

Utenti on line : 689

[Redazione e contatti](#) | [Pubblicità](#) | [Scrivi su Italia-News](#) | [Regolamento community](#) | [Privacy](#)

PUBBLICITÀ GOOGLE

Cerca nel sito:

Ordina per: Data Rilevanza

PUBBLICITÀ

PORTALE ITALIA

ITALIA-NEWS.it COMMUNITY

direttore: ERNESTO CURCIONE

EDIZIONE NAZIONALE



ULTIME NEWS 24H

[Italia](#) | [Politica](#) | [Economia](#) | [Esteri](#) | [Tecnoscienze](#) | [Sport](#) | [Spettacolo](#) | [Salute](#) | [Gossip](#) | [Rubriche](#) | [Shopping](#)

PUBBLICITÀ



BIODERMIS
Trattamento delle cicatrici
ipertrofiche e cheloidee



Home » [Italia](#) » [Emilia-Romagna](#) » [Parma](#) » SCIENZE GASTRONOMICHE DI PARMA: SI CONCLUDE IL VIAGGIO ESPERIENZA LUNGO LA PASTA DELL'ADRIATICO

SCIENZE GASTRONOMICHE DI PARMA: SI CONCLUDE IL VIAGGIO ESPERIENZA LUNGO LA PASTA DELL'ADRIATICO

inserito da: [Redazione](#) pubblicato il: 12/11/2010 12:48

[E-mail](#) [PDF](#) [Commenta](#) [7](#)



Parma 12 novembre 2010. Gli studenti del Corso di Laurea Magistrale in Scienze Gastronomiche dell'Università degli Studi di Parma tornati dal viaggio sulla "Alla scoperta della Strada della pasta dell'Adriatico" portano con loro un nuovo bagaglio di esperienze e conoscenza.

Un percorso che ha coinvolto quattro pastifici, esempi di eccellenza nella produzione agroalimentare di Marche e [Abruzzo](#).

Partiti da Parma hanno raggiunto la Cooperativa Prometeo di Canavaccio (PU), nobile esempio di come la qualità, in tutte le fasi di produzione, dalla selezione delle materie prime al confezionamento, sia l'elemento cardine per rendere grande il nome dell'azienda. Infatti Prometeo ha spiegato agli studenti come venga assicurata la qualità dei propri prodotti e mantenuto il pieno controllo della filiera produttiva tramite i contratti di coltivazione che stipula con gli agricoltori. Prometeo si dedica attivamente da oltre venti anni alla ricerca scientifica focalizzata sulla selezione delle varietà locali di farro.

PUBBLICITÀ GOOGLE

Il secondo incontro della giornata ha messo in risalto gli aspetti di gestione aziendale prendendo spunto dal premiato pastificio Spinosi di Campofione (FM) vivace esempio di successo del food made in Italy nel mondo. "Fatevi guidare dalle vostre passioni" queste le parole dell'imprenditore Vincenzo Spinosi che ha portato il suo marchio ad essere conosciuto in tutto il mondo grazie all'enorme voglia di comunicare la propria esperienza.

Il secondo giorno è stato dedicato alla Regione [Abruzzo](#). Gli studenti si sono immersi nel fine profumo del pastificio [Verrigni](#) di [Roseto degli Abruzzi](#) (TE). Dopo una lunga chiacchierata con la famiglia [Verrigni](#) in cui si sono messe a confronto le potenzialità di un piccolo pastificio molto ingegnoso con la preparazione multidisciplinare degli studenti di Scienze Gastronomiche, la discussione ha portato alla luce gli aspetti più interessanti della gestione comunicativa dell'azienda. Questo pastificio infatti unisce la grande innovazione alla personalizzazione del brand, di cui la pasta trafilata all'oro rappresenta la punta di diamante. Francesca [Verrigni](#), anima dell'azienda, ha salutato il gruppo di Parma dicendo: "Il nostro successo dipende dall'armonia e dalla professionalità che

PORTALE ITALIA

Aiutaci a
conoscerti
meglio!

Rispondendo
alla nostra
inchiesta,
sostieni un
associazione
umanitaria

In più 5000 €
sono in palio!

harris
SOLAZIONE

[^ torna su Emilia-Romagna](#)

Parma

Albareto
Bardi
Bedonia
Berceto
Bore
Borgo Val di Tarò
Busseto
Calestano
Collecchio
Colorno
Compiano
Corniglio

SERVIZIO

PUBBLICITÀ GOOGLE

PUBBLICITÀ

[Video](#)

Robert Pattinson e Kristen Stewart in Brasile: folla di fan sotto l'albergo

[Vai alla gallery](#)

[Foto e immagini](#)



Sabrina Donadel

[Vai alla gallery](#)

ciascuno di noi è capace di portare in azienda*.

La tappa finale del viaggio degli studenti in Scienze Gastronomiche per i pastifici dell'Adriatico è stata presso l'azienda Rustichella d'Abruzzo a Moscufo (PE). Qui, i futuri dottori in Scienze Gastronomiche, hanno potuto apprezzare il grande rispetto per la tradizione unito all'attento utilizzo della tecnologia che permette a questa azienda abruzzese di essere forte esportatrice di pasta di ottima qualità per tutto il mondo. Presso questa azienda gli studenti hanno potuto fare uno degli esercizi base per un gastronomo: l'analisi sensoriale. Tre porzioni di pasta da valutare secondo il rigore dell'analisi classica.

Due giorni in cui i libri sono stati riposti e le aziende hanno potuto mostrare tutta la loro professionalità unita all'immane pacchetto gastronomico fatto di esperienze dirette e analisi tecniche.

Grazie ai fondi dell'Università di Parma, con l'appoggio della Facoltà di Agraria, il supporto delle docenti Nicoletta Pellegrini, Elena Vittadini e Marzia Morganti Tempestini, e la grande disponibilità della Cooperativa Prometeo, del pastificio Spinosi, del pastificio Verrigni e del pastificio Rustichella d'Abruzzo spa è stato possibile creare un viaggio esperienza, ora istruzione, ora passione.

0 commenti

Condividi:

Lascia un commento :

Puoi scrivere ancora 180 caratteri

Nome/Nickname :

Codice di sicurezza :



[Cambia codice](#)

« Inserire qui il codice visualizzato nell'immagine

sopra :

INVIA COMMENTO

Felino
Fidenza
Fontanellato
Fontevivo
Fornovo di Taro
Langhirano
Lesignano de' Bagni
Medesano
Mezzani
Monchio delle Corti
Montechiarugolo
Neviano degli Arduini
Noceto
Palanzano
Pellegrino Parmense
Polesine Parmense
Roccabianca
Sala Baganza
Salsomaggiore Terme
San Secondo Parmense
Sissa
Solignano
Soragna
Sorbolo
Terenzo
Tizzano Val Parma
Tornolo
Torrile
Traversetolo
Trecasali
Valmozzola
Varano de' Melegari
Varsi
Zibello

PUBBLICITÀ