



## UniRC| Agraria. Giornata internazionale dedicata alla pizza. Tradizione, innovazione e territorialità.

Tradizione, innovazione e territorialità. Questi i temi trattati durante il seminario organizzato presso il Dipartimento di AGRARIA dell'Università degli studi Mediterranea di Reggio Calabria il 17 gennaio 2023 in occasione della Giornata internazionale dedicata alla pizza.

Nel corso del seminario *"Giornata mondiale della Pizza: qualità del prodotto Made in Italy per eccellenza"* sono stati esposti ad un uditorio composto da studenti, operatori del settore e professionisti, i risultati ottenuti in 3 anni di ricerca sulla Pizza napoletana STG nell'ambito del Progetto Nazionale *"The Neapolitan pizza: processing, distribution, innovation and environmental aspects"* responsabile per l'unità di ricerca dell'Ateneo reggino la Prof.ssa Amalia R.M. Piscopo, in partenariato con le sedi universitarie di Napoli, Molise, Salerno, Bari e il Consiglio Nazionale delle Ricerche di Avellino.

All'evento hanno partecipato il **Rettore Prof. Giuseppe Zimbalatti dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria** e del **Direttore del Dipartimento di Agraria UniRC, Prof. Giovanni E. Agosteo**.

*"La qualità degli ingredienti impiegati nel topping della pizza risulta fondamentale dal punto di vista nutrizionale e salutistico"* dichiara la **Prof.ssa Amalia R.M. Piscopo, Coordinatore del Corso di Studi magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari**. *"I risultati della nostra ricerca hanno dimostrato come l'olio extra vergine di oliva, in combinazione con un pomodoro di qualità, possa contribuire a incrementare le proprietà benefiche per i consumatori, in particolare quando deriva da una sola cultivar di olivo, in quanto possiede un esclusivo corredo di composti antiossidanti fenolici ed aromatici che ne differenziano in maniera incisiva la qualità rispetto ad altri oli, anch'essi EVO ma ottenuti da miscele"*.

*"La percezione organolettica complessiva della pizza"* riferisce il **Prof. Antonio Mincione, Coordinatore del Corso di studi triennale in Scienze e tecnologie alimentari**, *"è fortemente influenzata dalla qualità del topping, e viene distintamente percepita quando vengono impiegati prodotti con peculiari caratteristiche gustative. Il consumatore, quindi, tende ad apprezzare maggiormente la struttura, l'aspetto visivo ed il sapore caratteristico delle pizze ottenute con Mozzarella di bufala DOP, come dimostrano gli studi di analisi sensoriale condotti su differenti tipologie di formaggio usati per il topping."*

L'innovazione della ricerca si esprime anche col food-design, alla base di nuove proposte alimentari derivanti anche da nuove necessità, quali quelle legate alle sempre più diffuse intolleranze alimentari dei consumatori. *"Le attività condotte dalla nostra unità operativa"*, dichiara la **Prof.ssa Antonella Pasqualone, docente dell'Università degli studi di Bari Aldo Moro** hanno permesso di realizzare pizze gluten free con 'etichetta pulita' (cioè senza additivi) mediante l'impiego di farina di lenticchie pregelatinizzata. *Queste pizze, dalle ottime proprietà sensoriali, hanno presentato contenuti di proteine e fibre tali da essere etichettate come 'fonte di proteine' e 'fonte di fibre' secondo il Reg. UE 1924/06"*.

Il ruolo del pizzaiolo è allo stesso modo rilevante in termini di qualità. Si è celebrato infatti il quinto anniversario del riconoscimento dell'arte del pizzaiolo napoletano quale patrimonio immateriale dell'UNESCO, per la maestria con cui gli ingredienti vengono scelti, lavorati, abbinati (in qualità e quantità) e sottoposti a cottura per la produzione del tanto amato alimento made in Italy che muove ogni anno un giro di fatturato pari a 15 miliardi di euro, con 100mila addetti impiegati a tempo pieno.

E proprio di territorialità e dello strumento P.I.T. che si è proseguito a discutere con la Dott.ssa Stefania Crucitti, tecnologa alimentare e referente del Distretto Identitario Alimentare dell'Accademia delle Imprese Europea. Il seminario si è concluso con l'intervento dello Chef Nunzio Foti dell'Associazione Provinciale Cuochi Reggini sulla preparazione e cottura della pizza, con uno sguardo verso i nuovi trend delle pizze gourmet e della pizza contemporanea.

CARLO TARANTO

UFFICIO STAMPA E SOCIAL MEDIA UNIVERSITÀ MEDITERRANEA DI REGGIO CALABRIA

✉ ctaranto@unirc.it | 🌐 @unircmedi 📷 @unircmedi 🐦 @UniRCMedi



**Il Prof. Marco Poiana, professore ordinario di Scienze e tecnologie alimentari presso l'Università Mediterranea di Reggio Calabria**, moderatore del seminario, dichiara: *“Quanto approfondito nella giornata è un chiaro esempio delle competenze del Laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari. Il Dipartimento di Agraria, in precedenza Facoltà di Agraria, da oltre vent'anni ha attivato dei Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari che hanno l'obiettivo di fornire le conoscenze e le conseguenti competenze a questa figura professionale molto importante per la Calabria. La valutazione, anche attraverso tecniche analitiche strumentali e sensoriali, delle materie prime e dei prodotti alimentari ottenuti, la gestione dei processi di trasformazione, la promozione e valorizzazione degli alimenti, soprattutto quelli legati al territorio, sono tutti aspetti che il Tecnologo Alimentare deve possedere. Inoltre, al fine di sviluppare il comparto, una particolare attenzione deve essere rivolta alla innovazione di processo e di prodotto, permettendo il miglioramento qualitativo delle produzioni e l'ampliamento della gamma delle stesse per soddisfare le richieste delle diverse tipologie di consumatori e dei produttori. –il prof. Poiana conclude - “Giornate come quella odierna sono molto importanti al fine di fare conoscere le attività del Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria che individua una importante mission nello sviluppo del comparto agroalimentare calabrese, obiettivo raggiungibile anche attraverso i laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari, i quali possono migliorare il livello delle loro competenze, sviluppando tesi di laurea su argomenti come quelli trattati nell'odierna manifestazione”.*

Reggio Calabria 20 gennaio 2023

CARLO TARANTO

UFFICIO STAMPA E SOCIAL MEDIA UNIVERSITÀ MEDITERRANEA DI REGGIO CALABRIA

 ctaranto@unirc.it |  @unircmedi  @unircmedi  @UniRCMedi