

Expo, l'Abruzzo agroalimentare presenta il suo nuovo modello di innovazione sostenibile

“Scienza e tecnologia in Abruzzo: domande e risposte per un’innovazione sostenibile dell’Agrifood” è il tema della tavola rotonda che Agire, il Polo Agroalimentare d’Abruzzo, ha organizzato per domani, a Milano, a Casa Abruzzo, in via Fiori Chiari 9, alle ore 18, nell’ambito della rassegna “Discover the best Food & Wine made in Abruzzo”.

L’obiettivo dell’incontro è quello di inquadrare le prospettive e i problemi legati all’innovazione del comparto agroalimentare e segnalare il caso Abruzzo tra le best practice che puntano sull’alleanza con università e centri di ricerca per lo sviluppo.

Dopo i saluti di William Di Carlo, presidente di Agire, intervengono Dino Mastrocola, prorettore vicario dell’Università degli Studi di Teramo; Paolo Calistri e Antonio Petrini, veterinari dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale d’Abruzzo e Molise “Caporale”; Angelo Cichelli, docente dell’Università degli Studi “Gabriele d’Annunzio” di Chieti-Pescara; Giovanni Pacioni, docente dell’Università degli studi dell’Aquila. Le conclusioni sono affidate a Donato De Falcis, ad di Agire. A moderare l’incontro sarà Barbara Alessandrini, dirigente dell’IZSAM “Caporale”.

Alle ore 19.30, è in programma uno show cooking con prodotti dell’azienda (associata ad Agire) “San Tommaso Specialità Alimentari srl”.

Oltre cinquanta gli eventi - tra seminari, tavole rotonde, show cooking, aperitivi, esposizioni, degustazioni e mini corsi alla scoperta delle eccellenze abruzzesi - che la rassegna “Discover the best Food & Wine made in Abruzzo”, promossa da Agire, prevede dal 24 luglio al 7 agosto in occasione di Expo2015.