



## UniversityLab: la Statale di Milano e l'industria dolciaria per il cibo del futuro

*Il percorso di eccellenza Opessi UniversityLab, coordinato dall'Università degli Studi di Milano e dalla società Opessi srl, ha dato la possibilità a 15 studenti di creare dei prodotti alimentari innovativi, seguendoli dalla fase R&S fino alla realizzazione industriale e allo studio del packaging, per avvicinare i futuri tecnologi al mondo dell'industria. I prodotti sono stati presentati ufficialmente a Ipack-Ima 2022.*

Milano, 26 luglio 2022 – **Pearcheese, 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 di **UniversityLab**, un Percorso di Eccellenza di didattica e formazione che per il terzo anno vede lavorare a stretto contatto l'**Università Statale di Milano con la Società Opessi srl** e i laboratori di ricerca applicata di importanti aziende del settore dolciario.

I protagonisti della terza edizione del Percorso di Eccellenza Opessi 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 (dalla ricerca e sviluppo all'ingegneria, alla sostenibilità economica, fino alla comunicazione e allo studio di packaging) dalle tecnoghe alimentari del team Opessi **Claudia Bonardi, Alessandra Perolari, Annalisa Santoro** oltre che dagli specialisti che hanno collaborato nel corso del progetto, e supervisionati da **Carola Cappa**, docente del corso di *Materie prime e tecnologie per l'industria dolciaria del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di Scienze per gli alimenti, la nutrizione e l'ambiente (DeFENS)* della Statale di Milano.

**Pearcheese** (prototipo di un prodotto alimentare non commercializzabile) è uno snack gourmet dolce e salato 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 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 aromatizzato al caffè. Il tutto ricoperto da cioccolato fondente.

Innovativo sponge cake salato alle verdure farcito da una gustosa crema al formaggio: parliamo di **Meditè**, lo snack salato caratterizzato da un pan di spagna alle verdure – melanzane, zucchine e peperoni – farcito da una crema al formaggio arricchita da granelli di pepe. Il pan di spagna salato apre una nuova divisione industriale nel mondo degli sponge cake e il nome Meditè vuole richiamare la mediterraneità degli ingredienti caratterizzanti.

I 3 prodotti UniversityLab sono stati presentati ufficialmente a **Ipack-Ima 2022** nell'area laboratorio OpessiLab durante tutta la fiera.

Ufficio Stampa

Università Statale di Milano

Anna Cavagna Tel. 02.5031.2983 Cell. 334.6866587

Chiara Vimercati Tel. 02.5031.2982 Cell. 331.6599310

ufficiostampa@unimi.it