

## LIVE BENCHMARK DE TURISME ENOGASTRÒNOMIC A LA TOSCANA I EMILIA-ROMAGNA (Itàlia)

Presentació de les localitzacions i principals motius per la seva selecció:

### Antica Macelleria Falorni

- Des de fa més de 200 anys, la família Falorni produeix carn i embotits d'alta qualitat al cor de la regió de Chianti, transmetent de generació en generació els secrets de les receptes antigues i les habilitats de processament artesanal.
- Premiada com una de les 150 empreses que han fet la història d'Itàlia.
- Inclosa a la llista Forbes d'excel·lència en cuina italiana 2021



## Finca Dievole, vi i oli d'oliva, complex i restaurant

- Forma part del grup Alejandro Bulgheroni Family Vineyards (ABFV) Italy, una xarxa de cellers ubicats a les regions vinícoles més importants de la Toscana, alguns dels *terroirs* més estimats del món: Chianti Classico, Montalcino i Bolgheri
- Aquests cellers tenen en comú no només la filosofia en la producció, centrada en la millor qualitat i sostenibilitat (gràcies a la qual s'obtenen vins molt elegants i un exquisit oli d'oliva verge extra) sinó també l'hospitalitat, que presumeix del gust autèntic i discret de l'estil de vida tan tradicional de la Toscana.
- Dievole ofereix una sèrie de visites exclusives relacionades amb el vi, l'oli d'oliva i l'experiència a la zona de Chianti.



## Turchi Farm - oli d'oliva, restaurant i ressort



- La granja va ser fundada a mitjans del segle XV per Amin Saud, de Turquia. Avui acull l'Antica Locanda della Luna, una granja de vacances acollidora amb habitacions per als hostes, piscina, restaurant i una petita botiga on comprar productes locals de la granja.
- Produeixen l'Oli d'Oliva Verge Extra DOP Colline di Romagna, Presídida Slow Food: a més de ser un Presídida Slow Food, aquest oli va ser premiat al concurs AIPO d'Argento 2020/2021.
- Tenen en compte tots els processos ecològics tant en la producció dels seus productes com en el subministrament dels mateixos.



## Casa Artusi

- Casa Artusi és el primer centre de cultura gastronòmica dedicat íntegrament a la cuina casolana italiana.
- Acull l'“Associazione delle Mariette”, que amb 140 socis, té un paper fonamental a l'Escola de Cuina Casa Artusi. Els Mariette estan agermanats amb “[La Cuina a Sils](#)”.
- Conté una biblioteca només sobre gastronomia amb llibres de tot el món, en la qual es troba el primer llibre de receptes italianes de Pellegrino Artusi.
- Acull l'esdeveniment anual “[Festa Artusiana](#)” que converteix la ciutat de Forlimpopoli en la capital italiana del menjar.



## Finca vitivinícola Poderi dal Nespoli



- La història de Poderi del Nespoli recull quatre generacions de viticultors de la Romagna amb un gran sentiment a la seva terra i els seus fruits.
- Poderi dal Nespoli produeix vins d'alta qualitat amb l'objectiu d'exportar la bona qualitat de la Romagna als mercats internacionals.
- L'any 2006 va ser premiada amb el prestigiós reconeixement de les 3 copes del Gambero Rosso.
- Des de l'any 2010, quan la família Ravaioli es va associar amb el grup Mondodelvino, els vins Poderi dal Nespoli han arribat a nombrosos mercats internacionals.





## **Ciències i Cultura de la Gastronomia i Viticultura i Enologia**

El grau en Ciències i Cultura de la Gastronomia pretén formar experts amb diferents competències. D'una banda, competències en **tecnologia alimentària i microbiologia** capaços de garantir la formulació d'aliments segurs i innovadors; i en **nutrició humana** per tal d'incloure les especialitats enogastronòmiques en models d'alimentació correcta i saludable. D'altra banda, competències que els permetin interactuar de manera productiva amb el territori i els consumidors, per tal de maximitzar la relació.

### **Viticultura i Enologia**

Per mitjà d'aquest grau es configura la figura de l'enòleg. Ofereix una formació professional sobre els coneixements i les tecnologies del sector vitivinícola modern.

