

ECCELLENZE

TERRITORIO & PRODUZIONI

MODULO DI FORMAZIONE

È stata la Fondazione Dieta Mediterranea ad organizzare la visita nell'ottica anche di promuovere il territorio brindisino

VISITA IN SEI COMUNI

I giovani universitari faranno tappa in quei comuni dove esiste un presidio Slow Food o con grandi potenzialità agroalimentari

Un tour nella terra dei vini e dell'olio

Protagonisti gli studenti del corso di laurea «Italian Food and Wine» di Padova

● Gli studenti del corso di laurea "Italian Food and Wine" dell'Università di Padova saranno impegnati da domani fino a domenica prossima in un tour alla scoperta delle produzioni tipiche della provincia di Brindisi. L'iniziativa è organizzata dalla Fondazione Dieta Mediterranea. Si tratta di un vero e proprio modulo di formazione ed approfondimento che potrebbe trasformarsi anche in uno strumento di promozione del territorio.

«Il corso di laurea - spiegano il presidente della Fondazione, prof. **Gaetano Crepaldi** e il direttore generale **Stefania Maggi** - nasce con l'obiettivo di promuovere le eccellenze produttive agroalimentari ed enogastronomiche italiane, è strutturato interamente in lingua inglese ed è rivolto a studenti di diverse nazionalità e culture. La Fondazione si inserisce in questo contesto attraverso la realizzazione di giornate di approfondimento dedicate alla

Dieta Mediterranea, per completare l'iter formativo degli studenti, chiamati a scandagliare tutti gli aspetti collegati alle produzioni di eccellenza in termini di benefici sulla salute delle persone, di qualità del prodotto, di innovazione dei processi di produzione, di caratterizzazione storico-culturale e di sostenibilità ambientale».

In questo senso la Fondazione intende promuovere il modulo sulla Dieta Mediterranea nei luoghi in cui essa trova maggiore espressione e radicamento in termini culturali, sociali, economici, scientifici, ambientali e paesaggistici. Un approccio multidimensionale che porterà gli studenti a visitare territori ed aziende presenti ad Ostuni, Cisternino, Carovigno, Brindisi, Cellino e San Michele. Sei comuni con grandi potenziali agroalimentari alcuni dei quali con presidi Slow Food e Denominazioni di origine controllata.

«L'obiettivo - aggiungono Crepaldi e Maggi - è di ampliare le attività di formazione degli studenti universitari attraverso un conoscenza più approfondita dei territori italiani, in questo caso la Puglia e la provincia di Brindisi, mediante visite guidate all'interno di aziende particolarmente rappresentative, che rispecchiano la tradizione mediterranea nella tipologia dei prodotti agroalimentari, e che siano delle eccellenze in termini di qualità, di sostenibilità e di innovazione, offrendo al tempo stesso l'opportunità di vivere questi luoghi in prima persona».

Il tour, coinvolgendo attivamente enti ed istituzioni del territorio potrà offrire agli studenti dell'Università di Padova tutti gli strumenti necessari per attivare eventuali percorsi post-formativi che accompagneranno gli stessi anche verso il mondo del lavoro.

Vincenzo De Leonardis



AGROALIMENTARE Prodotti tipici della Dieta Mediterranea

BRINDISI-CELLINO PRIMA TAPPA PER GLI STUDENTI

Nel capoluogo e anche più a Sud nel regno dei vitigni

CAROVIGNO CON ESCURSIONI NELLA RISERVA

A Torre Guaceto per apprendere l'arte della pesca

SAN MICHELE CONOSCENZA DIRETTA DEL PRODOTTO

Alla scoperta dei «segreti» del fico mandorlato

CISTERNINO VISITA IN UNO STORICO FRANTOIO

La conoscenza dell'extravergine e delle sue varietà