

Partecipazione alla conviviale del Rotary Club Parma Est, presso la Antica Grancia Benedettina di Colorno

Sono Joseph Agoura Diantom e sono un post-doc (borsista di ricerca) presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università di Parma. Sono stato invito dal Prof Roberto Massini come promotore di un progetto intitolato “estensione della shelf-life del pomodoro mediante la produzione artigianale della passata di pomodoro” che sarà realizzato in un villaggio del Togo e che, per la prima fase di imminente attuazione, è stato finanziato dal Rotary Club Parma Est.

Sono originario del Togo e sono arrivato in Italia tramite una famiglia di Campobasso che mi ha accolto per sostenere i miei studi. Il mio interesse nel promuovere progetto di questo tipo è legato alla mia appartenenza ad una famiglia di agricoltori che viene rafforzato con la mia esperienza universitarie nel settore alimentari. Per un italiano la “passata fatta in casa” è ormai un processo semplice e assodato ma per me e i miei connazionali, la trasformazione artigianale del pomodoro è una novità. Pertanto questo gesto generoso del Rotary Club Parma Est mi sprona a valorizzare e promuovere l’uso delle materie prime locali per produrre prodotti conservabili a temperatura ambiente per un lungo tempo (minimo un anno).

Ringrazio di cuore tutti i membri del Rotary Club Parma Est sia per il sostegno del mio progetto che per l’ospitalità.

Joseph A. Diantom