

Castel Maggiore (BO), 08/11/2018

Oggetto: invito all'incontro conclusivo per la presentazione dei risultati e dei prodotti "ready to eat" o "pronti a cuocere" su chiave industriale a base di fasolari, ottenuti nel corso del progetto promosso dall'Associazione dei Produttori Fasolari e sostenuto dal MIPAAF.

In fase di conclusione, il progetto promosso dall'[Associazione dei Produttori Fasolari](#) e sostenuto dal [MIPAAF](#), utile alla creazione di referenze per fare meglio conoscere il **fasolario** ai consumatori italiani e non solo.

Questo pregiato mollusco bivalve, che appartiene alla stessa famiglia della vongola verace e del lupino, deriva esclusivamente da attività di pesca. Ha aspetto e gusto molto interessanti ma non ha ancora incontrato il successo che merita in Italia e all'estero poiché per valorizzarlo e gustarlo al meglio è fondamentale sapere come prepararlo altrimenti rischia di risultare di consistenza dura.

Da qui l'idea di collaborare con il [Dipartimento di Fisica dell'Università di Parma](#) e altri partner al fine di realizzare prodotti a base di **fasolari "ready to eat" o "pronti a cuocere" su chiave industriale**. Partner del progetto anche le aziende "[Eurofishmarket](#)" e "[CAM Evolution](#)".

Nel corso della sperimentazione sono stati realizzati:

- una referenza a base di fasolari crudi abbattuti;
- una referenza a base di fasolario precotto;
- un sugo bianco a base di fasolari;
- un sugo rosso a base di fasolari.

Si è svolto lo scorso 30 luglio, un primo incontro utile alla degustazione dei primi campioni elaborati che sono risultati molto interessanti sotto il profilo sensoriale per i partners tecnici coinvolti nel progetto. Nel mese di agosto sono state apportate alcune ulteriori modifiche suggerite dal prof. **D. Cassi**, docente di Fisica della Materia dell'Università di Parma.

Con la presente, abbiamo il piacere di invitare tutte le **aziende distributrici e del circuito Ho.re.ca** potenzialmente interessate al progetto suddetto, all'incontro conclusivo che si terrà in data **22 novembre 2018** alle **ore 12.30** presso il **Dipartimento di Fisica dell'Università di Parma, Parco Area delle Scienze, 7/A (Parma)**. All'incontro, sarà presente il Prof. Cassi, esperto in fisica degli alimenti e tra gli inventori della "Cucina molecolare", oltre che autore di numerosi articoli scientifici e libri con chef dell'alta ristorazione.

In tale occasione sarà possibile conoscere maggiori dettagli del progetto (costi, packaging, grammature, ecc.) oltre che **poter degustare i prodotti definitivi realizzati a base di fasolari**.

Eurofishmarket, invita le suddette a scrivere a info@eurofishmarket.it per maggiori info e per confermare partecipazione all'incontro presso l'Università di Parma. È richiesta e necessaria la prenotazione per la partecipazione all'evento.

Cordialmente