

Viaggio studio degli studenti del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, e dei corsi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti

CAPRAROLA (VT) 18 e 19 ottobre 2023



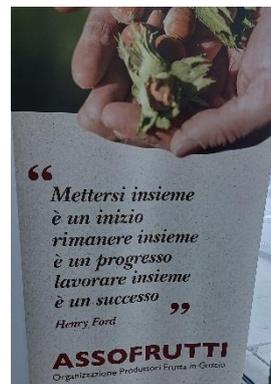
Gli studenti dei Corsi di Laurea in Tecnologie Alimentari, Triennale e Magistrale, e quelli del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie hanno partecipato ad un viaggio di studio che si è svolto presso Caprarola (VT) nei giorni 18 e 19 ottobre 2023.

Grazie alla precisa e puntuale organizzazione del Dott. Domenico Moretti (recentemente laureato presso il Dipartimento AAA) e della dott.ssa Olta Myftarago e grazie alla guida della Professoressa Messina, gli studenti hanno potuto conoscere una realtà molto importante quale quella della coltivazione, raccolta e trasformazione di nocciole e castagne.



Nella prima giornata, dopo aver visitato un nocciolo di circa 500 ha ed aver appreso pratiche colturali e di raccolta delle nocciole, e dopo aver consumato il pranzo al sacco presso lo splendido Lago di Vico, il gruppo si è trasferito ad “Assofrutti” un’organizzazione di produttori di frutta in guscio che ha come scopo la promozione e

la commercializzazione della nocciola, la divulgazione delle innovazioni, la difesa, l’assistenza e fornitura di aiuti strutturali ai produttori di nocciole, e non da ultimo la ricerca.



Nel secondo giorno di visita, gli studenti sono stati ospitati dall’azienda “Cimina Dolciaria” (Capranica, VT) dove hanno avuto modo di osservare tecniche di lavorazione di nocciole e di cioccolato per la realizzazione di prodotti dolciari di vario genere.

Anche se il viaggio di studio era incentrato sulla conoscenza della nocciola e della castagna, il gruppo si è ritagliato un momento prettamente culturale visitando lo splendido Palazzo Farnese presente al centro di Caprarola. Visita molto interessante e culturalmente valida.



Nel primo pomeriggio, poi, gli studenti hanno visitato un'altra azienda di trasformazione "La Gentile" di Nello Lupino specializzata in creme di nocciole e prodotti dolciari come torroni e/o panettoni artigianali.

I *feedback* ricevuti dagli studenti sono stati tutti molto positivi.

Altri scatti

