

Mercoledì 6 giugno, a partire dalle 9.30, presso il Centro Congressi Sant'Elisabetta dell'Università di Parma (Campus Universitario), si terrà il workshop "Parmigiano-Reggiano: un modello di integrazione tra ricerca e mercato", organizzato dal corso di laurea in Scienze gastronomiche della Facoltà di Agraria dell'Ateneo in collaborazione con il Consorzio del Parmigiano-Reggiano.

Parteciperanno all'evento Erasmo Neviani, Preside della Facoltà di Agraria, Giuseppe Alai, Presidente del Consorzio del Parmigiano-Reggiano, Corrado Giacomini, docente del Dipartimento di Economia, Chiara Dall'Asta e Germano Mucchetti, docenti del neo-costituito Dipartimento di Scienze degli alimenti. La discussione finale vedrà la presenza di Andrea Fabbri, Direttore del Master in Cultura, organizzazione e marketing dell'enogastronomia territoriale, Franco Poggianti, giornalista RAI e docente di Giornalismo enogastronomico e Leo Bertozzi, Direttore del Consorzio del Parmigiano-Reggiano.

Nell'area geografica di eccellenza del Made in Italy alimentare, eventi capaci di avvicinare produzione, promozione, commercializzazione e ricerca nel settore degli alimenti di qualità sono un primo ma importante passo nella costruzione di una filiera integrata in grado di valorizzare le numerose competenze esistenti.

Il workshop è rivolto a operatori del settore, ricercatori, formatori e studenti interessati ad approfondire alcuni fondamentali aspetti della gestione di un eccellenza dell'industria casearia italiana.