



Carlo Petrini con gli studenti dell'Università di Pollenzo qualche mese fa

Oggi laurea triennale e magistrale in streaming per gli studenti di Scienze gastronomiche

Pollenzo, in ventisette discutono la tesi quasi tutti a distanza

IL RETROSCENA

All'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo è nuovamente tempo di lauree. Nel rispetto delle misure precauzionali dettate dall'emergenza Covid-19, la sessione di oggi si terrà principalmente in modalità telematica, con i laureandi in collegamento da casa e gli insegnanti in classe. Le poche discussioni in presenza si svolgeranno in diverse aule dell'ateneo, seguendo tutte le disposizioni anti-contagio.

Sono coinvolti complessivamente 27 laureandi: 23 studenti provengono dal corso triennale in Scienze gastronomiche e 4 del corso magistrale in Food Innovation&Management. Fra i primi, ci sono uno studente svedese, due svizzeri e un austriaco, nonché dalla Germania, dal Brasile, dagli Stati Uniti e dal Kenya. Dalla Tanzania, si collegherà anche il ventiquattrenne Ian Ray Shoo per discutere una tesi dedicata ai pastori nomadi Masai. Fra gli italiani, il saviglianese Pietro Bertino affronterà il tema «Dal cibo sostenibile al sostenere come corrispondenza», mentre Marta Ghiotti Hernandez, di Mondovì, ha approfondito lo studio sui «Micro-ortaggi: una nuova frontiera dell'orticoltura e del-

la nutrizione». «La ristorazione aziendale: effetti ed evoluzione post Covid, un approccio scientifico gastronomico» è la tesi che verrà discussa da Alberto Mancini di Cossato, in provincia di Biella, mentre Chiara Nervo, di Sommariva Perno, discute «Alghe, insetti e meduse: attitudine dei consumatori italiani verso fonti proteiche alternative sostenibili».

Per quanto riguarda le lauree del corso magistrale, la torinese Eleonora Stefania Bertotti si è specializzata nel «Progetto Circular Economy for food catering»; Lorenzo Errico, da Milano, discute la tesi «Strategia di digitalizzazione nel luxury food ai tempi del Covid-19 - Il caso di Longino & Cardenal». Maria Stella Ruggiero, da Cetraro (Cosenza), ha analizzato i «Nuovi trend di consumo del mercato Food e il fenomeno Street Food: ipotesi e sviluppo di un business di Food Truck sostenibile». Infine, Andrea Sessa, 26 anni da Varese, porta un elaborato dal titolo «The Peasant Luxury».

Nata nel 2004 su impulso di Carlo Petrini e dell'associazione SlowFood, l'Università di Scienze gastronomiche è al suo 17° anno di vita: oggi sono più di 3000 gli ex allievi gastronomi usciti da Pollenzo, sparsi in 90 Paesi del mondo. R.F. —

