



# — La Cucina Solidale di Agraria —





# COSCENZE GASTRONOMICHE

*Tutte le strade portano alla Tavola:  
polo di sapienza, manodopera e condivisione.*



# UN'IDEA COLMA DI SOLIDARIETÀ

Le conseguenze economiche e sociali causate dal periodo di restrizione sanitaria per l'epidemia di COVID19 hanno inevitabilmente ostacolato anche l'attività delle reti di accoglienza cittadine.

**La ristorazione, uno dei settori maggiormente colpiti, ha dato origine ad un moto spontaneo di solidarietà coinvolgendo ristoranti, cuochi, produttori e associazioni di volontariato, preparando in poche settimane migliaia di pasti per chi aveva bisogno di cibo.**





Seguendo tale impegno, il **Dipartimento di Agraria dell'Università di Napoli Federico II**, avendo nel proprio DNA i valori di solidarietà e sostenibilità e nella propria offerta formativa Corsi di Laurea in Scienze Agrarie e Forestali, Tecnologie Alimentari, Viticoltura ed Enologia e Scienze Gastronomiche Mediterranee, **nello spirito della Terza Missione non può e non intende sottrarsi dal mettere a disposizione della comunità il proprio sapere, le competenze.**



# LA CUCINA SOLIDALE DI AGRARIA



**CoScienzeGastronomiche** nasce con l'idea di **diffondere la cultura del mangiar bene nel segno della salute e della solidarietà**: una cucina sana ispirata alla Dieta Mediterranea senza sprechi, con prodotti eccellenti del territorio e menù studiati per offrire il giusto equilibrio tra sapori tradizionali e corretto apporto alimentare.

CoScienze Gastronomiche **coinvolge risorse interne ed esterne al Dipartimento di Agraria, volontariato e professionisti del mondo della ristorazione** che si alterneranno ai fornelli coadiuvati dagli studenti dei vari Corsi di Laurea che su base volontaria potranno vivere una straordinaria esperienza umana prima ancora che professionalizzante che avrà valore come CFU.



# LA CUCINA SOLIDALE DI AGRARIA

**Obiettivo:**  
**PRODUZIONE DI 100 PASTI**  
**CON CADENZA MENSILE.**

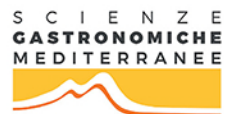


**Destinazione**  
**ENTI RELIGIOSI, ONLUS,**  
**ASSOCIAZIONI NO-PROFIT**  
**TERRITORIALI.**





# SOGGETTI COINVOLTI



# SOGGETTI COINVOLTI

---



- **Università**

docenti, personale universitario e soprattutto studenti

- **L'Associazione Cuochi Napoletani, Chef del territorio**

coinvolti nella preparazione dei pasti

- **Aziende**

produttori di materia prima ed aziende che orbitano intorno al settore del food (fornitori di utensili, pack alimentari ecc...)

- **Testimonial**

personaggi del mondo dello spettacolo, della musica, etc coinvolti nella promozione e divulgazione del progetto solidale

- **Enti Onlus Territoriali**







# MEDIA & DIVULGAZIONE



# MEDIA E DIVULGAZIONE

- **Canali divulgativi Università degli Studi di Napoli Federico II**  
interni all'Università e del mondo scientifico.
- **Ufficio Stampa del Rettorato**  
dell'Università degli Studi di Napoli Federico II
- **Giornalisti enogastronomici**  
**Blogger del settore Food**  
coinvolti personalmente e direttamente nel progetto.





# PLUS PER CATEGORIA



# PLUS PER LE AZIENDE E ATTIVITÀ

- **Visibilità sul Territorio**
- **Possibilità di Cross Business** entrando in contatto con realtà locali che operano nel settore del food e della ristorazione.
- **Possibilità di recupero della materia prima in scadenza** abbattendo i costi di smaltimento e destinando il prodotto ancora fresco ad un progetto solidale.



# PLUS PER GLI STUDENTI

---



- **Confronto con realtà Attive sul Territorio**
- **Esperienza Umana** composta da lavoro di squadra con e per gli altri.
- **Didattica con professionisti del mestiere**
- **Esperienza diretta sul campo** con messa in pratica delle nozioni acquisite.





# IL KNOW HOW PER IL SOCIALE



# UN MENÙ BUONO E BILANCIATO

*A cura del Prof. Raffaele Sacchi*



Una pietanza non è solo la casa del gusto ma anche di innumerevoli proprietà nutritive. Entra qui la competenza del **Corso di Laurea di Scienze Gastronomiche Mediterranee** che mette a disposizione l'**intrinseca conoscenza delle materie prime e dei processi di trasformazione delle stesse** per stilare menù non solo eccellenti al palato, ma anche bilanciati in base alla fascia d'età.





# COSCENZE GASTRONOMICHE

*Il cibo è il sostentamento per il corpo,  
la solidarietà è il nutrimento per l'anima.*

