

TESTATA GIORNALISTICA NO PROFIT FONDATA NEL 2000

Cerca notizia in tutte le sezioni

Trova

PIACENZA NIGHT

IL PRIMO WEB MAGAZINE DI PIACENZA E DINTORNI

- HOME
Torna alla home
- NOTIZIE
Cronaca di Piacenza
- GOSSIP
Cronaca rosa e news
- OPINIONE
Spazio al libero pensiero
- SPORT E MOTORI
Tutto lo sport locale
- MUSICA
Scelta per voi
- EDITORIALI
Di Nicola Bellotti

facebook diventa fan

- MODELLE
Le nostre Cover Girls
- AGENDA
Cultura e Spettacoli
- CINEMA
Recensioni ed orari
- METEOPiacenza
Le previsioni del tempo
- RISTORANTI
La Guida dei Golosi
- LIBRI
I booktrailers
- TEATRO
Indirizzi e recapiti
- DOPO CENA
Bar, birrerie, discoteche
- TURISMO
Dormire a Piacenza
- CUCINA
Ricette piacentine
- HOME VIDEO
Il cinema a casa

toolbar scarica gratis

UNIVERSITA' CATTOLICA DEL SACRO CUORE



- MISS 2009
Miss Piacenza Night 9
- MISS 2008
Miss Piacenza Night 8
- MISS 2007
Miss Piacenza Night 7
- MISS 2006
Miss Piacenza Night 6
- MISS 2005
Miss Piacenza Night 5
- MISS 2004
Miss Piacenza Night 4
- MISS 2003
Miss Piacenza Night 3
- MISS 2002
Miss Piacenza Night 2



Tour didattico per gli studenti di Scienze Gastronomiche dell'Università degli Studi di Parma

di Redazione
08/11/2010 10.41.13

Un viaggio da Parma che 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.

STAMPA
COMMENTA
SEGNALA



MEDIATORI ASSOCIATI
la casa dei tuoi sogni esiste!



Cerca con Google

Sondaggio

SUV sgonfiati. Cosa ne pensi?

- E' una ragazza perdonabile
- E' un gesto incivile da condannare
- E' una battaglia giusta affrontata nel modo sbagliato
- Gli ambientalisti hanno fatto bene

Risultati

PC N | BL NETWORK

PC N | BL NETWORK