

ATIVIDADES ACADÊMICO-CULTURAIS

Concomitante aos eventos que ocorreram na *Università di Parma*, os participantes tiveram a oportunidade de conhecer mais sobre a Universidade anfitriã e a cultura e a culinária italiana.

No dia 24 de outubro de 2016, após a Assembleia Geral do GCUB, a *Università di Parma* ofereceu um magnífico coquetel de boas-vindas aos participantes (fotos abaixo) com produtos da Região da Emília Romana, como o presunto de Parma, queijo *parmigiano-reggiano* e vinhos de produção local.



Figura 1- Boas vindas aos participantes durante o Coquetel e produtos típicos da região.

No dia 25 de outubro de 2016, a *Università di Parma* ofereceu um jantar de gala aos participantes. O jantar teve início com uma bela apresentação de trechos da ópera *Il trovatore*, de Giuseppe Verdi, realizada pela **Orquestra Sinfônica da *Università di Parma*** e regida pelo **Maestro Luca Aversano**. Durante a noite de gala, os convidados puderam confraternizar e experimentar a típica culinária italiana.



Ademais, nos dias 27 e 28 de outubro de 2016, os participantes tiveram a oportunidade de conhecer o **CSAC – Centro de Estudos e Arquivo de Comunicação da *Università di Parma***, o **Consorzio Produttori Latte Sociale (Fábrica de queijos)** e a **Escola Internacional de Culinária Italiana – ALMA**.



Fundado ao final dos anos 1960, o **CSAC** comporta uma séria de peças de arte contemporâneas incluindo pinturas, esculturas, fotografias, artes gráficas, designs e projetos arquitetônicos do século XIX aos dias de hoje. O **CSAC** atingiu o impressionante número de 12 milhões de

itens organizados em cinco seções: Belas Artes, Mídia, Projetos, Fotografia e Artes Visuais.

Já a fábrica de queijos *Consorzio Produttori Latte Sociale*, fundada em 1993, é uma das primeiras cooperativas da Província de Parma. Primeiramente criada para suprir a cidade de Parma com leite fresco, ela cresceu ao longo dos anos até tornar-se um dos principais produtores do queijo *Parmigiano Reggiano*. A cada ano, a fábrica coleta cerca de 45.000 metros cúbicos de leite de seus fornecedores para



produzir cerca de 9.000 queijos *Parmigiano Reggiano*.

O terceiro destino do dia 27 de outubro foi a ALMA - **Escola Internacional de Culinária Italiana**, líder mundial em educação internacional e treinamento para culinária italiana. A ALMA educa chefes e *sommeliers* de todo o mundo, formando profissionais em culinária italiana com programas de treinamento de alto nível, executados por professores que lideram o campo mundialmente. A ALMA tem sua sede do magnífico *Palazzo Ducale di Colorno*, próximo a Parma, equipado com instalações de ensino e cozinha de última geração.

No dia 28 de outubro de 2016, os participantes puderam optar entre duas atividades: visita ao Museu Ferrari – Maranello, ou visita guiada às atrações e monumentos históricos da cidade de Parma. Na primeira alternativa, os participantes tiveram a oportunidade de visitar o museu do carro de fórmula 1 mais famoso do mundo. Lá, conheceram a história da Ferrari e sua marca, além de modelos históricos, campeões em competições internacionais. Puderam, ainda, admirar modelos de produção limitada, e modelos exclusivos, não disponíveis para venda ou competição.



Já na visita guiada pela cidade de Parma, os participantes puderam descobrir as belezas artísticas e históricas da cidade de Parma, como a deslumbrante Catedral com afrescos de Correggio e o magnífico Batistério. Em uma tarde agradável e cheia de história e cultura, percorreram as ruas do centro da cidade da cidade em uma verdadeira aula ao céu aberto.