IL BRAIDESE
Settimanale
Slow Food
Data 09-09-2023
Pagina 10
Foglio 1 / 2

L'Università di Scienze Gastronomiche incontra il pubblico nello stand in piazza Spreitenbach

Cheese: Pollenzo sale in cattedra

Mentre nelle architetture neogotiche di Pollenzo si lavora per preparare l'accoglienza delle matricole e l'inizio dei corsi, l'Università è protagonista di numerose attività nel grande stand in Piazza Spreitenbach a Bra in occasione di Cheese..

LO STAND UNISG A BRA

Ogni mattina si può far "Colazione con i produttori Alumni UNISG", a base di pane, burro e marmellata, piccola pasticceria, tisane, caffè, latte e le specialità come i cannoli siciliani provenienti da aziende e realtà artigianali create da ex studenti UNISG.
E ad ogni fine giornata c'è spazio per un "Aperitivo con gli Alumni UNISG ", un festoso momento di degustazione di formaggi, salumi, vini, birre e altre prelibatezze in larga parte frutto di progetti imprenditoriali degli ex studenti. Vediamo, giorno per giorno, alcuni degli interessanti appuntamenti.

Venerdì 15 settembre

Nella conferenza "C'è futuro per il turismo enogastronomico nei contesti rurali in Europa?" ricercatori UNISG approfondiscono le sfide e le opportunità del settore del turismo enogastronomico, presentando gli strumenti di formazione per operatori del settore, sviluppati nell'ambito del progetto Erasmus EUNE-CPTRA.
In orario pomeridiano, a chiusura di giornata, è la volta di un aperitivo curato da due ex studentesse UNISG che operano rispettivamente nel mondo della birra e nella produzione casearia: ossia le birre tedesche del birrificio Mönchshof incontrano le tome e robiole d'alpeggio dell'azienda agricola Nicoletta.

Sabato 16 settembre

Nell'incontro "Alla scoperta di una realtà virtuosa: Coop Tesori Bio!" si parla dei valori dell'omonima cooperativa - inclusione sociale, economia circolare e agricoltura sostenibile - mentre alcuni studenti della Laurea Magistrale UNISG presentano una ricerca sul comportamento dei consumatori sui prodotti lattiero-caseari della cooperativa, con degustazione guidata.
Lo sviluppo della tecnologia e della digitalizzazione ha mutato metodi e pratiche utilizzate nelle attività didattiche: se ne parla nella conferenza "Come insegnare le scienze gastronomiche con strumenti digitali?", insieme al team di ricercatori UNISG che presenta i risultati del progetto Erasmus+ DIGI-CASE, volto a migliorare le competenze digitali indispensabili per insegnare le scienze gastronomiche negli istituti di istruzione superiore.
Dal territorio alle porte di Bra - nel comune di Monteu Roero - proviene un formaggio stagionato in grotte di tufo del 1200. Gli studenti dell'Università lo hanno scoperto presso i mercati contadini di Bra, grazie ai fratelli Paolo e Roberto dell'azienda agricola Pertusio, che allevano capre allo stato semibrado e lo producono. Nell'incontro "Il Tufo di Monteu Roero, un formaggio nuovo e sconosciuto", studenti e produttori ne racconteranno la storia, attraverso una degustazione abbinamento con i vini dell'azienda agricola Bajaj.

Domenica 17 settembre

Dalla scoperta dei prodotti agricoli del progetto Riva degli Etruschi sulla costa toscana, ai formaggi israeliani provenienti dal deserto del Negev, fino alla degustazione di formaggi e vini dalla Puglia, domenica 17 settembre lo stand UNISG sarà pieno di vita e di incontri. A chiudere la giornata, sarà l'appuntamento con l'aperitivo con i formaggi di Borgo Affinatori e i vini di Sfusobuono, realtà create negli ultimi anni da due alumni UNISG.

Lunedì 18 settembre

Dopo la degustazione dei formaggi e salumi di Cascina Lagoscuro con birre del Birrificio Sagrin, ci sarà spazio per parlare del tema "Buone pratiche di insegnamento nell'apprendimento esperienziale per un'educazione efficace nei sistemi alimentari integrati", all'interno del progetto Erasmus+ GOODFOOD, che prevede corsi di e-learning, pratiche didattiche innovative, esperienze sul campo con analisi di case study aziendali, e quindi si darà voce all'attualissimo tema "Transizione ecologica e innovazione sociale nelle abitudini alimentari dei consumatori. A che punto siamo?" con la condivisione di alcuni risultati di indagini quantitative su segmenti di consumatori italiani, condotte dagli studenti del corso di Laurea Magistrale.
Chiude l'attività allo stand una degustazione di birre e formaggi inglesi: Moor Beer Company e Neals Yard Dairy.

Terre abbandonate

Venerdì 15 settembre, alle ore 14.30 presso l'auditorium BPER (via Sarti 8, Bra) si terrà la conferenza "Terre abbandonate e ricambio generazionale. Dati e buone pratiche per una visione sistemica nazionale" organizzata e promossa da Filiera Futura e dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, con il supporto di Fondazione CRC. La conferenza introduce lo studio nazionale, a cura di UNISG e Filiera Futura, riguardo il recupero e la valorizzazione delle terre incolte e abbandonate e riguardo le modalità per metterle a disposizione dei giovani che vogliono lavorare in agricoltura.

A POLLENZO

Appuntamento a Tavola

Sabato 16 settembre presso il ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia di Pollenzo, cena a cura dello chef stellato e alumno UNISG Juan Camilo Quintero, executive chef del Relais & Châteaux Borgo San Felice Resort a Castelnuovo Berardenga (Siena).

Open Lab presso Laboratorio di Analisi Sensoriale

Sabato 16 Settembre presso il Laboratorio di Analisi Sensoriale UNISG (via Amedeo di Savoia, 8) il gruppo di ricerca in Sensory and Consumer Science dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo propone un test di analisi sensoriale su formaggi a diverso contenuto di grasso dedicato al tema "Formaggi light: il sapore oltre l'etichetta" dove verrà chiesto di assaggiare una selezione di formaggi, di valutarne l'aspetto, l'odore, il gusto e la consistenza e di condividere le proprie opinioni sui prodotti.
Il test è gratuito e aperto a tutti i maggiorenni. Per partecipare, occorre confermare la tua disponibilità al seguente link https://doodle.com/meeting/participate/id/dB65Kzod

Proiezione del film: "Pastori. Una storia dal Piemonte"

Sabato 16 settembre alle 16 proiezione del documentario di Paolo Casalis, sostenuto dalla Regione Piemonte, dedicato alle antiche tradizioni agricole dei pastori piemontesi di capre e pecore, nell'Alta Langa, nella Langa Astigiana, nel Biellese e in Valsesia.

093077

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Cheese: Pollenzo sale in cattedra

Mostre e musei a Cheese

Incontro su pastorizia, lupi e turismo

093077

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.