



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA

Facoltà di Agraria – Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche

ULTIM'ORA

IL GRAN TOUR DI SCIENZE GASTRONOMICHE INIZIA A IDENTITA' GOLOSE

L'innovativo Corso di laurea della Facoltà di Agraria di Parma è stato presentato dagli studenti ieri mattina con una conferenza stampa al Congresso Italiano di Cucina d'Autore in corso a Milano

Parma, 3 febbraio 2010 – *"C'è bisogno di gente brava, che studia e che conosce gli alimenti, che sappia usarli e valorizzarli. Questo è l'obiettivo del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, una laurea difficile perchè inserita in un contesto vastissimo e ancora inesplorato"* così ha salutato ieri, 2 febbraio, **Paolo Marchi** alla conferenza stampa di presentazione del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, tenutasi nella sala rosa di Identità Golose al Milano Convention Center.

Assieme a lui Fede & Tinto di Radio2 Decanter, che hanno sottolineato come la sete di conoscenza e l'attenzione agli alimenti che portiamo in tavola siano – uniti alla ricerca delle tradizioni, dell'origine e della cultura del cibo e al crescente interesse per la gastronomia che si è sviluppato negli ultimi anni in particolare al valore nutrizionale e alla sicurezza degli alimenti – i fattori che animano la passione e saziano la curiosità degli studenti del corso di laurea in Scienze Gastronomiche della Facoltà di Agraria di Parma, che hanno deciso di portare la loro esperienza "in tour" per presentare l'unicità del loro piano di studi e della figura professionale che ne esce forgiata, ai massimi esponenti del settore e ad altri potenziali studenti che possano essere interessati a esplorare da vicino i segreti dell'alimentazione moderna.

E' così iniziato questa mattina il Gran Tour di Scienze Gastronomiche, con la conferenza alla quale era presente anche il Preside della Facoltà di Agraria **Erasmus Neviani** che ha detto: *"Questo corso formativo decisamente innovativo nasce nel 2004 con l'intenzione di creare una nuova figura professionale con competenze su tutti gli aspetti che riguardano l'alimentazione, dalle conoscenze scientifiche a quelle umanistiche ed economiche. Un corso di studi con l'obiettivo di rendere omaggio alla gastronomia, formando professionisti capaci di comprendere e interpretare il viaggio materiale e filosofico che compie un prodotto dalla sua origine fino al suo arrivo nel nostro stomaco, passando dagli aspetti tecnici, economici e politici"*.

Il Presidente del corso di laurea, **Furio Brighenti**, ha risposto alle premesse del Preside Neviani, presentando i numeri lusinghieri che contraddistinguono l'offerta formativa di Scienze Gastronomiche. *"Il corso è cresciuto negli anni – chiosa Brighenti – e dai 69 immatricolati nel primo anno di vita si è giunti fino a 287 nell'anno accademico 2009/2010, per un totale di 1159 studenti. Interessante – prosegue - anche l'analisi della provenienza geografica degli studenti: la maggior parte di loro proviene dal Nord Italia, in primis Emilia Romagna poi Veneto e Lombardia, ma è importante osservare anche come quasi un terzo degli studenti provenga da altre zone d'Italia a conferma dell'unicità del corso nel panorama universitario nazionale. Per quanto riguarda la formazione scolastica degli studenti, la provenienza è soprattutto tecnica e professionale ma anche classica e scientifica, a ulteriore riprova della trasversalità dei contenuti di Scienze Gastronomiche"*.

Il Prof. **Stefano Sforza**, docente di "Le Molecole del Gusto" e "Gastronomia Molecolare" è intervenuto sul tema dell'approccio molecolare alla gastronomia. *"La gastronomia molecolare non è, come spesso si pensa, una nuova gastronomia radicalmente diversa dalla tradizione o l'uso della "chimica" in cucina, ma piuttosto un approccio alla gastronomia rivolto al (solitamente) invisibile mondo delle molecole. Tutti gli alimenti sono fatti di molecole ed uno sguardo a loro rivolto spesso rivela le cause più profonde dietro agli usi più consolidati dell'arte culinaria. Quale olio usare per friggere, come cucinare i diversi tipi di carne, perchè il limone schiarisce il tè ed elimina l'odore del pesce, o quali regole seguire per abbinare i piatti, solo per*



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA

Facoltà di Agraria – Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche

citarne alcune, sono questioni che possono ricevere dal mondo molecolare nuove risposte, a volte attese ed a volte sorprendenti, ma sempre illuminanti e mai banali".

La conferenza stampa, alla quale era presente anche l'ex studente **Giovanni Lucchi** che ha portato la sua esperienza personale, è stata organizzata e gestita completamente dagli studenti della Laurea Magistrale i quali hanno annunciato le date più significative del "tour", a partire dal convegno "*La qualità della IV gamma frutta al servizio della gastronomia*" in programma il **24 febbraio a Rimini** nel corso della Fiera **MIA**; lo spazio espositivo e l'inedita degustazione di pasta guidata dagli studenti a **Pasta Trend dal 24 al 27 aprile a Bologna Fiere** e la presentazione del corso a **Parma** durante il **Salone d'orientamento Universitario**, nella **prima settimana di maggio**.

Gruppo organizzatore: gli studenti del I anno del corso di Laurea Magistrale in Scienze Gastronomiche, coordinati da Marzia Morganti Tempestini

Sito web del corso: <http://agraria.unipr.it>