

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Piazza Vittorio Emanuele n. 9 – 12042 Pollenzo, Bra (CN) Codice Fiscale: 91023900045 Partita Iva: 03079180042

Bilancio consuntivo al 31 dicembre 2020

31 dicembre 2020

31 dicembre 2019

STATO PATRIMONIALE

ATTIVO

A)	IMMOBILIZZAZIONI		
I 2)	IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI Diritti di brevetto industriale e diritti di utilizzazione delle opere dell'ingegno	33.764	68.490
	Concessioni, licenze, marchi e diritti simili Immobilizzazioni in corso e acconti	=	5.490
,	Altre	41.368	55.270
3)	TOTALE IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI	75.132	129.251
TT	IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI	73.132	127.201
II	Terreni e fabbricati	2.653.747	2.765.032
,	Impianti e attrezzature	130.093	2.765.032 175.248
	Patrimonio librario, opere d'arte,d'antiquariato e museali	208.069	234.177
	Mobili e arredi	26.663	48.924
,	Immobilizzazioni in corso e acconti	419.415	398.511
	Altre immobilizzazioni materiali	57.015	54.604
')	TOTALE IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI	3.495.001	3.676.497
TTT	IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE		
2)	Crediti verso altri	7.626	7.626
2)	TOTALE IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE	7.626	7.626
	TOTALE IMMOBILIZZAZIONI	3.577.760	3,813,374
	=	3.577.700	3.013.374
B)	ATTIVO CIRCOLANTE		
II	CREDITI		
	Crediti verso miur ed altre amministrazioni centrali	81.695	45.899
	Crediti verso Regioni e Province Autonome	6.395	10.000
	Crediti verso altre amministrazioni locali		
	Crediti verso l'Unione europea e altri organismi Internazionali	47.281	27.775
	Crediti verso studenti per tasse e contributi	2.163.881	2.492.070
	Crediti verso altri (pubblici)	224.054	1.017.000
	Crediti verso altri (privati)	334.954	1.916.220
10)	Crediti tributari	49.345	43.954
	TOTALE CREDITI	2.683.553	4.535.918
	DISPONIBILITA' LIQUIDE		
,	Depositi bancari e postali	5.555.306	2.795.412
2)	Danaro e valori in cassa	11.332	11.680
	TOTALE DISPONIBILITA' LIQUIDE	5.566.638	2.807.093
	TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE	8.250.191	7.343.011
C)	RATEI E RISCONTI		
,	Altri ratei e risconti attivi	554.213	769.942
ĺ	TOTALE RATEI E RISCONTI	554.213	769.942
	TOTALE ATTIVO	12.382.163	11.926.326
			



31 dicembre 2020 31 dicembre 2019

PASSIVO

A)	PATRIMONIO NETTO Fondo di dotazione dell'ateneo	1.000.000	1.000.000
III	Patrimonio non vincolato		
	Risultato gestionale esercizio	338.207	63.451
2)	Risultati gestionali relativi ad esercizi precedenti	149.182	85.731
	Totale patrimonio non vincolato	1.487.389	1.149.182
	TOTALE PATRIMONIO NETTO	1.487.389	1.149.182
B)	FONDI PER RISCHI ED ONERI	2.315.721	1.944.691
C)	TRATTAMENTO DI FINE RAPPPORTO DI LAVORO SUBORDINATO	837.999	770.206
D)	DEBITI		
,	Mutui e debiti verso banche esigibili oltre 12 mesi	1.472.503	1.539.967
,	Mutui e debiti verso banche esigibili entro 12 mesi	134.787	141.560
	Totale debiti verso banche	1.607.290	1.681.527
7)	Debiti verso studenti	206.753	164.655
	Verso fornitori	687.388	576.848
,	Verso dipendenti	236.854	279.150
	Altri debiti	396.156	595.367
,	TOTALE DEBITI	3.134.440	3.297.547
E)	RATEI E RISCONTI PASSIVI E CONTRIBUTI AGLI INVESTIMENTI		
e1)	Risconti per progetti e ricerche in corso	307.401	240.656
	Altri ratei e risconti passivi	4.299.213	4.524.046
- /	TOTALE RATEI E RISCONTI	4.606.615	4.764.702
	TOTALE PASSIVO	12.382.163	11.926.326



31 dicembre 2020 31 dicembre 2019

CONTO ECONOMICO

A)	PROVENTI OPERATIVI		
I	PROVENTI PROPRI		
1)	proventi per la didattica	5.182.752	6.205.159
2)	proventi da ricerche commissionate e trasferimento tecnologico	440.171	633.469
3) II	proventi da ricerche con finanziamenti competitivi CONTRIBUTI	273.683	396.778
	contributi Miur e altre amministrazioni centrali contributi da altri (pubblici)	273.867	227.105 14.400
,	contributi da altri (privati)	1.749.982	2.737.484
V	ALTRI PROVENTI E RICAVI DIVERSI	874.936	155.052
•	TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE	8.795.391	10.369.448
B)	COSTI OPERATIVI		
,	COSTI DEL PERSONALE		
	costi del personale dedicato alla ricerca e alla didattica	1.774.733	2.042.409
,	a-docenti/ricercatori	1.078.247	1.192.493
	c-docenti a contratto	431.310	548.489
	e-altro personale dedicato alla didattica e alla ricerca	265.176	301.426
2)	costi del personale dirigente e tecnico-amministrativo	1.973.241	2.411.033
IX	COSTI DELLA GESTIONE CORRENTE		
	costi per sostegno agli studenti	35.400	30.200
	costi per il diritto allo studio	111.451	113.074
,	acquisto materiale consumo per laboratori	64.295	79.611
	acquisto libri, periodici,materiale bibliografico	217.719	215.215
	acquisto di servizi e collaborazioni tecnico gestionali	2.913.676	3.556.613
	acquisto altri materiali	106.529	238.668
	costi per godimento beni di terzi	485.818	492.263
X	AMMORTAMENTI E SVALUTAZIONI		
1)	ammortamento delle immobilizzazioni immateriali	49.117	43.956
,	ammortamento delle immobilizzazioni materiali	247.475	256.385
	svalutazione dei crediti compresi nell'attivo circolante e nelle	442.040	00.400
4)	disponibilità liquide	112.910	98.100
XI	ACCANTONAMENTO PER RISCHI	192.957	359.710
XII	ONERI DIVERSI DI GESTIONE	230.539	241.912
	TOTALE COSTI (B)	8.515.859	10.179.148
	DIFFERENZA TRA PROVENTI E COSTI OPERATIV	279.532	190.299
C)	PROVENTI E ONERI FINANZIARI		
C)	proventi finanziari	49.639	56
	interessi ed altri oneri finanziari	(22.008)	(26.711)
	utili e perdite su cambi	(1.081)	(2.626)
3)	Totale C)	26.550	(29.281)
	= = = = = = = = = = = = = = = = = = =	20.330	(49.461)



	31 dicembre 2020	31 dicembre 2019
E) PROVENTI ED ONERI STRAORDINARI		
1) proventi	68.174	21.507
2) oneri	2.335	3.415
Totale E)	65.840	18.092
F) IMPOSTE SUL REDDITO D'ESERCIZIO CORRENT 1) ires	I, DIFFERITE, ANTIC	CIPATE 434
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
2) irap	52.411	115.226
3) imposte da esercizi precedenti	(19.203)	
Totale F)	33.715	115.660
RISULTATO DI ESERCIZIO	338.207	63.451



31 dicembre 2020 31 dicembre 2019

RENDICONTO FINANZIARIO	31/12/2020	31/12/2019
CASH FLOW ASSORBITO/GENERATO DALLA		
GESTIONE CORRENTE		
RISULTATO NETTO	338.207	63.451
RETTIFICA VOCI CHE NON HANNO AVUTO		
EFFETTO SULLA LIQUIDITA':		
Ammortamenti e svalutazioni	296.592	300.341
variazione netta dei fondi rischi ed oneri	371.030	346.591
Variazione netta del T.F.R.	69.595	61.197
CASH FLOW ASSORBITO/GENERATO DALLE		
VARIAZIONI DEL CAPITALE CIRCOLANTE		
(Aummento)/Diminuzione dei crediti	1.852.366	(385.629)
Aumento/(Diminuzione) dei debiti	- 31.228	201.028
Variazioni di altre voci del capitale circolante		
A) CASH FLOW OPERATIVO	2.896.562	586.979
INVESTIMENTI IN IMMOBILIZZAZIONI		
materiali	(65.978)	(323.775)
Immateriali	5.002	(35.658)
Finanziarie		
B) CASH FLOW DA ATTIVITA' DI INVESTIMENTO	(60.976)	(359.433)
Aumento di capitale		
Variazione netta dei finanziamenti a medio lungo termine	(76.040)	(200.660)
C) CASH FLOW DA ATTIVITA' DI FINANZIAMENT	(76.040)	(200.660)
D) CASH FLOW DELL'ESERCIZIO (A+B+C)	2.759.546	26.886
DISPONIBILITA' MONETARIA NETTA INIZIALE	2.807.093	2.780.207
DISPONIBILITA' MONETARIA NETTA FINALE	5.566.638	2.807.093
CASH FLOW DELL'ESERCIZIO	2.759.546	26.886



Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Piazza Vittorio Emanuele n. 9 – 12042 Pollenzo, Bra (CN) Codice Fiscale: 91023900045 Partita Iva: 03079180042

NOTA INTEGRATIVA AL BILANCIO D'ESERCIZIO CHIUSO IL 31 DICEMBRE 2020

PREMESSA

L'Università è stata istituita con Decreto Ministeriale n. 262 del 5 agosto 2004. In data 15 aprile 2005, sempre con Decreto Ministeriale, è stato approvato il Regolamento Didattico di Ateneo e lo Statuto, quest'ultimo successivamente modificato con DR n.33/07 e pubblicato sulla G.U. n.104/07. L'Università, ai sensi dell'art. 7 dello Statuto, è amministrata da un Consiglio di Amministrazione composto da diciassette componenti. Il Consiglio d'Amministrazione, nominato il 15 giugno 2020, scadrà con l'approvazione del Bilancio relativo all'esercizio 2022. Ai sensi dell'art. 10 dello Statuto è stato nominato il Comitato Esecutivo con deleghe definite dal Consiglio di Amministrazione in sede esecutiva. Il Comitato Esecutivo, nominato in data 15 giugno 2020, è in scadenza con l'approvazione del Bilancio relativo all'esercizio 2022. L'operato del Consiglio di Amministrazione e del Comitato Esecutivo è verificato da un Collegio di Revisori dei Conti.

Il Bilancio è composto dallo Stato Patrimoniale, dal Conto Economico, dal Rendiconto Finanziario e dalla Relazione Integrativa. A corredo del medesimo è stata predisposta dal Consiglio di Amministrazione la Relazione sulla Gestione.

I suddetti documenti sono stati redatti in unità di euro (mediante arrotondamento) senza cifre decimali. Il presente Bilancio è stato redatto adottando i principi contabili previsti per le Università, introdotti con il DM n.19 del 14 gennaio 2014, dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR).

Per tutto quanto non espressamente previsto nel decreto, si applicano le disposizioni del Codice Civile e i Principi Contabili Nazionali emanati dall'Organismo Italiano di Contabilità (OIC).



STRUTTURA DELLO STATO PATRIMONIALE E DEL CONTO ECONOMICO

Come specificato in premessa, lo schema adottato è quello previsto dal D.M. n.19/2014. Per una più immediata comprensione del Bilancio:

- sono state eliminate le voci di importo uguale allo zero;
- i valori compresi nelle voci dell'Attivo sono già al netto delle rettifiche per ammortamento e per svalutazione.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Premessa sulla continuità aziendale

La continuità aziendale dell'Università, intesa come capacità di operare come un'entità in funzionamento, si fonda su un equilibrio economico e finanziario assicurato principalmente dai proventi dell'attività didattica e di ricerca, tra i quali rientrano i contributi dei Partner Strategici e di altri sostenitori istituzionali e privati. Visto l'attuale protrarsi dell'emergenza sanitaria causata dal COVID-19 e dalla incertezza rispetto alla sua evoluzione nell'esercizio 2021, allo stato attuale si registra il persistere di una condizione di incertezza, in quanto non si dispone di visibilità ed elementi sufficienti per fornire una valutazione attendibile sulla portata complessiva dell'impatto da COVID-19 sui flussi economici e finanziari per l'esercizio successivo. Tuttavia, gli amministratori ritengono che le decisioni che l'Ateneo ha assunto consentiranno all'Università di continuare a operare come entità in funzionamento nel prevedibile futuro, ed è per tale ragione che il presente Bilancio è stato predisposto nella prospettiva della continuità aziendale.

Pur adottando uno schema di riclassifica specifico per le Università, i criteri di iscrizione e valutazione delle attività e passività patrimoniali sono in accordo con quelli stabiliti dall'articolo 2426 del Codice Civile, dalle raccomandazioni espresse dall'Organismo Italiano di Contabilità nel documento OIC n.1 del 25/10/2004 e dalle Raccomandazioni del Consiglio Nazionale dei Dottori Commercialisti – Commissione Aziende No Profit. In particolare, i criteri di valutazione adottati risultano immutati rispetto al precedente esercizio.

È stato seguito il principio base del costo, inteso come complesso delle spese effettivamente sostenute per procurarsi i diversi fattori produttivi.

Di seguito il dettaglio dei criteri adottati.



Immobilizzazioni immateriali

Sono iscritte in Bilancio al costo effettivo originariamente sostenuto e sistematicamente ammortizzato in ogni esercizio, in relazione alla residua utilità economica.

Immobilizzazioni materiali

I beni compresi nelle immobilizzazioni materiali sono stati valutati in base al loro costo originario di acquisizione, maggiorato degli oneri accessori di diretta imputazione.

Il valore così ottenuto (costo originario di acquisizione e oneri accessori di diretta imputazione) è stato rettificato, per i beni impiegati strumentalmente nello svolgimento dell'attività, attraverso coefficienti di ammortamento capaci di rappresentare, in modo sistematico e in conformità ai piani di utilizzo, la perdita di valore del bene a causa del suo sfruttamento e del suo progressivo superamento tecnico e la sua utilità residua. I due alloggi destinati a accogliere alcuni studenti non vengono, invece, ammortizzati in considerazione del fatto che gli stessi sono considerati per l'Università alla stregua di un investimento, rendendosi pertanto applicabile il disposto del par. D. XI del Principio Contabile Italiano n. 16.

Crediti

I crediti sono iscritti in base al presumibile valore di realizzo. In particolare, i crediti registrati nelle immobilizzazioni finanziarie, alla luce dei dati raccolti, sono stati espressi al loro valore nominale, essendo ragionevole ritenere che saranno riscossi per intero alle scadenze convenute.

Ratei e risconti

Sono stati registrati nell'attivo e nel passivo dello Stato Patrimoniale, a fronte di proventi e oneri comuni a più esercizi, l'entità dei quali varia in ragione del tempo, così da imputare correttamente al Conto Economico la quota di competenza di ciascun esercizio. Secondo quanto previsto dallo schema dettato dai nuovi principi contabili per le Università, quelli relativi a progetti di ricerca sono stati indicati separatamente. La voce risconti passivi comprende l'imputazione delle rette dell'anno accademico 2020/2021 relative al periodo successivo al 31 dicembre 2020; mentre la voce risconti attivi comprende l'imputazione degli esoneri dal pagamento delle rette dell'anno accademico 2020/2021, relative al periodo successivo al 31 dicembre 2020.

Fondi per rischi e oneri

Sono costituiti con accantonamenti destinati a coprire costi futuri che abbiano natura determinata, esistenza certa o probabile, ammontare o data di sopravvenienza indeterminati alla chiusura



dell'esercizio e ammontare della passività stimabile in modo attendibile. L'onere a carico dell'esercizio è stato determinato in base alle informazioni possedute al momento della formazione del Bilancio.

Trattamento di fine rapporto

Il saldo del fondo alla chiusura dell'esercizio esprime il debito dell'Università, determinato in accordo con le previsioni di legge e dei contratti di lavoro vigenti.

Debiti

Sono iscritti al valore nominale.

Riconoscimento dei ricavi

Le rette degli studenti iscritti sono imputate a Conto Economico in base alla loro corretta competenza, riscontandone la parte relativa all'esercizio successivo.

I contributi e le liberalità sono iscritte a Conto Economico al momento della delibera del soggetto erogante, anche se successive alla chiusura dell'esercizio, purché pervenute prima della formazione del Bilancio.

Imposte dell'esercizio

L'onere di competenza è stato calcolato in base alle disposizioni di legge in vigore, così come conosciute al momento della formazione del Bilancio.

STATO PATRIMONIALE

ATTIVO

A) IMMOBILIZZAZIONI

A.I - Immobilizzazioni immateriali

La situazione delle immobilizzazioni immateriali, al lordo delle rettifiche, è la seguente:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Diritti di brevetto industriale e diritti di	226.602	488	-	227.090
utilizzazione opere dell'ingegno				
Sistema informativo	350.880	-	-	350.880
Migliorie su beni di terzi	315.021	-	-	315.021
Marchi	7.718	-	-	7.718
Immobilizzazioni immateriali in corso	5.490	-	5.490	-
Totale	905.711	488	5.490	900.709

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2019, era la seguente:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Diritti di brevetto industriale e diritti di utilizzazione opere dell'ingegno	199.885	26.718	-	226.603
Sistema informativo	350.880	-	-	350.880
Migliorie su beni di terzi	311.571	3.450	-	315.021
Marchi	7.718	-	-	7.718
Immobilizzazioni immateriali in corso	-	5.490	-	5.490
Totale	870.053	35.658	-	905.711

La situazione del fondo di ammortamento è pari a:

Catagoria di honi	Situazione	Incrementi	Decrementi	Situazione
Categoria di beni	iniziale	dell'esercizio	dell'esercizio	finale
Diritti di brevetto ind.le e di	186.890	9.278	7.857	188.311
utilizzazione opere dell'ingegno				
Sistema informativo	322.101	33.794	-	355.895
Migliorie su beni di terzi	259.749	13.902	-	273.651
Marchi	7.720	-	_	7.720
Totale	776.460	56.974	7.857	825.577

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2019, era pari a:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Diritti di brevetto ind.le e di	182.853	4.037	-	186.890
utilizzazione opere dell'ingegno				
Sistema informativo	296.165	25.936	-	322.101
Migliorie su beni di terzi	245.945	13.804	-	259.749
Marchi	7.541	179	_	7.720
Totale	732.504	43.956	-	776.460

Pertanto, al netto degli ammortamenti e delle svalutazioni, i valori rettificati sono così riportati nello Stato Patrimoniale:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Ammortamento dell'esercizio	Situazione finale
Diritti di brevetto ind.le e di	39.711	488	7.857	9.278	23.064
utilizzazione opere dell'ingegno			, , , , ,		
Sistema informativo	28.778	7.857	-	25.937	10.699
Migliorie su beni di terzi	55.271	-	-	13.902	41.368
Immobilizzazioni in corso	5.490	=	5.490	=	-
Totale	129.251	8.345	13.347	49.117	75.132

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2019, erano i seguenti:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Ammortamento dell'esercizio	Situazione finale
Diritti di brevetto ind.le e di	17.031	26.718	_	4.037	39.712
utilizzazione opere dell'ingegno	17.031	20.710	_	4.037	37.712
Sistema informativo	54.714	-	-	25.936	28.778
Migliorie su beni di terzi	65.625	3.450	-	13.805	55.270
Immobilizzazioni in corso	-	5.490	-	-	5.490
Marchi	177	-	-	177	-
Tota	le 137.547	35.658	-	43.955	129.251

A.I 2) Diritti di brevetto industriale e diritti di utilizzazione delle opere dell'ingegno

In questa voce sono stati contabilizzati, negli esercizi precedenti al corrente:

- le spese relative al rifacimento e all'implementazione dei siti web:
 - O Unisg per un valore residuo di 1.959 euro;
 - o "Granai della Memoria" per un valore residuo di 1.317 euro;
- gli investimenti effettuati in:
 - o software didattici:



- Blackboard per un valore residuo di 6.832 euro;
- - Essetre/Mobile per un valore residuo di 5.270 euro;
- Wedo Quick Presence per un valore residuo di 3.487 euro.
- o software gestionali:
 - Euro POS per un valore residuo di 2.600 euro;
 - Applicativo per la gestione della fattura elettronica per un valore residuo di 366 euro
 - L'acquisto del software applicativo per la gestione dei Visiting Professor e delle collaborazioni esterne - per un valore residuo pari a 11.878 euro
 - L'acquisto di un software per l'analisi dati di un progetto di ricerca pluriennale a cui la nostra Università partecipa - per un valore residuo pari a 515 euro

Nel corso del corrente esercizio è stata contabilizzata in questa voce l'implementazione del software applicativo per la gestione dei Visiting Professor – per un valore residuo pari a 339 euro.

A.I 5) Altre immobilizzazioni immateriali

Il valore esposto si riferisce ai lavori di ristrutturazione e adeguamento dell'immobile "Corte Albertina", locato dall'Università quale sede del "Pollenzo Food Lab". Nei suoi spazi si svolge il Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts, lezioni laboratoriali per diversi corsi dell'Ateneo e le Summer School Unisg.

Di seguito la tabella riepilogativa delle aliquote di ammortamento applicate:

Categoria di beni	Aliquota di ammortamento
Diritti di brevetto ind.le e di utilizzazione opere dell'ingegno	33,33%
Marchi	10,00%
Sistema informativo	20,00%
Migliorie su beni di terzi	11,11%

A.II - Immobilizzazioni materiali

La situazione delle immobilizzazioni materiali, al lordo delle rettifiche, è la seguente:

Catagoria di honi	Situazione	Incrementi	Decrementi	Situazione
Categoria di beni	iniziale	dell'esercizio	dell'esercizio	finale
Fabbricato Cascina Albertina	3.789.858	-	-	3.789.858
Fabbricati ad uso civile per studenti	253.121	2.411	-	255.532
Impianti specifici	247.100	-	-	247.100
Macchine uff.elettroniche	251.831	23.078	-	274.909
Mobili e arredi struttura	376.485	-	-	376.485
Mobili e arredi alloggi studenti	17.434	-	-	17.434
Volumi per biblioteca	473.812	-	-	473.812
Immobilizzazioni in corso	398.511	20.903	-	419.415
Attrezzature diverse	355.683	19.586	-	375.269
Totale	6.163.837	65.978	-	6.229.815

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2019, era la seguente:

Cotogonio di honi	Situazione	Incrementi	Decrementi	Situazione
Categoria di beni	iniziale	dell'esercizio	dell'esercizio	finale
Fabbricato Cascina Albertina	3.789.858	-	-	3.789.858
Fabbricati ad uso civile per studenti	253.121	-	-	253.121
Impianti specifici	239.699	7.401	-	247.100
Macchine uff.elettroniche	202.559	49.272	-	251.831
Mobili e arredi struttura	371.994	4.491	-	376.485
Mobili e arredi alloggi studenti	5.002	12.432	-	17.434
Volumi per biblioteca	450.003	23.809	-	473.812
Immobilizzazioni in corso	175.558	222.953	-	398.511
Attrezzature diverse	352.267	3.416	-	355.683
Totale	5.840.062	323.775	-	6.163.837

I fondi di ammortamento hanno avuto questa evoluzione:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Fabbricato Cascina Albertina	1.277.947	113.696	-	1.391.643
Impianti specifici	176.935	24.360	-	201.295
Macchine uff.elettroniche	197.227	20.667	-	217.894
Mobili e arredi struttura	338.130	20.397	-	358.527
Mobili e arredi alloggi studenti	6.865	1.865	-	8.730
Volumi per biblioteca	239.634	26.109	-	265.743
Attrezzature varie	250.601	40.381	-	290.982
Totale	2.487.339	247.475	-	2.734.814

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2019, erano i seguenti:

Catagoria di bani	Situazione	Incrementi	Decrementi	Situazione
Categoria di beni	iniziale	dell'esercizio	dell'esercizio	finale
Fabbricato Cascina Albertina	1.164.249	113.696	-	1.277.945
Impianti specifici	150.346	26.589	-	176.935
Macchine uff.elettroniche	180.597	16.629	-	197.226
Mobili e arredi struttura	311.171	26.961	-	338.132
Mobili e arredi alloggi studenti	5.002	1.865	-	6.867
Volumi per biblioteca	213.523	26.109	-	239.632
Attrezzature varie	206.066	44.536	-	250.601
Totale	2.230.954	256.385	-	2.487.339

Al netto degli ammortamenti, i valori rettificati sono così riportati nello Stato Patrimoniale:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Ammortamento dell'esercizio	Decremento	Situazione finale
Fabbricato Cascina Albertina	2.511.911	-	-	113.696	-	2.398.215
Fabbricati ad uso civile per studenti	253.121	2.411	-	-	-	255.532
Impianti specifici	70.165	-	-	24.360	-	45.805
Macchine uff.elettroniche	54.606	23.078	-	20.667	-	57.016
Mobili e arredi struttura	38.355	-	-	20.397	-	17.958
Mobili e arredi alloggi studenti	10.567	-	-	1.865	-	8.702
Volumi per biblioteca	234.179	-	-	26.109	-	208.070
Attrezzature varie	105.082	19.586	-	40.381	-	84.287
Immobilizzazioni in corso	398.511	20.903	-	-	-	419.415
Totale	3.676.497	65.978	ı	247.475	-	3.495.001

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2019, erano:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Ammortamento dell'esercizio	Decremento	Situazione finale
Fabbricato Cascina Albertina	2.625.607	-	-	113.696	-	2.511.911
Fabbricati ad uso civile per studenti	253.121	-	-	-	-	253.121
Impianti specifici	89.353	7.401	-	26.589	-	70.165
Macchine uff.elettroniche	21.963	49.272	-	16.629	-	54.606
Mobili e arredi struttura	60.825	4.491	-	26.961	-	38.355
Mobili e arredi alloggi studenti	-	12.432	-	1.865	-	10.567
Volumi per biblioteca	236.479	23.809	-	26.109	-	234.179
Attrezzature varie	146.202	3.416	-	44.536	-	105.082
Immobilizzazioni in corso	175.558	222.953	-	-	-	398.511
Totale	3.609.108	323.774	-	256.385	-	3.676.497

A.II 6) Immobilizzazioni in corso e acconti

Il valore esposto in questa voce rappresenta gli importi versati, negli esercizi 2017, 2019 e 2020, per l'acquisto dei terreni e degli immobili per la realizzazione della nuova sede dell'Università. Nel corso dell'esercizio 2019, l'Università ha partecipato a un'asta giudiziaria del Tribunale di Asti, aggiudicandosi l'acquisto di un immobile confinante con il terreno già acquistato nell'esercizio 2017. Nel mese di luglio 2020 si è perfezionato il trasferimento dell'immobile il cui valore ammonta a 220.513 euro e

contemporaneamente l'Università ha sostenuto le spese accessorie al trasferimento e la tassa di registro per un totale di 20.903 euro.

Di seguito la tabella riepilogativa delle aliquote di ammortamento applicate:

Categoria di beni	Aliquota di ammortamento
Fabbricato Cascina	3%
Attrezzature diverse	15%
Impianti specifici	12%
Macchine per ufficio elettroniche	20%
Mobili e arredi alloggi studenti	15%
Mobili e arredi struttura	15%
Volumi biblioteca	5%

A. III - Immobilizzazioni finanziarie

A.III 2) Crediti verso altri

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	
2 d) Crediti verso altri	7.626	-	-	7.626
Totale	7.626	-	-	7.626

I crediti verso altri sono rappresentati da depositi cauzionali per le utenze e per la locazione degli immobili della struttura a uso abitativo per gli studenti.

B) ATTIVO CIRCOLANTE

B.II - Crediti

	Saldo al	Saldo al
		31 dicembre 2019
Crediti:	01 0100111010 2020	01 0100111510 2017
1) Verso Miur ed altre amministrazioni centrali:	81.695	45.899
Crediti verso miur per saldo contributo ministeriale	81.695	41.994
Credito verso MAE per progetto Maeci	-	2.000
Crediti verso miur per contributo su Prin 2015	_	1.905
2) Verso regioni e Province autonome	6.395	10.000
Regione Veneto per Sheep Up	6.395	-
Regione piemonte per progetto Germonte	0.575	10.000
4) Verso l'Unione europea e altri organismi Internazionali	47.281	27.775
Per contributo su progetto Lifefoster	39.364	20.171
Progetto Prime	5.057	20.171
Progetto Fusilli	1.300	_
Progetto AE4EU	1.300	-
Progetto Radiant	260	-
Progetto Central Europe	200	4.330
	-	3.274
Per contributo su progetto Fooddrugfree 6) Verso studenti per tasse e contributi:	2.163.881	2.492.070
Laurea Triennale		
	1.718.931	1.800.595
Laurea Magistrale	329.618	364.884
Master Food Culture	168.907	29.000
Master MAFS	78.000	4 6 500
Master in cultura del vino italiano	17.700	16.500
Alto apprendistato	2.000	2.000
Master in Culinary Arts	1.306	148.131
Master of Gastronomy	-	246.810
Corso di Dottorato post laurea	(452 500)	- (445.050)
Fondo svalutazione crediti studenti	(152.580)	(115.850)
9) Verso altri (privati)	334.954	1.916.220
Clienti terzi per fatture emesse	273.423	277.391
Partner Strategici e sostenitori per sostegno alla ricerca	180.000	830.000
Clienti terzi per fatture da emettere	19.730	3.267
Verso dipendenti per anticipi c/spese	18.054	33.777
Fondazione Cassa risparmio Cuneo	17.852	120.000
Verso Fondazione Una per progetto Selvatici e Buoni	15.000	30.000
Compagnia di Sanpaolo	11.750	68.500
Verso Unicattolica per progetto Ager II	5.890	5.890
Verso fornitori per acconti su viaggi didattici	1.715	18.375
Verso fornitori per acconti	543	-
Verso Unipol Sai per polizza sottoscritta	-	500.000
Fondazione Cassa risparmio Torino	-	140.000
Sostenitori borse di studio	-	89.000
Verso Slow Food per progetto Barachin	-	3.042
Fondo svalutazione crediti verso altri	(209.002)	(203.022)
10) Tributari	49.345	43.954
Acconto iva	30.955	43.359
Vs/ Inps per CIG	15.677	-
Vs/Erario per acconti IRAP	2.714	-
Verso erario per imposta sostitutiva TFR	-	595
T	Totale 2.683.553	4.535.918

Le rette scadute al 31 dicembre 2020, pari a 265.636 euro, sono state incassate alla data di redazione del presente Bilancio per un importo pari a 104.246 euro. L'apposito fondo ammonta a 152.580 euro. La parte non coperta dal Fondo, pari a 8.810 euro, è subordinata all'erogazione dei Finanziamenti agevolati agli studenti da parte degli istituti di credito con cui l'Università ha stipulato apposite convenzioni.

Il fondo svalutazione crediti verso studenti ha pertanto subito la seguente movimentazione:

	Saldo al 31 dicembre 2020	Saldo al 31 dicembre 2019
Saldo inizio esercizio	115.850	104.450
Incassi dell'esercizio	(20.200)	(12.300)
Accantonamento dell'esercizio	56.930	23.700
To	tale 152.580	115.850

Il valore dei crediti verso altri (privati), scaduto al 31 dicembre 2020, è pari a 274.385 euro, di cui incassati alla data odierna 45.602 euro.

Il fondo svalutazione crediti è stanziato a parziale copertura della parte non ancora incassata e valutata a rischio d'incasso.

		Saldo al	Saldo al
		31 dicembre 2020	31 dicembre 2019
Saldo inizio esercizio		203.022	128.622
Incassi dell'esercizio		(50.000)	_
Accantonamento dell'esercizio		55.980	74.400
	Totale	209.002	203.022

B.IV - Disponibilità liquide

Voci di bilancio	Saldo al	Saldo al
voci di bilancio	31 dicembre 2020	31 dicembre 2019
Depositi bancari e postali	5.555.306	2.795.412
Carte di credito pre pagate	7.946	8.916
Danaro e valori in cassa	3.387	2.765
Totale	5.566.638	2.807.093

La cifra corrisponde al saldo della liquidità al 31 dicembre 2020. La movimentazione del saldo è evidenziata nel Rendiconto finanziario delle variazioni di liquidità.

C) RATEI E RISCONTI ATTIVI

Il dettaglio dei ratei e risconti attivi è il seguente:

Pierrai ariai	Saldo al	Saldo al
Risconti attivi	31 dicembre 2020	31 dicembre 2019
Esoneri rette	444.947	490.109
Canoni di Assistenza Software	47.233	55.500
Premi assicurativi	42.711	48.232
Servizi per studenti	17.356	3.065
Servizi per mensa	1.064	-
Consulenze	902	-
Voli acquistati e spese per viaggi didattici es.	-	120.266
Volumi di testo II semestre	-	46.670
Trasferte personale	-	6.100
Totale	554.213	769.942

PASSIVO

A) PATRIMONIO NETTO

	Esercizio	Incrementi	Decrementi	Esercizio
	precedente	dell'esercizio	dell'esercizio	corrente
I - Fondo di dotazione dell'Ateneo				
* fondo di dotazione patrimoniale iniziale	1.000.000	-	-	1.000.000
III - Patrimonio non vincolato				
1) risultato gestionale esercizio	63.451	338.207	63.451	338.207
2) risultati gestionali esercizi precedenti	85.731	63.451	-	149.182
Totale	1.149.182	401.658	63.451	1.487.389

L'importo esposto nella voce "Fondo di dotazione patrimoniale iniziale" è stato iscritto nel 2005 in seguito al versamento da parte dell'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche, in base a quanto comunicato al Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR), durante l'iter di riconoscimento dell'Università stessa.

B) FONDI PER RISCHI E ONERI

		Saldo al	Saldo al
		31 dicembre 2020	31 dicembre 2019
Saldo inizio esercizio		1.944.691	1.598.099
Rilasci in esercizio		(751.677)	-
Utilizzi in esercizio		(9.473)	(13.118)
Accantonamento dell'esercizio		1.132.180	359.710
	Totale	2.315.721	1.944.691

Il saldo al 31 dicembre 2020, pari a 2.315.721 euro, è così rappresentato:

- dalla garanzia dei prestiti agevolati rilasciati da Banca Intesasanpaolo agli studenti che ne fanno richiesta in base alla convenzione siglata in data 5 aprile 2011, per un importo pari a 229.225 euro;
- dal fondo oneri stimati a fronte dei proventi a sostegno della attività di ricerca, per un importo pari a 1.047.090 euro;
- dal fondo rischi su progetti di ricerca rendicontati, per un importo pari a 53.065 euro;
- dal fondo previsto per oneri futuri legati all'attività del Corso di Studi per Dottorandi di Ricerca che dovranno compiere all'estero, per un importo pari a 48.018 euro;
- dal fondo previsto per i viaggi didattici che non si sono svolti nel corso dell'anno 2020 a causa della Pandemia Covid-19, per un importo pari a 938.323 euro. Tale cifra, che incrementa

l'apposito Fondo, nel Conto Economico è valorizzata alla voce 8) "acquisto di servizi e collaborazioni tecnico gestionali" in quanto rappresenta probabili oneri legati allo svolgimento dei viaggi didattici nell'esercizio 2021 e relativi all'esercizio conclusosi in data 31/12/2020.

C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO DI LAVORO SUBORDINATO

	Saldo al	Saldo al
	31 dicembre 2020	31 dicembre 2019
Saldo inizio esercizio	770.206	760.414
Decrementi	(1.802)	(51.404)
Accantonamento dell'esercizio	135.406	140.140
Fondo trasferito ad altro ente	(65.811)	(78.944)
Totale	837.999	770.206

A seguito di un accordo tra Università e Unipolsai Assicurazioni s.p.a., siglato nel corso dell'esercizio 2018, 27 dipendenti hanno aderito a un apposito Fondo di Previdenza Integrativa.

Le quote maturate del loro TFR, oltre al contributo aziendale nella misura del 2% dell'ammontare annuo della retribuzione di ciascun iscritto, sono state trasferite in questo fondo, come evidenziato nello schema precedente.

D) DEBITI

D.1) Mutui e debiti verso banche

	Saldo al	Saldo al
	31 dicembre 2020	31 dicembre 2019
entro l'esercizio successivo:		
Quota mutui rimborsabili nel prossimo esercizio	134.787	141.560
oltre l'esercizio successivo		
Mutuo Intesa Sanpaolo su Cascina Albertina	1.472.503	1.539.967
Totale	1.607.290	1.681.527

Mutuo Intesa Sanpaolo - 0367050581701: Il mutuo ipotecario è stato stipulato in data 6 luglio 2006 con l'Intesa Sanpaolo dall'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche e trasferito all'Università nell'ambito dell'operazione di donazione modale avvenuta in data 7 novembre 2009. L'importo del mutuo, pari a 3.000.000 di euro, è finalizzato all'acquisto e alla ristrutturazione dell'immobile denominato "Cascina Albertina". La durata del mutuo è di 25 anni, da rimborsare (sulla base del piano di ammortamento predisposto dalla stessa banca) in rate semestrali, con scadenza rispettivamente il 6 gennaio e il 6 luglio di ogni anno, con inizio del rimborso della quota capitale a decorrere dal 6 gennaio 2008. L'ammontare di tale debito, con durata residua superiore a



cinque anni, è pari a complessivi 854.390 euro. Per tale finanziamento è stata rilasciata garanzia reale sull'immobile per complessivi 6.000.000 euro. Il tasso di ammortamento è calcolato aggiungendo 1 punto percentuale all'Euribor a 6 mesi base 360.

Nel 2020 sono state corrisposte rate per complessivi 72.929,70 euro, di cui 67.047.55 euro a titolo di rimborso del capitale.

A seguito del DPCM 20/03/2020 relativo alle misure economiche emanate per contrastare possibili crisi finanziarie dovute alla pandemia Covid-19, si è optato per la sospensione della rata del 6 luglio 2020.

L'ammortamento è ripreso regolarmente in data 07 gennaio 2021 con slittamento dell'ultima rata del piano al 6 gennaio 2032. Gli interessi relativi alla rata sospesa, pari a 5.484,88 euro, sono stati accertati nel bilancio 2020 ad apposito conto e saranno corrisposti con le future scadenze semestrali.

D.7) Debiti verso studenti

I debiti verso studenti ammontano a 206.753 euro e rappresentano gli acconti versati a conferma dell'iscrizione al Master in Wine Culture and Communication, le cui lezioni hanno avuto inizio a febbraio 2021, al Master in Culunary Arts, ai due Master of Gastronomy e al Master in Food Culture, Communication & Marketing, avviati a marzo 2021.

D.9) Debiti verso fornitori

I debiti verso fornitori ammontano a 687.388 euro, mentre nel precedente esercizio erano pari a 576.848 euro; tali debiti sono relativi alle scadenze successive alla data del 31 dicembre 2020.

D.10) Debiti verso dipendenti

I debiti verso dipendenti ammontano a 236.854 euro, mentre nel precedente esercizio erano pari a 279.150 euro. Tali debiti rappresentano gli stipendi e le indennità ancora di competenza dell'esercizio 2020, ma liquidate entro il primo trimestre 2020, oltre alle ferie e ai permessi residui.

D.12) Altri debiti

	Saldo al	Saldo al
	31 dicembre 2020	31 dicembre 2019
Debiti verso istituti di previdenza e di sicurezza sociale	190.129	231.074
Debiti diversi	101.138	203.653
Debiti tributari per ritenute su stipendi e collaborazioni	83.137	96.921
Debiti tributari per liquidazione iva dicembre	21.752	44.474
Erario c/imposte irap ed ires	-	19.245
Totale	396.156	595.367

I debiti verso Istituti di Previdenza e di Sicurezza Sociale rappresentano il debito di fine esercizio verso i suddetti Istituti per le quote contributive relative alle retribuzioni e alle competenze del mese di dicembre e alla tredicesima mensilità dei lavoratori dipendenti e assimilati, nonché alle quote contributive relative ai costi maturati per i ratei della quattordicesima mensilità, delle ferie, dei permessi ed ex-festività.

I debiti diversi rappresentano l'accertamento di costi la cui competenza ha gravato sull'esercizio conclusosi.

I debiti tributari per l'iva del mese di dicembre sono comprensivi dell'iva intracomunitaria da versare all'erario per i mesi di novembre e dicembre.

E) RATEI E RISCONTI PASSIVI

Alla data di chiusura del presente Bilancio si evidenziano ratei e risconti passivi relativi a:

	Saldo al	Saldo al
	31 dicembre 2020	31 dicembre 2019
Risconti per progetti e ricerche in corso:		
Progetto Nextfood	141.945	86.433
Progetto Dige	44.847	46.306
Bando Prin 2017	37.031	-
Erasmus	16.685	-
Progetto SASS	16.479	67.408
Progetto Profila	14.022	-
Food Industry Monitor	13.454	-
Progetto Pass	10.000	-
Progetto Tefsi	8.028	11.583
Progetto Food Drug Free	4.911	-
Progetto Slow Food - Central Europe	-	24.136
Progetto Elior	-	3.750
Bando Prin 2015	-	1.040
	307.401	240.656
Ratei passivi:		
- 14 [^] mensilità personale dipendente	53.009	57.192
- Interessi su mutuo Intesasanpaolo	5.663	5.686
Totale	58.672	62.879
Risconti passivi:		
Rette studenti Corsi di Studio	3.939.701	4.257.478
Ricariche card mensa competenza es.successivo	183.947	112.324
Contributo per progetto Mocc 2021	50.000	-
Contributo per evento in realizzazione giugno 2021	30.000	-
Contributo da Miur per corso Dottorato di Ricerca	21.893	43.785
Contributi da Soci Sostenitori di competenza	15.000	35.000
es.successivo		
Ricavi da prestazioni di ricerca applicata di competenza	-	12.580
esercizio successivo		
Totale	4.240.542	4.461.167
Totale	4.606.615	4.764.702

CONTO ECONOMICO

A) PROVENTI OPERATIVI

A.I - PROVENTI PROPRI

A.I 1) Proventi per la didattica

L'importo esposto nella presente voce è rappresentato dalla quota di competenza dell'esercizio delle rette degli studenti iscritti ai Corsi di Laurea e ai Master. Di seguito la composizione dei proventi suddivisi per Corso di Studio:

	Saldo al	Saldo al
	31 dicembre 2020	31 dicembre 2019
Corso di Laurea Triennale	3.896.500	4.045.960
Esoneri dal pagamento della retta	(582.744)	(576.089)
Corso di Laurea Magistrale	764.894	761.800
Esoneri dal pagamento della retta	(74.127)	(47.893)
Master of Gastronomy	525.348	951.764
Esoneri dal pagamento della retta	(38.192)	(53.506)
Master in Food Culture & Communications	102.683	467.900
Esoneri dal pagamento della retta	(5.612)	(24.100)
Master in Wine Culture & Communication	219.133	357.850
Esoneri dal pagamento della retta	-	(16.000)
Master in Culinary Arts	272.654	86.179
Esoneri dal pagamento della retta	(9.117)	(1.683)
Master in Agroecology	67.047	-
Esoneri dal pagamento della retta	(12.571)	-
Corso di Dottorato post laurea	7.000	6.996
Corrispettivi da Mensa Universitaria	49.856	245.981
Totale Rette	5.182.752	6.205.159

A causa dell'emergenza sanitaria si segnala che le edizioni dei Master of Gastronomy e del Master of Applied Gastronomy - Culinary Arts, il cui avvio era originariamente previsto nell'autunno 2020, sono state avviate il 17 marzo 2021.

Il Master in Food Culture & Communication, la cui partenza era originariamente prevista a marzo 2020 ha invece avuto inizio il 15 ottobre 2020.

Le lezioni del Master in Wine Culture & Communication sono state sospese i primi giorni del mese di marzo 2020 e sono ripartite nel mese di settembre per proseguire a tutto febbraio 2021.

A.I 2) Proventi da ricerche commissionate e trasferimento tecnologico

La somma è costituita dai proventi derivanti da attività di ricerca applicata svolta nell'esercizio per un importo pari a 440.171 euro (633.469 euro lo scorso esercizio).

A.I 3) Proventi da ricerche con finanziamenti competitivi

La somma, pari a 273.683 euro, è relativa alla competenza dell'esercizio dei proventi relativi a progetti nazionali ed europei che il nostro Ateneo, in qualità di capofila o di partner, si è aggiudicato partecipando ai relativi bandi.

A.II - CONTRIBUTI

A.II 1) Contributi MIUR e altre amministrazioni centrali

La somma è costituita dagli acconti ricevuti per il contributo, ex L. n. 243/1991, a favore delle Università non Statali per l'anno 2020, - del valore di 191.971 euro (199.994 euro nel precedente esercizio). Sono altresì contabilizzati in questa voce i contributi provenienti dal 5 per mille per l'anno 2018 (4.416 euro) e per l'anno 2019 (3.903 euro), dalla quota di competenza dell'esercizio del contributo del MIUR a sostegno del Corso post-laurea di Dottorato di Ricerca – del valore di 21.893 euro, e dal Contributo Miur come "Fondo per le esigenze emergenziali del sistema dell'università" del valore di 51.684 euro.

A.II 6) Contributi da altri (pubblici)

Non ci sono, per l'esercizio 2020, altri contributi pubblici da segnalare. Nello scorso esercizio la somma, pari a 14.400 euro, era relativa al contributo del Ministero per i beni e le attività culturali (Mibact) a supporto del progetto "Migranti film Festival".

A.II 7) Contributi da altri (privati)

Di seguito la composizione della voce:

	Esercizio 2020	Esercizio 2019
Partner Strategici per sostegno alla Ricerca	955.000	1.550.000
Soci sostenitori per sostegno alla Ricerca	268.500	379.000
Contributi da sostenitori per borse di studio	205.498	370.761
Fondazione CRT	120.000	140.000
Fondazione CRC	100.000	123.000
Compagnia di Sanpaolo	93.500	93.500
Contributi per progetti di formazione ITS	3.384	16.314
Contributo per evento Coltivare e custodire	-	37.000
Altri contributi	4.100	27.909
Total	e 1.749.982	2.737.484



Dal prospetto precedente si evidenzia come la situazione economico finanziaria causata dalla pandemia abbia generato un decremento significativo della contribuzione da parte dei Partner Strategici, Soci Sostenitori e Borse di Studio.

A.V – ALTRI PROVENTI E RICAVI DIVERSI

La voce è composta da:

	Esercizio 2020	Esercizio 2019
Utilizzo Fondi	821.877	12.300
Collaborazioni di Editoria	36.214	39.160
Affitti alloggi di proprietà a Cooperative per Migranti	12.000	12.000
Contributi spese da studenti	4.620	8.610
Abbuoni e sconti	187	135
Altri	39	230
Sponsorizzazioni	-	56.466
Risarcimento per danni da sinistri	-	14.106
Altr fatture emesse	-	12.046
Tot	ale 874.936	155.052

La voce "Utilizzo Fondi" comprende il rilascio del fondo incrementato a partire dall'esercizio 2015 fino al 2019 per la parte di Irap enti pubblici accantonata ma non versata a seguito del cambio di regime adottato negli ultimi 5 esercizi e tutt'ora in corso. A tal proposito ricordiamo che la legge 27 dicembre 2019, n.160 art 1 c. 721 ha definitivamente chiarito, con effetto retroattivo, che le Libere Università scontano tassazione Irap secondo le norme disposte per gli enti privati e non già per gli enti pubblici, consentendo il rilascio di quanto prudenzialmente accantonato ad apposito fondo rischi nei precedenti esercizi. L'importo di questa partita rilasciata ammonta a 751.677 euro.

B) COSTI OPERATIVI

B.VIII - COSTI DEL PERSONALE

B.VIII 1) Costi del personale dedicato alla ricerca e alla didattica

L'importo, pari a 1.078.247 euro (per l'esercizio precedente pari a 1.192.493 euro), è relativo al personale docente incardinato, dettagliato nel prospetto sotto riportato; i contratti stipulati su specifici Corsi attivati dall'Ateneo sono pari a 431.310 euro e il costo per altro personale dedicato alla didattica e alla ricerca è pari a 265.176 euro.

B.VIII 2) Costi del personale dirigente e tecnico-amministrativo

L'importo, pari a 1.973.241 euro (per l'esercizio precedente pari a 2.411.033 euro), è relativo al personale tecnico-amministrativo. Nel corso dell'esercizio 2020 si è utilizzata la FIS prevista nei vari DPCM a sostegno delle attività economiche a seguito dell'emergenza sanitaria. I periodi nei quali tale ammortizzatore sociale è stato utilizzato sono i seguenti:

- 23 marzo 22 maggio
- 15 luglio 14 agosto
- 9 novembre 18 dicembre

per un totale complessivo di 20 settimane

Segnaliamo che il personale docente ed il personale tecnico amministrativo hanno costituito un fondo di solidarietà a sostegno dei colleghi coinvolti nei periodi di utilizzo della Fis. Nel corso del 2020 sono stati raccolti 8.920 euro e distribuiti, a seguito di richieste pervenute e valutate da apposito comitato, circa 2.850 euro. La somma rimanente è attualmente disponibile su apposito conto inserito alla voce D) 10) del Passivo dello Stato Patrimoniale.

Di seguito la movimentazione del personale nel corso dell'esercizio:

Categorie	In forza al 31.12.2019	Assunzioni	Dimissioni	In forza al 31.12.2020	Numero medio al 31.12.2020
Dirigenti	1	-	-	1	1
Quadri	3	-	-	3	3
Impiegati	60	8	10	58	58
Operai	-	-	-	-	-
Docenti	17	1	1	17	17
Totale	81	9	11	79	79

Ai valori di cui alla precedente tabella si aggiungono circa 100 Visiting Professor.



B.IX - COSTI DELLA GESTIONE CORRENTE

B.IX 1) Costi per sostegno agli studenti

L'Ateneo sostiene ogni anno studenti meritevoli, ma in condizioni economiche disagiate, con esoneri dal pagamento della retta universitaria (come evidenziato nel prospetto relativo alla voce A.I 1) - Proventi per la didattica), ospitalità in alloggi a carico del proprio Bilancio, nonché, in taluni casi, un sostegno economico per le spese di primaria necessità, esposte nella presente voce.

B.IX 2) Costi per il diritto allo studio

In questa voce sono state contabilizzate le borse erogate ai Dottorandi del primo Corso di Dottorato in "Ecogastronomia, formazione e società", attivato dal nostro Ateneo in data 1 ottobre 2018.

Gli esoneri dal pagamento della retta universitaria, come evidenziato nel prospetto relativo alla voce A.I 1) - Proventi per la didattica, non sono esposti come costi, bensì come mancati proventi.

B.IX 5) Acquisti materiale consumo per laboratori

Si tratta di materiale utilizzato per le attività del Laboratorio di Analisi Sensoriale e per le degustazioni organizzate nell'ambito dell'attività didattica dei Corsi di Studio, per un importo pari a 64.295 euro (79.611 euro nel precedente esercizio). A seguito dell'utilizzo della didattica a distanza imposta dalle misure sanitarie di contrasto al Covid 19, molte degustazioni previste nei vari corsi di studio si sono svolte inviando presso i domicili dei nostri studenti il materiale necessario per seguire le degustazioni in modalità on line.

B.IX 7) Acquisto libri, periodici, materiale bibliografico

L'importo esposto in tale voce, pari a 217.719 euro (215.215 euro nell'esercizio precedente), si riferisce agli acquisti di volumi di testo, materiale bibliografico, nonché di periodici in formato cartaceo ed elettronico, utilizzati per le attività di didattica e di ricerca.

B.IX 8) Acquisto di servizi e collaborazioni tecnico-gestionali

Di seguito il dettaglio della voce:

	Esercizio 2020	Esercizio 2019
Oneri per viaggi didattici	1.338.187	1.324.550
Consulenze tecnico-amministrative	296.567	151.003
Utenze e servizi su struttura	294.283	333.581
Assistenza software	198.586	177.058
Altri Oneri per la didattica	104.054	121.562
Compenso Amministratori	91.445	94.512
Assicurazioni	78.203	79.602
Comunicazione Eventi e Orientamento	70.594	221.954
Viaggi e trasferte personale docente	66.860	242.274
Consulenze per progetti di ricerca	64.302	183.274
Utenze e servizi su mensa universitaria	57.020	150.593
Prestazioni di servizi su attività commerciale	52.776	114.562
Oneri di gestione degli alloggi per studenti	41.327	50.745
Compenso altri organi statutari	31.225	29.199
Viaggi e trasferte personale t.a.	29.401	84.981
Trasporti per studenti	26.213	36.391
Oneri per la Biblioteca	21.868	21.740
Viaggi e trasferte organi statutari	17.632	42.915
Consulenze per attività didattica	16.700	5.811
Oneri per ricerca individuale docenti	9.529	61.378
Oneri per traduzioni lezioni didattiche	6.914	12.823
Consulenze orientamento alla didattica	_	16.104
Totale	2.913.676	3.556.613

Negli oneri per i viaggi didattici è compresa la somma di 938.323 euro, corrispondente al valore dei viaggi che, a causa della pandemia, non è stato possibile realizzare nel corso del 2020, ma il cui svolgimento è previsto a partire dal mese di maggio 2021. Nel caso di viaggi non realizzati sarà corrisposto agli studenti il relativo indennizzo.

B.IX 9) Acquisto altri materiali

L'importo esposto in tale voce, pari a 106.529 euro (238.668 euro nell'esercizio precedente), si riferisce principalmente alla materia prima e al materiale di consumo impiegato dalla mensa universitaria – 47.882 euro (112.830 euro nel precedente esercizio), nonché al materiale informatico e di consumo.

B.IX 11) Costi per godimento di beni di terzi

Di seguito il dettaglio della voce:

	Esercizio 2020	Esercizio 2019
Canoni locazione immobili struttura	322.752	323.418
Canoni locazione locale mensa	73.293	73.183
Canoni locazione alloggi studenti	61.128	60.746
Canoni di noleggio beni mobili	28.475	34.614
Canoni diversi	170	301
Totale	485.818	492.263

B.X – AMMORTAMENTI E SVALUTAZIONI

Si precisa che nell'esercizio non ci siamo avvalsi della facoltà di sospenderli come previsto dal D.L. 104/2020.

B.X 1) Ammortamenti delle immobilizzazioni immateriali

L'ammortamento delle immobilizzazioni immateriali è rappresentato nel seguente prospetto:

Categoria di beni		Ammortamento 2020	Ammortamento 2019
Sistema informativo		25.935	25.936
Migliorie su beni di terzi		13.902	13.804
Diritti di brevetto e opere dell'ingegno		9.278	4.037
Marchi		-	179
	Totale	49.117	43.956

B.X 2) Ammortamenti delle immobilizzazioni materiali

L'ammortamento delle immobilizzazioni materiali è rappresentato nel seguente prospetto:

Categoria di beni	Ammortamento 2020	Ammortamento 2019
Fabbricato Cascina Albertina	113.696	113.696
Attrezzature diverse	40.381	44.536
Mobili e arredi struttura	20.397	26.961
Impianti specifici	24.360	26.589
Volumi per biblioteca	26.109	26.109
Macchine per ufficio elettroniche	20.667	16.629
Mobili e arredi alloggi studenti	1.865	1.865
Totale	247.475	256.385

B.X 4) Svalutazione dei crediti compresi nell'attivo circolante e nelle disponibilità liquide

L'importo esposto in tale voce, pari a 112.910 euro (98.100 euro nel precedente esercizio), è così rappresentato:

- crediti per rette non incassate 56.930 euro;
- fatture emesse non incassate 3.480 euro;
- quote contributi alla Ricerca, di competenza 2019 a oggi non ancora incassato 52.500 euro.

B.XI - ACCANTONAMENTO PER RISCHI

La voce è composta da:

	Esercizio 2020	Esercizio 2019
Accantonamento per rischio su cambio regime irap	-	170.676
Accantonamento per oneri a fronte contributi alla ricerca	96.500	133.325
Accantonamento per oneri a fronte Progetti	37.040	-
Accantonamento per future spese corso Dottorandi	29.292	30.192
Accantonamento al fondo rischi su prestiti d'onore	29.225	23.357
Accantonamento per future spese di laboratorio	900	2.160
Totale	192.957	359.710

B.XII - ONERI DIVERSI DI GESTIONE

La voce è composta da:

	Esercizio 2020	Esercizio 2019
Spese di rappresentanza	120.934	131.030
Tassa per il diritto universitario (Edisu)	50.680	49.140
Tassa rifiuti	18.450	23.502
Costo iva pro-rata	8.428	14.823
Contributi associativi	16.558	10.878
Elargizioni	5.300	5.100
Imposte e tasse varie	2.967	2.711
Sanzioni, multe e ammende	4.064	2.331
Imu	2.704	2.252
Arrotondamenti e abbuoni passivi	453	145
Totale	230.539	241.912

C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI

C. 1) Proventi finanziari

Trattasi di interessi attivi maturati su conti correnti bancari. Nella voce è compresa la cifra di 49.582 euro relativa agli interessi attivi incassati dal riscatto della polizza a premio unico stipulata con Unipol Assicurazioni s.p.a. nel 2015 e riscossa alla naturale scadenza nel mese di giugno 2020.

C. 2) Interessi e altri oneri finanziari



Si tratta degli interessi sul mutuo ipotecario gravante sull'immobile "Cascina Albertina e sul mutuo ipotecario gravante sull'alloggio di proprietà.

C. 3) Utili e Perdite su cambi

Si tratta di differenze di cambio maturate sugli incassi in valuta relative alle rette universitarie.

E) PROVENTI E ONERI STRAORDINARI

Trattasi di rettifiche di costi e ricavi di precedenti esercizi. Nei proventi straordinari è stato contabilizzato il credito d'imposta sul canone d'affitto dei locali"Agenzia di Pollenzo" per i mesi di marzo, aprile e maggio come previsto dal Decreto Ristori del 19/05/2020, per un valore pari a 50.499 euro. Il credito è stato utilizzato in compensazione di altri tributi nel corso dell'esercizio.

F) IMPOSTE SUL REDDITO D'ESERCIZIO CORRENTI, DIFFERITE, ANTICIPATE

Grazie alle agevolazioni previste dal D.L. 19/05/20 l'Irap di competenza dell'esercizio è pari a 52.411 euro, mentre nel precedente esercizio era pari a 115.226 euro. Sempre in base alle disposizioni del D.L 19/05/20 è iscritto nella voce Imposte da esercizi precedenti lo sgravio ricevuto sul saldo Irap 2019 pari a 19.203 euro.

L'Ires dell'esercizio ammonta a 507 euro (nel precedente esercizio a 434 euro).

Informazioni ai sensi dell'art. 1, comma 125, legge 124/2017

In relazione al disposto di cui all'art. 1, comma 125, della legge 124/2017, in merito all'obbligo di dare evidenza delle somme di denaro eventualmente ricevute nell'esercizio a titolo di sovvenzioni, contributi, incarichi retribuiti e comunque vantaggi economici di qualunque genere dalle Pubbliche Amministrazioni e dai soggetti di cui al comma 125 del medesimo articolo, si riporta di seguito l'elenco di quanto incassato nel corso dell'esercizio 2020:

Data	Ente Finanziatore	Importo	Causale
18/03/2020	Miur	46.494	Acconto Prin 2017 - Cinotto
15/05/2020	Commissione Europea	94.736	Acconto progetto Nextfood
18/05/2020	Commissione Europea	10.877	Acconto progetto Central Europe
26/05/2020	Finpiemonte	4.358	Acconto progetto Food Drug Free
04/06/2020	Miur	61.000	1° acconto L 243/91 esercizio 2020
16/07/2020	Miur	4.416	Cinque per mille 2018
11/08/2020	Agenzia delle entrate	3.386	Contributo a fondo perduto Covid_19
15/09/2020	Miur	3.903	Cinque per mille 2019
19/10/2020	Ministero Politiche Agricole	20.657	Acconto progetto Profila
20/10/2020	Comune di Saluzzo	5.000	Quota Socio Sostenitore 2020
03/11/2020	Miur	17.293	Acconto mobilità Erasmus 20/21
16/11/2020	Finpiemonte	18.165	Acconto progetto Food Drug Free
30/11/2020	Ministero Ambiente	10.000	Acconto progetto PASS
02/12/2020	Commissione Europea	29.830	Acconto progetto Dige
04/12/2020	Miur	45.769	Saldo L243/91 esercizio 2019
21/12/2020	Miur	45.500	2° acconto L 243/91 esercizio 2020
21/12/2020	Miur	48.298	Contributo emergenza Covid_19 L 294/20
	Totale	469.681	

(Carlo Petrini)

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Piazza Vittorio Emanuele n. 9 – 12042 Pollenzo, Bra (CN) Codice Fiscale: 91023900045 Partita Iva: 03079180042

RELAZIONE SULLA GESTIONE AL BILANCIO D'ESERCIZIO CHIUSO IL 31 DICEMBRE 2020

Nel corso dell'esercizio oggetto del presente bilancio ha avuto inizio l'anno accademico 2020/2021, diciassettesimo anno di attività dell'Università.

Di seguito, si presentano le principali attività che hanno impegnato l'Ateneo, dal punto di vista economico e organizzativo.

DIDATTICA

I Corsi di Studio

Nell'esercizio 2020 i Corsi di Studio attivati sono stati 5, quelli attivi 9

Di seguito, alcune note relative ai suddetti corsi.

Corsi nel 2019	N. avviati	N. in essere
Corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche	1	1
Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	1	1
Master in Food Culture, Communication & Marketing	1	1
Master in Wine Culture, Communication & Management	1	1
Master of Gastronomy: Creativity, Ecology and Education	-	1
Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility	-	1
Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts	-	1
Master in Agroecology and Food Sovereignty	1	1
Dottorato "Ecogastronomia, Formazione e Società"	-	1
Totale	5	9

Corsi di Laurea

- Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche. Il nuovo Corso, attivato per la prima volta a settembre 2018, è stato istituito nell'ambito della nuova Classe di Laurea L/Gastr Scienze, culture e politiche della gastronomia. La Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche forma gastronomi capaci di incidere sulla sostenibilità e sulla sovranità dei sistemi alimentari e di operare nella promozione e valorizzazione del cibo. Il corso propone una formazione accademica di eccellenza attraverso un percorso didattico interdisciplinare. Le lezioni frontali in aula e lo studio teorico sono affiancati da viaggi didattici ed esperienze sul campo, didattica in laboratorio e incontri con i protagonisti del mondo alimentare e della gastronomia, per scoprire tutti gli aspetti della filiera produttiva, dalla produzione al consumo del cibo.
- Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management. Il nuovo Corso, attivato per la prima volta a settembre 2018, è stato istituito nell'ambito della nuova Classe di Laurea LM/Gastr Scienze economiche e sociali della gastronomia. Il Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management è pensato per la formazione di analisti, manager, consulenti ed esperti, specializzati nella gestione e nell'innovazione nel settore del Food & Beverage, e fornisce una forte conoscenza dei sistemi alimentari e dei processi economici, sociali e culturali legati al cibo. In questo corso il Food & Beverage è concepito come parte di un sistema più complesso in cui interagiscono imprese, consumatori, istituzioni nazionali e internazionali in diversi contesti culturali. Il laureato magistrale è formato per analizzare il sistema nella sua complessità, interagendo e confrontandosi con tutti gli attori coinvolti, intercettandone linguaggi, valori e tendenze.

Master

- Master in Food Culture, Communication & Marketing. Giunto alla ventiseiesima edizione, tenuto da sempre in lingua inglese, è rivolto ai futuri professionisti del mondo del cibo, esperti in cultura alimentare e in grado di commercializzare, comunicare e sviluppare prodotti di alta qualità, nonché nella gestione del *food & beverage*, selezione dei prodotti, comunicazione e responsabilità sociale d'impresa. Il master avrebbe dovuto avere inizio nel marzo 2020, ma causa della pandemia la sua partenza è stata riprogrammata ad ottobre 2020.
- Master in Wine Culture, Communication & Management. A gennaio 2020 si è avviata la sesta edizione di questo Master, la quarta in lingua inglese. Dal 23 febbraio 2020 sono state sospese le lezioni riprese nell'autunno e prolungate fino alla Graduation eccezionalmente prevista in due date, 26 marzo e 4 giugno 2021. Il Master si pone l'obiettivo di formare i *vine teller*, ossia i nuovi ambasciatori del settore vitivinicolo del



nostro Paese e di altre aree del mondo. La didattica prevede l'alternarsi di lezioni in aula, visite in vigna e cantina, incontri con i grandi nomi dell'enologia italiana e internazionale, della cultura, dell'agronomia, con la finalità di pensare il vino nella sua complessità storica, culturale e ambientale.

- Master of Gastronomy: Creativity, Ecology and Education. A ottobre 2019 hanno avuto inizio le lezioni della seconda edizione del Master in lingua inglese, che ha come obiettivo di formare gastronomi in grado di pensare e creare percorsi creativi sui processi e sui prodotti in un'ottica ecologica e sostenibile, con una forte enfasi sulla formazione ed educazione alimentare e una profonda conoscenza della produzione, trasformazione e consumo del cibo. La didattica prevede metodi di insegnamento esperienziale, pratiche artistiche e un apprendimento sperimentale che lascia spazio alla progettualità degli studenti. Il Master si sarebbe dovuto concludere nell'ottobre 2020, ma, causa dell'interruzione delle lezioni nella primavera 2020 dovuta alla pandemia, è stato prolungato sino a dicembre 2020. Inoltre è stato spostato a marzo 2021 l'avvio della terza edizione del Master originariamente prevista a ottobre 2020.
- Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility. Nel 2019 ha avuto inizio la terza edizione del Master, in lingua inglese, progettato per studenti internazionali che desiderano conoscere le diverse dimensioni del cibo e capire come sono connessi gli aspetti politici, economici, sociali, culturali e nutrizionali. Il programma affronta le questioni contemporanee più dibattute in materia di politica alimentare, sovranità e sostenibilità. Il Master ha raccolto un alto numero di richieste di iscrizioni, per soddisfare le quali sono state attivate due classi. Il Master si sarebbe dovuto concludere nell'ottobre 2020, ma, causa dell'interruzione delle lezioni nella primavera 2020 dovuta alla pandemia, è stato prolungato sino a dicembre 2020. Inoltre è stato spostato a marzo 2021 l'avvio della terza edizione del Master originariamente prevista a ottobre 2020.

• Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts

Nel 2019 ha preso avvio la prima edizione del Master in lingua inglese, rivolto a studenti internazionali che vogliono affrontare il mondo del cibo e delle scienze gastronomiche attraverso la lente della cucina. Il programma, caratterizzato dalla sinergia tra teoria e pratica, da lezioni tenute da docenti universitari e da professionisti che operano nel settore della ristorazione in vari ruoli e livelli, prende in esame i processi coinvolti nella produzione gastronomica. Questo metodo consente di andare oltre le limitazioni territoriali che di solito caratterizzano "una" cucina. Il percorso formativo vuole trasmettere un metodo di analisi e comprensione del sistema gastronomico applicato utile all'elaborazione di risposte



personali e creative alle sfide che la contemporaneità pone al professionista del settore.Il Master si sarebbe dovuto concludere nell'ottobre 2020, ma, causa dell'interruzione delle lezioni nella primavera 2020 dovuta alla pandemia, è stato prolungato sino a dicembre 2020. Inoltre è stato spostato a marzo 2021 l'avvio della terza edizione del Master originariamente prevista a ottobre 2020.

• Master in Agroecology and Food Sovereignty

Nel 2020 ha preso avvio la prima edizione del Master in Agroecology and Food Sovereignty, in lingua inglese. Questo programma di master ha l'intento di educare una nuova generazione di agroecologi, per diventare facilitatori attivi del cambiamento nei sistemi agroalimentari e nella sovranità alimentare. Con un approccio basato su casi studio, lezioni e workshop che integrano scienze naturali e sociali, i nostri studenti svilupperanno una comprensione delle dimensioni ecologiche, tecniche, sociali, economiche, culturali e politiche dei sistemi agricoli e alimentari, e un profilo transdisciplinare basato sulla conoscenza olistica e le competenze necessarie per lo sviluppo di sistemi alimentari sostenibili.

Come risultato, i nostri studenti diventeranno professionisti in grado di impegnarsi con i seguenti elementi di un sistema alimentare: ambiente, piccoli produttori e agricoltura familiare, agricoltori e comunità rurali, sovranità alimentare, filiere alimentari locali e corte, diversità culturale e agrobiodiversità associata a cibo sano e di qualità.

- Dottorato "Ecogastronomia, Formazione e Società". È iniziata l'ultima annualità del Corso triennale di Dottorato in Ecogastronomia Formazione e Società che esprime al più alto livello la natura interdisciplinare e internazionale dell'Università e ha lo scopo di:
 - preparare giovani ricercatori da avviare alla carriera accademica, negli enti di ricerca e nei centri studi in ambito sia nazionale che internazionale, relativamente alle valenze ecologiche, formative e sociali del cibo e della gastronomia intesi come sistemi complessi;
 - inserire giovani con elevate attitudini alla ricerca nel mondo del lavoro e dell'impresa, in particolare nelle aree che chiedono una preparazione di livello superiore.



L'attività didattica in numeri

Al fine di garantire le misure per il distanziamento indicate dal Ministero, parte dell'attività didattica è stata ospitata presso strutture molto ampie messe a disposizione dal Comune di Bra e dalla Bper Banca S.P.A.

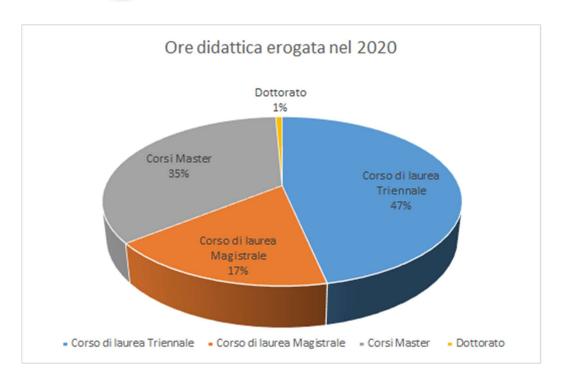
Per ciascun insegnamento, tra il 10% e il 20% delle lezioni è stato pre-registrato e realizzato in forma di prodotto multimediale, offerto agli studenti come attività complementare alla didattica erogata in presenza.

Il calendario delle lezioni è stato organizzato su 6 giorni alla settimana, con estensione dell'orario abituale per consentire la turnazione di più classi di studenti nelle aule.

Nell'esercizio 2020, l'attività didattica dei corsi sopra elencati si è articolata come segue:

> Ore di didattica erogata da parte professori e ricercatori incardinati e visiting professor

Corsi di studio	Ore di didattica erogata nel 2020
Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche	2170
Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	818
Master in Food Culture, Communication & Marketing	182
Master in Wine Culture, Communication & Management	306
Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility	347
Master of Gastronomy: Creativity, Ecology and Education	292
Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts	321
Master in Agroecology and Food Sovereignty	183
Dottorato "Ecogastronomia, Formazione e Società"	32
Totale	4.651



> Incontri e conferenze, in numero di 17, sono state tenute da esperti italiani e internazionali per approfondire specifiche tematiche attinenti ai percorsi formativi.



Il progetto viaggi didattici UNISG

Il viaggio didattico è uno strumento conoscitivo che caratterizza l'offerta didattica dell'Università di Scienze Gastronomiche e permette agli studenti di avvicinarsi in modo originale e unico allo studio e alla conoscenza delle culture gastronomiche nel mondo. I viaggi didattici si sviluppano attorno alle filiere di produzione, trasformazione, trasporto e consumo attraverso visite frontali, workshop, incontri guidati e degustazioni. La dimensione del viaggio integra così il percorso di studio svolto in aula, rendendo possibile lo studio delle culture e dei processi alimentari attraverso un'esperienza sul campo, diretta e personale durante la quale si realizza pienamente l'ambizione olistica che caratterizza la visione e l'operato dell'Università. Le esperienze didattiche in viaggio sono costruite attorno alle comunità locali, che si rafforzano e si arricchiscono nell'atto di apertura e incontro con gli studenti di Pollenzo.

Emergenza COVID-19 e i viaggi didattici virtuali - UNISG#UNISGinaBOX

La modalità di svolgimento del progetto viaggi didattici è stata necessariamente influenzata dalla pandemia COVID-19, in quanto fondata su attività condotte all'esterno dell'Università e a stretto contatto con i territori. A inizio Anno Accademico 2020-2021, presa consapevolezza del perdurare dell'impossibilità di viaggiare a causa della limitazione degli spostamenti decisa dal nostro Governo, l'Università ha dato vita a un progetto integrativo: i viaggi didattici virtuali, creati grazie all'utilizzo delle piattaforme digitali utilizzabili sia dalle aule dell'Università sia da remoto. Attraverso questa iniziativa l'Ateneo ha consentito agli studenti di continuare a usufruire, attraverso modalità nuove e inedite, dell'offerta didattica che da sempre caratterizza il progetto dei viaggi didattici, promuovendo così nuove forme di supporto e cooperazione fra stakeholders, comunità territoriali ed ex studenti su scala internazionale. A supporto della nuova modalità di svolgimento del progetto viaggi didattici l'Ufficio viaggi didattici realizza da settembre 2020 il #UNISGinaBOX, vale a dire delle selezioni di prodotti regionali tipici e di qualità, curate dall'Università e spedite a casa di ogni studente. La selezione di prodotti contenuti nelle box permette di raccontare le unicità gastronomiche dei territori italiani visitati virtualmente. Ogni #UNISGinaBOX, infatti, è associata a un calendario di incontri didattici online, per ciascuna delle destinazioni proposte e consente di svolgere attività di degustazione guidata e apprendimento esperienziale erogato dagli stessi produttori. Il progetto #UNISGinaBOX ha permesso di raggiungere, nel solo primo semestre dell'Anno Accademico 2020-2021, 327 studentesse e studenti, contribuendo quindi a una modalità innovativa di didattica a distanza.



I viaggi didattici in numeri

Il numero dei Viaggi didattici effettuati nel corso del 2020, comprensivo delle visite effettuate a singole realtà produttive, è pari a 25, di cui 12 svolti fisicamente e 13 svolti online da Pollenzo. Di seguito il dettaglio per i vari Corsi di Studio e le destinazioni.

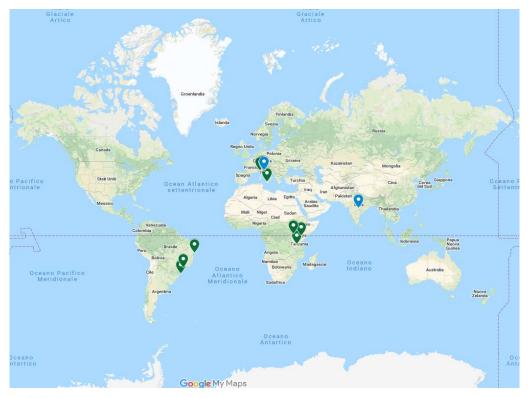
Corsi di Studio (in blu i viaggi didattici online)	N. viaggi didattici 2020
Corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche (In	
presenza)	7
Corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche (Online)	7
Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management (In	
presenza)	
Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management (Online)	1
Master of Gastronomy (In presenza)	4
Master of Gastronomy (Online)	2
Master in Wine Culture, Communication & Management (In presenza)	1
Master in Wine Culture, Communication & Management (Online)	1
Master in Food Culture, Communication & Marketing (In presenza)	
Master in Food Culture, Communication & Marketing (Online)	
Master of Applied Gastronomy: Culinary Art (In presenza)	1
Master of Applied Gastronomy: Culinary Art (Online)	1
Totale	25

10 Destinazioni viaggi didattici - 2020		
Italia	Europa	Extra Europa
1. Emilia Romagna	1. Spagna	1. Brasile
2. Liguria		2. India
3. Toscana		3. Kenya
4. Sicilia		4. Tanzania
		5. Uganda

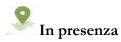
Il progetto #UNISGinaBOX in numeri

Corso di Studio	N. #UNISGinaBOX 2020
Corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche	282
Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	45
Totale	327
Totale prodotti inviati (media di 6 prodotti per Box)	N. TOT. di prodotti
Corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche	1692
Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	270
Totale	1962

Le destinazioni dei viaggi didattici 2020







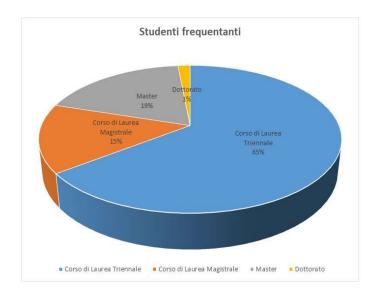
> Tirocini formativi

Corso di Studio	N. Tirocini attivati nel 2019	di cui % estero
Tirocini curriculari con crediti formativi		
 Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management Master in Applied Gastronomy Master of Gastronomy Master in Wine Culture, Communication & Management 	35 18 24 10	8,6% 50,0% 50,0% 10,0%
Tirocini curriculari senza crediti formativi		
 Corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management 	32 7	8,6% 14,3%
Tirocini extracurriculari		
 Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management Master in Food Culture Master in Wine culture, Communication & Management 	6 1 1	0,0% 0,0% 0,0%
Totale	134	

Gli studenti iscritti

Nei primi 17 anni di attività accademica, circa 3.200 studenti si sono iscritti ai Corsi dell'Ateneo; di questi, gli stranieri sono il 44%, provenienti da 95 Paesi diversi. I beneficiari di esoneri dal pagamento della retta sono stati circa 310.

L'insieme dei Corsi di Studio attivati dall'Università ha fatto registrare, nel corso del 2020, la presenza media di circa 480 studenti frequentanti con attività didattiche che si sono svolte online ogniqualvolta le misure di prevenzione della Pandemia in corso lo hanno imposto. Alla data del 31 dicembre 2020 gli studenti frequentanti erano 483.



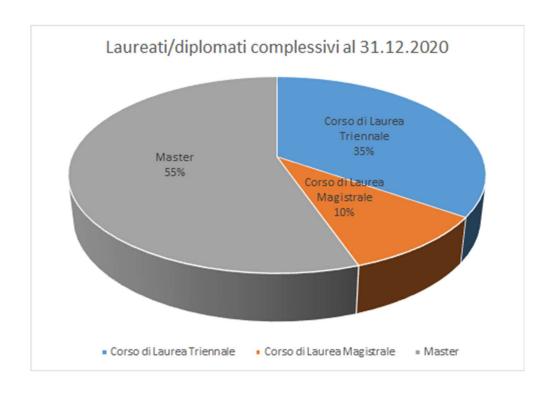
Di seguito, il dettaglio della composizione dei Proventi per la Didattica suddivisi per tipologie di Corso.



I Laureati e i Diplomati di Master

In questi 17 anni, 2.459 studenti hanno conseguito il titolo di laurea o il diploma di master. Il 90% dei nostri laureati triennali e magistrali consegue il titolo di laurea in corso, a fronte del 55,7% circa come dato nazionale¹.

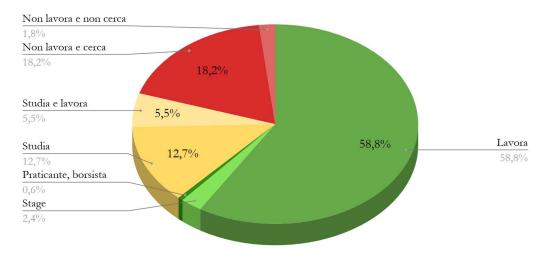
Corsi di studio	Laureati / Diplomati complessivi
Corso di Laurea Triennale	853
Corso di Laurea Magistrale	246
Master	1.360
Totale	2.459



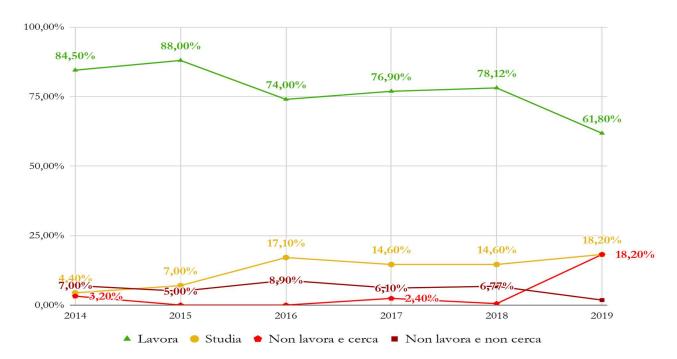
¹

La condizione occupazionale di laureati e diplomati Master dell'Ateneo

L'analisi della condizione occupazionale dei nostri laureati è svolta con interviste a 12 mesi dal conseguimento del titolo di studio. Pertanto la popolazione di riferimento dell'ultima rilevazione effettuata include i laureati/diplomati a tutti i Corsi dell'Ateneo nel corso del 2019; del totale dei laureati, l'82,0% ha risposto al questionario. Considerando globalmente le risposte date, la percentuale di chi è impegnato in attività lavorative, di stage o di praticantato (tutte con retribuzione economica) è pari al 61,8% degli intervistati.

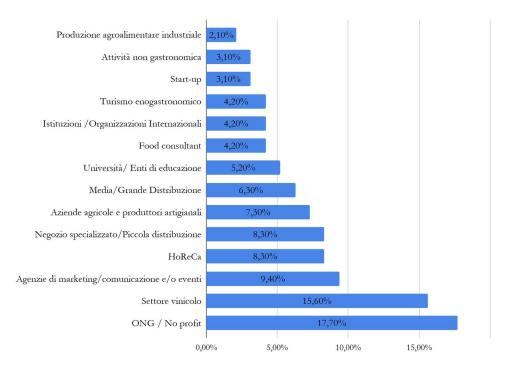


Nel grafico sottostante viene mostrato l'andamento dello stato occupazionale a 12 mesi dal titolo per gli anni 2014 - 2019.



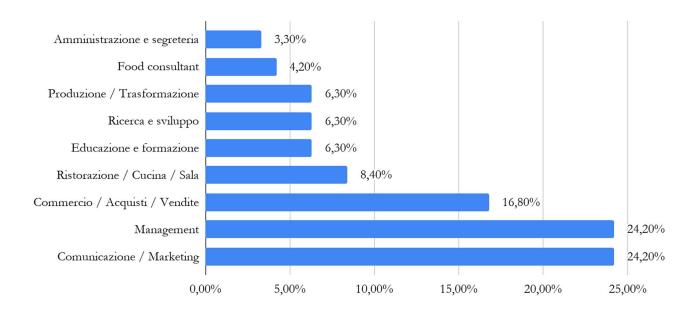
Il settore operativo dell'azienda presso cui sono occupati gli intervistati è molto variegato. Il 17,7% degli intervistati svolge il proprio lavoro presso Organizzazioni non governative o No Profit; settore Vinicolo (15,6%) e Agenzie di Marketing/Comunicazione e/o Eventi (9,4%).

I rimanenti si distribuiscono in altre tipologie di aziende illustrate nel seguente grafico.

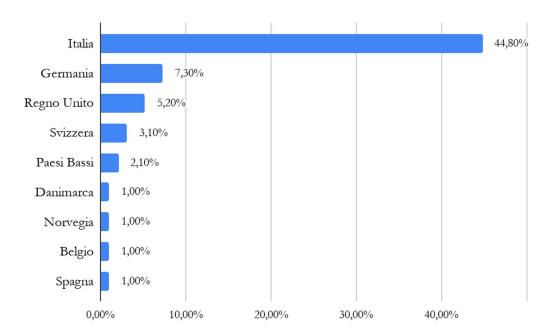


I principali settori aziendali presso i quali i nostri laureati lavorano sono rappresentati da Comunicazione/Marketing (24,2%) e Gestione/Management (24,2%). Seguono Commercio/Acquisti/Vendite al 16,8% e Ristorazione/Cucina/Sala al 8,4%.

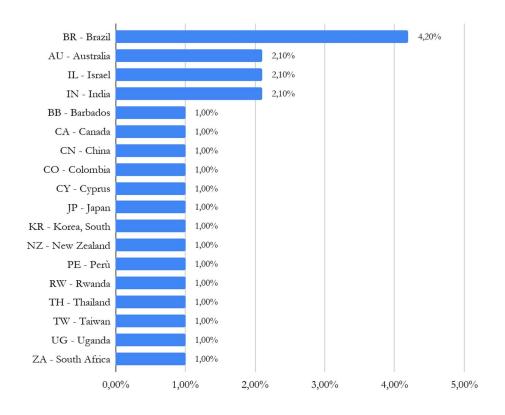
Le restanti tipologie sono indicate nel grafico sottostante.



In merito alla quota di intervistati che dichiara di trovarsi in stato di occupazione al momento della rilevazione, si evidenzia una distribuzione delle sedi lavorative principalmente sul continente europeo, di cui il 44,8% su quello italiano.



Le restanti sedi lavorative sono così distribuite:



RICERCA

Nell'esercizio 2020, i 17 docenti di ruolo dell'Ateneo (tra cui 9 professori e 8 ricercatori), gli assegnisti e i borsisti di ricerca hanno pubblicato complessivamente 109 prodotti di ricerca, tra articoli indicizzati Scopus/WoS, articoli in rivista classe A, monografie internazionali, monografie nazionali, curatele internazionali, curatele nazionali, capitoli in volumi internazionali e capitoli in volumi nazionali.

Nel 2020, nonostante la fase di emergenza legata al Covid-19, le attività di ricerca non sono state interrotte. Nel corso dell'anno sono proseguite le attività di presentazione di proposte di ricerca di base in risposta a bandi nazionali ministeriali e europei, in linea con il Piano Strategico UNISG 2019-2023. Nel corso del 2020, sono state presentate in totale 15 proposte progettuali in risposta a bandi internazionali e nazionali, 8 delle quali sono state finanziate.

La Ricerca comprende le ricerche individuali dei docenti dell'Ateneo e la ricerca finanziata, ovvero i progetti di ricerca per i quali l'Università, in qualità di Partner di altri Atenei, enti di ricerca e soggetti privati o in modo autonomo, si è aggiudicata un finanziamento sulla base di bandi competitivi internazionali e nazionali. Di seguito vengono riportati i progetti finanziati dall'Unione Europea, dal MIUR, e da altri enti che sono in fase di sviluppo nel corso del 2020.

PROGETTI FINANZIATI ATTIVI NEL 2020:

1. BIOESSANS - Biodiversity and ecosystem services in Sacred Natural Sites, progetto finanziato dal MIUR nell'ambito del programma Progetto di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN) 2015. Il progetto è coordinato dall'Università di Bologna e sviluppato con UNISG e due centri di ricerca del CNR. Questo progetto interdisciplinare indaga come aree protette denominate "Siti Naturali Sacri", in virtù di ragioni spirituali, possano contribuire alla conservazione della diversità biologica e culturale. Il progetto, curato per UNISG dal professor Andrea Pieroni, indaga se le pratiche di gestione tradizionali di lunga durata in "Siti Naturali Sacri" in Italia siano un fattore determinante per la biodiversità e per i servizi ecosistemici con particolare attenzione alla vegetazione, al suolo e ai "biota" del suolo. Pertanto, il progetto propone strumenti innovativi per una più solida integrazione di queste aree negli attuali schemi di protezione del territorio. Il progetto intercetta un interesse in rapida crescita nel rapporto tra fede e conservazione della natura, a livello globale e all'interno del cattolicesimo in particolare, e risponde all'esigenza crescente di nuove e più efficaci strategie di conservazione. UNISG,



attraverso oltre 200 interviste con informatori locali, ha indagato il legame tra i "Siti Naturali Sacri" e la" Traditional Ecological Knowledge" in 7 siti dislocati in differenti aree d'Italia.

- 2. "Circular Economy for Food Catering" è un progetto finanziato dalla Regione Emilia Romagna (Por Fesr 2014-2020) e sviluppato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo con il socio UNISG Bibendum Group. Il concept, sviluppato per UNISG dal professor Franco Fassio, lavora per inserire nella progettazione e nell'esecuzione di catering, concetti ed accortezze legate allo sviluppo sostenibile, alla salute dell'uomo e del pianeta, alla riduzione dello spreco, dei consumi di energia, delle emissioni climalteranti, all'introduzione di cibo Buono, Pulito e Giusto, alla promozione delle aziende che si fanno portatrici del cambiamento di paradigma economico-sociale che da lineare (take, make, waste) deve diventare circolare.
- 3. Cucina Politica Il linguaggio del cibo tra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche, progetto finanziato dal MIUR nell'ambito del programma Progetto di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN) 2015. Il progetto è coordinato dall'Università di Bologna e sviluppato in collaborazione con l'Università di Palermo e l'Università di Scienze Gastronomiche. Il progetto, curato per UNISG dal professor Nicola Perullo, integra competenze di storia, filosofia e semiotica e si propone di saggiare la cucina come "arte sociale", muovendosi sia sull'asse della cucina pubblica e professionale, in base al sempre più riconosciuto ruolo pubblico (e mediatico) del cuoco, che marca un passaggio dall'estetica come disimpegno all'etica della responsabilità, sia sull'asse della cucina privata e domestica, attraverso un recupero del gusto dell'ospitalità e del manipolare il cibo come modalità di espressione identitaria che viene, forse per la prima volta, parificata sul piano culturale ad altre occupazioni. Il cibo è una forma di linguaggio che carica l'atto nutrizionale di molteplici significati. Questo progetto intende analizzare la dimensione "politica" di questo linguaggio in due sensi principali: uno più generale - il cibo come segno di appartenenza a una comunità (l'essere e sentirsi cittadino di una "polis") -, uno più specifico - le azioni messe in opera dai pubblici poteri per gestire e definire il rapporto con i cittadini (o i sudditi).
- 4. **DIGE -** Ethnobotany of divided generations in the context of centralization, progetto finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma HORIZON 2020 European Research Council (ERC) e coordinato dalla professoressa Renata Soukand dell'Università Ca' Foscari di Venezia. Il progetto, seguito in UNISG dal professor Andrea Pieroni, intende comprendere come le logiche di acquisizione, gestione e percezione delle risorse naturali locali,



in particolare delle piante, risorse chiave per la sopravvivenza, incidono sulla sostenibilità della vita umana.

- FISH Fertilizzante idrolizzato suolo e habitat, progetto finanziato dalla Regione Liguria (Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020), e coordinato per UNISG dalla professoressa Luisa Torri. Il progetto intende migliorare la qualità dei terreni agricoli, in un'area fortemente frammentata dal punto di vista agricolo; diminuire la necessità di irrigazione migliorando la resistenza delle colture allo stress idrico; studiare un prodotto alternativo ai pesticidi; favorire le condizioni ideali a livello biologico per l'insediamento di microrganismi benefici, diminuendo il fenomeno di inquinamento delle acque sotterranee e di eutrofizzazione, consentendo inoltre di ridurre la quantità di fertilizzanti necessaria; supportare, attraverso l'azione microbica, la crescita di piante sane, meno sensibili agli attacchi di parassiti, malattie e stress ambientali.
- 6. Food Drug Free Sviluppo di una piattaforma tecnologica miniaturizzata portatile per l'identificazione dei farmaci nei prodotti alimentari, progetto finanziato dalla Piattaforma Tecnologica "Bioeconomia", Bando Regione Piemonte FESR 2014/2020. Nell'ambito del progetto Food Drug Free, seguito in UNISG dal dottor Michele Fontefrancesco, UNISG intende svolgere due parti diverse:
 - i. Area Consumer Science: investigare la percezione da parte dei consumatori della sicurezza alimentare relativa a latte, miele e uova, evidenziando i fattori che influenzano il gusto, i comportamenti e le scelte.
 - ii. Area Circular Economy: l'introduzione della tecnologia elaborata dal progetto, che consente un elevato livello di sicurezza alimentare, genererà come esternalità negativa un potenziale aumento degli scarti dei prodotti target quindi latte, uova e miele o di sottoprodotti. UNISG, in collaborazione con i partner del progetto, intende studiare tali output -le esternalità negative non più adatti al consumo, e reindirizzarli, come materia seconda, verso un nuovo processo che sia in grado di valorizzare tali scarti.
- 7. LIFE FOSTER Training, education and communication to reduce food waste in the food service industry, progetto finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma LIFE Environmental Governance and Information. Il progetto è coordinato da ENAIP NET e sviluppato in collaborazione con 6 partner europei. Il progetto, curato per UNISG dal professor Franco Fassio, ha l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare nella ristorazione attraverso azioni concrete riguardanti l'educazione gastronomica, la cultura della prevenzione e la comunicazione.

- 8. GOODFOOD Good teaching practices in experiential learning for effective education in embedded food systems, progetto finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma Erasmus +, e curato per UNISG dalla professoressa Paola Migliorini. Il progetto mira a costruire una rete di istituti di istruzione superiore, comunità e territori alimentari rurali dell'UE, per sviluppare, testare e implementare attività di apprendimento esperienziale e risultati che consentano a insegnanti e studenti universitari di apprendere, esplorare e scambiare conoscenze sui sistemi alimentari incorporati e migliori pratiche per il loro futuro sviluppo e implementazione.
- 9. L4E Learn4Earth, progetto finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma Erasmus +, e seguito per UNISG dalla professoressa Gabriella Morini. Il progetto sviluppa strumenti, metodi e attività nuovi e innovativi per gli alunni delle scuole europee al fine di migliorare le loro capacità di azione nel campo del clima, dell'ambiente e del cibo, e per potenziare un consumo più sostenibile oggi e in futuro. Professionisti del settore alimentare, ricercatori e scuole pubbliche di 6 paesi europei si sono riuniti per concentrarsi su attività che promuovono argomenti nel campo del Farm to Fork, della filiera alimentare, della gestione dei rifiuti alimentari, ecc.
- 10. NEXTFOOD Educating the next generation of professionals in the agrifood system, progetto finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma HORIZON 2020 (Research and Innovation action). Il progetto è coordinato dalla Swedish University of Agricultural Sciences e sviluppato in collaborazione con 17 partner europei e internazionali. Il progetto, curato per UNISG dalla professoressa Paola Migliorini, si pone come obiettivo quello di generare una mappa europea innovativa di scienza ed educazione per l'agricoltura e la silvicoltura sostenibili. NEXTFOOD intende supportare la transizione da una visione lineare del trasferimento del know-how, come processo top-down dalla ricerca alla pratica, a una visione "leaner-centric", che predilige un approccio partecipativo e orientato all'educazione e all'apprendimento nei sistemi agroalimentari e forestali.
- 11. PASS Piemonte e Accademia per lo Sviluppo Sostenibile, è finanziato dal "Bando per promuovere progetti di ricerca a supporto dell'attuazione della strategia nazionale per lo sviluppo sostenibile" finanziato dal MIBACT Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare. Il progetto, curato per UNISG dal professor Franco Fassio, mira a rafforzare la governance regionale per lo sviluppo sostenibile, definendo nuovi modelli collaborativi Atenei-Regione e uno specifico indirizzo della terza missione delle università. PASS intende affiancare le attività di



sviluppo della Strategia Regionale per lo Sviluppo Sostenibile (SRSvS) e innescare, indirizzare e supportare la formazione di una prospettiva innovativa sullo sviluppo sostenibile, il re-thinking concertato di piani e programmi e l'ampliamento della governance collaborativa al territorio.

- 12. PRIME Processi e prodotti innovativi di chimica verde, progetto finanziato dalla Piattaforma Tecnologica "Bioeconomia", Bando Regione Piemonte FESR 2014/2020. PRIME mira a sviluppare e dimostrare processi avanzati di chimica verde in grado di trasformare materie prime rinnovabili e scarti, disponibili sul territorio piemontese, in bioprodotti e biomateriali con proprietà funzionali paragonabili e/o migliorate rispetto a quelli esistenti sul mercato. Il progetto, curato per UNISG dalla professoressa Luisa Torri, concorrerà alla definizione di un nuovo modello di sviluppo industriale sostenibile integrato con le capacità produttive del territorio, favorendo il rilancio economico ed occupazionale regionale e nazionale.
- 13. PRO.FI.LA. PROteine per la FILiera Avicola, progetto di ricerca per lo sviluppo del settore dell'agricoltura biologica sulle tematiche prioritarie di Ricerca e Innovazione individuate nel "Piano strategico nazionale per lo sviluppo del sistema biologico", finanziato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo. Il progetto, curato per UNISG dalla professoressa Paola Migliorini, ha l'obiettivo di migliorare le pratiche agroecologiche per la coltivazione delle specie vegetali di interesse mangimistico fino al redesign dei sistemi produttivi biologici.
- 14. SASS Sistemi alimentari e sviluppo sostenibile, progetto finanziato dal MIUR nell'ambito del programma Fondo integrativo speciale per la ricerca (FISR) 2016. Il progetto è coordinato dall'Università degli Studi di Milano-Bicocca e sviluppato in collaborazione con l'European Centre for Development Policy Management (ECDPM), l'Università degli Studi di Pavia, l'Università Cattolica del Sacro Cuore. Il progetto, curato per UNISG dal professor Paolo Corvo, ha l'intento di creare conoscenza, dialogo politico e collaborazioni, rafforzando il legame tra conservazione dell'agro-biodiversità, nutrizione e salute nell'Africa sub-sahariana, avvalendosi di un ampio network di partner locali in Tanzania e Kenya, comprendente università, centri di ricerca, istituzioni pubbliche e presidi Slow Food. Nell'ambito del progetto, l'Università svolge un'attenta analisi antropologica ed etnobotanica dei paesaggi gastronomici di tre aree campione in Tanzania (distretto di Arusha e di Iringa) e in Kenya (distretto di Nakuru). Il gruppo di ricerca ha studiato le pratiche di produzione e consumo alimentare di tali aree, identificando e catalogando i "neglected and underutilized species" (NUS) di origine vegetale, fungina e animale presenti, nonché le forme di scambio formale informale che li caratterizzano.

- 15. **Sheep Up**, finanziato dal Piano di Sviluppo Rurale del Veneto attraverso la Misura 16.1 e 16.2, si prefigge di definire un modello innovativo di valorizzazione dell'allevamento ovino di razze autoctone in aree montane marginali (Valbelluna, la Lessinia e l'Altopiano di Asiago). Il progetto, curato per UNISG da Gabriele Volpato, si propone di migliorare la competitività degli allevamenti ovini di razze autoctone, ottimizzare la competitività delle aziende agricole e individuare il valore aggiunto delle produzioni locali per aiutare le aziende a differenziare i propri prodotti, valorizzare le filiere corte e utilizzarne i sottoprodotti.
- 16. Slow Food CE Culture, heritage, identity and food, progetto finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma INTERREG Central Europe. Il progetto è coordinato da Slow Food Internazionale e sviluppato in collaborazione con altri 15 partner europei. Il progetto di cooperazione transnazionale è volto a migliorare le capacità degli attori locali, pubblici e privati, nel salvaguardare e valorizzare il patrimonio culturale gastronomico, integrando sostenibilità economica, ambientale e sociale.
- 17. **TEFSI Transformation of European Food Systems towards sustainability by transnational, Innovative teaching,** progetto finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma ERASMUS Plus. Il progetto, coordinato dalla Warsaw University of Life Science, è sviluppato in collaborazione con 7 partner europei. Il progetto, curato per UNISG da parte della professoressa Paola Migliorini, supporta la cooperazione tra 9 università europee per sviluppare, implementare e disseminare approcci di insegnamento innovativi, aumentando così le competenze e l'innovazione dei corsi universitari e, di conseguenza, migliorando la qualità e l'efficacia della didattica universitaria.
- 18. TT Transatlantic Transfers: The Italian Presence in Post-War America (PRIN 2017), progetto finanziato dal MIUR nell'ambito del programma Progetto di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN) 2017. Il progetto è coordinato dal Politecnico di Milano e sviluppato e sviluppato in collaborazione con Università del Piemonte Orientale "Amedeo Avogadro" Vercelli, Università degli Studi ROMA TRE e l'Università di Scienze Gastronomiche. Il progetto, curato per UNISG dal professor Simone Cinotto, si propone di invertire il paradigma ampiamente dibattuto dell'americanizzazione dell'Italia e dell'Europa del Novecento per focalizzare invece l'italianizzazione degli stili di vita e della cultura diffusa negli Stati Uniti del secondo dopoguerra, studiata nell'ambito della cornice nazionale, transnazionale e globale della storia delle relazioni tra l'Italia e il USA.

TERZA MISSIONE

La Terza Missione è articolata in quattro categorie:

- 1. Attività svolta in conto terzi;
- 2. Strutture di intermediazione Placement;
- 3. Formazione continua;
- 4. Public Engagement;

Attività svolta in conto terzi

In questo ambito rientrano i progetti realizzati con alcuni Partner Strategici e Sostenitori dell'Ateneo, tra i quali si citano:

- 1. **Bibendum:** fase iniziale del progetto di ricerca applicata sul fronte della realizzazione della Circular Economy For Food in ambito Catering
- 2. Progetto **Barocco**: Ricerca sul contesto enogastronomico piemontese in epoca barocca commissionato da DMO Piemonte. Materiale utilizzato da agenzia di promozione turistica nell'ambito del programma di animazione culturale piemontese 2020.
- 3. **Food Industry Monitor**: sviluppo della IV^ edizione.: l'osservatorio sul settore food & beverage italiano che analizza le performance di 835 aziende operanti in 15 comparti. il progetto è stato finanziato da Banca del Ceresio
- 4. **Cir Food**: sviluppo della parte finale del progetto volto a fornire i contenuti relativi a linguaggi e obiettivi educativi del nuovo centro di innovazione, il cui progetto è stato realizzato in collaborazione con l'Ateneo. Sviluppo dei testi relativi agli spazi mediateca Cir Food District e organizzazione di un ciclo di conferenze e formazione personale Cir Food legato al ristorante aziendale e al laboratorio di analisi sensoriale.
- 5. **Colussi**: analisi sensoriale sull'analisi della shelf life e conservabilità degli snack secchi in relazione alla nuova composizione dei pack biodegradabili contenuto-contenitore valutazione qualitativa sul nuovo pack biodegradabile
- 6. Autogrill: termine attività di sviluppo del format Bistrot iniziate negli anni precedenti.

- Costa Crociere: conclusione del progetto sulla sostenibilità all'interno del nuovo posizionamento Italy's Finest del marchio Costa che prosegue le attività sviluppate nel 2018 e 2019
- 8. **Elior**: conclusione studio sulla percezione del gusto nella popolazione anziana e sua rilevanza sull'alimentazione e stato di salute. Analisi dei ristoranti Elior a gestione diretta per implementazione e sperimentazione su architettura delle scelte.
- 9. **Filiera Futura**: ricerca sullo stato e potenzialità della filiera agroalimentare italiana e individuazione delle aree e obiettivi di intervento.
- 10. **Giunti Editore:** revisione volume "Scienza degli Alimenti" pubblicato da Paravia editore in collaborazione con UNISG, volume distribuito negli istituti professionali alberghieri I° biennio
- 11. Lucart: realizzazione campagna social tramite video di approfondimento su prodotto vegetali, sviluppata in collaborazione con il Cinema Department UNISG e agenzia di comunicazione dell'azienda
- 12. **Ricrea** conclusione del progetto di valutazione della sostenibilità ambientale dell'acciaio come materiale per il food packaging e dell'efficacia dell'acciaio nel preservare le caratteristiche sensoriali di oli vegetali, a completamento delle analisi iniziate l'anno precedente.
- 13. **SMAQ**: progetto realizzato per conto della fondazione CRC. Coordinamento del progetto realtivo alla digitalizzazione per valorizzare le imprese agroalimentari e la creazione della Community e dei processi di tracciabilità delle aziende agroalimenti della prov di Cuneo
- 14. **Andriani**: sviluppo nuovo prodotto (paste di legumi) per il canale Horeca. A seguire sviluppo strategia e conduzione panel test presso laboratorio di analisi sensoriale di Unisg e altre strutture (principalmente chef) per definire le caratteristiche del prodotto. Sviluppo giornate di formazione di panel degustatori dell'azienda a Pollenzo
- 15. **Eurostampa:** continua la collaborazione nata nel 2013 nel coinvolgimento degli studenti UNISG nell'elaborazione artistica di etichette, in collaborazione con l'Innovation LABels dell'azienda che ha abbinato la creatività con le più innovative tecniche e materiali di stampa.
- 16. **Noberasco**: sviluppo con la Food Communication Agency UNISG della parte di comunicazione del progetto di valorizzazione della filiera italiana delle arachidi.

- 17. **Barilla**: conclusione progetto di sviluppo del piano di comunicazione della Carta del Basilico e inizio della Carta del Pomodoro, volte a valorizzare in termini di storytelling e nuova narrazione le filiere e i relativi staholders coinvolti dall'azienda.
- 18. **Progetto Savor**: in collaborazione con la CCIAA Torino, settore Sviluppo e Competitività, Lab CCIAA To, Registral Corp (USA) e Ponte PR Marketing (partner USA) percorso di business development per ained piemontesi comparto alimentare introdurre prodotti delle aziende partecipanti nei cataloghi dei due buyer statunitensi selezionati,

Nel 2020 è nato il Laboratorio di Sostenibilità ed Economia Circolare di UNISG, con l'obiettivo di supportare imprese, enti ed istituzioni, per sviluppare ricerca applicata e supporto a processi di innovazione in ambito di economia circolare e sviluppo sostenibile.

Strutture di intermediazione - Placement

Le strutture di Intermediazione sono quei comparti dell'Ateneo che svolgono un ruolo di raccordo e mediazione con il territorio, attività che ricadono sotto il compito istituzionale della Terza Missione. L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche si avvale del Career Center - https://career.unisg.it/ - che cura i rapporti con le aziende partner e le attività di divulgazione di placement, con il supporto dell'Ufficio Relazioni esterne.

La formazione continua

Presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, la formazione continua consiste principalmente nell'attività formativa rivolta alle aziende.

Nell'arco dell'anno 2020, l'Ufficio Executive Training ha organizzato 20 percorsi di formazione per esterni per un totale di 32 giornate. Tra questi percorsi di formazione, 6 sono stati erogati per i nostri Partner Strategici, 2 per i Soci Sostenitori e altri per istituti e professionisti. La formazione è stata svolta in lingua italiana e in lingua inglese con organizzazioni ed aziende provenienti dall'Italia e dalla Russia. Le tematiche più ricorrenti per la formazione sono state l'Analisi Sensoriale, la Biodiversità e la Sostenibilità, la Nutrizione e le attività in cucina.



Public Engagement

Per Public Engagement si intende l'insieme delle attività organizzate istituzionalmente dall'Ateneo e dalle sue strutture senza scopo di lucro, con valore educativo, culturale e di sviluppo della società e rivolte a un pubblico non accademico.

➤ PROGETTI

Arca del Gusto, progetto finalizzato a raccogliere e catalogare i saperi e i prodotti che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni di tutto il pianeta

Granai della Memoria, progetto finalizzato a raccogliere e catalogare i saperi che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni gastronomiche; il portale del progetto è stato aggiornato nel 2018 con oltre 1.200 nuove video-interviste pubblicate

➤ EVENTI

Coltivare e Custodire

La terza edizione dell'evento, in stretta collaborazione con le Aziende Vitivinicole Ceretto, è stata organizzata dal 22 al 27 giugno con tutte le attività online, tranne la premiazione che si è svolta in presenza e in live streaming. L'appuntamento prevede ogni anno di premiare tre persone o realtà che si sono distinte nella salvaguardia del pianeta attraverso attività legate all'agricoltura e all'ecologia. Il tema scelto per il 2020 è stato il Pane. L'appuntamento esclusivamente online e in diretta sui canali social dell'Università e delle Aziende Vitivinicole Ceretto, ha visto una tavola rotonda sul ruolo della ricerca per le filiere del pane, tre conversazioni tra giornalisti e panificatori sulle buone pratiche nel mondo del pane, un dialogo tra Carlo Petrini e l'antropologo Marino Niola sul valore culturale del pane e la premiazione di tre realtà dal vivo e in live streaming, .

Terra Madre Salone del Gusto 2020 - XIII^ edizione

A causa dell'evento esclusivamente online, il ruolo tradizionale di interventi di docenti e ex studenti dell'Università è stato meno attivo rispetto alle edizioni in presenza, ma l'Ateneo ha avuto un ruolo di riferimento per la creazione degli incontri professionali della manifestazione.

In collaborazione con la Camera di Commercio di Torino e Unioncamere Piemonte, nell'ambito delle attività della rete Enterprise Europe Network, l'UNISG di Pollenzo ha promosso il tema del B2B tecnologico dedicato alla Sostenibilità e all'Economia Circolare.



Sono stati organizzati diversi incontri virtuali tra operatori del settore agroalimentare (produttori, imprese agricole, rivenditori) e fornitori di tecnologie in ambito food, suddivisi in ambiti tematici definiti dalla cornice culturale delle "3C" del progetto di ricerca UNISG Circular Economy For Food: Capitale Naturale e Culturale, Ciclicità e Coevoluzione.

Euroshop - Fiera di Dusseldorlf 16-20 febbraio 2020

UNISG ha presentato nello stand di EPTA Group, socio sostenitore dell'Ateneo il progetto "Circular Bar & Grocerant", concept di bar e servizio ristorativo (Grocerant= Grocery + Restaurant) realizzato adottando le soluzioni promosse dall'Ateneo sulla Circular Economy For food al fine di minimizzare l'impatto ambientale degli spazi e sviluppo di innovazione sociale oltre che degli spazi anche dei contenuti e degli stakeholders coinvolti. Al progetto hanno partecipato diversi partner del Network UNISG

Cibus Forum - Fiere di Parma 2-3 settembre 2020

Stand istituzionale UNISG all'interno della manifestazione dedicata alla Food Industry al fine di promuovere i servizi dell'Ateneo rivolti alle aziende agroalimentari, il personale di Relazioni Esterne e Partnership ha partecipato a diverse conferenze e incontri programmate dall'ente fiera.

Food Industry Monitor

E' stata presentata on line l'edizione 2020 del Food Industry Monitor attraverso il media partner CNBC, con due repliche sul loro canale televisivo. la diretta è stata seguita oltre che dal network UNISG anche da diversi altri contatti

Altri eventi

L'UNISG ha partecipato ad alcune fiere di orientamento che si sono tenute esclusivamente online.

➤ ATTIVITA' ON LINE

UNISG Webcasting

E' stata creata una sezione del sito internet dell'Ateneo, "UNISG Webcasting" dedicata a incontri on line di approfondimento su contenuti legati alle scienze gastronoimche e in generale al mondo del food. Attraverso la piattaforma Blackboard e i principali social networks UNISG i professori, gli Alumni, le aziende del Network e i membri dello Staff UNISG hanno organizzato e animato seminari online, interviste in diretta e video di approfondimento.



Nello specifico sono state realizzate le seguenti attività:

- "45' Talks": Seminari Online con i Docenti e i Visiting Professors UNISG
- "Conferenze UNISG": momenti di incontro virtuale tra docenti, studiosi, autori, esperti italiani e internazionali e gli studenti UNISG per presentare libri, saggi, ricerche, progetti.
- "Video Parties": incontri in diretta con i Gastronomi (ex studenti UNISG) per approfondire diversi temi di loro competenza
- "Virtual Study Trips": viaggi didattici virtuali al fine di scoprire i prodotti e le produzioni normalmente svolti in presenza
- "Cooking Secrets": Incontri zoom per condividere cibo e storie con la nostra comunità di studenti. Condotto da Martín Vera -capo chef della nostra mensa universitaria- che intervista professionisti della cucina del mondo del cibo.
- "Network Talks": una serie di incontri con le aziende e i professionisti attivi al fianco di UNISG per progettare e costruire, condividendo impegno e visione strategica, nuovi scenari di crescita sostenibile e modelli alimentari e culturali innovativi.
- "Career Pils": incontri con esperti delle Risorse Umane del Network UNISG e ex studenti che lavorano presso le aziende partner per confrontarsi sulle nuove figure professionali in ambito food.

STRUTTURE A SUPPORTO DI DIDATTICA, RICERCA E TERZA MISSIONE

L'Ateneo è dotata di strutture concepite a supporto dell'attività didattica, di ricerca e terza missione, per offrire l'opportunità a docenti e studenti di sperimentare sul campo in contesti reali quanto insegnato e appreso, sviluppare progetti di tesi e supportare progetti di ricerca dalla fase di progettazione e raccolta dati fino alla disseminazione dei risultati.

Orti educativi, progetto finalizzato a sperimentare un modello di sostenibilità con scopi ecologici (biodiversità genetica, specifica ed ecosistemica, fertilità del suolo, qualità dell'acqua e dell'aria, no inquinamento chimico), economici (autoproduzione di verdure ed erbe per la mensa), e sociali (educativi/didattici, creazione di una comunità, movimento fisico, consumo di cibo biologico, locale, stagionale e fresco, biodiversità sensoriale, conservazione dei semi locali).



Tavole Accademiche, progetto di mensa dell'Università che coniuga educazione, alta cucina, costi equi e prodotti locali. Con la presenza ogni anno di chef provenienti da tutto il mondo che preparano le loro ricette più significative, utilizzando prodotti locali e di stagione e contenendo i costi, nel pieno rispetto dei principi del buono pulito e giusto, le Tavole Accademiche sono un'opportunità di ricerca e formazione sensibile ai concetti di qualità e alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica. Nel corso dell'esercizio 2020, a causa delle misure contenitive della pandemia da Covid_19, le Tavole Accademiche si sono riorganizzate per fornire un servizio di preparazione pasti in modalità da asporto con consegna in sede e a Bra, presso strutture individuate, in modo da garantire anche nei giorni di didattica online la possibilità agli studenti di usufruire del servizio.

Local – Bottega alimentare, progetto che si propone di favorire la Piccola Distribuzione Organizzata e valorizzare l'importanza dei piccoli produttori. Dal punto di vista giuridico il progetto è stato realizzato con la costituzione di una S.r.l partecipata al 100% dall'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche.

Laboratorio di Analisi Sensoriale equipaggiato con 24 cabine sensoriali dotate di computer per la raccolta automatica dei dati tramite un software gestionale dedicato, e una cucina completamente attrezzata per la preparazione e conservazione dei campioni alimentari. L'elevato numero di cabine sensoriali è particolarmente adatto per test sensoriali e di consumo che coinvolgono un gran numero di valutatori al fine di indagare l'accettabilità del consumatore per ingredienti e prodotti alimentari innovativi.

Laboratorio Cinema, un laboratorio permanente che produce, analizza e insegna lo storytelling con il video. Il laboratorio collabora con singoli docenti e altri dipartimenti dell'Ateneo nell'elaborazione di progetti di ricerca accademica e progetti di innovazione per aziende, contesti produttivi e culturali. Le tipologie di prodotti audiovisivi comprendono documentari creativi, film antropologici, video interattivi, video di ricerca accademica, cortometraggi, spot pubblicitari, produzioni di realtà virtuale, sperimentazione di realtà aumentata ed esperienze immersive.

Una biblioteca specializzata in riviste e libri sulle scienze gastronomiche.

Pollenzo Food Lab (PFL), parte integrante dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, nasce con lo scopo di offrire una formazione complessa che armonizzi le "scienze" (di base, umane e sociali) con le "pratiche" gastronomiche (cucina, panificazione, orticoltura) con un focus su temi di attualità:

sostenibilità sociale e ambientale, alimentazione, benessere e piacere con coscienza. Le attività che si svolgono nel PFL seguono un modello didattico originale e innovativo il cui scopo è sostenere e alimentare la gastronomia e passione culinaria, con grande attenzione alla sostenibilità e alla creatività. Le moderne tecnologie e le competenze multidisciplinari degli istruttori consentono di sfruttare appieno uno spazio progettato per funzionare come un'agorà della Grecia antica, dove le conoscenze vengono scambiate orizzontalmente. Il PFL è composto da un'aula, una cucina didattica per esercitazioni pratiche e una cucina professionale. Il supporto high-tech e uno spazio versatile consentono piena libertà di apprendimento e sperimentazione.

Visita di accreditamento periodico da parte dell'ANVUR

Dal 30/11/2020 al 4/12/2020, l'Ateneo è stato sottoposto a valutazione, finalizzata al conseguimento dell'Accreditamento Periodico a cura della Commissione di Esperti di Valutazione (CEV) nominata da ANVUR - Agenzia Nazionale di Valutazione del Sistema Universitario e della Ricerca. Il giudizio di accreditamento è basato su un esame approfondito dell'andamento complessivo dell'Ateneo e dei suoi Corsi di Studio relativamente al soddisfacimento dei Requisiti di Qualità definiti dall'ANVUR stessa. L'ANVUR, con questa visita di accreditamento, ha verificato che il nostro Ateneo si fosse dotato di un sistema di Assicurazione della Qualità (AQ) capace di assicurare la progettazione, gestione e monitoraggio delle attività accademiche, perseguendo il miglioramento continuo di didattica, ricerca e terza missione. Nel 2013 l'ANVUR ha pubblicato le prime Linee Guida con le quali ha fornito agli Atenei italiani le indicazioni per realizzare il proprio modello di AQ. A seguito di queste indicazioni, l'Università si è attivata, realizzando il proprio Sistema di AQ, supportata, in particolare, dal Presidio della Qualità e dal Nucleo di Valutazione, rispettivamente struttura di AQ e Organo statutario, a cui le Linee guida ANVUR assegnano il ruolo di accompagnare l'Ateneo in questo percorso.

In preparazione alla visita di accreditamento, l'Ateneo ha predisposto il "Documento di Sintesi", dove, per ciascuno dei requisiti e dei punti di attenzione sui cui la CEV è chiamata a dare la propria valutazione, sono stati indicati obiettivi e interventi realizzati dall'Ateneo, con le relative evidenze documentali a supporto di quanto dichiarato.

La visita della CEV si è svolta in modalità "a distanza", vista l'impossibilità per i Commissari di recarsi presso la sede del nostro campus a causa dell'attuale emergenza epidemiologica. La CEV ha realizzato interviste *online* che hanno coinvolto docenti, studenti, personale tecnico-amministrativo e rappresentanti degli *stakeholder* dell'Ateneo allo scopo di constatare sul campo il sistema di AQ implementato dall'Ateneo. Al termine della visita, i membri della Commissione hanno redatto una relazione preliminare dalla quale risulta che il nostro Ateneo, a livello di pianificazione strategica, di programmazione e realizzazione di didattica, ricerca e terza missione, di gestione del sistema di AQ, è stato accreditato con il giudizio "Pienamente soddisfacente" e i due Corsi di Studio sono stati accreditati. Alla data della stesura della presente relazione, l'Ateneo è in attesa di ricevere la Relazione definitiva da parte della CEV.

Aspetti Amministrativi

Emergenza sanitaria Covid-19

In occasione dell'emergenza sanitaria COVID-19, apertasi con la dichiarazione dello stato di emergenza da parte del Consiglio dei Ministri del 31/01/2020, l'Ateneo ha dovuto adeguare la propria attività in ossequio alle normative emanate per il contenimento della pandemia nel corso dell'anno. Per quanto concerne l'attività di formazione, le azioni principali sono state le seguenti:

- ➤ dal 24/02/2020, sospensione dell'attività didattica in aula, dei viaggi didattici, delle sessioni di laurea in presenza e degli appelli di esame in presenza;
- ➤ dal 9/03/2020, avvio, a tempo indeterminato, dell'attività didattica a distanza per il Corso di Laurea e il Corso di Laurea Magistrale, con il personale docente dell'Ateneo impegnato nella programmazione delle lezioni online, revisionando contenuti e modalità didattiche, con l'obiettivo di assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, pur nell'impossibilità di realizzare le attività di didattica esperienziale originariamente previste nei programmi dei Corsi di Studio;
- ➤ sessione di laurea del 12/03/2020 svolta in modalità "a distanza", secondo quanto stabilito nell'apposito Decreto Rettorale 265/20 del 10/03/2020;
- sessioni di esami in programma dal 30/03/2020 al 9/04/2020 e dal 15/06/2020 al 3/07/2020 in modalità "a distanza";
- ➤ sessioni di laurea del 24/04/2020 e del 5/06/2020 svolte in modalità "a distanza", secondo quanto stabilito nell'apposito Decreto Rettorale 265/20 del 10/03/2020.

L'emergenza sanitaria ha costretto l'Ateneo a intervenire in modo significativo sulla propria organizzazione, adottando i seguenti provvedimenti:

- accesso per la quasi totalità del personale tecnico-amministrativo agli ammortizzatori sociali previsti dall'art. 19 del DL 17/03/2020 "Cura Italia" per il periodo 23/03/2020 24/05/2020, per il periodo 13/07/2020 15/08/2020 e per il periodo 09/11/2020 18/12/2020.
- l'adozione dei suddetti provvedimenti ha comportato che le unità di personale amministrativo impegnate in Ateneo fossero nelle condizioni di svolgere unicamente le attività improrogabili, indispensabili al funzionamento dell'Università nella fase di emergenza.

Nel prospetto che segue sono riepilogate le azioni adottate dall'Ateneo dall'avvio dell'attuale emergenza sanitaria fino alla conclusione dell'Anno Accademico 19/20, al fine di adeguarsi alle disposizioni del Governo italiano finalizzate al contenimento del contagio e di garantire la prosecuzione dell'attività didattica.

	Sospensione attività didattica in presenza presso il campus per Corsi di Studi attivi (Corsi
24/02/2020	di Laurea e Master MOG, MAG e Wine)
	Sospensione di tutti i viaggi didattici fino all'autunno 2020
9/03/2020	Ripresa attività didattica in modalità online per il Corso di Laurea e il Corso di Laurea
7/03/2020	Magistrale
10/03/2020	Avvio dell'utilizzo da parte del personale amministrativo delle ferie e smart-working
10/03/2020	- Chiusura del campus
11/03/2020	Mancato avvio Master FCCM. L'avvio è stato prorogato al 14/10/2020
12/03/2020	Prima sessione di laurea online per 23 studenti del Corso di Laurea e per 9 studenti del Corso
12/03/2020	di Laurea Magistrale
23/03/2020	Accesso al trattamento ordinario di integrazione salariale/assegno ordinario – FIS (art. 19,
23/03/2020	DL n. 18 del 17/03/2020) – per tutto il personale amministrativo fino al 25/05/2020
30/03/2020	Prima sessione di esami online per i Corsi di Laurea
20/04/2020	Ripresa attività didattica in modalità on line per i due Master MOG e il Master MAG
20/04/2020	Il Master Wine non riprende l'attività didattica in modalità on line
20/04/2020	 La ripresa dell'attività didattica del Master Wine è rinviata al 21/09/2020
24/04/2020	Seconda sessione di laurea online per 10 studenti del Corso di Laurea e per 11 studenti del
24/04/2020	Corso di Laurea Magistrale
16/05/2020	Prova di ammissione al Corso di Laurea in modalità online
21/05/2020	Open day in modalità online
21/03/2020	Riapertura agli studenti e ai docenti della biblioteca e della sala studio
5/06/2020	Sessione di laurea straordinaria online, istituita conformemente alle indicazioni ministeriali
3/00/2020	per consentire agli studenti di laurearsi in corso
15/06/2020	Seconda sessione di esami online per i Corsi di Laurea
10/07/2020	Sessione di laurea online e in presenza
13/07/2020	Accesso al trattamento ordinario di integrazione salariale/assegno ordinario - FIS (art. 68,
10/01/2020	DL n. 34 del 19/05/2020) – per tutto il personale amministrativo fino al 15/08/2020



17/07/2020 Primo Open day in modalità mista, in presenza e online

Il Comitato Esecutivo del 26/05/2020, con riferimento alla programmazione della didattica a partire dal mese di settembre 2020 per il nuovo Anno Accademico in partenza,

- ➤ ha rivendicato con forza la peculiarità dell'Ateneo di privilegiare la relazione personale tra studenti e docenti e tra studenti;
- ➢ ha ribadito l'importanza che, dall'autunno, gli studenti siano presenti presso il Campus, confermando l'avvio di contatti con il Comune di Bra e le istituzioni braidesi, affinché dal mese di settembre si disponga di spazi e strutture tali da consentire di accogliere in sicurezza gli studenti. A questo proposito, il Nucleo rileva che l'Ateneo ha sottoscritto accordi con il Comune di Bra e con BPER Banca/CRBRA che hanno messo a disposizione dell'Ateneo stesso tre ampi spazi in cui far svolgere in sicurezza l'attività didattica;
- ➤ ha confermato che la didattica che l'Ateneo assicurerà, prevalentemente in presenza, dal mese di ottobre, costituisce un elemento qualificante dell'Ateneo; la didattica a distanza, pertanto, sarà erogata in misura limitata (tra 10% e 20%) e si affiancherà e integrerà i contenuti impartiti in aula;
- ➤ ha stabilito che la realizzazione dei contenuti didattici da impartire online avvenga a cura dell'Ufficio Cinema, con l'obiettivo di realizzare prodotti didattici di qualità, fruibili non solo dagli studenti, ma, in un secondo momento, dai terzi ai quali l'Ateneo li renderà disponibili, secondo forme e modalità definite.

FATTI DI RILIEVO AVVENUTI DOPO LA CHIUSURA DELL'ESERCIZIO

Emergenza sanitaria Covid-19

In relazione ai fatti di rilievo verificatisi nei primi mesi dell'esercizio in corso si evidenzia che l'attività è proseguita con i vincoli determinati dalla gestione della pandemia da COVID-19 con lezioni on line se le misure preventive lo richiedevano.

DIDATTICA

I corsi attivati nel 2021 sono i seguenti

Corsi di Laurea

- Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche avvio a settembre 2021
- Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management avvio a settembre 2021

Master

- Master in Food Culture, Communication & Marketing avvio a marzo 2021
- Master in Wine Culture, Communication & Management avvio a marzo 2021
- Master of Gastronomy: Creativity, Ecology and Education 2 edizioni avviate a marzo e ottobre 2021
- Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility 2 edizioni avviate a marzo e ottobre 2021
- Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts 2 edizioni avviate a marzo e ottobre 2021



RICERCA

Nel corso del primo trimestre 2021 sono proseguite le attività di presentazione di proposte di ricerca di base in risposta a bandi nazionali ministeriali ed europei, in linea con il Piano Strategico 2019-2023. A fine febbraio 2021 erano già state presentate 12 proposte progettuali in risposta a bandi HORIZON 2020 (4), MIUR-PRIN (6) ed altri bandi internazionali (2).

Inoltre, continua l'attività di aggiornamento sul nuovo Programma Quadro di Ricerca ed Innovazione della Commissione Europea - FP9 denominato Horizon Europe per il periodo 2021-2027.

TERZA MISSIONE

Terza Missione

Attività svolta in conto terzi

- 1. Altrefiamme. Progetto di analisi sensoriale su sei differenti essenze di legna come materia prima per la cottura dei cibi
- 2. BeeoPak. Due test di analisi sensoriali sull'utilizzo del loro prodotto (packaging primario in cera d'api, cotone e resina di pino) rispetto alla generica pellicola plastica
- 3. Food Industry Monitori, osservatorio sulle performance economico-finanziarie del settore food & beverage italiano, progetto finanziato da Banca del Ceresio
- 4. Epta Group SA. Creazione di un libretto informativo da fornire alla rete vendita Epta per dialogare meglio con i clienti: sui prodotti freshi e pasticceria, conserati in celle frigo. Validazione scientifica della giusta temperatura e umidità che deve avere il vino all'interno di una nuova vetrina frigo su cui stanno lavorando
- 5. Riva degli Etruschi: supporto nella riorganizzazione e riqualificazione delle aree di ristorazione, definizione di un modello agricolo funzionale e integrato alla struttura e elaborazione e sviluppo attività ludico educative relative all'area di sensorialità, della biodiversità e cultura alimentare e organizzazione piano di formazione del personale
- 6. SMAQ: progetto realizzato per conto della fondazione CRC sulla
- 7. San Bernardo: supporto nello sviluppo del prodotto Spuma, con forte caratterizzazione piemontese attraverso tre aree didattiche: etnobotanica, antropologia e analisi sensoriale



- 8. Rovagnati: conclusione attività di analisi sensoriale del 2020 per lancio di prodotto destinato al mercato USA
- 9. Eurostampa: supporto nella realizzazione del bilancio di sostenibilità dell'azienda, sia in termini di contenuti che di realizzazione di video interviste della dirigenza Eurostampa
- 10. Flowe: progettazione di contenuti per la piattaforma del conto on line Flowe di Banca Mediolanum rivolta ai giovani, con oltre 700.000 utenti, su consigli di come rendere più circolare e sostenibile la cucina domestica, in collaborazione con Food Lab UNISG.

Nell'ambito dell'Ufficio Comunicazione è sviluppata la Food Communication Agency che, oltre a contribuire alla promozione dell'Università, del suo Brand e dei suoi Corsi, è impegnata in progetti di comunicazione per aziende e associazioni del mondo agroalimentare. Sovraintende inoltre alla realizzazione, nella versione online e cartacea, del magazine dell'Università, The New Gastronome.

La formazione continua

Presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, la formazione continua consiste principalmente nell'attività formativa rivolta alle aziende. Attualmente l'Università ha riprogrammato due edizioni estive della Summer School previste nel mese di luglio 2021. La prima avrà come tema il vino, dalla vigna al bicchiere, la seconda affronterà invece il tema della Scienza in cucina, i 5 sensi della trasformazione gastronomica.

Public Engagement

L'UNISG ha avuto un ruolo attivo nell'organizzazione di alcuni incontri presso le seguenti manifestazioni:

- SIGEP Rimini Fiera
- Food & Beer Attraction Rimini Fiera
- Hospitality Riva del Garda

Avrà inoltre un ruolo attivo nelle manifestazioni:

- Slow Fish Slow Food (Genova luglio 2021)
- Cheese Slow Food (Bra, settembre 2021)
- Cibus Fiere di Parma (Parma, settembre 2021)



- Ecomondo - Rimini Fiera (Rimini, novembre 2021)

Sono previsti diversi incontri con i partner e sostenitori dell'Ateneo, tra i quali:

- Assemblea soci sostenitori (29 aprile) evento on line
- Tre incontri con Partner Strategici UNISG (28 maggio, 24 settembre, 26 novembre)
- Incontro con R&D manager in occasione del Research Day (9 giugno)
- Presentazione del Food Industry Monitor (2 luglio)
- Incontro tra sostenitori delle Borse di Studio e Borsisti
- Presentazione dell'Osservatorio sui Bilanci di Sostenibilità nel settore Food (autunno 2021)

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Sede in C.so Vittorio Emanuele, 9, loc. Pollenzo – Bra (CN)

Codice fiscale 91023900045

Relazione del Collegio dei Revisori al Bilancio d'esercizio al 31 dicembre 2020

Al Consiglio di Amministrazione dell'Università.

Nel corso dell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2020 abbiamo svolto le attività di vigilanza e controllo previste dalla Legge e dallo Statuto.

Abbiamo acquisito conoscenza e vigilato, per quanto di nostra competenza, sull'adeguatezza e sul funzionamento del sistema amministrativo-contabile, nonché sull'affidabilità di quest'ultimo a rappresentare correttamente i fatti di gestione, mediante l'ottenimento di informazioni dai responsabili delle funzioni e l'esame dei documenti, e a tale riguardo non abbiamo osservazioni particolari da riferire.

Abbiamo esaminato il Bilancio d'esercizio chiuso al 31 dicembre 2020, approvato dal Comitato Esecutivo nella riunione del 21 aprile 2021 e comunicato al Collegio dei Revisori unitamente alla Relazione sulla gestione, le cui risultanze sono in appresso riportate:

Stato patrimoniale	Euro
Immmobilizzazioni	3.577.760
Attivo circolante	8.250.191
Ratei e risconti attivi	554.213
Totale attivo	12.382.164
Patrimonio	1.487.389
Fondi e TFR	3.153.720
Debiti	3.134.440
Ratei e risconti passivi	4.606.615
Totale passivo	12.382.164
Conto economico	Euro
Valore della produzione	8.795.391
Costi della gestione	(8.515.859)
Differenza fra valori e costi della produzione	279.532
Proventi ed oneri finanziari	26.550
Proventi ed oneri straordinari	65.840
Risultato ante imposte	371.922
Imposte	(33.715)
Utile d'esericizio	338.207

Con riferimento ai documenti sottoposti al nostro esame, precisiamo preliminarmente che la responsabilità della loro redazione compete agli Amministratori, mentre è dei Revisori la responsabilità del giudizio professionale sugli stessi, basato sull'attività di controllo contabile.

In merito diamo atto:

- che il progetto di bilancio è composto da stato patrimoniale, conto economico, rendiconto finanziario e nota integrativa, ed è accompagnato dalla relazione sulla gestione. Esso è redatto adottando gli schemi e i principi contabili previsti dal D.M. n. 19 del 14 gennaio 2014 del Ministero dell'Istruzione Università e Ricerca e, per quanto non previsto dal citato Decreto, adottando i principi contabili nazionali e le raccomandazioni della Commissione No Profit del Consiglio Nazionale dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili;
- che nella predisposizione del Bilancio l'organo amministrativo si è ispirato nella sostanza ai postulati della chiarezza e della rappresentazione veritiera e corretta;
- che la nota integrativa espone i principi di redazione adottati per la formazione del Bilancio:
- di aver constatato la conformità dei principi adottati in relazione all'attività svolta e alle operazioni effettuate dall'Università, ravvisandone l'adeguatezza e la correttezza;
- di aver verificato la corrispondenza del Bilancio alle risultanze delle scritture contabili;
- che il Bilancio risponde ai fatti e alle informazioni di cui siamo venuti a conoscenza nel corso dell'attività di vigilanza e controllo e mediante la partecipazione alle riunioni del Consiglio di Amministrazione e del Comitato esecutivo, avendo altresì verificato, mediante esami condotti a campione, gli elementi probativi a supporto dei saldi e delle informazioni contenute nel Bilancio.

Riteniamo utile richiamare alla Vostra attenzione che il risultato dell'esercizio 2020 ha beneficiato in misura rilevante di una componente straordinaria e non ripetibile rappresentata dal rilascio del fondo costituito nei passati esercizi, per 751.677 euro, per la parte di Irap enti pubblici accantonata ma non versata, tenuto conto che la legge 27 dicembre 2019, n.160 art 1 c. 721 ha definitivamente chiarito, con effetto retroattivo, che le Libere Università scontano tassazione Irap secondo le norme disposte per gli enti privati e non già per gli enti pubblici.

In merito all'emergenza sanitaria da Covid-19 tuttora in corso, il Collegio dei Revisori ha preso atto degli effetti sul bilancio chiusi al 31 dicembre 2020, non solo basandosi su quanto illustrato nella Nota Integrativa e nella Relazione sulla Gestione, ma anche confrontandosi sul tema direttamente con gli organi amministrativi dell'Università. Si ritiene pertanto utile richiamare l'attenzione sulla nota dal titolo "Premessa sulla continuità aziendale" inserita nella Nota Integrativa, nella quale gli amministratori, ricordato che la continuità aziendale dell'Università, intesa come capacità di operare come un'entità in funzionamento, si fonda su un equilibrio economico e finanziario, che, in condizioni di normalità, è assicurato principalmente dai proventi dell'attività didattica e di ricerca, tra cui i contributi dei partner strategici, e da altri sostenitori istituzionali e privati, rappresentano che, allo stato attuale, si registra il persistere di una condizione di obiettiva incertezza, in quanto non si dispone di visibilità ed elementi sufficienti per fornire una valutazione attendibile sulla portata complessiva dell'impatto da Covid 19 sui flussi economici e finanziari per l'esercizio successivo, ma danno, al contempo, atto di ritenere che le decisioni che l'Ateneo ha assunto consentiranno all'Università di continuare ad operare come entità in funzionamento nel prevedibile futuro, e che per tale ragione il

bilancio è stato predisposto nella prospettiva della continuità aziendale

Il nostro giudizio non è espresso con rilievi con riferimento a tale aspetto.

A nostro giudizio, sulla base delle predette considerazioni, il bilancio di esercizio al 31 dicembre 2020 è redatto con chiarezza e rappresenta in modo veritiero e corretto la situazione patrimoniale, finanziaria ed economica dell'Università.

Pollenzo, 28 aprile 2021

Per il Collegio dei Revisori Il Presidente Dott. Vladimiro Rambaldi (firmato in originale)