Dalla castagna di Montella produzioni di qualità

Scritto da Red.
Lunedì 10 Agosto 2015 11:40



AVELLINO – A confronto sulla castagna di Montella, una delle eccellenze del territorio irpino, nel corso di un convegno svoltosi questa mattina al circolo della stampa di Avellino nell'ambito del progetto "Valico – Valorizzazione ed innovazione dei prodotti a base di castagna e la sua funzionalità sull'organismo", finanziato nell'ambito dalla misura 124 del Psr Campania 2007/2013 "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo e forestale".

A discutere sul tema "La castagna di Montella Igp: primi risultati sui marron glacé innovativi" sono stati Lorenzo Vestuto della Vestuto Castagne, Maurizio Grimaldi della Società cooperativa Castagne di Montella, Roberto Mazzei, responsabile tecnico del Pif – Progetto integrato di filiera, e Maria Grazia Volpe dell'Istituto di Scienze dell'Alimentazione – Cnr di Avellino.

Partner del progetto sono la Società Cooperativa Agricola Castagne di Montella, Castagne Petretta, Vestuto Castagne, Ingino Surgela e Isa Cnr di Avellino.

L'obiettivo del progetto – è stato rilevato – è la ricerca di nuovi prodotti funzionali e di tecniche agronomiche migliorative, mettendo a disposizione di tutti gli operatori della filiera castanicola dei protocolli di gestione del prodotto in grado di migliorare le produzioni in campo e aumentare la qualità del prodotto.