



SILVIA MURATORE

## Petrini agli studenti di Pollenzo: pensate alla biodiversità

L'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo ieri ha inaugurato l'anno accademico presentando le novità per gli studenti in arrivo da cinquanta Paesi del mondo.

SERVIZI — P.44

L'UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE HA INAUGURATO L'ANNO ACCADEMICO

# Studenti da 50 Paesi a Pollenzo Petrini: pensate alle biodiversità

L'ateneo propone quattro master in inglese e la summer school di cucina

**CRISTINA BORGOGNO**  
POLLENZO

I docenti in toga, l'inno di facoltà cantato dal coro e il saluto degli studenti che si sentono parte «di una grande ricetta unica e in continua evoluzione in cui ogni ingrediente è essenziale». L'anno accademico 2018/19 dell'Università di Scienze gastronomiche è iniziato ufficialmente ieri, con la cerimonia all'Agenzia di Pollenzo. «Un inizio ideale - ha detto il rettore Andrea Pieroni -, per intraprendere insieme, come comunità, un nuovo percorso che ci porta a riflettere e approfondire il senso del nostro lavorare nella didattica, nella ricerca scientifica e nella missione attorno ai temi del cibo, della sua sostenibilità e sovranità».

**La lectio magistralis**

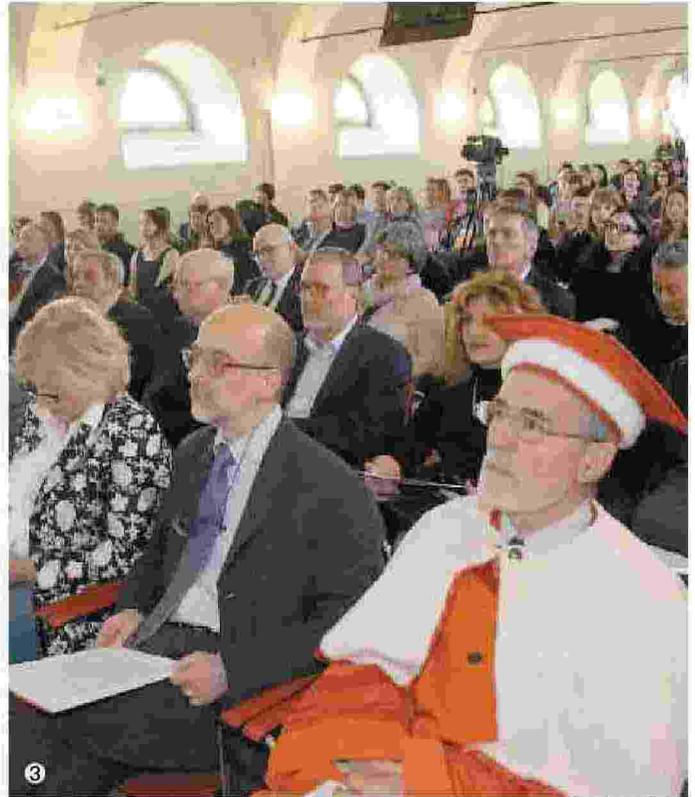
Grandi temi mondiali che tra le mura dell'ateneo di Pollenzo si affrontano in classe, e non solo, fin dalla sua nascita nel 2004. E che sono stati anche quelli citati dall'ospite della giornata, il professor Stefano Zamagni, nella sua lectio magistralis su «Agroecologia, foodtech e sicurezza alimentare», parlando di agricoltura 4.0, nuove tecnologie, scomparsa della biodiversità, sprechi alimentari, responsabilità sociale non solo di chi produce, ma anche del consumatore. Questioni che sono una parte imprescindibile dell'offerta formativa dell'Unisg, che anche quest'anno propone due corsi di laurea, triennale e magistrale, ed è partita con 4 master (tutti in lingua inglese),

tra cui il nuovo «of Creativity, Ecology and Education». Da ottobre prenderà il via il master «of Applied Gastronomy: Culinary Arts» e dal 2020 quello «in Raw Milk and Pastoralism». Partita anche la Scuola di Dottorato con i primi 7 dottorandi al lavoro sulla ricerca partecipativa per sostenere le comunità locali con casi di studio che vanno dalle Alpi Occidentali al Perù, dall'Hindukush tra Pakistan e Afghanistan alla Cambogia. A luglio sarà invece avviata la prima Summer School pollentina sui temi della scienza in cucina, delle culture e dei linguaggi del vino. Ha aggiunto Pieroni: «Continua il percorso di proposta di Università diffusa, pronta a trovare una prima sperimentazione in Piemonte

grazie al coinvolgimento di realtà imprenditoriali e amici dell'ateneo. Mentre l'Unhcr ha rinnovato la partnership per la formazione gastronomica dei rifugiati e dei loro formatori».

A congedare la platea di studenti che stanno frequentando l'Università, in arrivo da oltre 50 Paesi nel mondo, il presidente Unisg e fondatore di [Slow Food](#), [Carlo Petrini](#): «Siate una comunità che pratica processi virtuosi, ragionate pensando fortemente ai vostri Paesi e alla loro biodiversità. La coscienza deve essere collettiva, l'impegno individuale. Dallo spreco alimentare al consumo di plastica e carne. Contribuite come gastronomi veramente responsabili, come gastronomi nel mondo». —

© BY NC ND ALDINI DIRITTI RISERVATI



1 - Da sinistra Carlin Petrini, Stefano Zamagni, il rettore Andrea Pieroni e Giovanni Quaglia. 2 - Gli studenti del coro dell'Università. 3 - Pubblico alla cerimonia

