

## PARTE DALLE MARCHE IL TOUR DI SCIENZE GASTRONOMICHE

(30/10/2010) - In viaggio attraverso la Strada della Pasta dell'Adriatico. Il 10 e 11 novembre prossimi, gli studenti della Laurea Magistrale in Scienze Gastronomiche dell'Università degli Studi di Parma, guidati dai docenti Elena Vittadini, Nicoletta Pellegrini e Marzia Morganti Tempestini, saranno protagonisti di una 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 la 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 Spinisini, che ha portato in giro per il mondo e sulle tavole dei personaggi più noti del 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 del primo e secondo anno del Corso di Laurea Magistrale 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 essicata 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 trafila in bronzo, anche quella in oro.

Infine, l'ultima tappa dell'itinerario compiuto dagli studenti di Scienze Gastronomiche 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 ad a 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.**  
**Gabriella Briguglio**