



## L'Università degli studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo I corsi e le attività

Fondata nel 2004 su iniziativa di Slow Food, in collaborazione con la Regione Piemonte e la Regione Emilia Romagna, l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo è un ateneo non statale e legalmente riconosciuto dallo Stato italiano.

Istituzione dinamica, aperta al nuovo e di impronta fortemente internazionale, l'UNISG è caratterizzata da una variegata *presenza studentesca* rappresentativa di oltre *85 paesi*: una diversità di esperienze, opportunità, provenienze, incontri che ne costituisce la cifra distintiva nel panorama accademico non solo italiano.

L'originale formula didattica coniuga studio e pratica, libri e testimonianze di vita, scienza e sapere artigiano e contadino ed è arricchita dalla componente dei *viaggi didattici*, che favoriscono l'incontro con chi produce nei territori di ogni regione del pianeta.

Questo approccio metodologico e didattico fornisce agli studenti una *visione olistica* dei sistemi di produzione del cibo sia passati che presenti, e consente loro di imparare ad operare per sviluppare i futuri scenari del cibo.

L'ateneo forma i *gastronomi*, figure professionali pienamente inserite nel panorama socioeconomico contemporaneo, che hanno conoscenze e competenze nell'ambito agro-alimentare e operano indirizzando la produzione, la distribuzione e il consumo di cibo verso scelte corrette e utili a creare un futuro sostenibile per il pianeta.

I laureati e diplomati sono occupati nel settore della produzione agro-alimentare artigianale e industriale, nella piccola, media e grande distribuzione, nel settore turistico, e nel settore dell'educazione alimentare, oltre che in enti e organizzazioni non governative. Molti, inoltre, diventano imprenditori a capo di progetti individuali.

Caratterizza inoltre l'ateneo un innovativo progetto di ristorante universitario, **Le Tavole Accademiche**, che coniuga educazione, alta cucina, costi equi e prodotti locali. Chef noti, molti dei quali "stellati", provenienti da tutto il mondo, affiancati dal team dei cuochi UNISG, propongono piatti che rispettano i principi del *buono pulito e giusto* con un "food cost" contenuto e l'utilizzo di materie prime, per quanto possibile, di prossimità.

L'Università è sostenuta dall'**Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche** i cui Soci Sostenitori supportano e contribuiscono all'attività dell'ateneo.

Il **Club dei Partner Strategici** dell'Università di Scienze Gastronomiche è, a sua volta, costituito da aziende leader del settore agro-alimentare e da istituzioni. Il club partecipa attivamente alla vita dell'ateneo, supportando le attività di ricerca e condividendo l'impegno e le strategie per costruire nuovi scenari sostenibili di produzione e di consumo del cibo a livello nazionale e internazionale.



## L'offerta didattica

### Due corsi di laurea:

Laurea triennale in *Scienze Gastronomiche* (in italiano e inglese)

Laurea magistrale in *Gestione del patrimonio gastronomico e turistico* (in italiano)

### Quattro Master:

Master in *Food Culture, Communication & Marketing* (in inglese)

Master of Gastronomy: *Food in the World* (Food Cultures and Mobility)

Master of Gastronomy: *Food in the World* (Food Ecologies and Sovereignty)

Master in *Wine Culture, Communication & Management* (in inglese)

### Corsi di alta formazione:

Master in *Cucina Slow: Teoria e Pratiche della Sostenibilità Gastronomica* (in italiano)

Master in *Slow Cuisine: Theory and Practice of Gastronomic Sustainability* (in inglese)



**Inoltre l'UNISG è animata da diverse realtà quali:**

**L'ASSG – Associazione Studenti di Scienze Gastronomiche** che si propone di facilitare e migliorare la vita quotidiana degli studenti UNISG attraverso eventi e varie attività.

**La Condotta Slow Food dell'Università di Scienze Gastronomiche** che promuove iniziative per tutti i soci Slow Food dell'Università.

**Il GAS – La Credenza**, il Gruppo di Acquisto Solidale che propone ai propri soci acquisto di prodotti alimentari locali.

**La Società Gastronomica** è il luogo d'incontro autogestito dagli studenti UNISG, dove si condividono visioni, pareri e buon cibo.

**Gli Orti UNISG**, un modello di sostenibilità con scopi ecologici, economici e sociali, sono inoltre la sede didattica del Corso opzionale di *Orticoltura Ecologica e Agricoltura Sostenibile e Sperimentale* e per il corso di *Produzioni Vegetali* e costituiscono il laboratorio ideale per l'applicazione concreta dei principi teorici agronomici ed ecologici sviluppati in aula.

**Local – Bottega alimentare:** è un progetto ispirato dall'UNISG, volto a favorire un nuovo modello di distribuzione alimentare: la PDO – Piccola Distribuzione Organizzata.

Si tratta di un punto vendita situato nella città di Bra (Cn): una bottega di prodotti alimentari di qualità, selezionati in base al principio di territorialità, ma anche spazio accademico e luogo di degustazione e incontro, gestito da studenti ed ex studenti UNISG.



## I Servizi UNISG per le aziende

L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, attraverso l'esperienza del suo corpo docente e del suo staff, mette a disposizione per le aziende i seguenti servizi.

Il *Laboratorio di Analisi Sensoriale*, dove le aziende possono studiare con metodi scientifici le proprietà sensoriali dei propri prodotti, ottenendo importanti elementi di giudizio e di confronto circa la qualità degli stessi, con rilascio di apposito rapporto di prova scritto.

Il *Food Industry Monitor* è un progetto di ricerca scientifica di lungo periodo sviluppato dall'Università di Scienze Gastronomiche con il supporto di BSI Europe SA. L'osservatorio ha un duplice obiettivo:

- realizzare una mappatura che metta in evidenza l'evoluzione della performance economiche e finanziarie di un campione rappresentativo delle imprese del settore su un orizzonte temporale sufficientemente ampio;
- identificare i top performer di ciascun comparto del settore per analizzare le caratteristiche distintive dei loro modelli di business.

Il *Career Office* segue l'inserimento nel mondo del lavoro dei laureati UNISG, rendendo più efficace la transizione dall'Università al contesto lavorativo, favorendo l'incontro tra i nuovi gastronomi e le realtà lavorative in cerca di figure professionali innovative e altamente competenti.

Il *Laboratorio di Sociologia* si propone di gestire e coordinare le attività riguardanti la sociologia all'interno dell'Università. Infatti progetta e realizza: ricerche sociali con metodologia qualitativa e quantitativa; consulenze socio-organizzative; corsi di formazione, convegni, seminari; pubblicazioni e comunicazione dei risultati delle ricerche (media tradizionali, web, social network).

Il *Laboratorio di Comunicazione* è un progetto di attività pensato per gli studenti del Corso di Laurea Triennale e Magistrale: uno spazio di sperimentazione e di didattica audiovisiva e al contempo uno spazio di archiviazione multimediale.



## La ricerca UNISG

L'Università di Scienze Gastronomiche vanta una specializzazione nella ricerca focalizzata sulla multidisciplinarietà che caratterizza il contesto gastronomico.

L'approccio metodologico si fonda su quelli che sono i principi basilari dell'ateneo, pertanto principalmente sui temi della sostenibilità del cibo quale forma di sussistenza e di miglioramento delle condizioni umane e naturali del pianeta.

Con riferimento alla peculiarità del suo ramo di studi e alla ormai internazionalmente riconosciuta competenza nel mondo della scienza gastronomica e nella sua sfaccettata sfera di influenza, l'UNISG promuove progetti di ricerca sia legati al settore accademico che a quello attinente l'innovazione di aziende, realtà produttive e culturali.

Ecco le varie aree tematiche di ricerca accademica in cui sono costantemente impegnati i nostri docenti e i ricercatori:

### *Internazionalità e stili di consumo*

Gli studi si focalizzano sugli stili di consumo alimentare in chiave internazionale, attraverso processi di analisi contemporanee e storiche su popolazioni rispetto a usanze e tradizioni, su classi demografiche e su fenomeni migratori.

### *Produzione e nuove tecnologie*

Il campo analizza la produzione del cibo dalla coltivazione, alla raccolta, all'allevamento, alla conservazione, fino al confezionamento e alla logistica mediante l'impiego di nuove soluzioni tecnologiche in grado di garantire la genuinità, la qualità e la piena sostenibilità.

### *Memoria e paesaggio*

Memoria, tradizione e paesaggio sono i focus per scoprire e analizzare il legame che il cibo ha con l'ambiente naturale, i miti, i riti e i processi storici delle popolazioni e dei territori di cui è parte essenziale, il tutto volto a definire il cibo quale patrimonio culturale materiale e immateriale dell'umanità.

### *Ambiente e salute*

Si studiano gli effetti della produzione e del consumo di cibo su ambiente e salute, analizzando le soluzioni in grado di impattare meno sull'ambiente che ci circonda e capaci di garantire una qualità gastronomica per una dieta salutare.

### *Economia e Food Policy*

Sotto la lente di ingrandimento sono i trend della produzione alimentare e degli scambi commerciali, il sostegno alle produzioni di piccola scala, la valorizzazione della forza lavoro contadina, la regolamentazione normativa e operativa per garantire qualità, genuinità (tracciabilità) e conservazione nel tempo.

Inoltre, attraverso **Pollenzo Innovazione**, l'UNISG sviluppa specifici progetti per singole aziende sui temi della ristorazione, produzione alimentare, packaging sostenibile.



## I numeri dell'Università di Scienze Gastronomiche

- Anno di nascita: 2004
- oltre 2100 studenti: dal 2004 a oggi il totale degli studenti da tutto il mondo che hanno frequentato i nostri corsi
- oltre 900 studenti stranieri
- oltre 1100 viaggi didattici in Italia e nel mondo
- 85 nazionalità rappresentate fino ad oggi

E inoltre:

170 Aziende e Istituzioni che hanno sostenuto negli anni l'Associazione Amici dell'Università

35 Aziende che fanno parte dei Partner Strategici

**Per informazioni:**

Ufficio Comunicazione UNISG

tel +39 0172 458 507-532-515 - fax +39 0172 458 550

comunicazione@unisg.it