TERAMO: I FORNAI DEL FUTURO PRESENTANO IL NUOVO PANE ABRUZZESE

12 Aprile 2013

TERAMO – Lievitazione naturale, resa e qualità della farina, tecnica dell'impasto, cucina alcalina, innovazione, marketing.

Sono queste alcune delle parole chiave dei fornai abruzzesi del futuro, evocate più volte ieri durante l'evento conclusivo del corso per la formazione e l'aggiornamento dei panificatori promosso dal Polo di innovazione Agire, il consorzio delle piccole e grandi imprese dell'agroalimentare d'Abruzzo, insieme all'Università di Teramo.

Il corso, il primo di questo genere organizzato con l'ateneo, si è concluso con la consegna degli attestati e una dimostrazione pratica dei talenti e delle capacità acquisite dai partecipanti.

La cerimonia si è svolta presso il 'Molino Fratelli Candelori', l'azienda di Casoli di Atri (Teramo) dove i corsisti hanno effettuato lo stage (le lezioni teoriche si sono invece tenute presso la facoltà di Agraria, a Teramo).

Erano presenti, tra gli altri, l'amministratore delegato di Agire, Donato De Falcis, il prorettore vicario dell'Università degli studi di Teramo, Dino Mastrocola (già preside della facoltà di Agraria), e il tecnologo alimentare Attilio Di Sciascio.

Nell'occasione i corsisti hanno offerto alla degustazione dei presenti i loro prodotti, preparati in base alle nozioni apprese durante il corso. Ecco i nomi degli undici panificatori ai quali sono stati consegnati gli attestati di partecipazione: Elisabetta Daniele, Massimiliano Della Quercia Peracchia, Giovanni Di Rocco, Gabriele D'Ignazio, Fiorenzo Ferretti, Luisa Forese, Luca Forti, Emanuele Mazzone, Alessandro Musumarra, Marco Sacchini, Valentino Tiberio.

"Siamo soddisfatti – ha detto l'amministratore delegato De Falcis – di aver portato a termine in Abruzzo la prima vera esperienza di collaborazione tra imprese e mondo accademico nel settore della panificazione e ci auguriamo che, anche attraverso le successive edizioni, il Polo Agire possa contribuire a far nascere una nuova linea di pane abruzzese ancora più legato al nostro territorio e alle sue tradizioni".

"Il corso – è stato il commento del prorettore vicario Mastrocola – ha messo a confronto esperienza e innovazione nell'ambito di un settore che, nonostante la crisi, ha una parte significativa nella produzione del nostro Pil. La collaborazione tra mondo delle imprese e università è sicuramente vincente, come dimostra questo corso. E la formazione può essere il volano per la costruzione di una vera e propria filiera".

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli