

CESENATODAY

CRONACA

Al Campus sette testimonianze sull'agrifood: presentato il Corso di Scienze e Cultura della Gastronomia

Presentato il Corso di Scienze e Cultura della Gastronomia per la valorizzazione e l'innovazione del patrimonio enogastronomico del territorio



Redazione

10 marzo 2023 13:09



La tavola rotonda

Si è svolto questa mattina (venerdì 10 marzo) nel Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena, il workshop dal titolo "Il Corso di Scienze e Cultura della Gastronomia per la valorizzazione e l'innovazione del patrimonio enogastronomico del territorio", durante il quale è stato presentato al territorio il nuovo Corso di Laurea

CesenaToday è in caricamento

dell'Università di Bologna in Scienze e Cultura della Gastronomia (<https://corsi.unibo.it/laurea/ScienzeCulturaGastronomia>) coordinato da Andrea Gianotti del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL).

Il workshop era rivolto a chi opera nel mondo enogastronomico (cultura, produzione alimenti, ristorazione, editoria, turismo), finalizzato a stabilire un rapporto proattivo tra gli operatori e il Corso di Laurea, giunto al suo secondo anno di vita con i suoi 70 iscritti, nell'ottica di un continuo miglioramento di questa offerta formativa.

Dopo il saluto di benvenuto del Ministro dell'Università e della Ricerca Anna Maria Bernini (in collegamento dal Ministero), delle Autorità dell'Università e del Sindaco di Cesena Enzo Lattuca, è seguita una breve presentazione delle tematiche che costituiscono il profilo formativo del Corso, le cui valenze sono state messe in risalto soprattutto grazie al reciproco scambio di idee e suggerimenti tra l'Università e il territorio rappresentato da 7 relatori: Laila Tentoni Presidente Fondazione Casa Artusi, Fausto Faggioli di Fattorie Faggioli, Daniele Ara Assessore alla Scuola con delega agricoltura del Comune di Bologna, Gianluca Cristallo manager di Camst, Luca Pagliacci direttore marketing Orogel, Elsa Mazzolini direttrice La Madia Travelfood, Rita Cicognani direttrice iCook.

Ciascuno di loro ha portato le proprie esperienze di successo e le strategie innovative nel settore enogastronomico in quanto interpreti di alcune delle possibili declinazioni delle Scienze e della Cultura della Gastronomia nel territorio.

© Riproduzione riservata