

Des étudiants italiens découvrent les produits de Haute-Loire

eveil.fr/puy-en-velay/ruralite/2018/04/18/des-etudiants-italiens-decouvrent-les-produits-de-haute-loire_12817679.html

Alimentation

Publié le 18/04/2018 à 14h47



Les étudiants ont été reçus au Conseil départemental. © eveil

Dans le cadre de leurs études à l'université de sciences gastronomiques en Italie, une vingtaine de jeunes ont découvert les produits de Haute-Loire.

Fondée il y a quinze ans, l'Università degli studi di scienze gastronomiche (Université des sciences gastronomiques) située à Pollenza en Italie a pour vocation de former ses étudiants sur "le concept même de nourriture. Notre but n'est pas de les faire devenir des cuisiniers", explique Maddalena Relli, représentante de l'université. Chaque année, les différentes promotions effectuent deux voyages pour découvrir des produits emblématiques d'un territoire. Lors de cette semaine, c'est donc une vingtaine d'étudiants de deuxième année de licence qui ont débarqué en Auvergne pour découvrir, les fromages, les viandes et autres produits du territoire. "Ils ont la volonté d'aller sur des zones où les productions sont peu connues", confie Régis Marcon, chef étoilé de Saint-Bonnet-le-Froid, qui faisait office de guide.



Les jeunes étudiants se sont rendus dans le secteur du Mézenc pour découvrir le Fin Gras.

PUBLICITÉ

[inRead invented by Teads](#)

Les sentinelles de Slow food

L'Université s'inscrit dans le mouvement Slow food. Les deux ont été fondés par Carlo Petrini, respectivement en 2004 et en 1986. Le mouvement international a été créé en réaction à l'émergence du mode de consommation de type fast-food et prône la consommation, le développement des produits locaux en aidant les producteurs à valoriser leurs produits et en s'intégrant sur les marchés.

Les produits ainsi visés sont appelés "Sentinelles" et l'Auvergne en possède deux : le Fromage d'Auvergne au lait de race Salers et la Lentille blonde de Saint-Flour.

Dans la même rubrique



Lire le journal
