

Studenti di Scienze gastronomiche alla scoperta delle paste dell'Adriatico

Gli studenti del Corso di Laurea Magistrale in Scienze Gastronomiche dell'Università di Parma sono tornati dal viaggio "Alla scoperta della Strada della pasta dell'Adriatico", un percorso di 2 giorni che ha coinvolto 4 pastifici d'eccellenza nell'agroalimentare di Marche e Abruzzo.

Prima tappa, la **Cooperativa Prometeo di Canavaccio (PU)**, che ha spiegato agli studenti come venga assicurata la qualità dei prodotti attraverso il pieno controllo della filiera grazie a contratti che stipula direttamente con i coltivatori.

Secondo incontro, il **pastificio Spinosi di Campofilone (FM)**, vivace esempio di successo del made in Italy nel mondo. «Fatevi guidare dalle vostre passioni» ha consigliato ai giovani Vincenzo Spinosi, che con il suo entusiasmo ha reso giustamente famosa la sua pasta all'uovo

in tutto il mondo. Gli studenti si sono poi recati a **Roseto degli Abruzzi (TE)**, sede del **pastificio Verrigni**, azienda familiare che coniuga nuove tecnologie e personalizzazione del brand, come dimostra la punta di diamante dell'azienda, la pasta trafilata all'oro.

La tappa finale è stata l'azienda **Rustichella d'Abruzzo a Moscufo (PE)**. Qui i ragazzi hanno apprezzato il grande rispetto per la tradizione unito all'utilizzo della tecnologia. Qui gli studenti si sono esercitati nell'analisi sensoriale valutando tre diversi tipi di pasta. Grazie ai fondi dell'Università di Parma e della Facoltà di Agraria, il supporto delle docenti Nicoletta Pellegrini, Elena Vittadini e Marzia Morganti Tempestini, e la disponibilità dei pastifici coinvolti, è stato possibile creare un viaggio che ha coniugato esperienza, istruzione, passione.