

I cookie ci aiutano ad erogare servizi di qualità. Utilizzando i nostri servizi, l'utente accetta le nostre modalità d'uso dei cookie. [Maggiori informazioni](#) [OK](#)



CESENA

UNIVERSITÀ

Al Campus di Cesena, testimonianze sull'agrifood

Presentato agli operatori il Corso di Scienze e cultura della gastronomia per la valorizzazione e l'innovazione del patrimonio enogastronomico del territorio



10/03/2023 di > **Redazione Corriere Cesenate**

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 la mattinata è stato presentato il nuovo Corso di laurea dell'Università di Bologna in **Scienze e cultura della gastronomia**, coordinato da Andrea Gianotti del Dipartimento di Scienze e tecnologie agro-alimentari (Distal). Lo rendono noto gli organizzatori.

Il *workshop* era rivolto a chi opera nel mondo enogastronomico (cultura, produzione alimenti, ristorazione, editoria, turismo) e 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.

I cookie ci aiutano ad erogare servizi di qualità. Utilizzando i nostri servizi, l'utente accetta le nostre modalità d'uso dei cookie. [Maggiori informazioni](#) [OK](#)

in risalto soprattutto grazie al reciproco scambio di idee e suggerimenti tra l'Università e il territorio rappresentato da **sette relatori: Laila Tentoni, presidente Fondazione Casa Artusi, Fausto Faggioli di Fattorie Faggioli, Daniele Ara, assessore 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", dicono gli organizzatori.

Creative Commons - attribuzione - condividi allo stesso modo

Forse ti può interessare anche:

- » [Marco Dalla Rosa, Elena Ioli e Daniele Zavalloni: ecco il comitato scientifico del museo dell'ecologia](#)
- » [Job Day: laureandi e neolaureati incontrano le imprese](#)
- » [Tutti i Gal insieme per promuovere i "Cammini"](#)

Non sei abilitato all'invio del commento.

Effettua il [Login](#) per poter inviare un commento

[Privacy](#) | [Dichiarazione di accessibilità](#) | [Amministrazione trasparente](#)



CORRIERE CESENATE – settimanale di informazione della Diocesi di Cesena-Sarsina – via Don Giovanni Minzoni, 47 – 47521 Cesena (FC) Italia

C.F. 90077160407, P.IVA 04362550404 - Autorizzazione Tribunale Forlì n. 409 del 20/02/1968 - Iscrizione al Registro nazionale della stampa n. 4234

Il Corriere Cesenate percepisce i contributi pubblici all'editoria. Il Corriere Cesenate, tramite la Federazione italiana Settimanali Cattolici ha aderito all'Istituto dell'Autodisciplina Pubblicitaria accettando il Codice di Autodisciplina della Comunicazione Commerciale.