

ACTIVIDADES ACADÉMICO-CULTURALES

Simultáneamente a los eventos que se llevaron a cabo en la *Università di Parma*, los participantes tuvieron la oportunidad de conocer más sobre la Universidad anfitriona, la cultura y culinaria italiana.

El día 24 de octubre de 2016, luego de la Asamblea General del GCUB, la *Università di Parma* ofreció un magnífico cóctel de bienvenida a los participantes (fotos abajo) con productos de la Región de Emilia Romana, como el presunto de Parma, queso *parmigiano-reggiano* y vinos de producción local.



Figura 1- Bienvenida a los participantes durante el Cóctel y Productos típicos de la región

El día 25 de octubre de 2016, la *Università di Parma* ofreció una cena de gala a los participantes. La cena inició una bella presentación de fragmentos de opera *Il tovatone*, de Giuseppe Verdi, realizada por la **Orquesta Sinfónica de la *Università di Parma*** y dirigida por el **Maestro Luca Aversano**. Durante la noche de gala, los invitados pudieron confraternizar y experimentar la típica culinaria italiana.



Por otra parte, el 27 y el 28 de octubre de 2016, los participantes tuvieron la oportunidad de conocer la **CSAC - Centro de Estudios y Archivo de Comunicación la *Università di Parma***, el **Consorcio Produttori Sociale Latte (fábrica de quesos)** y la **Escuela Internacional de Cocina Italiana - ALMA**.

Fundado a finales de 1960, el **CSAC** incluye una serie de obras de arte contemporáneo, entre pinturas, esculturas, fotografías, artes gráficas, diseños y diseños arquitectónicos del siglo XIX hasta la actualidad. El CSAC logró la impresionante cantidad de 12 millones de artículos organizados en cinco secciones: Bellas Artes, Medios de Comunicación, Proyectos, fotografía y artes visuales.



La fábrica de quesos *Consorzio Produttori*

Latte Sociale, fundada en 1993, es una de las primeras cooperativas en la provincia de Parma. Creada inicialmente para abastecer a la ciudad de Parma con leche fresca, a lo largo de los años ha crecido para convertirse en uno de los principales productores de queso *Parmigiano Reggiano*. Cada año, la planta recoge cerca de 45.000 metros cúbicos de proveedores de leche para producir cerca de 9.000 queso *Parmigiano Reggiano*.



El tercer destino de 27 de octubre fue el ALMA - **Escuela Internacional de Cocina Italiana**, líder mundial en la educación y formación de la cocina italiana internacional. ALMA educa a los chefs y *sommeliers* de todo el mundo, formando profesionales en la cocina italiana con los programas de formación de alto nivel a cargo de los profesores que lideran el campo mundialmente. ALMA tiene su sede en el magnífico *Palazzo Ducale di Colorno*, cerca de Parma, que cuenta con instalaciones de enseñanza y cocina de última generación.



El 28 de octubre de 2016, los participantes podían elegir entre dos actividades: visita al **Museo Ferrari - Maranello**, o recorrer las atracciones y monumentos históricos de la ciudad de Parma. En la primera alternativa, los participantes tuvieron la oportunidad de visitar el museo de carros de fórmula 1 más famoso del mundo. Allí conocieron la historia de Ferrari y su marca, así como los modelos históricos, campeones en las competencias internacionales. También pudieron admirar los modelos de producción limitada y modelos exclusivos, no disponibles para la venta o competencia.



En la **visita guiada de la ciudad de Parma**, los participantes pudieron descubrir la belleza artística e histórica de la ciudad de Parma, como la impresionante Catedral con frescos de *Correggio* y magnífico Baptisterio. En una tarde agradable y llena de historia y cultura, recorrieron las calles del centro de la ciudad en una verdadera clase al aire libre.