



SUMMER SCHOOL

SCIENZE IN CUCINA: DAL CAMPO ALLA TAVOLA 22-25 giugno 2026

Lunedì 22 giugno

- 9.00 Welcome e visita al campus di Pollenzo
- 9.30 Introduzione al corso e presentazione dei partecipanti
- 10.00 **SESSIONE DI FORAGING** Riconoscere e raccogliere piante, erbe e fiori selvatici
Prof. UNISG
- 11.00 Trasferimento al Pollenzo Food Lab con i prodotti raccolti. Spiegazione delle caratteristiche di ogni pianta, del loro utilizzo in cucina e dei benefici per la nostra salute
- 13.30 **COOKING LAB** Preparazione insieme di una varietà di piatti e bevande a base delle piante selvatiche raccolte, guidati dal **Food Lab Team**
- 15.00 **SEMINARIO** Il gusto & la cucina. Salute, biodiversità e piacere & l'evoluzione del gusto umano. Prof.ssa UNISG
- 17.00 Fine della giornata
-

Martedì 23 giugno

- 9.00 **SESSIONE DI RACCOLTA** nell'orto UNISG per approfondire i temi della biodiversità, della stagionalità e della produzione biologica. Raccolta di diverse varietà di ortaggi, erbe e fiori edibili. Attività guidata dal team del Food Lab di Pollenzo
- 10.30 **COOKING WORKSHOP:** «One Health»: quando il pianeta ci insegna a cucinare. Istanze contemporanee per cibi più sani e gustosi
- 12.30 Pranzo presso il Pollenzo Food Lab
- 14.30 **TEST SENSORIALI** sul cioccolato nel **Laboratorio di Analisi Sensoriale** per esplorare la propria percezione del cibo
SEMINARIO L'effetto del cibo sul nostro benessere fisico e mentale. Come ciò che mangiamo influisce su chi siamo Prof. UNISG
- 16.00 Fine della giornata



SUMMER SCHOOL

Mercoledì 24 giugno

- 9.30 **SEMINARIO** I cuochi come megafoni: riflessioni sulla cucina contemporanea e la sostenibilità **Pollenzo Food Lab Team**
- 11.00 **COOKING LAB** La scienza in cucina per i Global Goals: conoscenze e tecniche applicate a diete sane e sostenibili. Fermentazioni, conserve e ricette circolari per ridurre gli sprechi in cucina **Pollenzo Food Lab Team**
- 13.00 Pranzo presso il Pollenzo Food Lab a base dei piatti cucinati insieme
- 17.30 **WORKSHOP** Le verdure sul palcoscenico come protagonisti, showcooking e aperitivo, a cura dello **chef di URI, Sapori Condivisi**
- 19.00 Cena presso URI, Sapori Condivisi
-

Giovedì 25 giugno

- 9.00 Partenza in autobus per Reis.
VISITA DIDATTICA per scoprire il concetto 'dal campo alla tavola'. Situata tra le montagne vicino a Cuneo, Reis produce prodotti locali e verdure e li promuove attraverso i propri piatti, tutto condito da un forte senso di comunità, amore per la natura e impatto zero sull'ambiente
- 13.00 Pranzo al Ristorante Reis
- 15.00 Rientro a Pollenzo
- 16.30 Chiusura del corso