



## NEWSLETTER SETTIMANALE UNISG | 23 – 29 NOVEMBRE 2015

### Lunedì 23

Presso Le TAVOLE ACCADEMICHE, sarà presente fino a martedì PINO CUTTAIA, chef del ristorante LA MADIA, 2 stelle Michelin, Licata (AG)

### Martedì 24

VIAGGIO DIDATTICO 3° anno corso di laurea: GDO (fino a venerdì 27)

Ore 11:00, in Sala Rossa, Conferenza sulla collaborazione tra UNISG e Costa Crociere.

Ore 16:00 in Aula Magna, ciclo INCONTRI e CONFERENZE, presentazione del volume di Carlos Falco Marques de Grinon: “Il grande libro dell’olio di oliva. Una storia millenaria”. Con Carlos Falco e Carlo Petrini.

Ore 18:00, presso la Scuola di Cucina, Team Building Intesa SanPaolo Invest (anche giovedì 26).

### Giovedì 26

Presso Le TAVOLE ACCADEMICHE, sarà presente ENRICO CEREÀ, chef del ristorante DA VITTORIO, 3 stelle Michelin, Brusaporto (BG).

### Venerdì 27

Graduation Day Master in ALTO APPRENDISTATO per Mastri Birrai, Panettieri e Pizzaioli.

### Sabato 28

Ore 16:30, presso il Parco Gambrinus di San Polo di Piave, Treviso, Carlo Petrini riceverà il premio “Gambero d’oro”.



University of Gastronomic Sciences  
Università degli Studi  
di Scienze Gastronomiche

---

### Segnalazioni di interesse generale

Visiting professors presenti:

- Master FCC: Sandro Bosticco (Olive Oil) – Roberto Giangiacomo (Technology) – Peter Scholliers (Social History of Food) – Mirco Marconi (Tasting)
- Master Cucina: Luca Vaschetti (Management)