufo

Una pellicola commestibile in grado di **allungare la vita del tartufo** fino a 20 giorni ed oltre. E' l'invenzione al centro di un progetto del Polo agroalimentare d'Abruzzo "Agire" coordinato da un giovane imprenditore aquilano di 33 anni, **Simone Fioravanti**, che, partito da un brevetto dell'**Università dell'Aquila**, è destinato a rivoluzionare il mondo del tartufo fresco. L'obiettivo è quello di commercializzare una nuova categoria di prodotto (il tartufo fresco confezionato) garantendo la valorizzazione della filiera e la tracciabilità del prodotto proveniente dalle più importanti regioni di raccolta, tra cui Piemonte, Umbria, Toscana, Marche e **Abruzzo**.

Proprietà organolettiche inalterate

Il progetto, nato nei laboratori dell'Università dell'Aquila, entra ora nella fase operativa. L'imprenditore Simone Fioravanti, fondatore della Glocal Foods Srl (azienda associata al Polo Agire), ha sottoscritto con l'ateneo un contratto di licenza esclusiva per dieci anni (con diritto di acquisto) per l'utilizzo di un film edibile alimentare trasparente che, applicato sul peridio del tartufo (cioè sulla parte esterna), è in grado di mantenere inalterate le proprietà organolettiche del prodotto e la sua freschezza, triplicare la durata media del prodotto, inibire la proliferazione di muffe tipiche del tartufo fresco.

Il prodotto, già in distribuzione in Italia tra le più qualificate catene distributive, è in fase di lancio internazionale. L'azienda guarda con interesse ai mercati europei, statunitensi, asiatici e mediorientali con l'obiettivo di portare sulle tavole internazionali il tartufo fresco italiano, con un sistema di tracciabilità attraverso Qr Code collegato direttamente al sito web dell'azienda. In questo modo, il consumatore è in grado di seguire tutto il percorso del prodotto dalla raccolta alla lavorazione e alla commercializzazione.

Presentazione a Casa Abruzzo

Le fasi di sperimentazione sono state cofinanziate dal Polo Agire, che presenterà il progetto domani, 6 agosto, a Milano, a Casa Abruzzo, in via Fiori Chiari, alle ore 18, nell'ambito della rassegna di eventi promossa in occasione di Expo2015. Interverranno, oltre all'imprenditore Simone Fioravanti; **Donato De Falcis**, ad di Agire; **Enrico Stagnini**, consulente per le scienze ingegneristiche, naturali e ambientali; **Giovanni Pacioni**, docente dell'Università degli studi dell'Aquila.

Sarà presentato anche il "**Truffle box**", uno scrigno in PVC trasparente che completa il progetto coniugando innovazione tecnologica e innovazione di packaging e offrendo molteplici vantaggi per tutti gli attori della filiera (distributore-trader, retailer e consumatore finale) e nuove opportunità.

Domani, dopo la presentazione, è previsto uno show cooking a base di tartufo e prodotti di "Glocal Foods srl", "**Pastificio La Fraiola**" e vini "**Chiusa Grande**" a cura di **Domenico Iobbi**, presidente dell'Associazione Italiana Cuochi Teramo.

La rassegna si chiuderà venerdì 7 agosto. Alle ore 11 è prevista una colazione abruzzese a base di prodotti



gluten free di “Bioalimenta Srl”, caffè “Torrefazione Adriatica SpA – Marcaffè”, confetti “IRC William Di Carlo Srl”, specialità “Ali d’Oro Srl”, biscotti “Pescaradolc Srl”, marmellate e miele di San Tommaso Srl, caramelle della Gelco, marmellate della Cia e della Coldiretti. Alle ore 19.30, infine, degustazione di prodotti tipici abruzzesi delle aziende associate ad Agire.

Copyright © 2015 L'Abruzzo è servito | Quotidiano di ricette e notizie d'Abruzzo, | Tangram srl - P. IVA 02031250687

Testata giornalistica registrata al Tribunale di Pescara (n. 10/2013 del 30/05/2013)