UniversityLab: arrivano i tre prodotti Pearmesan, Il Cafferino e Meditè

ragazzi-cibo-food-innovativo-7f3af6f9

Pearmesan, Il Cafferino e Meditè sono i tre prodotti innovativi ideati e realizzati da tre gruppi di studenti dell'Università degli Studi di Milano all’interno del percorso didattico UniversityLab, in collaborazione con la Società Opessi e i laboratori di ricerca applicata di importanti aziende del settore dolciario.

I protagonisti della terza edizione di UniversityLab sono **15 studenti**, selezionati tra i candidati del corso di laurea magistrale in scienze e tecnologie alimentari dell’**Università degli Studi di Milano**, che sono stati guidati in ogni fase del progetto dal team Opessi costituito da **Claudia Bonardi, Alessandra Perolari e Annalisa Santoro**, da una serie di specialisti e con la supervisione della docente **Carola Cappa**.

Pearmesan è **uno snack gourmet** ideato con prodotti della tradizione italiana: la crema al parmigiano si incontra con le pere candite e con la croccantezza delle nocciole tostate, all’interno di un friabile wafer salato.

Uso innovativo del caffè, invece, nel prodotto Il Cafferino, **una barretta** nata dalla combinazione di pseudocereali, miglio e amaranto soffiati e caramellati, uniti alla sensazione crunchy dei fiocchi di mais. Il caffè, per l’appunto, si presenta sotto forma di jelly, separata dalla base ai cereali da un leggero strato di burro al cacao con il tutto ricoperto da cioccolato fondente.

Infine lo **sponge cake salato alle verdure**: parliamo di Meditè, snack caratterizzato da un pan di spagna di melanzane, zucchine e peperoni farcito da una crema al formaggio arricchita da granelli di pepe. Il nome Meditè vuole richiamare la mediterraneità degli ingredienti caratterizzanti. I tre prodotti di UniversityLab sono stati presentati ufficialmente a **Ipack-Ima 2022** nell’area laboratorio OpessiLab durante tutta la fiera.