



University of Gastronomic
Sciences of Pollenzo


Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

UNISG Training & Experience Lab

Il catalogo delle attività esperienziali
sul cibo e attraverso il cibo

2025-2026

Format, servizi e costi



La prima università
dedicata interamente allo
studio del cibo
a livello scientifico e
secondo un approccio
multidisciplinare



University of Gastronomic
Sciences of Pollenzo
Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

unisg.it



@ UNISG



@unisg_official

Piazza Vittorio Emanuele 9, Pollenzo – 12042 Bra (Cn)

- The location: Pollenzo e dintorni

Siamo nel cuore di uno dei patrimoni gastronomici più preziosi d'Italia, a cavallo tra Langhe e Roero. Il campus universitario è situato all'interno del borgo neogotico di **Pollenzo** e fa parte del complesso carloalbertino dell'Agenzia di Pollenzo dal 1997 Patrimonio Mondiale UNESCO.

Agli inizi del Duemila è stato riqualificato a centro di eccellenza dello studio e delle pratiche gastronomiche, con la nascita, nel 2004, **dell'Università di Scienze Gastronomiche**.

Fanno parte dell'Agenzia anche la **Banca del Vino**, **l'Albergo dell'Agenzia** e il **Ristorante Garden**, strutture che rendono possibile un'esperienza residenziale immersiva all'interno del campus universitario.



● Il Training&Experience Lab di UNISG

E' lo spazio in cui diamo forma e vita, in collaborazione con docenti dell'ateneo, gastronomi e gastronome, formatori e formatrici, esperienze di gruppo in cui il CIBO è oggetto e strumento per:

- Acquisire nuove conoscenze e pratiche di gastronomia
- Sviluppare pensiero e sguardo nuovi sul ruolo chiave del cibo in relazione alle istanze della contemporaneità e allo sviluppo sostenibile
- Allenare soft skills quali teamworking, problem solving, pensiero creativo, comunicazione efficace e altro ancora



- I luoghi delle esperienze

Pollenzo Food Lab



Nasce con l'obiettivo di armonizzare le scienze con le pratiche gastronomiche. Le attività hanno luogo tra l'aula e la cucina, combinando teoria e pratica

Laboratorio di Analisi Sensoriale



E' dedicato all'apprendimento e alla sperimentazione delle principali tecniche di valutazione delle caratteristiche sensoriali degli alimenti.

La Banca del Vino



Cantina storica dei Savoia, ora è una sorta di museo che ha l'obiettivo di preservare la memoria storica del grande vino italiano.

Tavole Accademiche



Ristorante di UNISG nonché luogo di contaminazione, incontro e pratica sulla gastronomia. Location ideale per *cooking*, *teambuilding* ed eventi aziendali



● ● ● Le attività



VISITE GUIDATE di UNISG

Alla scoperta dei valori, mission e luoghi dell'ateneo e del suo ecosistema



LABORATORI E TEAM BUILDING

Attività di gruppo dove il cibo è anche strumento ed occasione per sviluppare lo spirito di appartenenza ad un gruppo di lavoro e migliorarne le dinamiche relazionali



MASTERCLASS

Condotti da docenti UNISG e Opinion Leader sulle più attuali tematiche legate al settore Food&Beverage

- Format e contenuti



Visita dell'Università di Scienze Gastronomiche

Visita guidata dell'università con il racconto della storia della struttura, dei valori, della filosofia su cui appoggia la visione dell'ateneo e delle sue radici Slow Food.

Cosa vuol dire "Gastronomia" per noi? E in che modo l'approccio olistico può essere un valore per il futuro del sistema alimentare nel mondo?

Visita del Laboratorio di Analisi Sensoriale, della Banca del Vino, del Pollenzo Food Lab e delle Tavole Accademiche.

Durata: 1h

Partecipanti: da 8 a 25

Costo: 15€+IVA 22% a persona

- Format e contenuti



Tour Gastronomico di Bra

Accompagnato da un gastronomo dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, il gruppo esplorerà le vie e le piazze di Bra, culla del movimento Slow Food e patria della celebre salsiccia di Bra.

Durante il percorso, i partecipanti incontreranno produttori locali, ascolteranno le storie che si celano dietro le loro specialità e degusteranno autentiche eccellenze del territorio. Un'esperienza unica per conoscere da vicino la cultura gastronomica braidese

Durata: circa 1h30

Partecipanti: da 10 a 35

Costo: 45€+IVA 22% a persona, degustazione incluse



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

LABORATORI e TEAM BUILDING



- Format e contenuti



La cucina circolare: da scarto a risorsa!

Cooking Team building

L'attività muove dalle ricerche condotte in ateneo sull'applicazione dei principi dell'economia circolare in cucina.

Dopo una breve introduzione sul tema della sostenibilità e dei principi base di cucina circolare, il gruppo, diviso in sottogruppi e facilitato nella realizzazione tecnica della ricetta dal formatore/trice chef UNISG, è chiamato a trasformare 3 tipologie di scarto (comuni nella cucina di casa come il pane raffermo, scarto di verdure ecc) in piatti gustosi, saporiti e inusuali.

Tutti i partecipanti metteranno le mani in pasta, con ampio spazio alla creatività!

Durata: 2h

Partecipanti: da 10 a 25

Costo: 1.900€+IVA 22%

- Format e contenuti



Dal campo alla tavola

Cooking Team building

L'attività muove dalle ricerche condotte in ateneo sulla valorizzazione delle tecniche di trasformazione come connessione tra il campo e la tavola ed è finalizzata a sviluppare consapevolezza sui temi della stagionalità e della biodiversità.

Nell'Orto Didattico di Pollenzo i partecipanti potranno selezionare alcuni degli ingredienti che vorranno utilizzare in cucina. Una breve dimostrazione di semplici tecniche di trasformazione sarà lo spunto per condividere la matrice creativa per la costruzione del piatto. Ciascuno dei sottogruppi potrà quindi progettare e realizzare la propria versione della ricetta proposta. La condivisione e l'assaggio previsti al termine dell'attività di cucina saranno occasione per riflettere sui concetti di competizione e cooperazione e per definire una ricetta del buono per sé e per gli altri.

Durata: 2h

Partecipanti: da 10 a 25

Costo: 1.900€+IVA 22%

- Format e contenuti

L'aperitivo di Pollenzo

Cooking Team building

Un'attività che è occasione e spunto per conoscere il territorio piemontese in cui l'ateneo si trova e per approfondire una tradizione di convivialità che, da sempre, rafforza la comunità intorno a tavoli improvvisati.

Divisi in sottogruppi i partecipanti, dopo una breve introduzione sulle ricette proposte, si dedicheranno alla realizzazione dei piatti. alcuni tipici della *merenda sinoira* piemontese, per poi gustare, in abbinamento ad un vino proposto dalla Banca del Vino, una vera esperienza pollentina.

Durata: 2h

Partecipanti: da 10 a 25

Se il gruppo è superiore ai 25, l'attività può avere luogo presso le Tavole Accademiche

Costo: 1.900€+IVA 22%



- Format e contenuti



Cucinare insieme alle Tavole Accademiche

Cooking Team building per creare connessioni

Presso il Ristorante dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo – uno spazio dove il cibo diventa esperienza culturale, educativa e conviviale – proponiamo attività di cooking team building diseginate su misura per ogni gruppo.

Attraverso la cucina, un linguaggio universale e inclusivo, i partecipanti rafforzano le relazioni, collaborano e riscoprono il piacere di lavorare insieme verso un obiettivo comune.

Ogni esperienza è guidata da chef e gastronomi UNISG, che accompagnano i partecipanti in un percorso che va oltre il semplice team building: un'occasione per riflettere sul valore del cibo che scegliamo, sul suo impatto e su come, anche tra i fornelli, ciascuno possa contribuire a generare cambiamento.

Durata: 2/3h

Partecipanti: da 25 a 60

Costo: 90€+IVA 22%/persona

-
-
-

Format e contenuti



Alleniamo i sensi con il cioccolato!

Team building presso il Laboratorio di Analisi Sensoriale

L'attività, attraverso alcuni contenuti dell'analisi sensoriale quali l'utilizzo dei 5 sensi, il riconoscimento dei descrittori che compongono il profilo sensoriale del cioccolato e le differenze individuali nella percezione, offre un'esperienza di team building originale e coinvolgente

E' articolata in 2 fasi. La prima, in squadre, è una sfida a riconoscere, solo attraverso l'olfatto, gli elementi che definiscono il profilo sensoriale del cioccolato, proposti alla cieca, in bicchieri neri. La seconda, presso il laboratorio, mette in gioco il senso del gusto, attraverso test su 3 cioccolati che verranno assaggiati e valutati individualmente sotto le luci colorate delle cabine.

Durata: 1h 30

Partecipanti: da 8 a 24

Costo: 1.900€ + IVA 22%

- Format e contenuti



Laboratorio “Che taster sei?”

Una breve esperienza di gusto!

Questo laboratorio mette alla prova le papille gustative in un’esperienza unica nel laboratorio di analisi sensoriale dell’Università di Scienze Gastronomiche.

Ogni partecipante riceverà 6 bicchieri codificati contenenti diverse soluzioni acquose e una scheda con i relativi codici.

Il compito sarà di riconoscere i cinque gusti fondamentali – dolce, salato, amaro, acido e umami – e valutarne l’intensità. Si scoprirà inoltre come si percepisce il PROP, un indicatore legato alla predisposizione genetica al gusto.

Alla fine dell’esperienza, si scoprirà se si è un no-taster, un medium-taster o un supertaster.

Durata: 45 min

Partecipanti: da 8 a 24

Costo: €600+ IVA 22%

- Format e contenuti



Il viaggio del cacao

Un laboratorio di esplorazione della filiera del cacao, dalla scoperta delle sue origini al cioccolato da degustare!

Un laboratorio, guidato da un gastronomo UNISG che, in modalità interattiva, diventa un viaggio all'interno della filiera del cacao, dall'origine alla degustazione, passando dalle dinamiche internazionali al marketing di una delle filiere più lunghe, complesse e sensorialmente straordinarie. Con momenti di divulgazione di conoscenze tecniche, curiosità e scenari, verranno degustate 3 tipologie di cioccolato di qualità

Durata: 1h - 1.30 h

Partecipanti: da 8 a 40

Costo: 900€ + IVA 22%

- Format e contenuti



In collaborazione con



Pizza Cooking

Un'attività di team building con le mani in pasta, insieme a esperti/e della Scuola Italiana Pizzaioli

Un team building, che è anche occasione per imparare i trucchi del mestiere e conoscere di più del piatto italiano più famoso e consumato al mondo.

Dopo un'introduzione teorica e pratica sulle basi per la preparazione dell'impasto, ogni gruppo dovrà creare la propria pizza; dalla stesura della pasta fino alla sua cottura. Il percorso dovrà essere fatto interpretando un messaggio o un concept (la mission dell'azienda, un obiettivo di business oppure l'identità del team...) e al termine, i risultati verranno condivisi e raccontati

Durata: 2 h
Partecipanti: da 12 a 35
Costo: 2.250€ + IVA 22%

- Format e contenuti



In collaborazione con



Pizza Lovers – Corso breve

Un corso amatoriale con la Scuola Italiana Pizzaioli per diventare pizzaiolo professionista per un giorno

Come realizzare una pizza tonda classica con tutte le tecniche e gli accorgimenti da veri professionisti: dalla stesura della pizza alla cottura in un forno professionale.

Come riconoscere le materie prime di alta qualità necessarie a realizzare la pizza in teglia come in pizzeria, scoprendo tutti i segreti dell'impastamento alla lievitazione, dalla farcitura alla cottura in forni domestici.

I Master Istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli accompagneranno in questa esperienza in cui si acquisiranno competenze, tecniche e abilità per realizzare la pizza perfetta a casa.

Ogni partecipante riceverà un kit composto da T-shirt, cappellino e grembiule da utilizzare durante il workshop e dopo portarsi a casa

Durata: 3,5 h (1 di teoria – 2,5 di pratica)

Partecipanti: da 6 a 15

Costo: 2.750€ + IVA 22%



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

MASTERCLASS



- Le Masterclass

Condotte da **docenti e Opinion Leader UNISG** per:

DISSEMINARE

i valori e la cultura del cibo secondo l'approccio UNISG

AGGIORNARE

su Trend&Scenari del settore Food&Beverage

FORNIRE CHIAVI DI LETTURA

per interpretare le istanze della contemporaneità

ISPIRARE e SENSIBILIZZARE

alla responsabilità di ciascuno nella relazione con il cibo



- Le Masterclass



Intelligenza Artigianale

In un'epoca dominata dal mito dell'innovazione tecnologica e dalla continua accelerazione, il Rettore dell'università Nicola Perullo invita a riscoprire il valore della qualità come chiave per comprendere il presente e immaginare nuove forme di futuro.

La masterclass esplora il tema dell'intelligenza artificiale attraverso il prisma dell'artigianalità, aprendo uno spazio di dialogo tra tecnica, cultura ed esperienza e offrendo nuove prospettive per interpretare il nostro tempo e stimolare un pensiero critico.

Durata: 1,5 h

Partecipanti: fino a 50 persone

Costo: 1.050€+IVA 22%

- Le Masterclass

La psicologia del cibo

I partecipanti apprenderanno le basi della psicologia del cibo e come applicarle nella vita quotidiana. La masterclass fornirà le conoscenze teoriche fondamentali di neuroscienza e psicologia per comprendere le basi biologiche dei comportamenti alimentari e delle scelte a tavola. Durante la lezione saranno presentati anche i risultati più interessanti e curiosi del settore, analizzati da un punto di vista critico. Gli argomenti verranno esplorati da una prospettiva evolutiva, che aiuterà i partecipanti a comprendere meglio il nostro rapporto con il cibo e la capacità degli alimenti di influenzare umore, capacità cognitive e memoria.

Durata: 1,5 h

Partecipanti: fino a 50 persone

Costo: 750€+IVA 22%



- Le Masterclass

Il settore Food&Beverage: Trend e prospettive per il futuro

Le dimensioni economiche, sociali e culturali che influenzano l'evoluzione del settore ed i nuovi modelli di *business*; la sostenibilità e innovazione come acceleratori di competitività; La relazione tra innovazione e tradizione. Questi alcuni temi che verranno affrontati per fornire chiavi di interpretazione delle attuali istanze, per affrontare le sfide contemporanee, condividere *best practice* e spunti di riflessione.

Durata: 1,5 h

Partecipanti: fino a 50 persone

Costo: 750€+IVA 22%



- Le Masterclass

Il senso del gusto: le sue basi scientifiche e la sua evoluzione

Il gusto è un senso chimico che ci permette di analizzare le molecole contenute nel cibo con cui veniamo in contatto, consentendoci di identificare i nutrienti di cui abbiamo necessità, ma anche le sostanze potenzialmente tossiche. Per gli esseri umani ciò significa riconoscere e distinguere i diversi sapori. Le recenti scoperte scientifiche sulla presenza dei sensori di gusto anche in altre parti del corpo oltre che nella cavità orale ridanno valore al gusto del cibo.

Si affrontano i seguenti argomenti:

- La chimica del gusto e nuove evidenze scientifiche
- La salute, la biodiversità e il piacere: l'evoluzione del gusto
- I fattori che influenzano la percezione sensoriale

Durata: 1,5 h

Partecipanti: fino a 50 persone

Costo: 750€+IVA 22%





Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo

University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

ALTRE ESPERIENZE



- Altre esperienze



La Cena Didattica

Un format che offre un'esperienza interattiva e coinvolgente per stimolare l'uso consapevole del gusto, vista e olfatto durante la cena (presso le Tavole Accademiche o al Ristorante Garden di Pollenzo). Guidati da un gastronomo UNISG, attraverso un quiz sensoriale, i commensali scoprono le materie prime, le tecniche di trasformazione e le storie dietro le ricette della tradizione proposte dal menù, trasformando la cena in un viaggio di conoscenza e scoperta del mondo gastronomico.

Durata: circa 2h30

Partecipanti: da 10 a 50

Costo: 650€ +IVA 22% (costo della facilitazione) + 50/60€ a persona per la cena (in base al menu scelto)

Team Building: Il Linguaggio del Vino

Un'attività coinvolgente e formativa, per acquisire nuove conoscenze sul concetto del vino di qualità. In sottogruppi i partecipanti si sfidano in una serie di prove alla scoperta di curiosità sul vino italiano, dai principali difetti, agli abbinamenti ideali con il cibo e le vecchie annate.

Durata: 1,5 h

Partecipanti: da 8 a 30

Costo: 55€+IVA 22% a persona



- Altre esperienze



Una serata esclusiva alle Tavole Accademiche

Le Tavole Accademiche aprono le porte, in esclusiva, anche la sera, offrendo alle aziende uno spazio unico per cene riservate

Con la luce del tramonto e l'illuminazione serale, gli spazi assumono un'atmosfera intima e raccolta, ideale per occasioni curate con attenzione e accompagnate dalla proposta gastronomica dell'Università di Scienze Gastronomiche

Partecipanti: fino a 110

Costi:

-Cena seduta: menù a partire da 40€/persona

-Cena a buffet: menù a partire da 30€/persona

Costo dell'utilizzo in esclusiva della location: 1.500€+IVA 22%

- Visite didattiche fuori porta



Visite da produttori

Grazie alla posizione ideale dell'Università in mezzo a una zona di eccellenza gastronomica, il gruppi possono fare visite a produttori di vino, formaggi, frutta, verdura, carne, cioccolato, caffè, birra e altro. Al termine delle visite, il gruppo parteciperà in una degustazione dei prodotti per comprenderne il profilo sensoriale.

Durata: circa 1h30/2h

Partecipanti: da 8 - 20

Costo: dai 20€ ai 35€+IVA 22% a persona (in base alla tipologia di visita) degustazione inclusa

La ricerca del tartufo

Durante questa attività, il gruppo avrà l'opportunità di vivere un'autentica esperienza della ricerca al tartufo. L'esperienza porterà il gruppo in una passeggiata con una tartufaia e il suo cane alla ricerca del tartufo bianco e nero negli splendidi boschi del Roero. L'esperienza si concluderà con una degustazione di prodotti tradizionali piemontesi abbinati al tartufo.

Durata: circa 2h

Partecipanti: da 8 - 30

Costo: 50€+IVA 22% a persona, degustazione inclusa





Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

I SERVIZI AGGIUNTIVI





Pranzi e coffee break alle Tavole Accademiche

Alle Tavole Accademiche, un pranzo o un coffee break diventano occasione per immergersi nella vita dell'Università di Scienze Gastronomiche.

I gruppi possono vivere un momento autentico all'interno della community UNISG, con piatti sani e sostenibili, cucinati con materie prime locali e di stagione.

Menù pranzo: da 25€ a 35€/ persona

Coffee break: dai 5€ - 8€/ persona

Periodo: da lunedì a venerdì, escluso agosto e giorni festivi

- Utilizzo aule UNISG per meeting



Aula Magna: capienza 150 persone
600€+ IVA 22% giornata intera
(350€ mezza giornata)



Aula Miroglio: capienza 100 persone
450€+ IVA 22% giornata intera
(280€ mezza giornata)



Sala Blu: capienza 30 persona
400€+ IVA 22% giornata intera
(225€ mezza giornata)

● Utilizzo del Pollenzo Food Lab



Utilizzo in esclusiva del Pollenzo Food Lab e aula connessa

Mezza giornata (fino a 4 ore): **800€+IVA 22%**

Giornata intera (fino a 8 ore): **1.300€+IVA 22%**

INCLUDE:

- Uso della cucina e delle attrezzature
- Uso dell'aula e del proiettore
- I prodotti base per cucinare (olio alimentare, aceto, spezie ed erbe aromatiche)
- Assistenza di 1 staff UNISG per l'attività
- Pulizia della cucina e le attrezzature

Orari di apertura:

Dal lunedì al venerdì, dalle 9:00 alle 18:00

Dimensione del gruppo: 24 persone massimo

Per maggiori informazioni contattateci:

Email: executivetraining@unisg.it

Julia When j.when@unisg.it

Chiara Monge c.monge@unisg.it





Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo