

QuinoaFelix; Farina senza glutine Prodotti da destinare agli intolleranti CNR

Comunicato - 27/02/2015 - Avellino - www.cinquerighe.it

È in programma Lunedì prossimo, 2 Marzo, l'incontro divulgativo sul tema "Introduzione della quinoa (*Chenopodium quinoa willd*) in Campania per la produzione di alimenti a valenza funzionale ed elevato valore nutrizionale", realizzato nell'ambito del progetto "QuinoaFelix". L'appuntamento è presso l'hotel Bel Sito "Le Due Torri" di Manocalzati, alle ore 10.00. A condurre il progetto "QuinoaFelix" una serie di partner: Isa-Cnr di Avellino; Università degli Studi del Molise - Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti; Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo e Consiglio Nazionale delle Ricerche; Casale del Principato s.r.l. di Prata Principato Ultra; Azienda Agricola Stiscia Giuseppe di Montecalvo Irpino. Uno degli obiettivi strategici del progetto "QuinoaFelix" è la messa a punto di nuovi prodotti da forno dolci e salati ad elevato valore nutrizionale. La farina di quinoa grazie alle sue preziose proprietà rappresenta un'interessante potenzialità per le industrie di trasformazione impegnate nella preparazione di prodotti da forno. Gli sfarinati di quinoa perlata, ottenuti nell'ambito del progetto, sono contraddistinti da un'ottima composizione chimico-nutrizionale; inoltre, l'assenza di glutine li rende idonei alla realizzazione di prodotti alimentari da destinare a particolari fasce di consumatori considerati sensibili/intolleranti al glutine. Con questo evento si vogliono illustrare le azioni realizzate dai differenti partner e alcuni risultati del progetto intrapreso con lo scopo migliorare la competitività del settore agricolo e di trasformazione alimentare attraverso l'introduzione e l'innovazione di prodotto e di processo. Il programma della giornata prevede il saluto di benvenuto e l'apertura dei lavori Sergio Spiniello, Maria Maglio - Casale del Principato s.r.l., Azienda Capofila del Partenariato QUINOAFELIX. Seguiranno le relazioni di Antonella Lavini, CNR-ISAFOM di Ercolano (NA); Maria Cristina Messia, DiAAA-Università degli Studi del Molise; Tiziana Di Renzo, CNR-ISA di Avellino; Mauro Rossi, CNR-ISA di Avellino; Marco Prezioso, CNR-ISA, di Avellino; Mario Paolo Pellicano, CNR-ISA di Avellino; Patrizio Tremonte, DiAAA-Università degli Studi del Molise. Nell'ambito dell'incontro divulgativo è prevista la degustazione di prodotti realizzati con farina di quinoa. Il progetto "QuinoaFelix" è stato realizzato nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale della Campania 2007-2013 Misura 124 (Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo e alimentare e settore forestale).

Comunicato - 27/02/2015 - Avellino - www.cinquerighe.it