

Università di scienze gastronomiche

Un'offerta ampliata per superare la pandemia
all'alta scuola di **Slow Food** a Pollenzo • a pagina 7
di Mariachiara Giacosa

Pollenzo, l'ateneo dove il cibo si abbina con la sostenibilità

Mariachiara Giacosa

*Erroneamente raccontata come il polo del buon cibo, l'università fondata da **Slow Food** nel 2004 forma nuove figure professionali con competenze interdisciplinari. E la metà degli iscritti è straniera*

Le lezioni in streaming e quelle registrate per consentire a chi si collega dall'altra parte del mondo, magari con fuso orario opposto, di ascoltarle in differita e fare domande; tutorial individuali tra docente e studente, viaggi virtuali, anziché reali alla scoperta di produttori e prodotti enogastronomici e tecniche di coltura peculiari, solo per fare alcuni esempi. Così l'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo ha convissuto con 15 mesi di pandemia e si prepara a un altro anno accademico che ancora non potrà definirsi

normale. E' sufficiente guardare le iscrizioni arrivate per il primo step, che si chiuso a inizio maggio. «Gli italiani tengono e registriamo anzi un piccolo incremento soprattutto per le lauree magistrali, ma sugli stranieri facciamo fatica e al momento registriamo un calo del 20-30 per cento» spiega il rettore dell'Unisg, Andrea Pieroni. «L'anno scorso a quest'epoca non avevamo visto un calo di iscrizioni - prosegue - perché era convinzione comune che la pandemia con l'estate sarebbe sparita, ora invece ci sono timori anche sul prossimo inverno».

Chi si iscrive dall'altra parte del pianeta, con Canada, Stati Uniti e Giappone che rappresentano il

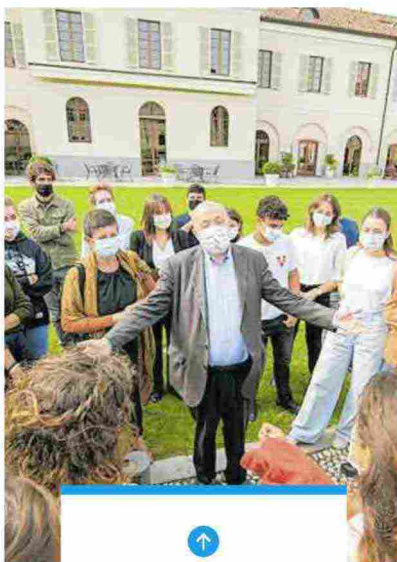
grosso degli iscritti, insieme al blocco dei paesi germanofoni, per il momento tentenna, da un lato per questioni logistiche e per le difficoltà di spostamento tra i Paesi, dall'altro perché può sembrare poco accattivante frequentare a distanza un'università che ha la sua cifra distintiva nei sensi, nell'esperienza e nel fatto di essere al centro di un sistema enogastronomico di alta qualità e senza eguali.

«Lavoriamo per fronteggiare la situazione, con strumenti non usati» spiega il rettore. Nell'ultimo anno accademico Pollenzo è sempre stata aperta, con attività in presenza, per gli studenti che si trovano a Bra, tranne nelle setti-



mane di zona rossa. «Alla nostra offerta tradizionale abbiamo associato una serie di attività, a partire dagli incontri con i produttori, che storicamente facevamo con dei viaggi e che invece si sono svolti online - prosegue Pieroni - abbiamo organizzato un centinaio di webinar oltre al programma accademico che sono stati aperti eliminando le divisioni tra i corsi, in modo che potessero essere seguiti da tutti gli studenti. Abbiamo aperto le porte anche per i nostri otto master superando la divisione tra i corsi e consentendo agli iscritti di seguire tutte le lezioni».

Insomma un'offerta ampliata per superare le difficoltà della pandemia, arrivata in un momento di piena espansione dell'Università del gusto. Nata nel 2004 su iniziativa di **Slow Food**, l'ateneo ha nel suo dna la connotazione internazionale, con quasi il 50 per cento di studenti in arrivo dall'estero. Solo erroneamente raccontata come l'ateneo del buon cibo, Pollenzo è laboratorio di esperienze, studio e pratiche sul cibo inteso come elemento culturale ed economico e sui sistemi di produzione e sostenibilità del pianeta. Qui si formano gastronomi, nuove figure professionali che hanno competenze interdisciplinari nell'ambito delle scienze, cultura, politica, economia ed ecologia del cibo, in grado di lavorare sulla sostenibilità e la sovranità dei sistemi alimentari globali, dalla produzione al consumo.



Carlo Petri,
fondatore
dell'Università
di Scienze
Gastronomiche
a Pollenzo