Scritto da Red.
Domenica 23 Giugno 2013 09:32



AVELLINO – Terzo appuntamento, presso il Circolo della stampa di Avellino, mercoledì prossimo, alle ore 17.00, nel'ambito del progetto "Castagna di Montella: valorizzazione e innovazione tecnologica sostenibile della filiera"-Filcamon. Il progetto è stato condotto dal Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II" e sviluppato nell'ambito del Programma di sviluppo rurale Psr/Campania 2007-2013-Mis. 124 "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e settore forestale". Nel corso del seminario sarà presentata la "Montellina", la merendina senza glutine a base di farina di riso e farina di castagna. La presentazione del progetto è affidata a Maria Aponte dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II" mentre Floriana Boscaino, dell'Isa-Cnr di Avellino, relazionerà su "Ottimizzazione delle condizioni di produzione di impasti acidi a base di farina di castagne". Infine, Annalisa Romano, del Centro di ateneo per l'innovazione e lo sviluppo dell'industria alimentare – Caisial, relazionerà sul tema "Sviluppo di una merendina funzionale e gluten free: la Montellina".

All'appuntamento di mercoledì porteranno il loro saluto Italo Santangelo, dirigente della Regione Campania; Raffaele Coppola, commissario straordinario della Provincia di Avellino; Antonio Lo Conte, presidente Ipafood srl; Giorgio Notaro, direttore tecnico e responsabile commerciale "Away from home" Azienda Riso Scotti Snack S.r.l; Alfonso Tartaglia, direttore Stapa Cepica di Avellino.

È prevista la degustazione di tutti gli alimenti sviluppati in ambito progettuale tra cui la merendina gluten free a base di farina di riso e farina di castagna "Montellina", le "Mousses alla castagna" probiotiche e la birra "alla castagna".