



ALBAFFICIO

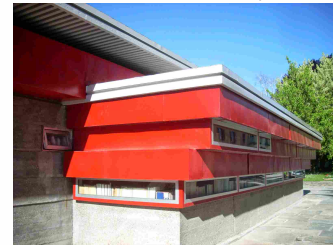
ARREDAMENTO UFFICIO SERVIZI e ASSISTENZA	ALBA CORSO TORINO 20 Telefono 0173 363333	HARDWARE SOFTWARE STAMPANTI MULTIFUNZIONE
---	---	--

Accadeva un anno fa

2021-02-24: Chiusura posto Polfer presso la stazione di Bra: gli Amministratori di Bra scrivono al Prefetto



2020-02-24: Dogliani: annullate le attività programmate presso la biblioteca civica e istituto comprensivo



2020-02-24: La Croce Rossa non effettua tamponi per il Coronavirus a domicilio. Diffidare da operatori non autorizzati

Home / BRA / Venerdì 25 febbraio 2022 cerimonia di conferimento dei diplomi di Master of Applied Gastronomy a Pollenzo

BRA Scuola

Venerdì 25 febbraio 2022 cerimonia di conferimento dei diplomi di Master of Applied Gastronomy a Pollenzo

Redazione Corriere • 23 Febbraio 2022 Ultimo aggiornamento 23 Febbraio 2022

0 6 minuti per la lettura

Facebook
 Twitter
 LinkedIn
 Slack
 Share via Email

Stampa



UTEN-FER
 UTENSILERIA - FERRAMENTA
 AL FIANCO DEL
 PROFESSIONISTA

**UN'AMPIA OFFERTA DI SOLUZIONI
 PER LA SICUREZZA DELLA TUA CASA**

Serrature di sicurezza - Casseforti
 Chiavi con dispositivo anti-duplicazione

Quarantanove studenti da 20 paesi concludono il loro percorso di studi a Pollenzo

Una folta rappresentanza internazionale da Italia, Argentina, Austria, Belgio, Brasile, Canada, Cina, Francia, Germania, India, Israele, Olanda, Portogallo, Regno Unito, Russia, Stati Uniti, Svizzera, Turchia, Venezuela, Vietnam.

Provengono da 20 nazioni diverse gli studenti che venerdì 25 febbraio terminano il loro percorso di studi legato a tre Master svolti presso l'ateneo di Pollenzo.

Si diplomano in 47 – mentre due di loro hanno frequentato da uditori – e sono rispettivamente 13 per il *Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts*, 12 per il *Master of Gastronomy: Creativity, Ecology and Education*, e 22 per il *Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility*.

La cerimonia di consegna dei diplomi si svolgerà a partire dal primo pomeriggio nella Sala Rossa dell'Agenzia di Pollenzo.

Iscriviti alla nostra
 Newsletter

Nome

Cognome

Comune *

Anno di Nascita

Email *

In ottemperanza al D.lgs. 196/2003 e successive modifiche, i dati di cui dispongo sono trattati con riservatezza e destinati a finalità connesse agli obblighi previsti dalle leggi e funzionali all'attività.

Ecco i nomi dei nostri nuovi gastronomi.

Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts

Manav Dhingra , 24 anni, dall'India, presenta il report della sua internship dal titolo: "Development of meat-like flavours from plant-based ingredients for use in plant-based meat analogues and extenders: A review", relatrice prof.ssa Gabriella Morini.

Stephanie Gaengler, 34 anni, dalla Germania, presenta il report della sua internship presso il ristorante Piazza Duomo di Alba (CN), relatrice prof.ssa Gabriella Morini.

Giovanna Gigante, 37 anni da Milano, Italia, presenta il report della sua internship dal titolo: "ACETYCA/IORI: Internship report on two different companies that have sustainability in common", relatrice prof.ssa Gabriella Morini.

Fiona Jeanne Glaettli, 31 anni dal Canada, presenta il report della sua internship dal titolo: "Sustainable practices in plant-based fine dining restaurants", relatrice prof.ssa Gabriella Morini.

Melissa Graf, 28 anni, dall'Austria, presenta il report della sua internship dal titolo: "Internship at the Restaurant Amass – How sustainability and fine dining can go hand in hand", relatrice prof.ssa Gabriella Morini.

Laurence Hamdan, 29 anni, dal Regno Unito, presenta il report della sua internship dal titolo: "Reflections on an Internship at Bad Schörgau", relatrice prof.ssa Gabriella Morini.

Puk Klaus, 23 anni dall'Olanda, presenta il report della sua internship dal titolo: "The experience of a two-sided perspective within gastronomy", relatrice prof.ssa Gabriella Morini.

William Donald George Oakley, 28 anni, dal Regno Unito, presenta il report della sua internship presso Forno Brisa di Bologna, relatrice prof.ssa Gabriella Morini.

Malaika Parmer , 22 anni, dall'India, presenta il report della sua internship dal titolo: "Food as a medicine: concentrating on Vedic food and medicine in ancient India", relatrice prof.ssa Gabriella Morini.

Khyati Saini, 22 anni, dall'India, presenta il report della sua internship dal titolo: "An insider's view on the world of Humus Hortense, Belgium", relatrice prof.ssa Gabriella Morini.

Recenti

I più letti



Fiamme nella notte ad Enive distruggono un fenile

🕒 24 Febbraio 2022



Venerdì 25 febbraio 2022 cerimonia di conferimento dei diplomi di Master of Applied Gastronomy a Pollenzo

🕒 23 Febbraio 2022



Trekking alla scoperta delle Terre Rosse e delle Peschiere

🕒 23 Febbraio 2022



A fuoco una cascina, chiusa Torino-Savona tra Ceva e Niella (foto e video)

Lisandru Venturini, 31 anni, dalla Francia, presenta il report della sua internship presso il Pollenzo Food Lab, relatrice prof.ssa Gabriella Morini.

Tingting Zhang, 30 anni, dalla Cina, presenta il report della sua internship presso il ristorante Unforgettable di Torino, relatrice prof.ssa Gabriella Morini.

Paulina Zottl, 26 anni, dall'Austria, presenta il report della sua internship dal titolo: "Biodiversity in Austria: My internship at [Slow Food](#) Österreich", relatrice prof.ssa Gabriella Morini.

Ha seguito il corso in qualità di uditrice Nadia Saibene, dall'Italia.

Master of Gastronomy: Creativity, Ecology and Education

Candice Charlotte Louise Méry Chemel, 24 anni, dalla Francia, discute la tesi dal titolo: "The Dinner Performance", relatore prof. Nicola Perullo.

Luca Conte, 28 anni, dall'Italia, discute la tesi dal titolo: "Ethics and Esthetics of Fish Fermentation – Mundane, serious, and narrated thoughts of a prodigal son", relatore prof. Nicola Perullo.

Marianne Camille Srebrenka Cvitkovic, 26 anni, dalla Francia, presenta il report della sua internship nell'ambito del "Food Supply Chain e Food Logistics" presso l'azienda Culinaries, Parigi, relatore prof. Nicola Perullo.

Sophia Indira Dorfsman, 23 anni, dagli Stati Uniti, discute la tesi dal titolo: "Receipt of Reciprocity: The Semiotics of a Recipe and a Home Cook's Speculative Design for One", relatore prof. Nicola Perullo.

Martina Fiorito, 26 anni, da Catania, Italia, presenta il report della sua internship dal titolo: "Meat Consumption: a Call from the Planet – Taking Action Through Food Design", relatore prof. Nicola Perullo.

Thomas André Le Moël, 27 anni, dalla Francia, presenta il report della sua internship dal titolo: "L'école comestible and its growing plan", relatore prof. Nicola Perullo.

Diliara Mukhamedzhanova, 33 anni, dalla Russia, discute la tesi dal titolo: "La mia camicia di fatica: Approaching the aesthetic sensibility and epistemology of a food artisan and its cosmogonic possibilities", relatore prof. Nicola Perullo.

Emel Pilavci Degerli, 31 anni, dalla Turchia, presenta il report della sua internship dal titolo: "Performative Happenings Around A Table", relatore prof. Nicola Perullo.

Isabel Christina Regehr, 23 anni, dagli Stati Uniti, presenta il report della sua internship dal titolo: "Interning at Origami Food Creative Studio in Puglia", relatore prof. Nicola Perullo.

Marle Marie Rudolph, 26 anni, dalla Germania, presenta il report della sua internship presso l'azienda La Servaja, relatore prof. Nicola Perullo.

© 24 Febbraio
2022



**Ucraina
Russia: la
guerra è
iniziata,
invasione in
diverse città**

© 24 Febbraio
2022



👍 SEGUICI SU:

0
Subscribers

0
Fans

0
Followers

Eleonora Sforzi, 25 anni, da Legnano (Mi), Italia, presenta il report della sua internship dal titolo: "Æquinoctium: re-experiencing the meaning of food", relatore prof. Nicola Perullo.

Ha seguito il corso in qualità di uditrice Yael Namdar, da Israele.

Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility

Rylee Alyssa Charbeneau, 23 anni, dagli Stati Uniti, presenta il report della sua internship dal titolo: "A Gastronome's View of Public Health Efforts for Women, Infants and Children", relatore prof. Simone Cinotto.

Gaia Do Amaral, 26 anni, Italia, presenta il report della sua internship dal titolo: "Food and Memory at LAC (Laboratorio di Antropologia del Cibo – Milano) with Ernesto and his ceviche", relatore prof. Simone Cinotto.

Francisca Fernandes Almeida Feiteira, 29 anni, dal Portogallo, presenta il report della sua internship dal titolo: "The food system: global problems, local solutions", relatore prof. Simone Cinotto.

Muriel Estelle Fischer, 31 anni, dalla Svizzera, presenta il report della sua internship dal titolo: "Improving Food Security through the Development of Ready-to-Eat Meals for Refugees at the Thailand-Myanmar Border – Internship at the World Fair Trade Organization (WFTO) Asia", relatore prof. Simone Cinotto.

Bianca Otilia Ghiuzan, 31 anni da Pordenone, Italia/ Romania, presenta il report della sua internship dal titolo: "Gastronomes' Home Recipe", relatore prof. Simone Cinotto.

Alice Francesca Giraudi, 22 anni da Torino, Italia, presenta il report della sua internship dal titolo: "Capturing Food Stories: Sharing Food Virtually Through the Development of the UNISG YouTube channel", relatore prof. Simone Cinotto.

Virginia Gomez Guisoli, 30 anni, dall'Argentina, discute la tesi dal titolo: "What is today the fashion industry: causes and consequences of this pandemic. What attitudes can we embrace to stop dressing from a fashion funeral and transform our role from consumer to a PROsumer?", relatore prof. Simone Cinotto.

Anna Elizabeth Hirschorn, 24 anni, dagli Stati Uniti, presenta il report della sua internship dal titolo: "Making Chocolate in Modica: The Romanticization of the Artisan Process", relatore prof. Simone Cinotto.

Thanh Trúc Huynh, 24 anni, dal Vietnam, presenta il report della sua internship dal titolo "How to cook more sustainably at home following the method of Rome Sustainable Food Project?", relatore prof. Simone Cinotto.

Priya Prabhakar Joshi, 44 anni, dall'India, discute la tesi dal titolo: "Unlocking the potential for culinary tourism in the state of Karnataka, India to promote its diverse food cultures and create new avenues for rural development", relatore prof. Simone

 0
Subscribers

 0
Followers

Cinotto.

Alexandra Lucht, 33 anni, dalla Germania, presenta il report della sua internship presso Frischepost Berlin GmbH, relatore prof. Simone Cinotto.

Paolo Manzella, 27 anni da Torino, Italia, presenta il report della sua internship presso il network L'Alveare che dice sì, relatore prof. Simone Cinotto.

Agnès Hélène Martin, 53 anni, dal Belgio, discute la tesi dal titolo: "Behind the scenes of eco-responsibility in restaurants: from struggles to solutions", relatore prof. Simone Cinotto.

Gerardo Francesco Mocerì, 24 anni, dagli Stati Uniti, presenta il report della sua internship dal titolo: "Il Forno di Calzolari: Grani Alti, Panettone, and Gino", relatore prof. Simone Cinotto.

Gavin Myers, 27 anni, dagli Stati Uniti, presenta il report della sua internship dal titolo: "Sweet Nothings: A U.S. Based Organic Snack Food Startup Internship", relatore prof. Simone Cinotto.

Giulia Pestarino, 25 anni, da Genova, Italia, presenta il report della sua internship dal titolo: "Food Education through a gastronome's lens: the case of Square Food Foundation", relatore prof. Simone Cinotto.

Deines Rosibel Rojas Loaiza, 24 anni, dal Venezuela, presenta il report della sua internship dal titolo: "Communicating sustainability. An immersion into the strategies to influence with impact. Case [Slow Food](#) International", relatore prof. Simone Cinotto.

Stefano Romero Da Silva Nunes, 32 anni, dal Brasile, presenta il report della sua internship dal titolo: "Ancient grains, nixtamalization and Ark of Taste: preserving delicate traditions", relatore prof. Simone Cinotto.

Jessica Marie Scazzero, 24 anni, dagli Stati Uniti, presenta il report della sua internship dal titolo: "From New York, Piemonte, and Nigeria to Molise: Olive Oil and its Untold Stories", relatore prof. Simone Cinotto.

Camilla Stevanato, 27 anni, da Spinea (Ve), Italia, presenta il report della sua internship dal titolo "The social farm 'Casa di Anna', for sustainable and inclusive agriculture", relatore prof. Simone Cinotto.

Sofía Tertzakian, 28 anni, dall'Argentina, presenta il report della sua internship dal titolo "OrtoBioattivo: Agroecology for a nutraceutical and sustainable approach to food", relatore prof. Simone Cinotto.

Stephanie Elago Ugalde, 31 anni, dagli Stati Uniti, discute la tesi dal titolo: "Linking dietary behavior to food and recycling waste management: a cross-sectional study", relatore prof. Simone Cinotto.

Ha seguito il corso in qualità di uditrice Marie Kerkeling, dalla Francia.