

Cerca con Cerca su ParmaDaily 2010 Tutte le parole Cerca

Rendi Home Page Aggiungi ai preferiti

Alice non lo sa
settimanale on-line di Parma

MA SPACE
LO SPAZIO DEL DIRETTORE

- Politica e società
- Costume e...
- Cultura e spettacoli
- Sport
- Scuola e Università
- Musica
- Servizi utili
- ParmaDaily

facebook

ParmaDaily.it Diventa fan

Zenit
CONSORZIO SERVIZI INTEGRATI
Casa Protetta Centro Diurno
Appartamenti Protetti
"Renato Vasini"
Via Nazionale 12 Fornovo Taro - Pr
PER INFORMAZIONI:
Tel. 0521.30147
cpfornovo@consorziozenit.it

- NOTIZIE IN HOMEPAGE**
- La locomotiva lanciata a bomba contro l'inceneritore di Parma
 - Premio "Sport Civiltà", presentata la 34esima edizione
 - Viaggio attraverso la Costa D'Avorio
 - Scendere le scale mobili
 - Aeroporto Verdi, "si convochino le commissioni"
 - "Zero consumi? 300 euro!"
 - Cariparma Volley, a Verona arriva il poker
 - "Utonto"
 - Unipr, tour didattico in Abruzzo e Marche
 - Lavezzini Basket - Umana Venezia 66-59
 - "Authenticity first"
 - Rassegna stampa del 08/11/2010
 - "Due cuori e una provetta"

Unipr, tour didattico in Abruzzo e Marche

Gli studenti di Scienze Gastronomiche visiteranno le aziende che rappresentano esempi innovativi.

Commenta questo articolo nel forum

Rubrica: [University](#)

08/11/2010
h.11.10

Segnala questo articolo via Web

Segnala questo articolo via E-Mail

CONDIVIDI



Mercoledì 10 e giovedì 11 novembre gli studenti del corso di laurea magistrale in Scienze Gastronomiche dell'Università degli Studi di Parma, guidati dai docenti Elena Vittadini, Nicoletta Pellegrini e Marzia Morganti Tempestini, vivranno un tour gastronomico sul tema "In viaggio attraverso la Strada della Pasta dell'Adriatico", in cui saranno i protagonisti di un'esperienza che si preannuncia come un vero e proprio percorso del gusto candidato a diventare un importante appuntamento di didattica "sul campo".

Un itinerario che parte da Parma e si estende a Marche e Abruzzo, con destinazione Urbino, Campofilone, Roseto degli Abruzzi e Moscufo. Quattro pastifici, tra i più conosciuti, ognuno con una propria Identità che lo distingue da tutti gli altri.

Il viaggio inizierà andando alla scoperta della cooperativa Prometeo di Canavaccio (PU), che dal 1991 si occupa di produzione e trasformazione di cereali e legumi biologici avvalendosi di un proprio impianto di selezione e decorticazione. Il farro - la specie dicocco Triticum dicoccum in particolare - è stato da sempre il cereale prediletto sul quale l'azienda ha posto tutti gli sforzi.

L'aumento della domanda di questo prodotto ha fatto maturare l'esigenza di dedicarsi esclusivamente alla trasformazione affidando la produzione ad aziende agricole di fiducia che coltivano per Prometeo dietro contratto.

Nella nuova sede, a Urbino, sono ubicati gli impianti di trasformazione e di selezione del seme, le strutture di stoccaggio di parte della materia prima, del semilavorato e dei prodotti finiti. La struttura è in continuo ampliamento al fine di aumentare gli standard di qualità, migliorare l'organizzazione del lavoro e rispondere al meglio alle richieste del mercato.

Il viaggio continuerà poi verso Campofilone (FM) con la visita ad uno dei luoghi simbolo dell'attività artigianale dei pastai italiani per incontrare Vincenzo Spinosi, il re degli Spinosini, che ha portato in giro per il mondo la pasta di Campofilone.

Vincenzo Spinosi parlerà con gli studenti del suo marketing personalizzato e di come è riuscito a divenire famoso non solo per la qualità della produzione, ma anche per il modo originale di comunicare il prodotto, la logica del "ribattezzare" i vari formati di pasta per renderli unici e appetibili soprattutto in una fascia di mercato alta.

Gli studenti raggiungeranno successivamente l'Abruzzo per visitare il pastificio **Verrigni** a Roseto degli Abruzzi (PE), nota realtà che ha visto la luce nel 1898 quando la famiglia **Verrigni** riforniva le nobili famiglie di Rosburgo - oggi Roseto degli Abruzzi - di pasta di qualità superiore, ottenuta dalla macinatura dei grani con macine a pietra, impastata con l'acqua del Gran Sasso ed essiccata all'aria appesa a canne di bambù e che ancora oggi presta una grande attenzione alla materia prima, a un rinnovato packaging, ma anche alla produzione vera e propria essendo esso il primo pastificio a utilizzare, insieme alla trafilatura in bronzo, anche quella in oro.

Infine l'ultima tappa dell'itinerario lungo la Strada della Pasta dell'Adriatico sarà Rustichella d'Abruzzo a Moscufo (PE), pastificio artigianale che essicca la pasta a bassa temperatura per circa 40-60 ore a seconda dei formati, mantenendo così intatte le caratteristiche nutrizionali, il sapore di grano e l'eccellente resa in fase di cottura.

Fondato nel 1924 da Gaetano Sergiacomo, il pastificio Rustichella d'Abruzzo conserva ancora oggi la tradizione di una produzione artigianale - fatta con le migliori semole di grani duri selezionati e acqua di montagna - trafilata al bronzo per conferire alla pasta quella particolare ruvidezza che la rende adatta ad assorbire meglio il condimento e ad esaltare qualsiasi tipo di ricetta.

Ogni visita si concluderà con una degustazione guidata per conoscere nel dettaglio le caratteristiche organolettiche della pasta, in modo da entrare ufficialmente in possesso di tutti i tasselli necessari a comprendere il prodotto principe della dieta mediterranea.

[Clicca qui](#) per accedere ai siti universitari di Parma amici!

Direttore Responsabile: Andrea Marsiletti

ULTIMI ARTICOLI RUBRICA

- Unipr, tour didattico in Abruzzo e Marche
- Al via il Master in Marketing Management
- CSAC, venerdì apertura straordinaria
- "Affitti garantiti solo sulla carta"
- Università popolare: cultura per tutti
- Delegazione dell'Università ducale in Lituania
- Psicologia e Scienze MM.FF.NN. posticipano l'inizio delle lezioni
- Networking skills, un incontro a Parma
- I veicoli del VisLab hanno raggiunto la Siberia
- Nuove attrezzature per Medicina Sperimentale