

Castagna di Montella; Convegno sullo studio delle potenzialità dell'achenio

Comunicato - 21/04/2014 - Avellino - www.cinquerighe.it

Sfruttare tutte le potenzialità della Castagna di Montella, valorizzando il prodotto anche in un periodo di difficoltà come quello che si sta vivendo a causa del cinipide. A questo obiettivo hanno lavorato i ricercatori dell'Università degli Studi di Napoli – Dipartimento di Agraria, insieme ad una serie di partner: Isa-Cnr, Malerba Castagne, Ipafood, sfruttando i progetti della misura 124 del Psr della Regione Campania. I ricercatori hanno puntato i riflettori sull'ottimizzazione delle tecnologie di conservazione e trasformazione dei prodotti, al fine di prolungare la vita del prodotto sullo scaffale, cioè mantenere più a lungo le caratteristiche qualitative nelle normali condizioni di conservazione. Un altro gruppo di interventi si 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. Tutte le risultanze della ricerca saranno illustrate lunedì prossimo, 28 aprile, presso il Circolo della Stampa di Avellino nel corso di un convegno. All'incontro parteciperanno, Pietro Foglia, presidente della Commissione Regionale Agricoltura. Il professore Raffaele Coppola dell'Università degli Studi del Molise, il dottore Italo Santangelo, Dirigente Regione Campania. La presentazione è affidata alla dottoressa Maria Aponte, dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II", regista del progetto. Saranno presenti, inoltre, Salvatore Malerba e Antonio Lo Conte.

Comunicato - 21/04/2014 - Avellino - www.cinquerighe.it