

IL CORSO**I fornai del futuro diplomati da polo Agire e università**

► TERAMO

Lievitazione naturale, resa e qualità della farina, tecnica dell'impasto, cucina alcalina, innovazione, marketing. Sono queste alcune delle parole chiave dei fornai abruzzesi del futuro che si sono "diplomati" nei giorni scorsi nel corso dell'evento conclusivo del corso per panificatori promosso dal polo di innovazione Agire, il consorzio delle piccole e grandi imprese dell'agroalimentare d'Abruzzo, insieme all'università di Teramo. Il corso, il primo organizzato con l'ateneo, si è

concluso con la consegna degli attestati e una dimostrazione pratica dei talenti e delle capacità acquisite dai partecipanti. La cerimonia si è svolta al Molino Fratelli Candelori, l'azienda di Casoli di Atri dove i corsisti hanno effettuato lo stage (le lezioni teoriche si sono invece tenute nella facoltà di Agraria). All'evento conclusivo erano presenti, tra gli altri, l'amministratore delegato di Agire, Donato De Falcis, il prorettore vicario dell'università di Teramo, Dino Mastrocola (già preside di Agraria), e il tecnologo alimentare Attilio Di Sciascio. (b.g.)

