Scritto da Red.
Lunedì 21 Aprile 2014 15:45



AVELLINO – Sarà presentato il prossimo 28 aprile, presso il circolo della stampa di Avellino, il progetto di ricerca del dipartimento di agraria dell'Università Federico II di Napoli finalizzato alla valorizzazione della castagna di Montella anche in un periodo di difficoltà come quello che si sta vivendo a causa del cinipide.

I ricercatori, che si sono avvalsi della collaborazione di Isa-Cnr, Malerba Castagne, Ipafood, sfruttando i progetti della misura 124 del Psr della Regione Campania, hanno puntato i riflettori – si legge in un comunicato – sull'ottimizzazione delle tecnologie di conservazione e trasformazione dei prodotti al fine di prolungarne la vita sullo scaffale, cioè mantenere più a lungo le caratteristiche qualitative nelle normali condizioni di conservazione. Un altro gruppo di interventi s'è concentrato, invece, sulla produzione di alimenti innovativi, in grado di destagionalizzare l'offerta e valorizzare le eccedenze della filiera. Da qui sono nate la merendina senza glutine, la birra alla castagna e la mousse alla castagna.

A confrontarsi nel corso del convegno di lunedì prossimo, i cui lavori saranno coordinati da Maria Aponte, dell'Università di Napoli, saranno Pietro Foglia, presidente della commissione regionale Agricoltura, Raffaele Coppola dell'Università degli Studi del Molise, Italo Santangelo, dirigente Regione Campania, Salvatore Malerba (Malerba Castagna) e Antonio Lo Conte (Ipafood).