

STUDENTI DELL'AGRARIO DI ALANNO A SCUOLA DI FILIERA DELLA CARNE DALL'AZIENDA DI CINTIO DI AVEZZANO



26 Maggio 2018

ALANNO - Il prossimo mercoledì 30 maggio, gli alunni dell'Istituto tecnico Agrario "Cuppari" di Alanno (Pescara), saranno ad Avezzano (L'Aquila) per una visita educativa presso l'Euro

Cash della Di Cintio Carni, un'azienda che dal 1939 opera nel settore della mattazione e trasformazione di carni bovine, suine e ovicaprine di alta qualità e di origine molto più che controllata.

Infatti, le carni che si lavorano e confezioniamo provengono prevalentemente da allevamenti gestiti direttamente dall'azienda. La scelta della qualità, della tracciabilità e della tipicità - si legge in una nota - ha dato all'Euro Cash la possibilità di entrare a far parte dell'Associazione "I Buoni d'Abruzzo & Molise" che gestisce e promuove il brand territoriale dei prodotti alimentari ed enogastronomici tipici e tradizionali.

Inoltre, grazie ad una collaborazione esclusiva con il Parco regionale Sirente Velino, si catturano cinghiali selvatici da destinare agli stabilimenti Euro-Cash. Gli animali catturati vengono trasportati vivi fino ai laboratori dove si procede alle varie fasi di lavorazione: mattazione, sezionamento e confezionamento. Attraverso questo procedimento, coadiuvato da una fitta serie di analisi da effettuare sulle carni, sino ad ottenere prodotti di altissima qualità.

In sostanza, i ragazzi in procinto di diventare Periti agrari, avranno la possibilità di conoscere un'azienda in grado di rappresentare l'intera filiera della carne, dall'allevamento alla macellazione, dalla certificazione alla distribuzione del prodotto finito.

Va detto, tra l'altro, che anche l'Istituto tecnico Agrario di Alanno rappresenta un'eccellenza nel sistema formativo regionale. L'istituto nasce nel 1859 e nel 1933 diventa l'attuale Istituto per la formazione di Periti agrari. Il suo indirizzo di studi "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" e la didattica che si articola in cinque anni, dà la possibilità ai giovani di inserirsi nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive e della valorizzazione del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti e al rispetto dell'ambiente.



Gli studenti saranno accompagnati oltre che dai loro insegnanti, anche da **Simona Di Nicola**, coordinatrice nell'Associazione "I Buoni d'Abruzzo & Molise".