

I FORNAI DEL FUTURO

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

ECCO IL NUOVO PANE ABRUZZESE

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, evocate più volte ieri durante l'evento conclusivo del corso per la formazione e l'aggiornamento dei 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 di questo genere 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 presso il "Molino Fratelli Candelori", l'azienda di Casoli di Atri (Teramo) dove i corsisti hanno effettuato lo stage (le lezioni teoriche si sono invece tenute nella facoltà di Agraria, a Teramo). Erano presenti, tra gli altri, l'amministratore delegato di Agire, Donato De Falcis, il prorettore vicario dell'Università degli studi di Teramo, Dino Mastrocola (già preside della facoltà di Agraria), e il tecnologo alimentare Attilio Di Sciascio.

Nell'occasione i corsisti (ai quali sono stati consegnati attestati di partecipazione) hanno offerto alla degustazione dei presenti i loro prodotti, preparati in base alle nozioni apprese durante il corso. Ecco i loro nomi: Elisabetta Daniele, Massimiliano Della Quercia Peracchia, Giovanni Di Rocco, Gabriele D'Ignazio, Fiorenzo Ferretti, Luisa Forese, Luca Forti, Emanuele Mazzone, Alessandro Musumarra, Marco Sacchini, Valentino Tiberio. «Siamo soddisfatti - spiega De Falcis - di aver portato a termine in Abruzzo la prima vera esperienza di collaborazione



tra imprese e mondo accademico nel settore della panificazione e ci auguriamo che, anche attraverso le successive edizioni, il Polo Agire possa contribuire a far nascere una nuova linea di pane abruzzese ancora più legato al nostro territorio e alle sue tradizioni». «Il corso - dice Mastrocola - ha messo a confronto esperienza e innovazione nell'ambito di un settore che, nonostante la crisi, ha una parte significativa nella produzione del nostro Pil. La collaborazione tra mondo delle imprese e Università è sicuramente vincente, come dimostra questa esperienza. E la formazione può essere il volano per la costruzione di una vera e propria filiera».

(Nicola Catenaro)

SCHEDA IL POLO AGIRE

La società consortile "AGIRE - AGroIndustria Ricerca Ecosostenibilità" è il soggetto gestore del Polo di Innovazione Agroalimentare per la Regione Abruzzo. È composto da 83 soci (tra i quali la Cna di Teramo) rappresentanti aziende agricole, agroalimentari ed agroindustriali, che effettuano trasformazione primaria, di servizi per l'agroindustria, produttrici di macchinari ed attrezzature per il settore, produttrici di energia da biomassa, fornitrici di materia prima e packaging, Università e Centri di ricerca aventi almeno una sede nella territorio abruzzese. Il Polo AGIRE è un diffusore di innovazioni nel settore agroindustriale, trasforma le esigenze del mercato interno ed internazionale, in proposte sintonizzate con il valore della domanda di prodotti e servizi agroindustriali.

(da www.poloagire.it)