

Gli studenti del corso di laurea di Scienze Gastronomiche dell'Università di Parma saranno presenti all'interno di Pasta Trend , a Bologna Fiere, presso il Padiglione 33, stand C2, e arricchiranno la fiera con diverse iniziative. Come prima cosa porteranno in scena il Maestro del Gusto (MdG), figura professionale formata dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Parma. L'intento è quello di trasmettere i concetti chiave per una corretta educazione alimentare ai piccoli visitatori, proponendo attività ludiche coinvolgenti ma al tempo stesso istruttive.

I MdG di Scienze Gastronomiche apriranno i giochi sabato 2 aprile con "C'è più gusto se… a tavola c'è varietà", attività volta a stimolare il corretto consumo di frutta e verdura nei bambini. Nella mattinata di domenica 3 aprile gli studenti sveleranno i segreti per una buona idratazione con l'evento "Scopri quanto è importante idratarsi con l'acqua e con il cibo". A seguire, nel pomeriggio, i MdG chiuderanno l'iniziativa con "L'importanza della fibra e la differenza tra carboidrati semplici e complessi", dove i bambini potranno osservare i diversi effetti dei due componenti.

Da non perdere l'appuntamento previsto per martedì 5 aprile, alle ore 10, presso il Pad. 33. Gli studenti del primo anno del Corso di laurea magistrale in Scienze Gastronomiche propongono ai visitatori di Pasta Trend il convegno "Pasta alimentare: un alimento funzionale?", a cura dei Proff. F. Brighenti, N. Pellegrini e F. Scazzina dell'Università di Parma e con la collaborazione della Dott.ssa O. Porfiri, agronomo professionista, e del Dott. E. Bertoldi di ASTER.

Il tema trattato riguarderà i vari aspetti legati alla qualità nutrizionale del "pasta meal", con approfondimenti inerenti l'indice glicemico, le modificazioni date dai trattamenti tecnologici e domestici, il crescente arricchimento con elementi funzionali molto in voga negli ultimi anni e, infine, un excursus sull'utilizzo del farro come materia prima nella produzione della pasta.

Il convegno verrà introdotto dal Dott. Bertoldi che illustrerà la Piattaforma Agroalimentare della Rete Alta Tecnologia dell'Emilia-Romagna e le competenze dei laboratori della rete sulla tematica degli alimenti funzionali, e spiegherà come lo studio delle caratteristiche funzionali della pasta rientri in una delle attività.

Gli studenti magistrali di Scienze Gastronomiche insaporiscono il Salone della Pasta con una discussione riguardante un tema di attuale interesse qual è la qualità nutrizionale della pasta, un alimento alla base della nostra alimentazione, tanto da guadagnarsi una vetrina fieristica di tale rilievo.

Il corso di laurea in Scienze Gastronomiche dell'Università di Parma nasce con l'obiettivo di rendere omaggio alla gastronomia, formando professionisti capaci di comprendere, interpretare e vivere al meglio la creazione, la trasformazione e le emozioni legate agli infiniti aspetti della buona tavola.

**Per informazioni:**
Marzia Morganti Tempestini (3356130800)
e gli studenti del I anno del Corso di Laurea Magistrale in Scienze Gastronomiche

**Contatti:**
Viale Usberti, 93/A – 43124 Parma – Italia
Tel. 0521.905965 Fax 0521.906028
e-mail: sc.gastronomiche@hotmail.it