



COMUNICATO STAMPA

L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE A FRIULI DOC

Udine, 3 settembre 2020

La rinnovata presenza dell'**Università di Udine** nella progettazione e nella realizzazione di alcuni eventi all'interno della manifestazione enogastronomica di punta della nostra Regione quale è Friuli Doc corrisponde appieno alla sua missione di servizio al territorio valorizzando le conoscenze, gli studi, le eccellenze presenti in ateneo e mettendole a disposizione, in termini divulgativi, a tutti i partecipanti alla manifestazione.

L'Università di Udine, con i suoi corsi di laurea in **Viticoltura e Enologia, Scienze e tecnologie alimentari** e con il nuovo corso, attivato lo scorso anno accademico, in **Scienza e cultura del cibo**, ha da sempre posto in grande evidenza le tematiche relative allo studio di settori strategici dell'enoagroalimentare, intercettando così una domanda di formazione in questo settore economico che negli ultimi anni ha manifestato tassi di crescita rilevanti, ma che proprio per questo, sente la necessità di garantire nei settori della produzione, trasformazione, distribuzione e consumo degli alimenti, del marketing territoriale e delle conseguenti politiche, conoscenze sempre più elevate e trasversali.

Ecco quindi che nel corso del programma dei 4 giorni della ventiseiesima edizione di Friuli Doc, la presenza dell'Università non si limita solo ad "ospitare" presso il plateatico di **Palazzo Florio** le interessanti **iniziative di Coldiretti**, ma a fornire momenti di **approfondimento** su tematiche di interesse generale, cercando di creare momenti di confronto, di racconto in termini di contaminazione della conoscenza e di dialoghi con i cittadini.

Di seguito il **programma degli eventi** che si terranno presso la Loggia del Lionello:

CIBO SCADUTO: LO BUTTO O LO CONSUMO?

Riflessione sulla corretta interpretazione delle informazioni riportate in etichetta ai fini della promozione di un consumo alimentare consapevole e sostenibile.

Prof.ssa Lara Manzocco (venerdì 11/09 ore 10.30)

VINO, SOLFITI & C.

Un tuffo nel bicchiere fra composizione e tecnologia, per conoscere meglio cosa beviamo e comprendere i concetti di qualità e salubrità delle produzioni enologiche.

Prof. Piergiorgio Comuzzo (venerdì 11/09 ore 17.00)

IL NOSTRO PROSCIUTTO

Il San Daniele DOP, eccellenza a livello internazionale, risultato di un processo produttivo controllato e tracciato in ogni fase, a partire dalla scelta e dall'alimentazione del singolo animale.

Prof. Edi Piasentier (sabato 12/09 ore 17.00)



FRIULI · D O C



VINI - VIVANDE - VICENDE - VEDUTE



UN GIRO NELLE OSTERIE DI IERI E DI OGGI

Come si è modificato il ruolo delle osterie nel tessuto sociale friulano dal 300 fino ai giorni nostri.

Prof.ssa Nadia Innocente (domenica 13/09 ore 17.00)

Ufficio Stampa Friuli Doc 2020

Adriana Cruciatti - 335 6853775

Adriano Del Fabro - 338 3245229

friulidoc@caltpr.it

CALT press office