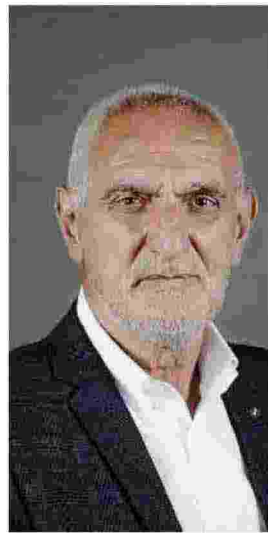


# Università di Pollenzo così il cibo sostenibile è diventato... scienza



Campus. L'Università di Scienze gastronomiche è in Piemonte



Vice presidente. Silvio Barbero

L'ateneo nasce in orbita **Slow Food**: attualmente ospita 500 studenti provenienti da 90 Paesi

## Ricerca

Il 34% delle emissioni mondiali di gas impattanti sul clima non è emesso dalle auto, non dalle industrie manifatturiere, bensì dai modelli di produzione del cibo. Un dato che da solo restituisce l'importanza di fare della galassia che ruota attorno all'alimentazione uno dei cardini della transizione ecologica. Produzione, distribuzione e consumo di cibo sono quindi i cardini del ragionamento sostenibile, inteso sia nella sua accezione ambientale sia in quella culturale, dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, ateneo nato nel 2004 come attuazione accademica dei prin-

cipi promossi da **Slow Food**. «Il nostro approccio al cibo è multidisciplinare, che non rinuncia alla specializzazione ma la inquadra nella complessità - spiega Silvio Barbero, vice presidente dell'università con sede nella frazione di Bra (Cn) -. Vogliamo fare ricerca, formazione e rapportarci col territorio per ridare una centralità positiva al cibo».

**L'approccio.** Aspetto che secondo Barbero «è venuto meno con l'industrializzazione spinta degli anni passati. Ora è il momento di un cambio di paradigma». Cambio che comporta un diverso approccio a tutto il mondo della gastronomia, a cominciare dalla prima fase, quella della produzione. «Economia circolare e

attenzione ai cambiamenti climatici sono centrali nel nostro modus operandi - sottolinea Barbero -. In dialogo con aziende del territorio stiamo per esempio ragionando sul tema del packaging». Tecnologie e saperi trasversali, dalla chimica all'antropologia passando per il diritto dell'alimentazione alla fisica, sono i tratti caratteristici di un'università unica nel suo genere, «sebbene il riconoscimento della laurea in Scienze gastronomiche sia arrivato solo tre anni fa» chiosa Barbero.

Peculiarità quelle dell'ateneo che si uniscono a una precisa vocazione internazionale. «Abbiamo 500 studenti, il 50% dei quali proviene da oltre 90 Paesi del mondo» sottolinea il vice presidente. Perché il cibo accomuna tutto il mondo e cambiare i suoi modelli di produzione in ottica sostenibile è un passo decisivo nella sfida della transizione ecologica. //

STEFANO MARTINELLI

La prossima uscita di TeAm sarà mercoledì 8 dicembre

## C'È DA SAPERE



### LA TENDENZA

**Italiani disposti a pagare per prodotti più... circolari.**

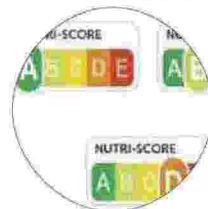
L'88% degli italiani è disposto a pagare di più per cibo sostenibile, prodotto con logica da economia circolare, l'83% per avere prodotti tracciabili. È quanto emerge dal Rapporto Coldiretti-Censis.



### QUEL CHE NON TORNA

**Il 14% del cibo prodotto perso tra raccolto e vendita.**

A livello globale circa il 14% del cibo prodotto viene perso tra raccolto e vendita al dettaglio. In generale il 17% della produzione alimentare totale va sprecata.



### L'ETICHETTA GALEOTTA

**Italia e Francia contro il Nutri-score dell'Europa.**

Italia e Francia al lavoro per cambiare il Nutri-score, cioè l'etichettatura comunitaria che rischia di penalizzare le eccellenze agroalimentari dei due Paesi.

**GDB  
TEAM**

**TECNOLOGIA 4.0  
E AMBIENTE**

**MAIN SPONSOR**



Mobilità sostenibile.  
boneragroup.it



Finanziaria Approvata



Provincia Ordinaria  
e Straniera



Angeli del Investito

**TOP SPONSOR**



PROGETTO3



AUTOMAZIONI INDUSTRIALI



FASTERNET



innexHUB  
Innovazione e Collaborazione



La Coro Impianti



CSMT  
POLO TECNOLOGICO

**SCOPRI DI PIÙ NELL'AREA DEDICATA A GDB TEAM  
SU GIORNALEDIBRESCIA.IT**

