

CCIIAA; Milano, EXPO; QuinoaFelix, farina senza glutine a "Piazza Irpinia"

Comunicato - 26/05/2015 - Milano - www.cinquerighe.it

Milano. Sperimentazione e innovazione in ambito agricolo. Pubblico e privato insieme per scrivere un'importante pagina di sviluppo economico, sfruttamento intelligente del territorio e attenzione ai protocolli alimentari. In "Piazza Irpinia" arrivano i risultati del progetto QuinoaFelix, finanziato dalla Regione Campania, che, partito nel mese di Giugno del 2012, ha visto l'Istituto di Scienza dell'Alimentazione del CNR di Avellino, l'Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo del CNR di Ercolano e il Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise collaborare con l'azienda di trasformazione Casale del Principato di Prata Principato Ultra e l'azienda agricola Stiscia di Montecalvo Irpino per l'introduzione in Campania della varietà Titicaca di quinoa, un cereale dal quale è possibile ottenere farine ad elevato valore nutrizionale e, soprattutto, senza glutine. Ad illustrare i risultati del progetto sarà, domani, Mercoledì 27 Maggio, l'azienda capofila Casale del Principato che, nello spazio espositivo curato dalla Camera di Commercio di Avellino, nel cuore dell'Expo milanese, evidenzierà i processi che hanno portato al successo della sperimentazione. In "Piazza Irpinia", alla presenza anche degli altri partner, si discuterà di come si sia giunti all'introduzione nelle aree interne della Campania della quinoa, degli interventi tecnologici innovativi per la produzione di sfarinati ad elevato valore nutrizionale e gluten free, degli impieghi della quinoa per la realizzazione di prodotti da forno. Non mancheranno, naturalmente, degustazioni e momenti di coinvolgimento del pubblico di "Piazza Irpinia".

Comunicato - 26/05/2015 - Milano - www.cinquerighe.it