

Dalla teoria alla pratica: la magica serata dei sapori sostenibili con gli studenti di Scienze Gastronomiche di Teramo

12 Dicembre 2023

di **Giancarlo Pierannunzi**



TERAMO – In una serata che si rivela un vero trionfo per il corso di Scienze e Culture Gastronomiche per la Sostenibilità dell'Università degli studi di Teramo, gli studenti del terzo anno del corso di Cibo e Comunicazione si sono distinti nella realizzazione della cena “30 e lode in cucina – i sapori della sostenibilità”.

Questo straordinario evento, coordinato con maestria dal prof. **Sergio Pipitone**, ha rappresentato un'opportunità unica per mettere in pratica la passione per il cibo e la

sostenibilità, dimostrando come questi due elementi possano convergere in un'esperienza culinaria eccezionale.

Il rettore **Dino Mastrocola**, ha reso ancora più speciale l'atmosfera di "30 e lode in cucina – i sapori della sostenibilità" con la sua calorosa presenza e il suo sincero apprezzamento per gli studenti coinvolti nell'evento. Con il suo abbraccio affettuoso, ha voluto ringraziare personalmente ciascuno degli studenti che ha contribuito al successo della serata, sottolineando il loro impegno, la dedizione e la passione che hanno reso possibile questo evento eccezionale.

Mastrocola ha evidenziato il ruolo cruciale che la formazione e l'esperienza pratica svolgono nell'Università di Teramo, definendola un luogo dove la creatività, l'innovazione e la sostenibilità sono incoraggiate e celebrate.

Ha espresso il suo orgoglio per la comunità universitaria e ha sottolineato l'importanza di iniziative come "30 e lode in cucina", che incarnano lo spirito collaborativo e la dedizione degli studenti e del corpo docente.

Il prof. Pipitone, instancabile nell'impegno e nella dedizione, ha svolto un ruolo chiave nell'organizzazione della serata. Il suo impegno e la sua guida hanno contribuito in modo significativo al successo dell'evento, mettendo in risalto l'importanza di una formazione che integra la passione per la gastronomia con un approccio sostenibile.

Un ringraziamento speciale è andato alla professoressa **Maria Angela Perito**, presidente del corso di laurea di Scienze e Culture Gastronomiche per la Sostenibilità, figura di riferimento e guida ispiratrice per gli studenti coinvolti nell'indimenticabile serata.

La Perito ha giocato un ruolo fondamentale nel plasmare il corso di laurea, incentivando gli studenti a perseguire l'eccellenza accademica e a mettere in pratica gli insegnamenti acquisiti attraverso eventi concreti come questo. Il suo impegno e la sua passione per la gastronomia sostenibile hanno ispirato gli studenti a superare le aspettative, trasformando l'evento in una celebrazione straordinaria della sostenibilità attraverso il cibo.

La collaborazione tra gli studenti del corso di Scienze e Culture Gastronomiche e i ragazzi dell'Istituto Alberghiero "di Poppa" di Teramo, diretti dalla preside **Caterina Provisiero**, è stata fondamentale per la riuscita straordinaria della serata. La fusione di idee, competenze e creatività ha dato vita a un menu unico, pensato per deliziare il palato dei partecipanti e promuovere la sostenibilità attraverso la selezione attenta degli ingredienti.

Il menu presentato è stato un inno alla semplicità e alla bontà degli ingredienti vegetariani, scelti con attenzione alla stagionalità e alla provenienza locale. Ogni piatto è stato presentato con simpatia attraverso dei “crediti universitari”, sottolineando l’impegno e la dedizione degli studenti nel creare un’esperienza gastronomica completa e appagante.

Il percorso culinario è iniziato con un antipasto irresistibile, seguito da primi piatti che spaziavano dalle delizie dei funghi fritti al risotto dall’aglio nero fermentato. Il secondo e il dolce hanno completato il menu in modo eccellente, con piatti come il crumble con castagne e la castagna caramellata, sottolineando ulteriormente l’abilità e la creatività degli chef in erba.

In anteprima nazionale il vino “Pè Nin Perde la Sumente” bio della Cantina Orsogna, che collabora con la prof.ssa **Rosanna Tofalo** di Bioscienze per le analisi microbiologiche di alcune tipologie di vitigni ripescati nei meandri delle campagne abruzzesi ed il Montepulciano d’Abruzzo di Casale dell’Arco di Mosciano Sant’Angelo hanno accompagnato i piatti, aggiungendo un tocco raffinato e sostenibile alla cena.

In conclusione, l’Università di Teramo, si conferma come un luogo dove la qualità dell’insegnamento, l’attenzione agli studenti e la promozione di iniziative innovative e sostenibili creano un ambiente accogliente e stimolante. “30 e lode in cucina – i sapori della sostenibilità” è diventato un esempio tangibile di come l’unione tra passione, formazione e sostenibilità possa creare un’esperienza educativa completa e appagante.

LE FOTO





























