



FOOD & NEWS



Zuppa di castagni e fagioli tendori



Cesa delle tradizioni, un'imposta di gusto e folklore

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email

REGISTRATI

17 febbraio 4 2 novembre 2014 da redazione in Notizie

Corso per panificatori, il 4 novembre a Teramo



"L'arte del panificatori e la filiera del pane oggi" è il titolo del seminario che il Polo Agrie, il consorzio delle piccole e grandi imprese dell'agroalimentare d'Abruzzo, ha organizzato per martedì 4 novembre, a partire dalle ore 9.30, presso la sala convegni di Confindustria Teramo.

All'incontro parteciperà anche Michele Stanca, docente dell'Università di Modena e Reggio Emilia e presidente dell'Unasa (Unione Nazionale delle Accademie per le Scienze Applicate allo Sviluppo dell'Agricoltura, alla Sicurezza Alimentare ed alla Tutela Ambientale), tra i protagonisti più autorevoli del dibattito sulle prospettive dell'agroalimentare e della cerealicoltura moderna.

Sono previsti anche gli interventi di Dario Compagnone e Giampiero Sacchetti, rispettivamente preside e docente della Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari ed Ambientali dell'Università degli studi di Teramo; Attilio Di Solascio, esperto del settore panificazione; Gianluca Candelori, imprenditore e titolare del Molino Fratelli Candelori; Vinossiao Ruocolo, presidente della Fiesca Confesercenti Regionale d'Abruzzo.



Ruocolo e il suo pane

Nel corso del seminario, sarà presentata la seconda edizione del "Corso per panificatori esperti", promosso dal Polo Agrie in collaborazione con la Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari ed Ambientali dell'Università degli Studi di Teramo, la Fiesca Confesercenti Regionale d'Abruzzo e il Molino Fratelli Candelori.



Il corso, teorico e pratico, si terrà nei prossimi mesi ed è finalizzato sia alla diffusione di competenze specialistiche nel settore del pane e della pizza sia a facilitare il reperimento di manodopera qualificata in grado di garantire produzioni di qualità.

"Docenti ed esperti del settore panificazione – spiega William Di Carlo, presidente del Polo Agrie – illustreranno le prospettive di un settore in evoluzione in cui l'innovazione e la formazione di qualità giocano un ruolo strategico e, spesso, decisivo per contrastare la crisi.

È questo il motivo che ci ha spinto a organizzare la seconda edizione del corso per panificatori esperti,

un'opportunità per chi vuole qualificarsi ulteriormente e un'occasione per promuovere un'arte che deve continuare a sostenere la nostra economia".

Print

Agrie confesercenti fiesca pane panificatori

redazione



Altre notizie di redazione >

SIMILI: AGRICOLTURA CONFESERCENTI PANE PANIFICAZIONE



Agrie si internazionalizza: ecco i 10 prodotti abruzzesi da esportare



Valorizzazione delle tipicità locali: il workshop di AGIFE



Agroalimentare, le richieste del piano per la programmazione 2014-2020