

ARCHIVIO

Seleziona mese

2 settembre 2013

Il giro d'Italia secondo i neo-gastronomi

Like 2

Tweet 0

1



(http://www.unisg.it/assets/DSC_6452.jpg?9d7bd4)

Veneto, Valchiusella in Piemonte, Sicilia, Trentino, Abruzzo, Toscana, Friuli Venezia Giulia e Sardegna sono le regioni italiane interessate dai viaggi didattici svolti dagli studenti del primo anno della triennale, suddivisi in 8 gruppi, dal 26 agosto al 1 settembre.

In **Veneto** uno dei gruppi ha visitato l'Enoteca Pomo d'Oro, Romano d'Ezzelino (Vi), incontrando la fiduciaria Slow Food di Bassano del Grappa, Letizia Bonamigo. Gli studenti hanno proseguito il viaggio alla scoperta della produzione del formaggio Morlacco del Grappa, presidio Slow Food, accompagnati da Bruno Berardi, direttore di A.Pro.La.V. La successiva tappa è stata all'Agriturismo "da Genoveffa" a Pederobba (Tv), allevamento avicolo di razze locali e qui è stato presentato il Prosecco "Colfondo" dalle aziende agricole Bele Caseòl e Ca'dei Zago. A Susegana (Tv) hanno degustato le varie tipologie della DOCG Valdobbiadene Prosecco Superiore; l'ultima tappa è stata all'Ottocento Simply Food di Bassano del Grappa dove lo chef Riccardo Antoniolo ha tenuto una lezione su lievitati e panificazione.

Ateneo Sostenitori (/pagine/ita/costenitori/secifondatori.lasso) Staff & Docenti (http://www) Corsi Iscrizioni
Ricerca Servizi Media & Press Login (http://unisg.esse3.cineca.it/Start.do) English > (/en)

La **Valchiusella in Piemonte** ha interessato un secondo gruppo di studenti che hanno avuto la possibilità di scoprire la storia, i prodotti tipici e i paesaggi. A questo scopo hanno partecipato a laboratori per la produzione della toma fresca d'Frausella e per la lavorazione di carni e salumi. Hanno poi visitato i vigneti di Nebbiolo di Carema e il rifugio a Cavallaria per conoscere la realtà della vita lavorativa in alta montagna.

Il viaggio didattico in **Sicilia** ha riguardato la conoscenza di realtà e problematiche della produzione dei prodotti tipici dell'isola principale e del magnifico arcipelago delle Eolie. Hanno potuto comprendere le difficoltà della vitivinicoltura in territori particolari come le pendici dell'Etna o le Eolie e a Lipari hanno avuto la possibilità di seguire in tutto il suo percorso il pescato del giorno, dallo sbarco alla vendita, con degustazione finale del pesce. A Sinagra hanno visitato l'azienda dei F.lli Borrello, produttori del prosciutto crudo di suino nero dei Nebrodi e della Provola dei Nebrodi. A Ficarra hanno avuto l'occasione di conoscere le problematiche legate alla coltivazione dell'oliva Minuta, presidio Slow Food.

Ricco d'interventi, incontri, visite e laboratori è stato il viaggio didattico in **Trentino**, alla scoperta dell'enorme patrimonio enogastronomico di questa regione. Il viaggio si è svolto fra Trento e la sua provincia. Gli studenti sono venuti a conoscenza delle caratteristiche organolettiche dei vini trentini, hanno avuto la possibilità di degustare l'olio di oliva del Garda DOP e visitare un frantoio, hanno partecipato ad interventi sulla produzione

dei mieli trentini e sulla lavorazione del Trentingrana DOP; hanno assistito ad un incontro con produttori del presidio Slow Food "Casolèt della Val di Sole".

Inoltre hanno avuto l'opportunità di incontrare il governatore Slow Food regionale, Sergio Valentini.

L'**Abruzzo** è stata la regione che ha interessato il quinto gruppo di studenti, il viaggio si è svolto in tutto il territorio della regione con un focus sui numerosi Presidi Slow Food presenti in essa. Il primo Presidio che hanno incontrato è stata la Mortadella di Campotosto presso la salumeria Berardi. A Castel di Monte hanno visitato un caseificio produttore di Canestrato di Castel del Monte, altro Presidio Slow Food; il viaggio è proseguito verso Offena dove è stata loro presentata la Lenticchia di Sessanio, terzo Presidio Slow Food di cui gli studenti hanno fatto conoscenza. Ultima tappa è stata la visita alla Cantina Sociale Frentana seguita da degustazione di vini.

Incentrato sul cibo e sulle energie rinnovabili è stato il viaggio in **Toscana**, che si è aperto con una tappa in Liguria presso l'agriturismo "La Bilaia", di proprietà dell'alunno UNISG Paolo Passano e quindi con la presentazione da parte del COSVIG (Consorzio per lo Sviluppo delle Aree Geotermiche), in particolare dei progetti sulle Comunità del Cibo ad Energie Rinnovabili della Toscana e la visita al Centro COSVIG dei Fattoria del Lago. In merito allo scopo del viaggio il sesto gruppo di studenti ha visitato il Parco Geotermico delle Biancane, il Caseificio Podere Paterno, il Birrifico rurale De' Neri, il panificio a legna dei F.lli Martini, la Comunità del Cibo dell'Agnello Pomarancino, la Fattoria didattica delle asine "Ponte alle Catene", l'Azienda agricola Parvus Flos e hanno assistito ad una lezione sulla pesca regionale tenuta dal professor Roberto Silvestri.

Conoscenza del territorio, della storia e dei prodotti attraverso lezioni e cene con i produttori hanno caratterizzato il viaggio in **Friuli Venezia Giulia**, che si è aperto con un pranzo a San Daniele del Friuli presso un produttore del famoso prosciutto di San Daniele. Gli studenti hanno proseguito con la visita a una produzione artigianale di aceto a La Subida, con la visita a due cantine, a seguire la cena con Pierluigi Zamò. Programmata la visita alla Illy – L'Università del Caffè con successivo tour dello stabilimento. Si è svolto un aperitivo in compagnia di Zoe Food, il primo "fast good" di Trieste, dove i ragazzi hanno assistito ad una lezione d'introduzione al territorio carsico e al progetto Cibo.sl, progetto che è stato successivamente approfondito a Duttigliano (Pliskovica – SLO).

In Sardegna, tra Alghero, Thiesi, Ploaghe, Calangianus, Castelsardo, Valledoria, Badesi, Sennori, Tortoli e Nuoro si è svolto il viaggio che ha riguardato l'ottavo gruppo di studenti. Viaggio caratterizzato da visite ad ampio spettro, dal sugherificio Molinas alla visita di una produzione intensiva di carciofi e meloni, passando per la produzione di olio biologico e la visita ai F.lli Cimini, grossisti di pesce, fino al caseificio artigianale Erkiles ad Olzai. Particolare importanza è stata data alle produzioni biologiche con le visite al mirteto "Bio Mirto", ad una produzione di olio biologico con relativa degustazione a Castelsardo e all'Azienda "Bioromangia" guidata da Guy d'Hallewin, titolare dell'azienda.

**Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche © 2012**
P.iva 03079180042 | info@unisg.it
(mailto:info@unisg.it)
Contatti | Credits (<http://www.blulab.net/it>)



**UniSG - Università degli Studi di
Scienze Gastronomiche**

Mi piace 3.617

Powered by Blulab (<http://www.blulab.net>)