

ADESSO, PARLIAMO
DI COSE BUONE.



IL BUONO
CHE C'È IN NOI.

(<http://adserver.web-marketing-manager.it/www/delivery/ck.php?n=a2d643eb&cb=5325624>)

ilGolosario

MENU 

le **APP** (/acquista-le-app)

ASSAGGI E NEWS _ ATTUALITÀ

(/assaggi-e-news/Attualit%c3%a0)

Tag tartufo, pellicola, abruzzo

Dall'Abruzzo una pellicola per proteggere il tartufo

di Fabio Molinari | 05.08.2015

ATTUALITÀ



ilGolosario

Castore commercializzare grazie a una speciale pellicola che ne allunghi la vita anche di 20 giorni. E' il progetto ambizioso di un giovane imprenditore aquilano di 33 anni, Simone Fioravanti, già diventato realtà. Da un brevetto dell'Università dell'Aquila e grazie alla collaborazione del Polo agroalimentare d'Abruzzo "Agire" ha prodotto una pellicola commestibile, 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.

Questa innovazione, potrà dare vita a una nuova categoria di prodotto, il tartufo fresco confezionato, e sarà anche un importante mezzo per valorizzare la filiera e garantire la tracciabilità. Il prodotto, già in distribuzione in Italia, è in fase di lancio internazionale e domani sarà presentato a Milano, a Casa Abruzzo, in via Fiori Chiari, alle ore 18, nell'ambito della rassegna di eventi promossa in occasione di Expo2015. In questa occasione sarà anche presentato 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).

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

Dai giornali di oggi, giovedì 6 agosto (/assaggi-e-news/attualita/rassegna6agosto)

di La redazione | 06.08.2015

Il grande caldo, che prosegue fino a Ferragosto, fa bene al vino: si stima una produzione con un + 13%.

@ Su La Stampa il racconto di Michele...

In barca col Ceko (/assaggi-e-news/attualita/barca-ceko)

di Motoko Iwasaki | 06.08.2015

Il giornalista e il fotografo erano già usciti dall'hotel. L'umidità, assorbita dalla moquette, si diffondeva con il...

I whisky d'autore riconquistano il mercato italiano (/assaggi-e-news/attualita/samaroli)

di Fabio Molinari | 29.07.2015

Il mondo della distillazione ha i suoi alchimisti, capaci di capire le possibilità di invecchiamento di un distillato, indovinare i gusti,...
