

(Articolo pubblicato sul sito “Palazzo Tenta 39” di Bagnoli Irpino il 24.08.2015)

La castagna di Montella protagonista all’Expo

24.08.2015, Irpinianews



La castagna di Montella IGP protagonista all’Expo di Milano 2015. Le importanti novità nei settori della valorizzazione e dell’innovazione messe in campo dai progetti di ricerca sviluppati nell’ambito del PIF – Progetto Integrato di Filiera “The Chestnut in the World – La Castagna nel

Mondo” saranno presentate al pubblico dell’esposizione universale di Milano dove, nell’ambito della tematica dell’Expo – Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita – ci si potrà confrontare sulla qualità e specificità della produzione castanicola e sulle azioni di ricerca di nuovi prodotti funzionali e di tecniche agronomiche migliorative messe in campo dai tre progetti realizzati nell’ambito della misura 124 del PSR Campania “Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo e alimentare e settore forestale”.

I tre progetti che saranno presentati ad Expo 2015, presso il Padiglione Eataty, i prossimi 26 e 27 agosto, sono Valico – Valorizzazione ed innovazione dei prodotti a base di castagna e la loro incidenza sulla funzionalità dell’organismo, Ticastaqual – Tecniche innovative per una castagna di qualità, e Valbiocasta – Miglioramento delle tecniche e dei processi di trasformazione castanicoli per la valorizzazione della biodiversità delle castagne IGP campane.

Il primo appuntamento è mercoledì 26 agosto, alle ore 12, con la presentazione del progetto Valico nell’ambito del convegno dal tema “Valorizzazione ed innovazione dei prodotti a base di castagna”, che vedrà gli interventi di Antonio Contino, presidente della società cooperativa agricola Castagne di Montella, soggetto capofila del progetto, Maurizio Grimaldi, direttore generale della società cooperativa agricola Castagne di Montella, Davide Della Porta, ricercatore Oasis srl e Presidente dell’Associazione Castanicoltori campani, Roberto Mazzei, responsabile tecnico del PIF, Maria Grazia Volpe, ricercatrice dell’ISA-CNR di Avellino e responsabile scientifico del progetto Valico. Le conclusioni sono affidate a Italo Santangelo, Direzione Generale Politiche Agricole della Regione Campania e UOD Tutela della Qualità.

Il secondo appuntamento è in programma sempre mercoledì 26 agosto, alle ore 18, con il convegno promosso nell’ambito del progetto Ticastaqual sul tema “Tecniche innovative per una castagna di qualità”. Interverranno Antonio Contino, presidente della società cooperativa agricola Castagne di Montella, soggetto capofila del progetto, Maurizio Grimaldi, direttore generale della società cooperativa agricola Castagne di Montella, Davide Della Porta, ricercatore Oasis srl e Presidente dell’Associazione Castanicoltori campani, Roberto Mazzei, responsabile tecnico del PIF, Maria Grazia Volpe, ricercatrice dell’ISA-CNR di Avellino e responsabile scientifico del progetto Ticastaqual. Le conclusioni sono affidate a Italo Santangelo, Direzione Generale Politiche Agricole della Regione Campania e UOD Tutela della Qualità.

Terzo appuntamento giovedì 27 agosto alle ore 12, nell’ambito del progetto Valbiocasta, con il convegno sul tema “Tecniche di trasformazione per la valorizzazione della biodiversità delle castagne Igp campane”. Interverranno Aniello Ingino, amministratore unico della Raffael srl, soggetto capofila del progetto, Maurizio Grimaldi, direttore generale della società cooperativa agricola Castagne di Montella, Sonia Raimo, responsabile scientifico del progetto Valbiocasta e ricercatrice Oasis srl, Davide Della Porta, ricercatore Oasis srl e Presidente dell’Associazione

Castanicoltori campani, Roberto Mazzei, responsabile tecnico del PIF, Maria Grazia Volpe, ricercatrice dell'ISA-CNR di Avellino. Le conclusioni sono affidate a Italo Santangelo, Direzione Generale Politiche Agricole della Regione Campania e UOD Tutela della Qualità. Le tre giornate saranno arricchite da una degustazione di prodotti a base di castagna.