Scritto da Red.
Martedì 30 Giugno 2015 15:38



MONTELLA – Presentate a Montella, nel corso dell'annunciato incontro a Villa De Marco, le due nuove bevande a base di castagna di Montella. Sono infatti nate la birra alla castagna di Montella e CaZè, una bevanda gluten free sempre a base di castagna di Montella aromatizzata allo zenzero.

A scommettere sulle nuove produzioni l'azienda agricola Malerba, capofila del progetto denominato "Probante", finanziato dalla Regione Campania (Psr misura 124) a seguito di un bando del Gal Irpinia che ha messo insieme ricercatori e imprese.

Dopo i saluti del sindaco di Montella, Ferruccio Capone, e del direttore della Cia provinciale di Avellino, Antonio Mango, è stato Salvatore Malerba dell'omonima azienda a spiegare il percorso che ha portato ad investire nelle innovative produzioni. La parte scientifica è toccata al professore Giuseppe Blaiotta, della sezione di viticoltura ed enologia del dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, responsabile tecnico-scientifico del progetto "Probante", che ha presentato i risultati delle ricerche relativamente alla nuova bevanda CaZè. Domenico Cascone, poi, agro biotecnologo, ha relazionato sull'impatto del lievito sulla birra alla castagna di Montella mentre Lara Aponte, del dipartimento di Agraria dell'Università Federico II di Napoli, ha messo in evidenza i contenuti innovativi di un altro progetto, denominato "Filcamon" del quale è responsabile scientifico, incentrato sulle potenzialità della castagna di Montella.

A concludere i lavori Luciano D'Aponte, della direzione generale per le Politiche agricole e forestali della Regione Campania, e il presidente del Gal Irpinia, Giovanni Chieffo. L'evento è proseguito presso l'azienda Malerba dove sono state degustate la birra alla castagna di Montella e la bevanda CaZè accompagnata da prodotti tipici locali.