











## "Pasta in tutte le salse – la filiera del grano": a Colle Sannita l'incontro del Gal Alto Tammaro

Creare una rete tra coltivatori, mugnai e produttori, in modo tale da completare a pieno il ciclo produttivo e dare ai ristoratori l'opportunità di inserire un prodotto finale, naturale e genuino, all'interno dei loro menù. Sarà questo l'obiettivo dell'incontro organizzato dal GAL Alto Tammaro – Terre dei Tratturi per presentare il progetto di filiera del grano, oggetto della misura 124 del PSR Campania.

L'appuntamento, dal titolo "Pasta in tutte le salse", è fissato per venerdì 27 febbraio alle ore 11:30 presso l'Istituto Professione per i Servizi Alberghieri e Ristorazione di Colle Sannita.

Ad aprire il programma saranno i saluti di **Marina Lupo**, dirigente scolastica dell'I.I.S. "don Peppino

Diana"; di **Pasquale Narciso**, presidente del GAL Alto Tammaro; di **Massimo Di Tocco**, coordinatore del GAL Alto Tammaro.

La parola passerà poi a **Ettore Varricchio**, docente dell'Unisannio e responsabile scientifico della filiera. A coordinare i lavori sarà **Giuseppe Del Grosso**, responsabile tecnico del GAL Alto Tammaro.

All'evento parteciperanno coltivatori, mugnai, pastifici, forni, aziende agrituristiche, esperti alimentari, associazioni di categoria, amministratori e opinion leader.

Parte fondamentale dell'iniziativa sarà la degustazione guidata della pasta fresca e secca. La preparazione e la presentazione dei piatti sarà a cura dell'Istituto Alberghiero di Colle Sannita.

Alcuni ingredienti utilizzati fanno parte delle filiere agroalimentari dell'olio, del miele, dei cereali e della carne suina. Progetti finanziati dal Gal Alto Tammaro: Terre dei Tratturi nell'ambito della misura 124 del PSR Campania, con soggetto capofila l'Università degli Studi del Sannio.

Comunicato stampa del 20.02.2015

