

UNITE: DUE CHEF ALL'INAUGURAZIONE CORSO LAUREA SCIENZE E CULTURE GASTRONOMICHE

4 Ottobre 2020



TERAMO – Peppino Tinari del ristorante Villa Maiella di Guardiagrele e Massimiliano Capretta del ristorante Arca di Alba Adriatica saranno i due chef che parteciperanno all'inaugurazione del nuovo Corso di laurea dell'Università di Teramo in Scienze e culture gastronomiche per la sostenibilità. L'evento inaugurale si terrà lunedì 5 ottobre a partire dalle ore 10.00 nell'Aula Magna del polo didattico Silvio Spaventa.

Ad accogliere gli studenti ci saranno il rettore Dino Mastrocola, il preside della Facoltà di Bioscienze Enrico Dainese e il coordinatore del Corso Maria Angela Perito. Modera l'incontro Mauro Serafini, docente di Nutrizione umana della Facoltà di Bioscienze.

“La scienza gastronomica – spiega il rettore Dino Mastrocola – non può solo essere insegnata, ma deve essere acquisita sul campo. Per questo il nuovo corso di laurea sarà una contaminazione continua tra scienza ed esperienza, un binomio imprescindibile per garantire una formazione di alto livello, immediatamente spendibile. La sola teoria non basta, non basta mai per nessun tipo di formazione. La presenza degli chef, i primi di una lunga serie tra i professionisti che animeranno il nuovo corso di laurea, garantisce la continua sintesi tra valore scientifico e valore sensoriale nel vasto e variegato campo della gastronomia”.