

All'Università si studia "geologia e gusto"

L'ateneo di Urbino lancia la sfida di un corso sulla conoscenza dell'alimentazione di qualità collegata alle scienze della Terra

di OLIMPIA OGLIARI



26 luglio 2013 - Sulla strada della diffusione delle nuove figure professionali legate alla green economy, ecco un'iniziativa inedita a livello universitario che prova a coniugare l'**alimentazione di qualità con le scienze geologiche**. È stato infatti presentato nei giorni scorsi il nuovo **corso post-laurea**, promosso dall'**Università di Urbino** e dedicato al tema "**Geologia e gusto**": un percorso formativo in full immersion con un piede nella tradizione culinaria e gastronomica nazionale e l'altro nella conoscenza della terra. Il principale obiettivo del corso è formare nuove figure professionali quali il "**narratore del gusto**", il "**comunicatore di benessere e selezionatore delle tipicità italiane**", attraverso lo studio dell'analisi sensoriale, della fisiologia del gusto e dello stretto legame tra produttori, prodotti e il territorio che li esprime, migliorando, nel contempo, la cultura del cibo e difendendo i gioielli della terra e gli artigiani del gusto che li creano.

"Abbiamo una grande tradizione di narratori del gusto" ha dichiarato il rettore di Urbino **Stefano Pivato**. "Alla fine del 1800 **Pellegrino Artusi** pubblicò la sua principale opera *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiare bene*, un manuale di cucina che è un capolavoro della cucina italiana ma è anche un pezzo di letteratura, un vero romanzo che testimonia l'affrancamento della cucina italiana da quella francese. Ben vengano dunque corsi come questo, la cucina italiana ha un grande futuro".

"Si studierà **cultura, geologia ed enogastronomia**, ma anche aspetti legati alla scelta dei colori e delle forme con cui accompagnare i cibi", ha spiegato il Prof. Rodolfo Coccioni, ordinario di Paleontologia all'Università di Urbino e direttore del corso. "La parte teorica sarà accompagnata da una parte pratica", prosegue il docente di enogastronomia Giuseppe Cristini. "Accompagneremo gli studenti in aziende agroalimentari ed enologiche del territorio dove si produce biologico e biodinamico, per capire come una diversa insolazione cambia un vino".

L'attività formativa, più simile a un percorso che a un corso vero e proprio, punta anche a valorizzare il territorio del "**Montefeltro**", vero e proprio 'brand' che include un significativo numero di tipicità Dop e Doc. Sfruttando il sostegno di **Coop Adriatica**, il corso si 'sposterà' spesso alla scoperta delle diverse aziende agroalimentari ed enologiche del territorio marchigiano ed emiliano-romagnolo.

Per informazioni sul corso, della durata di 180 ore, visitare il [sito](#)