



Bilancio consuntivo al 31 dicembre 2019

	31 dicembre 2019	31 dicembre 2018
STATO PATRIMONIALE		
ATTIVO		
A) IMMOBILIZZAZIONI		
I IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI		
2) Diritti di brevetto industriale e diritti di utilizzazione delle opere dell'ingegno	68.490	71.745
3) Concessioni, licenze, marchi e diritti simili	-	177
4) Immobilizzazioni in corso e acconti	5.490	-
5) Altre	55.270	65.625
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI	129.251	137.547
II IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI		
1) Terreni e fabbricati	2.765.032	2.878.728
2) Impianti e attrezzature	175.248	235.554
4) Patrimonio librario, opere d'arte, d'antiquariato e museali	234.177	236.480
5) Mobili e arredi	48.924	60.825
6) Immobilizzazioni in corso e acconti	398.511	175.560
7) Altre immobilizzazioni materiali	54.604	21.961
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI	3.676.497	3.609.108
III IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE		
2) Crediti verso altri	7.626	8.426
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE	7.626	8.426
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI	3.813.374	3.755.081
B) ATTIVO CIRCOLANTE		
II CREDITI		
1) Crediti verso MIUR ed altre amministrazioni centrali	45.899	48.733
2) Crediti verso Regioni e Province Autonome	10.000	19.500
3) Crediti verso altre Amministrazioni locali	-	-
4) Crediti verso l'Unione Europea e altri Organismi Internazionali	27.775	4.330
6) Crediti verso studenti per tasse e contributi	2.492.070	2.431.309
8) Crediti verso altri (pubblici)	-	5.237
9) Crediti verso altri (privati)	1.916.220	1.626.626
10) Crediti tributari	43.954	14.553
TOTALE CREDITI	4.535.918	4.150.288
IV DISPONIBILITA' LIQUIDE		
1) Depositi bancari e postali	2.795.412	2.766.669
2) Danaro e valori in cassa	11.680	13.538
TOTALE DISPONIBILITA' LIQUIDE	2.807.093	2.780.207
TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE	7.343.011	6.930.495
C) RATEI E RISCONTI		
c2) Altri ratei e risconti attivi	769.942	602.231
TOTALE RATEI E RISCONTI	769.942	602.231
TOTALE ATTIVO	11.926.326	11.287.807



31 dicembre 2019

31 dicembre 2018

PASSIVO

A) PATRIMONIO NETTO		
I Fondo di dotazione dell'Ateneo	1.000.000	1.000.000
III Patrimonio non vincolato		
1) Risultato gestionale esercizio	63.451	133.923
2) Risultati gestionali relativi a esercizi precedenti	85.731	(48.193)
Totale patrimonio non vincolato	1.149.182	1.085.730
TOTALE PATRIMONIO NETTO	1.149.182	1.085.730
B) FONDI PER RISCHI E ONERI	1.944.691	1.598.099
C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO DI LAVORO SUBORDINATO - TFR	770.206	760.414
D) DEBITI		
1) Mutui e debiti verso banche esigibili oltre 12 mesi	1.539.967	1.681.528
Mutui e debiti verso banche esigibili entro 12 mesi	141.560	150.055
Totale debiti verso banche	1.681.527	1.831.583
7) Debiti verso studenti	164.655	153.461
9) Debiti verso fornitori	576.848	577.244
10) Debiti verso dipendenti	279.150	306.300
12) Altri debiti	595.367	490.708
TOTALE DEBITI	3.297.547	3.359.296
E) RATEI E RISCONTI PASSIVI E CONTRIBUTI AGLI INVESTIMENTI		
e1) Risconti per progetti e ricerche in corso	240.656	334.238
e2) Altri ratei e risconti passivi	4.524.046	4.150.031
TOTALE RATEI E RISCONTI	4.764.702	4.484.269
TOTALE PASSIVO	11.926.326	11.287.807



31 dicembre 2019

31 dicembre 2018

CONTO ECONOMICO

A) PROVENTI OPERATIVI

I PROVENTI PROPRI		
1) Proventi per la didattica	6.205.159	5.902.450
2) Proventi da ricerche commissionate e trasferimento tecnologico	633.469	1.017.002
3) Proventi da ricerche con finanziamenti competitivi	396.778	137.152
II CONTRIBUTI		
1) Contributi MIUR e altre Amministrazioni centrali	227.105	209.562
6) Contributi da altri (pubblici)	14.400	37.000
7) Contributi da altri (privati)	2.737.484	2.361.803
V ALTRI PROVENTI E RICAVI DIVERSI	155.052	238.337
TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE	10.369.448	9.903.306

B) COSTI OPERATIVI

VIII COSTI DEL PERSONALE		
1) Costi del personale dedicato alla ricerca e alla didattica a-docenti/ricercatori	2.042.409	1.703.014
c-docenti a contratto	1.192.493	1.049.238
e-altro personale dedicato alla didattica e alla ricerca	548.489	366.535
2) Costi del personale dirigente e tecnico-amministrativo	301.426	287.241
	2.411.033	2.334.009
IX COSTI DELLA GESTIONE CORRENTE		
1) Costi per sostegno agli studenti	30.200	26.000
2) Costi per il diritto allo studio	113.074	28.268
5) Acquisto materiale consumo per laboratori	79.611	84.379
7) Acquisto libri, periodici, materiale bibliografico	215.215	203.282
8) Acquisto di servizi e collaborazioni tecnico gestionali	3.556.613	3.656.378
9) Acquisto altri materiali	238.668	212.676
11) Costi per godimento beni di terzi	492.263	491.985
X AMMORTAMENTI E SVALUTAZIONI		
1) Ammortamento delle immobilizzazioni immateriali	43.956	44.266
2) Ammortamento delle immobilizzazioni materiali	256.385	244.456
4) Svalutazione dei crediti compresi nell'attivo circolante e nelle disponibilità liquide	98.100	14.753
XI ACCANTONAMENTO PER RISCHI	359.710	289.125
XII ONERI DIVERSI DI GESTIONE	241.912	306.863
TOTALE COSTI (B)	10.179.148	9.639.453
DIFFERENZA TRA PROVENTI E COSTI OPERATIVI (A-B)	190.299	263.853

C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI

1) Proventi finanziari	56	56
2) Interessi ed altri oneri finanziari	(26.711)	(26.930)
3) Utili e perdite su cambi	(2.626)	(2.189)
Totale C)	(29.281)	(29.062)



	31 dicembre 2019	31 dicembre 2018
E) PROVENTI E ONERI STRAORDINARI		
1) Proventi	21.507	30.470
2) Oneri	3.415	24.212
Totale E)	<u>18.092</u>	<u>6.258</u>
F) IMPOSTE SUL REDDITO D'ESERCIZIO CORRENTI, DIFFERITE, ANTICIPATE		
1) Ires	434	434
2) Irap	115.226	106.692
3) Imposte da esercizi precedenti		-
Totale F)	<u>115.660</u>	<u>107.126</u>
RISULTATO DI ESERCIZIO	<u>63.451</u>	<u>133.923</u>



31 dicembre 2019

31 dicembre 2018

RENDICONTO FINANZIARIO	31/12/2019	31/12/2018
CASH FLOW ASSORBITO/GENERATO DALLA GESTIONE CORRENTE		
RISULTATO NETTO	63.451	133.923
RETTIFICA VOCI CHE NON HANNO AVUTO EFFETTO SULLA LIQUIDITA':		
Ammortamenti e svalutazioni	300.341	288.722
Variazione netta dei fondi rischi ed oneri	346.591	255.766
Variazione netta del T.F.R.	61.197	112.566
CASH FLOW ASSORBITO/GENERATO DALLE VARIAZIONI DEL CAPITALE CIRCOLANTE		
(Aumento)/Diminuzione dei crediti	385.629	(13.959)
Aumento/(Diminuzione) dei debiti	201.028	251.518
Variazioni di altre voci del capitale circolante		
A) CASH FLOW OPERATIVO	586.979	1.028.536
INVESTIMENTI IN IMMOBILIZZAZIONI		
Materiali	(323.775)	(170.335)
Immateriali	(35.658)	1.427
Finanziarie		
B) CASH FLOW DA ATTIVITA' DI INVESTIMENTO	(359.433)	(168.908)
Aumento di capitale		
Variazione netta dei finanziamenti a medio lungo termine	(200.660)	(199.056)
C) CASH FLOW DA ATTIVITA' DI FINANZIAMENTO	(200.660)	(199.056)
D) CASH FLOW DELL'ESERCIZIO (A+B+C)	26.886	660.572
DISPONIBILITA' MONETARIA NETTA INIZIALE	2.780.207	2.119.635
DISPONIBILITA' MONETARIA NETTA FINALE	2.807.093	2.780.207
CASH FLOW DELL'ESERCIZIO	26.886	660.572



Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Piazza Vittorio Emanuele n. 9 – 12042 Pollenzo, Bra (CN)

Codice Fiscale: 91023900045 Partita Iva: 03079180042

NOTA INTEGRATIVA AL BILANCIO D'ESERCIZIO CHIUSO IL 31 DICEMBRE 2019

PREMESSA

L'Università è stata istituita con Decreto Ministeriale n. 262 del 5 agosto 2004. In data 15 aprile 2005, sempre con Decreto Ministeriale, è stato approvato il Regolamento Didattico di Ateneo e lo Statuto, quest'ultimo successivamente modificato con DR n.33/07 e pubblicato sulla G.U. n.104/07. L'Università, ai sensi dell'art. 7 dello Statuto, è amministrata da un Consiglio di Amministrazione composto da diciassette componenti. Il Consiglio d'Amministrazione, nominato il 7 aprile 2017, è in scadenza con l'approvazione del presente Bilancio. Ai sensi dell'art. 10 dello Statuto è stato nominato il Comitato Esecutivo con deleghe definite dal Consiglio di Amministrazione in sede esecutiva. Il Comitato Esecutivo, nominato in data 7 aprile 2017, è in scadenza con l'approvazione del presente Bilancio. L'operato del Consiglio di Amministrazione e del Comitato Esecutivo è verificato da un Collegio di Revisori dei Conti.

Il Bilancio è composto dallo Stato Patrimoniale, dal Conto Economico, dal Rendiconto Finanziario e dalla Relazione Integrativa. A corredo del medesimo è stata predisposta dal Consiglio di Amministrazione la Relazione sulla Gestione.

I suddetti documenti sono stati redatti in unità di euro (mediante arrotondamento) senza cifre decimali. Il presente Bilancio è stato redatto adottando i principi contabili previsti per le Università, introdotti con il DM n.19 del 14 gennaio 2014, dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR).

Per tutto quanto non espressamente previsto nel decreto, si applicano le disposizioni del Codice Civile e i Principi Contabili Nazionali emanati dall'Organismo Italiano di Contabilità (OIC).



STRUTTURA DELLO STATO PATRIMONIALE E DEL CONTO ECONOMICO

Come specificato in premessa, lo schema adottato è quello previsto dal D.M. n.19/2014. Per una più immediata comprensione del Bilancio:

- sono state eliminate le voci di importo uguale allo zero;
- i valori compresi nelle voci dell'Attivo sono già al netto delle rettifiche per ammortamento e per svalutazione.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Premessa sulla continuità aziendale

La continuità aziendale dell'Università, intesa come capacità di operare come un'entità in funzionamento, si fonda su un equilibrio economico e finanziario, che, in condizioni di normalità, è assicurato principalmente dai proventi dell'attività didattica e di ricerca, tra i quali rientrano i contributi dei Partner Strategici e di altri sostenitori istituzionali e privati. Allo stato attuale si registra una condizione di obiettiva incertezza, in quanto non si dispone di visibilità ed elementi sufficienti per fornire una valutazione attendibile sulla portata complessiva dell'impatto da COVID-19 sui flussi economici e finanziari per l'anno in corso e per quello successivo. Tuttavia, gli amministratori ritengono che le decisioni che l'Ateneo ha assunto nel corso degli ultimi mesi e le iniziative da intraprendere durante la gestione delle Fasi 2 e 3, consentiranno all'Università di continuare a operare come entità in funzionamento nel prevedibile futuro, ed è per tale ragione che il presente Bilancio è stato predisposto nella prospettiva della continuità aziendale.

Pur adottando uno schema di riclassifica specifico per le Università, i criteri di iscrizione e valutazione delle attività e passività patrimoniali sono in accordo con quelli stabiliti dall'articolo 2426 del Codice Civile, dalle raccomandazioni espresse dall'Organismo Italiano di Contabilità nel documento OIC n.1 del 25/10/2004 e dalle Raccomandazioni del Consiglio Nazionale dei Dottori Commercialisti – Commissione Aziende No Profit. In particolare, i criteri di valutazione adottati risultano immutati rispetto al precedente esercizio.

È stato seguito il principio base del costo, inteso come complesso delle spese effettivamente sostenute per procurarsi i diversi fattori produttivi.

Di seguito il dettaglio dei criteri adottati.



Immobilizzazioni immateriali

Sono iscritte in Bilancio al costo effettivo originariamente sostenuto e sistematicamente ammortizzato in ogni esercizio, in relazione alla residua utilità economica.

Immobilizzazioni materiali

I beni compresi nelle immobilizzazioni materiali sono stati valutati in base al loro costo originario di acquisizione, maggiorato degli oneri accessori di diretta imputazione.

Il valore così ottenuto (costo originario di acquisizione e oneri accessori di diretta imputazione) è stato rettificato, per i beni impiegati strumentalmente nello svolgimento dell'attività, attraverso coefficienti di ammortamento capaci di rappresentare, in modo sistematico e in conformità ai piani di utilizzo, la perdita di valore del bene a causa del suo sfruttamento e del suo progressivo superamento tecnico e la sua utilità residua. I due alloggi destinati a accogliere alcuni studenti non vengono, invece, ammortizzati in considerazione del fatto che gli stessi sono considerati per l'Università alla stregua di un investimento, rendendosi pertanto applicabile il disposto del par. D. XI del Principio Contabile Italiano n. 16.

Crediti

I crediti sono iscritti in base al presumibile valore di realizzo. In particolare, i crediti registrati nelle immobilizzazioni finanziarie, alla luce dei dati raccolti, sono stati espressi al loro valore nominale, essendo ragionevole ritenere che saranno riscossi per intero alle scadenze convenute.

Ratei e risconti

Sono stati registrati nell'attivo e nel passivo dello Stato Patrimoniale, a fronte di proventi e oneri comuni a più esercizi, l'entità dei quali varia in ragione del tempo, così da imputare correttamente al Conto Economico la quota di competenza di ciascun esercizio. Secondo quanto previsto dallo schema dettato dai nuovi principi contabili per le Università, quelli relativi a progetti di ricerca sono stati indicati separatamente. La voce risconti passivi comprende l'imputazione delle rette dell'anno accademico 2019/2020 relative al periodo successivo al 31 dicembre 2019; mentre la voce risconti attivi comprende l'imputazione degli esoneri dal pagamento delle rette dell'anno accademico 2019/2020, relative al periodo successivo al 31 dicembre 2019.

Fondi per rischi e oneri

Sono costituiti con accantonamenti destinati a coprire costi futuri che abbiano natura determinata, esistenza certa o probabile, ammontare o data di sopravvenienza indeterminati alla chiusura



dell'esercizio e ammontare della passività stimabile in modo attendibile. L'onere a carico dell'esercizio è stato determinato in base alle informazioni possedute al momento della formazione del Bilancio.

Trattamento di fine rapporto

Il saldo del fondo alla chiusura dell'esercizio esprime il debito dell'Università, determinato in accordo con le previsioni di legge e dei contratti di lavoro vigenti.

Debiti

Sono iscritti al valore nominale.

Riconoscimento dei ricavi

Le rette degli studenti iscritti sono imputate a Conto Economico in base alla loro corretta competenza, riscontandone la parte relativa all'esercizio successivo.

I contributi e le liberalità sono iscritte a Conto Economico al momento della delibera del soggetto erogante, anche se successive alla chiusura dell'esercizio, purché pervenute prima della formazione del Bilancio.

Imposte dell'esercizio

L'onere di competenza è stato calcolato in base alle disposizioni di legge in vigore, così come conosciute al momento della formazione del Bilancio.

STATO PATRIMONIALE

ATTIVO

A) IMMOBILIZZAZIONI

A.I - Immobilizzazioni immateriali

La situazione delle immobilizzazioni immateriali, al lordo delle rettifiche, è la seguente:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Diritti di brevetto industriale e diritti di utilizzazione opere dell'ingegno	199.885	26.718	-	226.603
Sistema informativo	350.880	-	-	350.880
Migliorie su beni di terzi	311.571	3.450	-	315.021
Marchi	7.718	-	-	7.718
Immobilizzazioni immateriali in corso	-	5.490	-	5.490
Totale	870.053	35.658	-	905.711

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2018, era la seguente:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Diritti di brevetto industriale e diritti di utilizzazione opere dell'ingegno	199.885	-	-	199.885
Sistema informativo	348.501	2.379	-	350.880
Migliorie su beni di terzi	311.571	-	-	311.571
Immobilizzazioni immateriali	3.806	-	3.806	-
Marchi	7.718	-	-	7.718
Totale	871.480	2.379	3.806	870.053

La situazione del fondo di ammortamento è pari a:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Diritti di brevetto ind.le e di utilizzazione opere dell'ingegno	182.853	4.037	-	186.890
Sistema informativo	296.165	25.936	-	322.101
Migliorie su beni di terzi	245.945	13.804	-	259.749
Marchi	7.541	179	-	7.720
Totale	732.504	43.956	-	776.460

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2018, era pari a:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Diritti di brevetto ind.le e di utilizzazione opere dell'ingegno	170.995	11.858	-	182.853
Sistema informativo	278.086	18.079	-	296.165
Migliorie su beni di terzi	232.388	13.557	-	245.945
Marchi	6.769	772	-	7.541
Totale	688.239	44.266	-	732.504

Pertanto, al netto degli ammortamenti e delle svalutazioni, i valori rettificati sono così riportati nello Stato Patrimoniale:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Ammortamento dell'esercizio	Situazione finale
Diritti di brevetto ind.le e di utilizzazione opere dell'ingegno	17.031	26.718	-	4.037	39.712
Sistema informativo	54.714	-	-	25.936	28.778
Migliorie su beni di terzi	65.625	3.450	-	13.805	55.271
Immobilizzazioni in corso	-	5.490	-	-	5.490
Marchi	177	-	-	177	0
Totale	137.547	35.658	-	43.955	129.251

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2018, erano i seguenti:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Ammortamento dell'esercizio	Situazione finale
Diritti di brevetto ind.le e di utilizzazione opere dell'ingegno	28.888	-	-	11.857	17.031
Sistema informativo	70.413	2.379	-	18.079	54.713
Migliorie su beni di terzi	79.182	-	-	13.558	65.624
Immobilizzazioni in corso	3.806	-	3.806	-	-
Marchi	951	-	-	772	178
Totale	183.241	2.379	3.806	44.266	137.547

A.I 2) Diritti di brevetto industriale e diritti di utilizzazione delle opere dell'ingegno

In questa voce sono stati contabilizzati, negli esercizi precedenti al corrente:

- le spese relative al rifacimento e all'implementazione dei siti web:
 - Unisg - per un valore residuo di 2.538 euro;
 - "Granai della Memoria", progetto strategico di questa Università - per un valore residuo di 14.494 euro.
- gli investimenti effettuati in:
 - software didattici:
 - Blackboard – per un valore di 20.496 euro;



- Essetre/Mobile - per un valore di 15.811 euro;
- Wedo Quick Presence - per un valore di 9.874 euro.
- software gestionali:
 - Euro POS - per un valore di 7.800 euro;
 - Applicativo per la gestione della fattura elettronica - per un valore di 732 euro.

Nel corso del corrente esercizio sono state contabilizzate in questa voce:

- ✓ il restyling del sito web dell'Ateneo - per un valore pari a 4.636 euro
- ✓ l'acquisto del software applicativo per la gestione dei Visiting Professor e delle collaborazioni esterne - per un valore pari a 20.740 euro
- ✓ l'acquisto di un software per l'analisi dati di un progetto di ricerca pluriennale a cui la nostra Università partecipa - per un valore pari a 1.342 euro.

A.I 3) Concessioni, licenze, marchi e diritti simili

Il valore esposto è riferito alle spese sostenute per la registrazione dei marchi “Università degli Studi di Scienze Gastronomiche”, “Officine di Pollenzo”, “Officine di Carlo Petrini”, “Granai della Memoria”, spese totalmente ammortizzate.

A.I 4) Immobilizzazioni in corso e acconti

Il valore esposto è riferito al primo acconto versato per la realizzazione di un'Applicazione destinata a favore dell'Università e degli ex-studenti. La realizzazione finale e la relativa messa in funzione della stessa sono previste entro l'esercizio 2020.

A.I 5) Altre immobilizzazioni immateriali

Il valore esposto si riferisce ai lavori di ristrutturazione e adeguamento dell'immobile “Corte Albertina”, locato dall'Università quale sede del “Pollenzo Food Lab” per lo svolgimento dei Corsi Master di “Ecogastronomia in Cucina muckup”. Nel corso del corrente esercizio è stata effettuata un'ulteriore miglioria ai locali del suddetto Laboratorio per un valore di 3.450 euro.

Di seguito la tabella riepilogativa delle aliquote di ammortamento applicate:

Categoria di beni	Aliquota di ammortamento
Diritti di brevetto ind.le e di utilizzazione opere dell'ingegno	20,00% - 33,33%
Marchi	10,00%
Sistema informativo	20,00%
Migliorie su beni di terzi	11,11%

A.II - Immobilizzazioni materiali

La situazione delle immobilizzazioni materiali, al lordo delle rettifiche, è la seguente:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Fabbricato Cascina Albertina	3.789.858	-	-	3.789.858
Fabbricati ad uso civile per studenti	253.121	-	-	253.121
Impianti specifici	239.699	7.401	-	247.100
Macchine uff.elettroniche	202.559	49.272	-	251.831
Mobili e arredi struttura	371.994	4.491	-	376.485
Mobili e arredi alloggi studenti	5.002	12.432	-	17.434
Volumi per biblioteca	450.003	23.809	-	473.812
Immobilizzazioni in corso	175.558	222.953	-	398.511
Attrezzature diverse	352.267	3.416	-	355.683
Totale	5.840.062	323.775	-	6.163.837

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2018, era la seguente:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Fabbricato Cascina Albertina	3.789.858	-	-	3.789.858
Fabbricati ad uso civile per studenti	253.121	-	-	253.121
Impianti specifici	224.192	15.507	-	239.699
Macchine uff.elettroniche	185.725	16.834	-	202.559
Mobili e arredi struttura	354.805	17.189	-	371.994
Mobili e arredi alloggi studenti	5.002	-	-	5.002
Volumi per biblioteca	419.248	30.755	-	450.003
Immobilizzazioni in corso	167.946	7.612	-	175.558
Attrezzature diverse	270.361	81.906	-	352.267
Totale	5.670.259	169.803	-	5.840.062

I fondi di ammortamento hanno avuto questa evoluzione:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Fabbricato Cascina Albertina	1.164.249	113.696	-	1.277.945
Impianti specifici	150.346	26.589	-	176.935
Macchine uff.elettroniche	180.597	16.629	-	197.226
Mobili e arredi struttura	311.171	26.961	-	338.132
Mobili e arredi alloggi studenti	5.002	1.865	-	6.867
Volumi per biblioteca	213.523	26.109	-	239.632
Attrezzature varie	206.066	44.536	-	250.601
Totale	2.230.954	256.385	-	2.487.339

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2018, erano i seguenti:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Fabbricato Cascina Albertina	1.050.553	113.696	-	1.164.249
Impianti specifici	124.645	25.701	-	150.346
Macchine uff.elettroniche	173.191	7.939	533	180.597
Mobili e arredi struttura	284.354	26.817	-	311.171
Mobili e arredi alloggi studenti	5.002	-	-	5.002
Volumi per biblioteca	188.606	24.917	-	213.523
Attrezzature varie	160.680	45.386	-	206.066
Totale	1.987.031	244.456	533	2.230.954

Al netto degli ammortamenti, i valori rettificati sono così riportati nello Stato Patrimoniale:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Ammortamento dell'esercizio	Decremento fondi	Situazione finale
Fabbricato Cascina Albertina	2.625.607	-	-	113.696	-	2.511.911
Fabbricati ad uso civile per studenti	253.121	-	-	-	-	253.121
Impianti specifici	89.353	7.401	-	26.589	-	70.165
Macchine uff.elettroniche	21.963	49.272	-	16.629	-	54.606
Mobili e arredi struttura	60.825	4.491	-	26.961	-	38.355
Mobili e arredi alloggi studenti	-	12.432	-	1.865	-	10.567
Volumi per biblioteca	236.479	23.809	-	26.109	-	234.179
Attrezzature varie	146.202	3.416	-	44.536	-	105.082
Immobilizzazioni in corso	175.558	222.953	-	-	-	398.511
Totale	3.609.108	323.774	-	256.385	-	3.676.497

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2018, erano:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Ammortamento dell'esercizio	Decremento fondi	Situazione finale
Fabbricato Cascina Albertina	2.739.303	-	-	113.696	-	2.625.607
Fabbricati ad uso civile per studenti	253.121	-	-	-	-	253.121
Impianti specifici	99.547	15.507	-	25.701	-	89.353
Macchine uff.elettroniche	12.535	18.286	1.452	7.939	533	21.963
Mobili e arredi struttura	70.453	17.189	-	26.817	-	60.825
Mobili e arredi alloggi studenti	-	-	-	-	-	-
Volumi per biblioteca	230.641	30.755	-	24.917	-	236.479
Attrezzature varie	109.682	81.906	-	45.386	-	146.202
Immobilizzazioni in corso	167.946	7.612	-	-	-	175.558
Totale	3.683.228	171.255	1.452	244.456	533	3.609.108

A.II 6) Immobilizzazioni in corso e acconti

Il valore esposto in questa voce rappresenta gli importi versati, negli esercizi 2017 e 2019, per l'acquisto dei terreni e degli immobili per la realizzazione della nuova sede dell'Università. In particolare, nel corso dell'esercizio 2019, l'Università ha partecipato a un'asta giudiziaria del Tribunale di Asti, aggiudicandosi l'acquisto di un immobile confinante con il terreno già acquistato nell'esercizio 2017. Il valore dell'immobile ammonta a 220.513 euro.



Di seguito la tabella riepilogativa delle aliquote di ammortamento applicate:

Categoria di beni	Aliquota di ammortamento
Fabbricato Cascina	3%
Attrezzature diverse	15%
Impianti specifici	12%
Macchine per ufficio elettroniche	20%
Mobili e arredi alloggi studenti	15%
Mobili e arredi struttura	15%
Volumi biblioteca	5%

A. III - Immobilizzazioni finanziarie

A. III 2) Crediti verso altri

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
2 d) Crediti verso altri	8.426	3.200	4.000	7.626
Totale	8.426	3.200	4.000	7.626

I crediti verso altri sono rappresentati da depositi cauzionali per le utenze e per la locazione degli immobili della struttura a uso abitativo per gli studenti.



B) ATTIVO CIRCOLANTE

B.II - Crediti

	Saldo al 31 dicembre 2019	Saldo al 31 dicembre 2018
Crediti:		
1) Verso Miur ed altre amministrazioni centrali:	45.899	48.733
Crediti verso miur per saldo contributo ministeriale	41.994	48.733
Credito verso MAE per progetto Maeci	2.000	-
Crediti verso miur per contributo su Prin 2015	1.905	-
2) Verso regioni e Province autonome	10.000	19.500
Regione piemonte per progetto Germonte	10.000	-
Regione piemonte per atlante feste del Piemonte	-	19.500
4) Verso l'Unione europea e altri organismi Internazionali	27.775	4.330
Per contributo su progetto Lifefoster	20.171	-
Progetto Central Europe	4.330	4.330
Per contributo su progetto Fooddrugfree	3.274	-
6) Verso studenti per tasse e contributi:	2.492.070	2.431.309
Laurea Triennale	1.800.595	1.737.035
Laurea Magistrale	364.884	412.000
Master of Gastronomy	246.810	335.225
Master in Culinary Arts	148.131	-
Master Food Culture	29.000	29.000
Master in cultura del vino italiano	16.500	16.500
Alto apprendistato	2.000	2.000
Corso di Dottorato post laurea	-	4.000
Fondo svalutazione crediti studenti	(115.850)	(104.450)
8) Verso altri (pubblici)	-	5.237
Verso E.n.a.i.p. per contributo da ricevere sul progetto "Germonte"	-	5.237
9) Verso altri (privati)	1.916.220	1.626.626
Partner Strategici e sostenitori per sostegno alla ricerca	830.000	627.500
Verso Unipol Sai per polizza sottoscritta	500.000	500.000
Clienti terzi per fatture emesse	277.391	463.426
Fondazione Cassa risparmio Torino	140.000	-
Fondazione Cassa risparmio Cuneo	120.000	30.000
Sostenitori borse di studio	89.000	27.000
Compagnia di Sanpaolo	68.500	-
Verso dipendenti per anticipi c/spese	33.777	28.894
Verso Fondazione Una per progetto Selvatici e Buoni	30.000	-
Verso fornitori per acconti su viaggi didattici 2019	18.375	19.244
Verso Unicattolica per progetto Ager II	5.890	-
Clienti terzi per fatture da emettere	3.267	37.830
Verso Slow Food per progetto Barachin	3.042	-
Istituto nazionale studi Tartufo	-	2.500
Altri crediti	-	18.855
Fondo svalutazione crediti verso altri	(203.022)	(128.623)
10) Tributari	43.954	14.553
Acconto iva	43.359	13.437
Verso erario per imposta sostitutiva TFR	595	-
Per iva da recuperare	-	1.116
Totale	4.535.918	4.150.289



Le rette scadute al 31 dicembre 2019, pari a 145.446 euro, sono state incassate alla data di redazione del presente Bilancio per un importo pari a 28.745 euro. L'apposito fondo ammonta a 115.850 euro. La parte rimanente, pari a 851 euro, è subordinata all'erogazione dei Finanziamenti agevolati agli studenti da parte degli istituti di credito con cui l'Università ha stipulato apposite convenzioni.

Il fondo svalutazione crediti verso studenti ha pertanto subito la seguente movimentazione:

	Saldo al 31 dicembre 2019	Saldo al 31 dicembre 2018
Saldo inizio esercizio	104.450	97.650
Incassi dell'esercizio	(12.300)	3.000
Accantonamento dell'esercizio	23.700	9.800
Totale	115.850	104.450

Il valore dei crediti verso altri (privati), scaduto al 31 dicembre 2019, è pari a 821.452 euro, di cui incassati alla data odierna 557.904 euro. Il fondo svalutazione crediti è stanziato a parziale copertura della parte non ancora incassata e valutata a rischio d'incasso.

	Saldo al 31 dicembre 2019	Saldo al 31 dicembre 2018
Saldo inizio esercizio	128.622	153.860
Incassi dell'esercizio	-	(30.189)
Accantonamento dell'esercizio	74.400	4.951
Totale	203.022	128.622

B.IV - Disponibilità liquide

Voci di bilancio	Saldo al 31 dicembre 2019	Saldo al 31 dicembre 2018
Depositi bancari e postali	2.795.412	2.766.669
Carte di credito pre pagate	8.916	13.346
Danaro e valori in cassa	2.765	192
Totale	2.807.093	2.780.207

La cifra corrisponde al saldo della liquidità al 31 dicembre 2019. La movimentazione del saldo è evidenziata nel Rendiconto finanziario delle variazioni di liquidità.



C) RATEI E RISCONTI ATTIVI

Il dettaglio dei ratei e risconti attivi è il seguente:

Risconti attivi	Saldo al 31 dicembre 2019	Saldo al 31 dicembre 2018
Esoneri rette	490.109	444.680
Voli acquistati e spese per viaggi didattici es. successivo	120.266	36.575
Canoni di Assistenza Software	55.500	51.761
Premi assicurativi	48.232	41.000
Volumi di testo II semestre	46.670	6.317
Trasferte personale	6.100	5.436
Servizi per studenti	3.065	7.946
Servizi per pubblicità	-	7.500
Servizi per mensa	-	1.017
Totale	769.942	602.231



PASSIVO

A) PATRIMONIO NETTO

	Esercizio precedente	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Esercizio corrente
I - Fondo di dotazione dell'Ateneo * fondo di dotazione patrimoniale iniziale	1.000.000	-	-	1.000.000
III - Patrimonio non vincolato				
1) risultato gestionale esercizio	133.923	63.451	133.923	63.451
2) risultati gestionali esercizi precedenti	(48.192)	133.923	-	85.731
Totale	1.085.731	197.374	133.923	1.149.182

L'importo esposto nella voce "Fondo di dotazione patrimoniale iniziale" è stato iscritto nel 2005 in seguito al versamento da parte dell'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche, in base a quanto comunicato al Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR), durante l'iter di riconoscimento dell'Università stessa.

B) FONDI PER RISCHI E ONERI

	Saldo al 31 dicembre 2019	Saldo al 31 dicembre 2018
Saldo inizio esercizio	1.598.099	1.342.334
Utilizzi in esercizio	(13.118)	(41.563)
Accantonamento dell'esercizio	359.710	297.328
Totale	1.944.691	1.598.099

Il saldo al 31 dicembre 2019, pari a 1.944.691 euro, è così rappresentato:

- dalla garanzia dei prestiti d'onore rilasciati da IntesaBridge agli studenti UE che ne fanno richiesta in base alla convenzione siglata in data 5 aprile 2011, per un importo pari a 200.000 euro;
- dal fondo oneri stimati a fronte dei proventi a sostegno della attività di ricerca, per un importo pari a 951.192 euro;
- dal fondo rischi su progetti di ricerca rendicontati, per un importo pari a 16.055 euro;
- dal potenziale rischio calcolato a seguito del cambiamento di regime fiscale adottato in materia di Irap nel corso dell'esercizio 2015, per un importo pari a 751.677 euro;
- dal fondo previsto per oneri futuri legati all'attività del Corso di Studi per Dottorandi di Ricerca che dovranno compiere all'estero, per un importo pari a 25.767 euro.



C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO DI LAVORO SUBORDINATO

	Saldo al 31 dicembre 2019	Saldo al 31 dicembre 2018
Saldo inizio esercizio	760.414	696.288
Decrementi	(51.404)	(72.353)
Accantonamento dell'esercizio	140.140	143.990
Fondo trasferito ad altro ente	(78.944)	(7.511)
Totale	770.206	760.414

A seguito di un accordo tra Università e Unipolsai Assicurazioni s.p.a., siglato nel corso dell'esercizio 2018, oltre trenta dipendenti hanno aderito a un apposito Fondo di Previdenza Integrativa.

Le quote maturate del loro TFR, oltre al contributo aziendale nella misura del 2% dell'ammontare annuo della retribuzione di ciascun iscritto, sono state trasferite in questo fondo, come evidenziato nello schema precedente.

D) DEBITI

D.1) Mutui e debiti verso banche

	Saldo al 31 dicembre 2019	Saldo al 31 dicembre 2018
<u>entro l'esercizio successivo:</u>		
Quota mutui rimborsabili nel prossimo esercizio	141.560	150.055
<u>oltre l'esercizio successivo</u>		
Mutuo Intesa Sanpaolo su Cascina Albertina	1.539.967	1.674.337
Mutuo Banca Popolare di Novara 07050201		7.191
Totale	1.681.527	1.831.583

- Mutuo Intesa Sanpaolo - 0367050581701: Il mutuo ipotecario è stato stipulato in data 6 luglio 2006 con l'Intesa Sanpaolo dall'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche e trasferito all'Università nell'ambito dell'operazione di donazione modale avvenuta in data 7 novembre 2009. L'importo del mutuo, pari a 3.000.000 di euro, è finalizzato all'acquisto e alla ristrutturazione dell'immobile denominato "Cascina Albertina". La durata del mutuo è di 25 anni, da rimborsare (sulla base del piano di ammortamento predisposto dalla stessa banca) in rate semestrali, con



scadenza rispettivamente il 6 gennaio e il 6 luglio di ogni anno, con inizio del rimborso della quota capitale a decorrere dal 6 gennaio 2008. L'ammontare di tale debito, con durata residua superiore a cinque anni, è pari a complessivi 1.062.302 euro. Per tale finanziamento è stata rilasciata garanzia reale sull'immobile per complessivi 6.000.000 euro. Il tasso di ammortamento è calcolato aggiungendo 1 punto percentuale all'Euribor a 6 mesi base 360.

Nel 2019 sono state corrisposte rate per complessivi 146.319 euro, di cui 132.889 euro a titolo di rimborso del capitale.

- Mutuo Banca Popolare di Novara - 07050201: Il mutuo ipotecario è stato stipulato nel mese di ottobre 2005, per complessivi 112.500 euro, per l'acquisto di un immobile a uso abitativo da destinare ad abitazione degli studenti, da rimborsare (sulla base del piano di ammortamento predisposto dalla stessa banca) in numero 180 rate mensili, con inizio a decorrere dal 31 ottobre 2005 e termine 31 ottobre 2020. Il valore residuo del finanziamento, alla data del 31 dicembre 2019, ammonta a euro 7.190. Per tale finanziamento è stata rilasciata garanzia reale sugli immobili di proprietà per complessivi 225.000 euro.

D.7) Debiti verso studenti

I debiti verso studenti ammontano a 164.655 euro e rappresentano gli acconti versati a conferma dell'iscrizione al Master in Wine Culture and Communication, le cui lezioni hanno avuto inizio a gennaio 2020, e al Master in Food Culture, Communication & Marketing, il cui avvio, originariamente previsto per marzo 2020, è stato posticipato nell'autunno 2020 a causa dell'emergenza COVID-19.

D.9) Debiti verso fornitori

I debiti verso fornitori ammontano a 576.848 euro, mentre nel precedente esercizio erano pari a 577.244 euro; tali debiti sono relativi alle scadenze successive alla data del 31 dicembre 2019.

D.10) Debiti verso dipendenti

I debiti verso dipendenti ammontano a 279.150 euro, mentre nel precedente esercizio erano pari a 306.300 euro. Tali debiti rappresentano gli stipendi e le indennità ancora di competenza dell'esercizio 2019, ma liquidate entro il primo trimestre 2020, oltre alle ferie e ai permessi residui.



D.12) Altri debiti

	Saldo al 31 dicembre 2019	Saldo al 31 dicembre 2018
Debiti verso istituti di previdenza e di sicurezza sociale	231.074	179.366
Debiti diversi	203.653	155.377
Debiti tributari per ritenute su stipendi e collaborazioni	96.921	101.294
Debiti tributari per liquidazione iva dicembre	44.474	51.574
Erario c/imposte irap ed ires	19.245	3.097
Totale	595.367	490.708

I debiti tributari relativi all'Iva sono comprensivi dell'Iva sugli acquisti intracomunitari relativi ai mesi di novembre e dicembre 2019.

I debiti verso Istituti di Previdenza e di Sicurezza Sociale rappresentano il debito di fine esercizio verso i suddetti Istituti per le quote contributive relative alle retribuzioni e alle competenze del mese di dicembre e alla tredicesima mensilità dei lavoratori dipendenti e assimilati, nonché alle quote contributive relative ai costi maturati per i ratei della quattordicesima mensilità, delle ferie, dei permessi ed ex-festività.

I debiti diversi rappresentano l'accertamento di costi la cui competenza ha gravato sull'esercizio conclusosi.



E) RATEI E RISCOINTI PASSIVI

Alla data di chiusura del presente Bilancio si evidenziano ratei e risconti passivi relativi a:

	Saldo al 31 dicembre 2019	Saldo al 31 dicembre 2018
<u>Risconti per progetti e ricerche in corso:</u>		
Progetto Nextfood	86.433	125.940
Progetto SASS	67.408	147.618
Progetto Dige	46.306	-
Progetto Slow Food - Central Europe	24.136	-
Progetto Tefsi	11.583	-
Progetto Elior	3.750	-
Bando Prin 2015	1.040	10.646
Progetto Lifefoster	-	34.831
Fondazione Una	-	15.203
	240.656	334.238
<u>Ratei passivi:</u>		
- 14^ mensilità personale dipendente	57.192	53.099
- Interessi su mutuo Intesasanpaolo	5.686	6.523
Totale	62.879	59.622
<u>Risconti passivi:</u>		
Rette studenti Corsi di Studio	4.257.478	3.933.727
Ricariche card mensa competenza es.successivo	112.324	108.785
Contributo da Miur per corso Dottorato di Ricerca	43.785	-
Contributi da Soci Sostenitori di competenza es.successivo	35.000	15.000
Ricavi da prestazioni di ricerca applicata di competenza esercizio successivo	12.580	32.896
Totale	4.461.167	4.090.408
Totale	4.764.702	4.484.269



CONTO ECONOMICO

A) PROVENTI OPERATIVI

A.I - PROVENTI PROPRI

A.I 1) Proventi per la didattica

L'importo esposto nella presente voce è rappresentato dalla quota di competenza dell'esercizio delle rette degli studenti iscritti ai Corsi di Laurea e ai Master. Di seguito la composizione dei proventi suddivisi per Corso di Studio:

	Saldo al 31 dicembre 2019	Saldo al 31 dicembre 2018
Corso di Laurea Triennale	4.045.960	3.790.780
Esoneri dal pagamento della retta	(576.089)	(499.315)
Corso di Laurea Magistrale	761.800	674.984
Esoneri dal pagamento della retta	(47.893)	(26.790)
Master of Gastronomy	951.764	931.219
Esoneri dal pagamento della retta	(53.506)	(25.903)
Master in Food Culture & Communications	467.900	499.350
Esoneri dal pagamento della retta	(24.100)	(20.246)
Master in Wine Culture & Communication	357.850	334.571
Esoneri dal pagamento della retta	(16.000)	-
Master in Culinary Arts	86.179	-
Esoneri dal pagamento della retta	(1.683)	-
Corso di Dottorato post laurea	6.996	1.764
Corrispettivi da Mensa Universitaria	245.981	242.036
Totale Rette	6.205.159	5.902.450

A.I 2) Proventi da ricerche commissionate e trasferimento tecnologico

La somma è costituita dai proventi derivanti da attività di ricerca applicata e di ricerca istituzionale finanziata svolta nell'esercizio per un importo pari a 633.469 euro (1.017.002 euro lo scorso esercizio).

A.I 3) Proventi da ricerche con finanziamenti competitivi

La somma, pari a 396.778 euro, è relativa alla competenza dell'esercizio dei proventi relativi a progetti nazionali ed europei che il nostro Ateneo, in qualità di capofila o di partner, si è aggiudicato partecipando ai relativi bandi.



A.II - CONTRIBUTI

A.II 1) Contributi MIUR e altre amministrazioni centrali

La somma è costituita dal contributo, ex L. n. 243/1991, a favore delle Università non Statali per l'anno 2019, assegnato con DM n.1174/2019 - del valore di 199.994 euro (204.151 euro nel precedente esercizio), dal 5 per mille per l'anno 2016 - del valore di 5.219 euro, e dalla quota di competenza dell'esercizio del contributo del MIUR a sostegno del Corso post-laurea di Dottorato di Ricerca – del valore di 21.892 euro.

A.II 6) Contributi da altri (pubblici)

La somma esposta è relativa ai contributi ricevuti da:

- Ministero per i beni e le attività culturali (Mibact), per il progetto “Migranti film Festival” - 14.400 euro.

A.II 7) Contributi da altri (privati)

Di seguito la composizione della voce:

	Esercizio 2019	Esercizio 2018
Partner Strategici per sostegno alla Ricerca	1.550.000	1.455.000
Soci sostenitori per sostegno alla Ricerca	379.000	411.100
Contributi da sostenitori per borse di studio	370.761	169.367
Fondazione CRT	140.000	115.000
Fondazione CRC	123.000	100.000
Compagnia di Sanpaolo	93.500	50.000
Contributo per evento Coltivare e custodire	37.000	36.000
Contributi per progetti di formazione ITS	16.314	13.285
Altri contributi	27.909	12.051
Totale	2.737.484	2.361.803



A.V – ALTRI PROVENTI E RICAVI DIVERSI

La voce è composta da:

	Esercizio 2019	Esercizio 2018
Sponsorizzazioni	56.466	110.423
Collaborazioni di Editoria	39.160	32.752
Risarcimento per danni da sinistri	14.106	5.295
Utilizzo Fondi	12.300	59.852
Altr fatture emesse	12.046	18.725
Affitti alloggi di proprietà a Cooperative per Migranti	12.000	7.000
Contributi spese da studenti	8.610	1.760
Abbuoni e sconti	135	557
Altri	230	1.973
Totale	155.052	238.337

B) COSTI OPERATIVI

B.VIII – COSTI DEL PERSONALE

B.VIII 1) Costi del personale dedicato alla ricerca e alla didattica

L'importo, pari a 1.192.493 euro (per l'esercizio precedente pari a 1.049.238 euro), è relativo al personale docente incardinato, dettagliato nel prospetto sotto riportato; mentre i contratti stipulati su specifici Corsi attivati dall'Ateneo sono pari a 548.496 euro e il costo per altro personale dedicato alla didattica e alla ricerca è pari a 301.426 euro.

B.VIII 2) Costi del personale dirigente e tecnico-amministrativo

L'importo, pari a 2.411.033 euro (per l'esercizio precedente pari a 2.334.009 euro), è relativo al personale tecnico-amministrativo.

Di seguito la movimentazione del personale nel corso dell'esercizio:

Categorie	In forza al 31.12.2018	Assunzioni	Dimissioni	In forza al 31.12.2019	Numero medio al 31.12.2019
Dirigenti	1	-	-	1	1
Quadri	3	-	-	3	3
Impiegati	54	19	13	60	55
Docenti	15	2		17	16
Totale	73	21	13	81	75

Ai valori di cui alla precedente tabella si aggiungono circa 147 Visiting Professor.



B.IX – COSTI DELLA GESTIONE CORRENTE

B.IX 1) Costi per sostegno agli studenti

L'Ateneo sostiene ogni anno studenti meritevoli, ma in condizioni economiche disagiate, con esoneri dal pagamento della retta universitaria (come evidenziato nel prospetto relativo alla voce A.I 1) - Proventi per la didattica), ospitalità in alloggi a carico del proprio Bilancio, nonché, in taluni casi, un sostegno economico per le spese di primaria necessità, esposte nella presente voce.

B.IX 2) Costi per il diritto allo studio

In questa voce sono state contabilizzate le borse erogate ai Dottorandi del primo Corso di Dottorato in “Ecogastronomia, formazione e società”, attivato dal nostro Ateneo in data 1 ottobre 2018.

Gli esoneri dal pagamento della retta universitaria, come evidenziato nel prospetto relativo alla voce A.I 1) - Proventi per la didattica, non sono esposti come costi, bensì come mancati proventi.

B.IX 5) Acquisti materiale consumo per laboratori

Si tratta di materiale utilizzato per le attività del Laboratorio di Analisi Sensoriale e per le degustazioni organizzate nell'ambito dell'attività didattica dei Corsi di Studio, per un importo pari a 79.611 euro (84.379 euro nel precedente esercizio).

B.IX 7) Acquisto libri, periodici, materiale bibliografico

L'importo esposto in tale voce, pari a 215.215 euro (203.282 euro nell'esercizio precedente), si riferisce agli acquisti di materiale bibliografico, nonché di periodici in formato cartaceo ed elettronico, utilizzati per le attività di didattica e di ricerca.



B.IX 8) Acquisto di servizi e collaborazioni tecnico-gestionali

Di seguito il dettaglio della voce:

	Esercizio 2019	Esercizio 2018
Oneri per viaggi didattici	1.324.550	1.223.002
Utenze e servizi su struttura	333.581	291.575
Viaggi e trasferte personale docente	242.274	204.063
Comunicazione Eventi e Orientamento	221.954	345.618
Consulenze per progetti di ricerca	183.274	222.384
Assistenza software	177.058	159.243
Consulenze tecnico-amministrative	151.003	155.635
Utenze e servizi su mensa universitaria	150.593	157.585
Altri Oneri per la didattica	121.562	67.359
Prestazioni di servizi su attività commerciale	114.562	169.840
Compenso Amministratori	94.512	156.694
Viaggi e trasferte personale t.a.	84.981	109.930
Assicurazioni	79.602	76.185
Oneri per ricerca individuale docenti	61.378	35.912
Oneri di gestione degli alloggi per studenti	50.745	54.837
Viaggi e trasferte organi statutari	42.915	40.472
Trasporti per studenti	36.391	37.329
Compenso altri organi statutari	29.199	23.198
Oneri per la Biblioteca	21.740	21.881
Consulenze orientamento alla didattica	16.104	4.950
Oneri per traduzioni lezioni didattiche	12.823	25.590
Consulenze per attività didattica	5.811	8.977
Personale distaccato	0	64.118
Totale	3.556.613	3.656.378

B.IX 9) Acquisto altri materiali

L'importo esposto in tale voce, pari a 238.668 euro (212.676 euro nell'esercizio precedente), si riferisce principalmente alla materia prima e al materiale di consumo impiegato dalla mensa universitaria - 112.830 euro (109.055 euro nel precedente esercizio), nonché al materiale informatico e di consumo.



B.IX 11) Costi per godimento di beni di terzi

Di seguito il dettaglio della voce:

	Esercizio 2019	Esercizio 2018
Canoni locazione immobili struttura	323.418	311.608
Canoni locazione locale mensa	73.183	72.586
Canoni locazione alloggi studenti	60.746	65.434
Canoni di noleggio beni mobili	34.614	41.916
Canoni diversi	301	440
Totale	492.263	491.985

B.X – AMMORTAMENTI E SVALUTAZIONI

B.X 1) Ammortamenti delle immobilizzazioni immateriali

L'ammortamento delle immobilizzazioni immateriali è rappresentato nel seguente prospetto:

Categoria di beni	Ammortamento 2019	Ammortamento 2018
Sistema informativo	25.936	18.079
Migliorie su beni di terzi	13.804	13.557
Diritti di brevetto e opere dell'ingegno	4.037	11.858
Marchi	179	772
Totale	43.956	44.266

B.X 2) Ammortamenti delle immobilizzazioni materiali

L'ammortamento delle immobilizzazioni materiali è rappresentato nel seguente prospetto:

Categoria di beni	Ammortamento 2019	Ammortamento 2018
Fabbricato Cascina Albertina	113.696	113.696
Attrezzature diverse	44.536	45.386
Mobili e arredi struttura	26.961	26.817
Impianti specifici	26.589	25.701
Volumi per biblioteca	26.109	24.917
Macchine per ufficio elettroniche	16.629	7.939
Mobili e arredi alloggi studenti	1.865	
Totale	256.385	244.456

B.X 4) Svalutazione dei crediti compresi nell'attivo circolante e nelle disponibilità liquide

L'importo esposto in tale voce, pari a 98.100 euro (14.753 euro nel precedente esercizio), è così



rappresentato:

- crediti per rette non incassate - 23.700 euro;
- fatture emesse non incassate - 24.400 euro;
- quota contributo alla Ricerca, di competenza 2017 a oggi non ancora incassato - 50.000 euro.

B.XI - ACCANTONAMENTO PER RISCHI

La voce è composta da:

	Esercizio 2019	Esercizio 2018
Accantonamento per rischio su cambio regime irap	170.676	165.225
Accantonamento per oneri a fronte contributi alla ricerca	133.325	109.327
Accantonamento per future spese corso Dottorandi	30.192	-
Accantonamento al fondo rischi su prestiti d'onore	23.357	11.330
Accantonamento per future spese di laboratorio	2.160	3.060
Totale	359.710	288.942

B.XII - ONERI DIVERSI DI GESTIONE

La voce è composta da:

	Esercizio 2019	Esercizio 2018
Spese di rappresentanza	131.030	149.808
Tassa per il diritto universitario (Edisu)	49.140	43.820
Tassa rifiuti	23.502	24.368
Costo iva pro-rata	14.823	11.115
Contributi associativi	10.878	5.892
Elargizioni	5.100	62.714
Imposte e tasse varie	2.711	3.028
Sanzioni, multe e ammende	2.331	3.539
Imu	2.252	2.188
Arrotondamenti e abbuoni passivi	145	390
Totale	241.912	306.863

C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI

C. 1) Proventi finanziari

Trattasi di interessi attivi maturati su conti correnti bancari.

C. 2) Interessi e altri oneri finanziari



Si tratta degli interessi sul mutuo ipotecario gravante sull'immobile "Cascina Albertina", trasferito in capo all'Università dall'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche, nell'ambito della donazione modale avvenuta in data 7 novembre 2009 e degli interessi sui mutui ipotecari gravanti sui due alloggi avuti in proprietà dall'Associazione Amici mediante donazione modale avvenuta in data 10 dicembre 2013.

C. 3) Utili e Perdite su cambi

Si tratta di differenze di cambio maturate sugli incassi in valuta relative alle rette universitarie.

E) PROVENTI E ONERI STRAORDINARI

Trattasi di rettifiche di costi e ricavi di precedenti esercizi.

F) IMPOSTE SUL REDDITO D'ESERCIZIO CORRENTI, DIFFERITE, ANTICIPATE

Le imposte di competenza ammontano a 115.226 euro per Irap e a 434 euro per Ires (nel precedente esercizio erano rispettivamente pari a 106.692 euro e a 434 euro).

Informazioni ai sensi dell'art. 1, comma 125, legge 124/2017

In relazione al disposto di cui all'art. 1, comma 125, della legge 124/2017, in merito all'obbligo di dare evidenza delle somme di denaro eventualmente ricevute nell'esercizio a titolo di sovvenzioni, contributi, incarichi retribuiti e comunque vantaggi economici di qualunque genere dalle Pubbliche Amministrazioni e dai soggetti di cui al comma 125 del medesimo articolo, si riporta di seguito l'elenco di quanto incassato nel corso dell'esercizio 2019:

Data	Ente Finanziatore	Importo	Causale
18/12/2019	Miur	92.000	Acconto 2019
12/08/2019	Miur	66.000	Acconto 2019
06/05/2019	Miur	65.677	Contributo corso dottorato e post lauree 2018
01/04/2019	Commissione Europea	56.140	Acconto progetto H2020 Dige
06/05/2019	Miur	48.733	Saldo contributo 2018
23/04/2019	Commissione Europea	37.304	Acconto progetto Slow Food Central Europe
20/02/2019	Unhcr	26.351	Acconto progetto Food for Inclusion 2
14/11/2019	Commissione Europea	24.136	Acconto progetto Slow Food Central Europe
23/12/2019	Regione Piemonte - direzione cultura	19.500	Realizzazione videodocumentari Granai della Memoria
26/09/2019	Unhcr	19.319	Acconto progetto Food for Inclusion 2
14/11/2019	Mibact	14.400	Progetto Migranti Film Festival 2018
05/12/2019	Commissione Europea	9.834	Secondo acconto progetto Tefsi
07/02/2019	Commissione Europea	9.416	Acconto progetto Tefsi
01/10/2019	Unioncamere Piemonte	8.000	Contributo alla ricerca
05/08/2019	Commissione Europea	5.982	Acconto Erasmus mobilità
28/10/2019	Miur	5.219	Cinque per Mille 2017
23/04/2019	Regione Liguria	5.000	Contributo alla ricerca
17/06/2019	Comune di Saluzzo	5.000	Contributo alla ricerca
27/12/2019	Unhcr	4.830	Saldo contributo progetto Food for Inclusion2
14/10/2019	Commissione Europea	4.568	Saldo progetto Susplus
	Totale	527.408	



p. IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

IL PRESIDENTE

(Carlo Petrini)



Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Piazza Vittorio Emanuele n. 9 – 12042 Pollenzo, Bra (CN)
Codice Fiscale: 91023900045 Partita Iva: 03079180042

RELAZIONE SULLA GESTIONE AL BILANCIO D'ESERCIZIO CHIUSO IL 31 DICEMBRE 2019

Nel corso dell'esercizio oggetto del presente bilancio ha avuto inizio l'anno accademico 2019/2020, sedicesimo anno di attività dell'Università.

Di seguito, si presentano le principali attività che hanno impegnato l'Ateneo, dal punto di vista economico e organizzativo.

DIDATTICA

I Corsi di Studio

Nell'esercizio 2019 i Corsi di Studio attivi sono stati 11, di cui 8 avviati nel corso dell'esercizio.

Corsi nel 2019	N. avviati	N. in essere
Corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche	1	1
Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	1	1
Master in Food Culture, Communication & Marketing	1	1
Master in Wine Culture, Communication & Management	1	1
Master of Gastronomy: Creativity, Ecology and Education	1	2
Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility	1	3
Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts	1	1
Dottorato "Ecogastronomia, Formazione e Società"	1	1
Totale	8	11

Di seguito, alcune note relative ai suddetti corsi.

➤ Corsi di Laurea

- **Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche.** Il nuovo Corso, attivato per la prima volta a settembre 2018, è stato istituito nell'ambito della nuova Classe di Laurea L/Gastr - Scienze, culture e politiche della gastronomia. La Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche forma gastronomi capaci di incidere sulla sostenibilità e sulla



sovranità dei sistemi alimentari e di operare nella promozione e valorizzazione del cibo. Il corso propone una formazione accademica di eccellenza attraverso un percorso didattico interdisciplinare. Le lezioni frontali in aula e lo studio teorico sono affiancati da viaggi didattici ed esperienze sul campo, didattica in laboratorio e incontri con i protagonisti del mondo alimentare e della gastronomia, per scoprire tutti gli aspetti della filiera produttiva, dalla produzione al consumo del cibo.

- **Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management.** Il nuovo Corso, attivato per la prima volta a settembre 2018, è stato istituito nell'ambito della nuova Classe di Laurea LM/Gastr - Scienze economiche e sociali della gastronomia. Il Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management è pensato per la formazione di analisti, manager, consulenti ed esperti, specializzati nella gestione e nell'innovazione nel settore del Food & Beverage, e fornisce una forte conoscenza dei sistemi alimentari e dei processi economici, sociali e culturali legati al cibo. In questo corso il Food & Beverage è concepito come parte di un sistema più complesso in cui interagiscono imprese, consumatori, istituzioni nazionali e internazionali in diversi contesti culturali. Il laureato magistrale è formato per analizzare il sistema nella sua complessità, interagendo e confrontandosi con tutti gli attori coinvolti, intercettandone linguaggi, valori e tendenze.

➤ **Master**

- **Master in Food Culture, Communication & Marketing.** Giunto alla venticinquesima edizione, tenuto da sempre in lingua inglese, è rivolto ai futuri professionisti del mondo del cibo, esperti in cultura alimentare e in grado di commercializzare, comunicare e sviluppare prodotti di alta qualità, nonché nella gestione del *food & beverage*, selezione dei prodotti, comunicazione e responsabilità sociale d'impresa.
- **Master in Wine Culture, Communication & Management.** A gennaio 2019 si è avviata la quinta edizione di questo Master, la terza in lingua inglese. Il Master si pone l'obiettivo di formare i *wine teller*, ossia i nuovi ambasciatori del settore vitivinicolo del nostro Paese e di altre aree del mondo. La didattica prevede l'alternarsi di lezioni in aula, visite in vigna e cantina, incontri con i grandi nomi dell'enologia italiana e internazionale, della cultura, dell'agronomia, con la finalità di pensare il vino nella sua complessità storica, culturale e ambientale.
- **Master of Gastronomy: Creativity, Ecology and Education.** A ottobre 2019 hanno avuto inizio le lezioni della seconda edizione del Master in lingua inglese, che ha come obiettivo di formare gastronomi in grado di pensare e creare percorsi creativi sui processi e sui prodotti in un'ottica ecologica e sostenibile, con una forte enfasi sulla formazione ed



educazione alimentare e una profonda conoscenza della produzione, trasformazione e consumo del cibo. La didattica prevede metodi di insegnamento esperienziale, pratiche artistiche e un apprendimento sperimentale che lascia spazio alla progettualità degli studenti.

- **Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility.** Nel 2019 ha avuto inizio la terza edizione del Master, in lingua inglese, progettato per studenti internazionali che desiderano conoscere le diverse dimensioni del cibo e capire come sono connessi gli aspetti politici, economici, sociali, culturali e nutrizionali. Il programma affronta le questioni contemporanee più dibattute in materia di politica alimentare, sovranità e sostenibilità. Il Master ha raccolto un alto numero di richieste di iscrizioni, per soddisfare le quali sono state attivate due classi.
- **Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts**
Nel 2019 ha preso avvio la prima edizione del Master in lingua inglese, rivolto a studenti internazionali che vogliono affrontare il mondo del cibo e delle scienze gastronomiche attraverso la lente della cucina. Il programma, caratterizzato dalla sinergia tra teoria e pratica, da lezioni tenute da docenti universitari e da professionisti che operano nel settore della ristorazione in vari ruoli e livelli, prende in esame i processi coinvolti nella produzione gastronomica. Questo metodo consente di andare oltre le limitazioni territoriali che di solito caratterizzano "una" cucina. Il percorso formativo vuole trasmettere un metodo di analisi e comprensione del sistema gastronomico applicato utile all'elaborazione di risposte personali e creative alle sfide che la contemporaneità pone al professionista del settore.
- **Dottorato "Ecogastronomia, Formazione e Società".** È proseguito il Corso di Dottorato in Ecogastronomia Formazione e Società che esprime al più alto livello la natura interdisciplinare e internazionale dell'Università e ha lo scopo di:
 - preparare giovani ricercatori da avviare alla carriera accademica, negli enti di ricerca e nei centri studi in ambito sia nazionale che internazionale, relativamente alle valenze ecologiche, formative e sociali del cibo e della gastronomia intesi come sistemi complessi;
 - inserire giovani con elevate attitudini alla ricerca nel mondo del lavoro e dell'impresa, in particolare nelle aree che chiedono una preparazione di livello superiore.

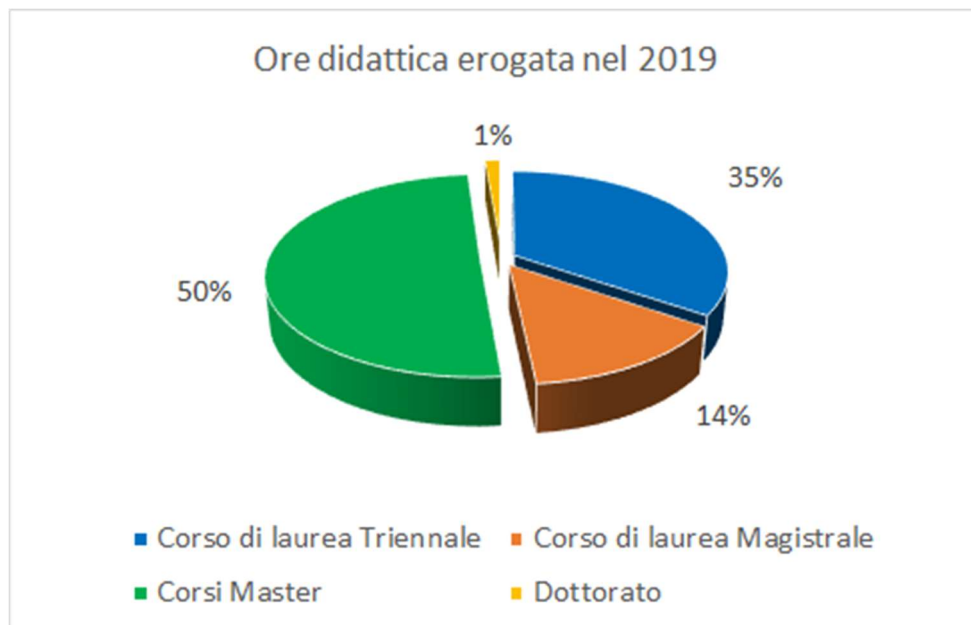


L'attività didattica in numeri

Nell'esercizio 2019, l'attività didattica dei corsi sopra elencati si è articolata come segue:

- **Ore di didattica erogata**, da parte di 163 docenti, tra professori e ricercatori incardinati e *visiting professor*.

Corsi di studio	Ore di didattica erogata nel 2019
Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche	2.102
Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	845
Master in Food Culture, Communication & Marketing	606
Master in Wine Culture, Communication & Management	639
Masters of Gastronomy - 2 edizioni	1.551
Master of Applied Gastronomy	268
Dottorato "Ecogastronomia, Formazione e Società"	81
Totale	6.092



- **Incontri e conferenze**, in numero di 22, sono state tenute da esperti italiani e internazionali per approfondire specifiche tematiche attinenti ai percorsi formativi



➤ **Viaggi didattici**

Il numero dei Viaggi didattici effettuati nel corso del 2019, comprensivo delle visite effettuate a singole realtà produttive, è pari a 91. Di seguito il dettaglio per i vari Corsi di Studio e le destinazioni.

Corsi di Studio	N. viaggi didattici 2019
Corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche	71
Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	4
Master of Gastronomy - 2 edizioni	6
Master in Wine Culture, Communication & Management	3
Master in Food Culture, Communication & Marketing	3
Master of Applied Gastronomy: Culinary Art	4
Totale	91

36 Destinazioni viaggi didattici - 2019		
Italia	Europa	Extra Europa
1. Abruzzo	1. Croazia	1. California
2. Calabria	2. Francia	2. Ecuador
3. Campania	3. Georgia	3. Filippine
4. Emilia Romagna	4. Germania	4. Giappone
5. Friuli Venezia Giulia	5. Grecia	5. India
6. Lazio	6. Malta	6. Kenya
7. Liguria	7. Paesi Bassi	7. Messico
8. Lombardia	8. Repubblica Ceca	8. Thailandia
9. Molise	9. Scozia	
10. Piemonte	10. Slovenia	
11. Puglia	11. Spagna	
12. Sardegna		
13. Sicilia		
14. Toscana		
15. Trentino Alto Adige		
16. Valle d'Aosta		
17. Veneto		



Italia
 Europa
 Extra-Europa

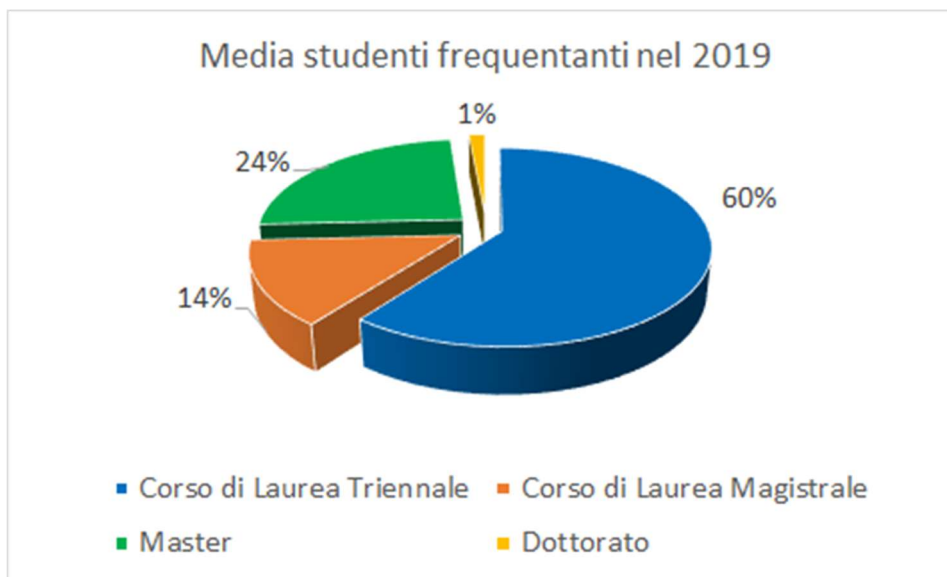
➤ **Tirocini formativi**

Corso di Studio	N. Tirocini attivati nel 2019	di cui % estero
<i>Tirocini curriculari con crediti formativi</i>		
● Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	45	22,2%
● Master in Food Culture	19	57,9%
● Master of Gastronomy	38	42,1%
● Master in Wine Culture, Communication & Management	19	15,8%
<i>Tirocini curriculari senza crediti formativi</i>		
● Corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche	51	3,9%
● Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	23	4,3%
<i>Tirocini extracurriculari</i>		
● Corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche	4	0,0%
● Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	2	0,0%
● Master in Food Culture	4	0,0%
● Master of Gastronomy	1	0,0%
●		
Totale	206	

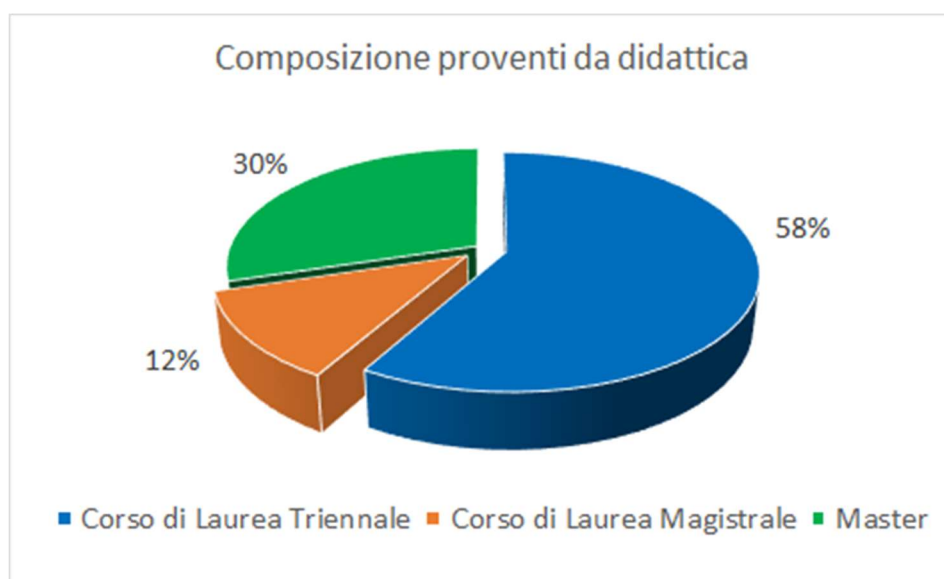
Gli studenti iscritti

Nei primi 16 anni di attività accademica, oltre 2.900 studenti si sono iscritti ai Corsi dell'Ateneo; di questi, gli stranieri sono il 44%, provenienti da 91 Paesi diversi. I beneficiari di esoneri dal pagamento della retta sono stati quasi 300.

L'insieme dei Corsi di Studio attivati dall'Università ha fatto registrare, nel corso del 2019, la presenza media di circa 480 studenti frequentanti, mentre alla data del 31 dicembre 2019 gli studenti frequentanti erano 450.



Di seguito, il dettaglio della composizione dei Proventi per la Didattica suddivisi per tipologie di Corso.



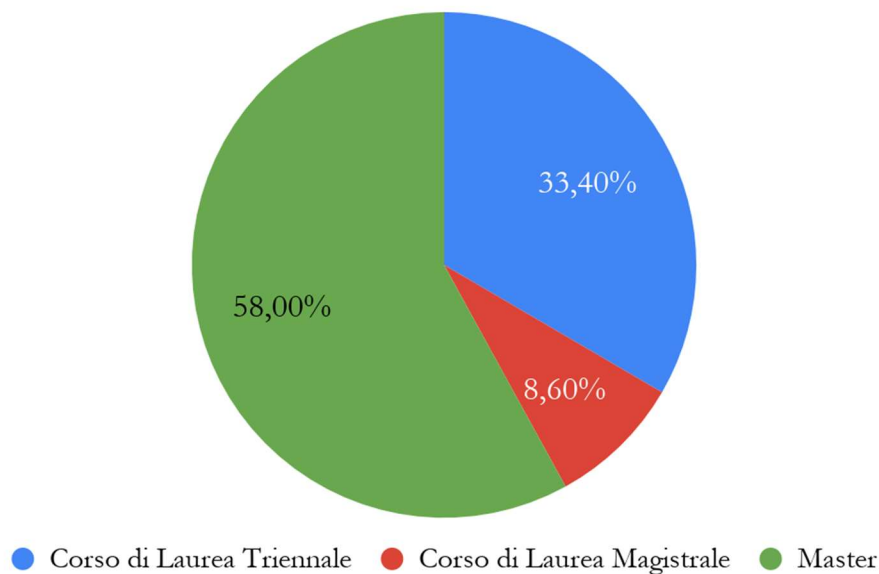


I Laureati e i Diplomati di Master

In questi 16 anni, 2.321 studenti hanno conseguito il titolo di laurea o il diploma di master. Il 90% dei nostri laureati triennali e magistrali consegue il titolo di laurea in corso, a fronte del 53,6% circa come dato nazionale¹.

Corsi di studio	Laureati / Diplomati complessivi
Corso di Laurea Triennale	774
Corso di Laurea Magistrale	201
Master	1346
Totale	2321

Laureati/Diplomati complessivi al 31.12.2019

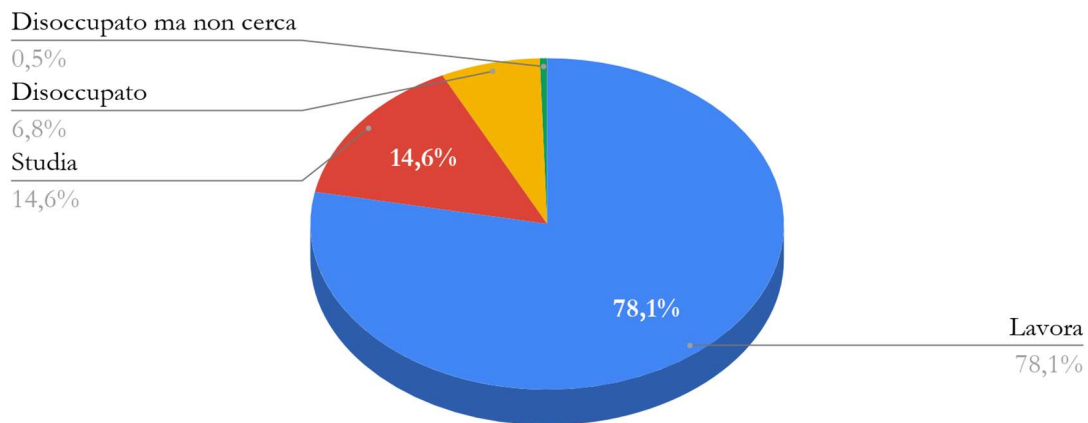


¹

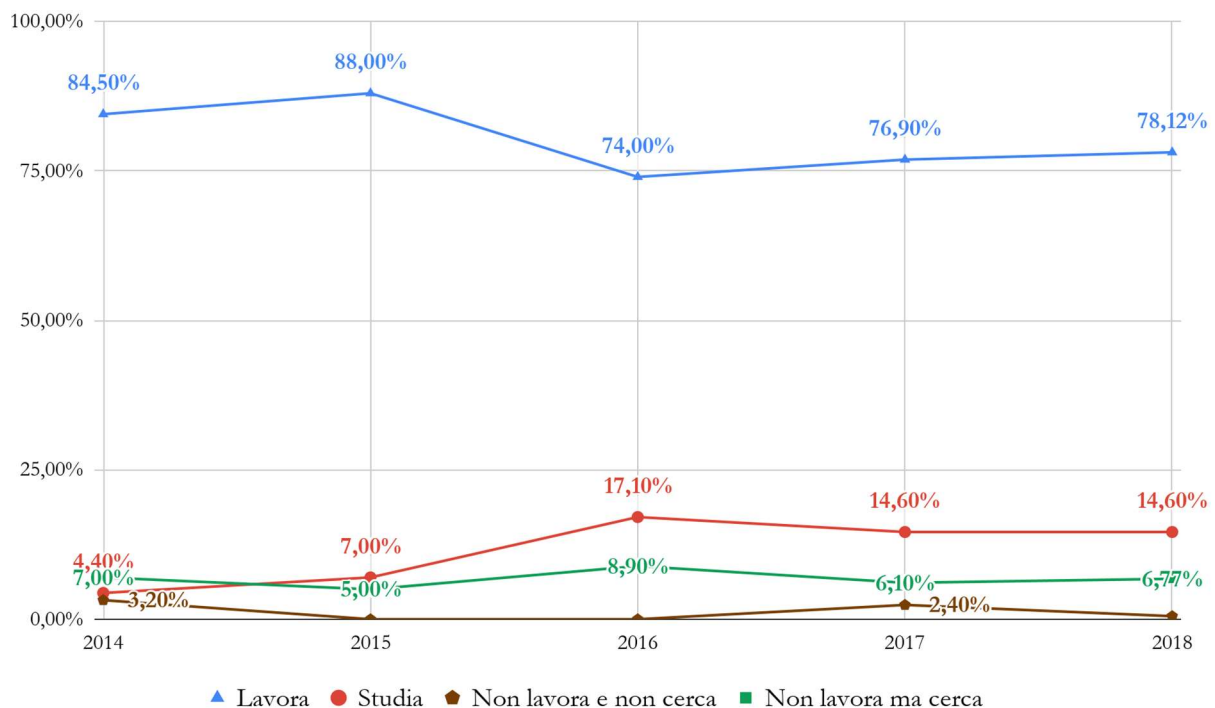
https://www.almalaurea.it/sites/almalaurea.it/files/docs/universita/profilo/profilo2019/sintesi_rapporto2019_almalaurea_profilo.pdf

La condizione occupazionale di laureati e diplomati Master dell'Ateneo

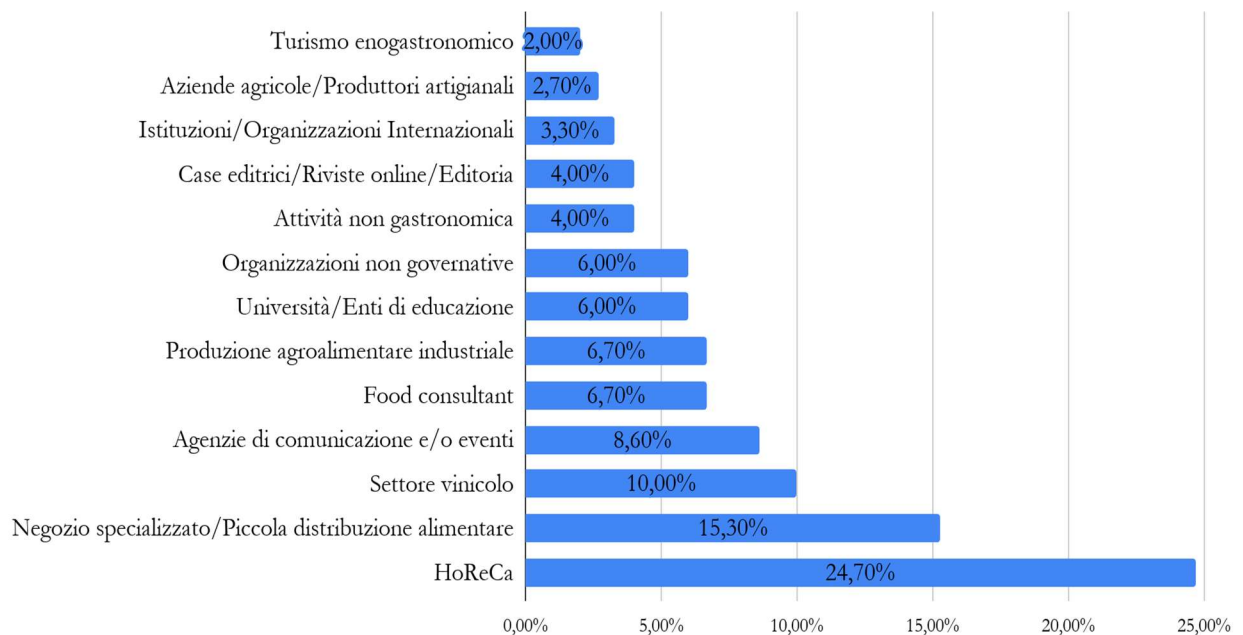
L'analisi della condizione occupazionale dei nostri laureati è svolta con interviste a 12 mesi dal conseguimento del titolo di studio. Pertanto la popolazione di riferimento dell'ultima rilevazione effettuata include i laureati/diplomati a tutti i Corsi dell'Ateneo nel corso del 2018; dei 249 laureati, l'84,3% ha risposto al questionario. Considerando globalmente le risposte date, la percentuale di chi è impegnato in attività lavorative o di stage (tutte con retribuzione economica) è pari al 78,12% degli intervistati.



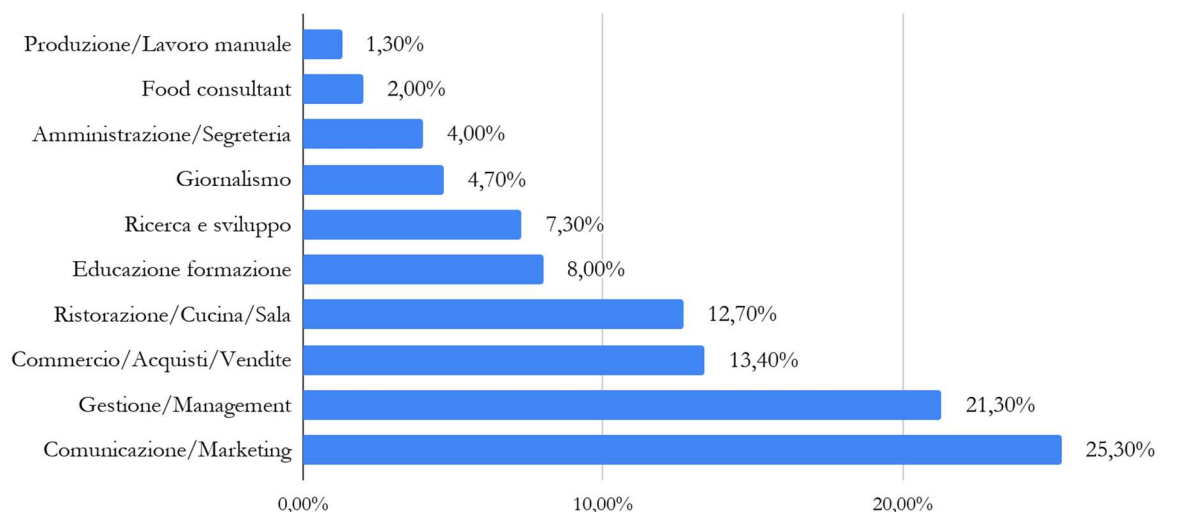
Nel grafico sottostante viene mostrato l'andamento dello stato occupazionale a 12 mesi dal titolo per gli anni 2014, 2015, 2016, 2017 e 2018.



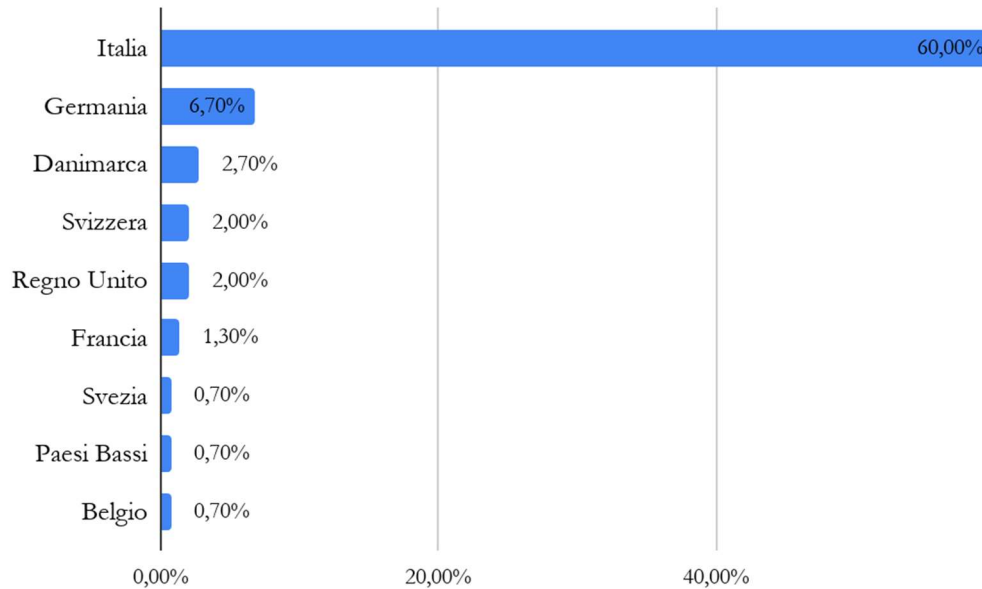
Il settore operativo dell'azienda presso cui sono occupati gli intervistati è molto variegato. Il 24,7% degli intervistati svolge il proprio lavoro presso realtà del settore HoReCa; seguono Negozio Specializzato / Piccola distribuzione alimentare / E-commerce (15,3%) e realtà del settore Vinicolo (10,0%). I rimanenti si distribuiscono in altre tipologie di aziende illustrate nel seguente grafico.



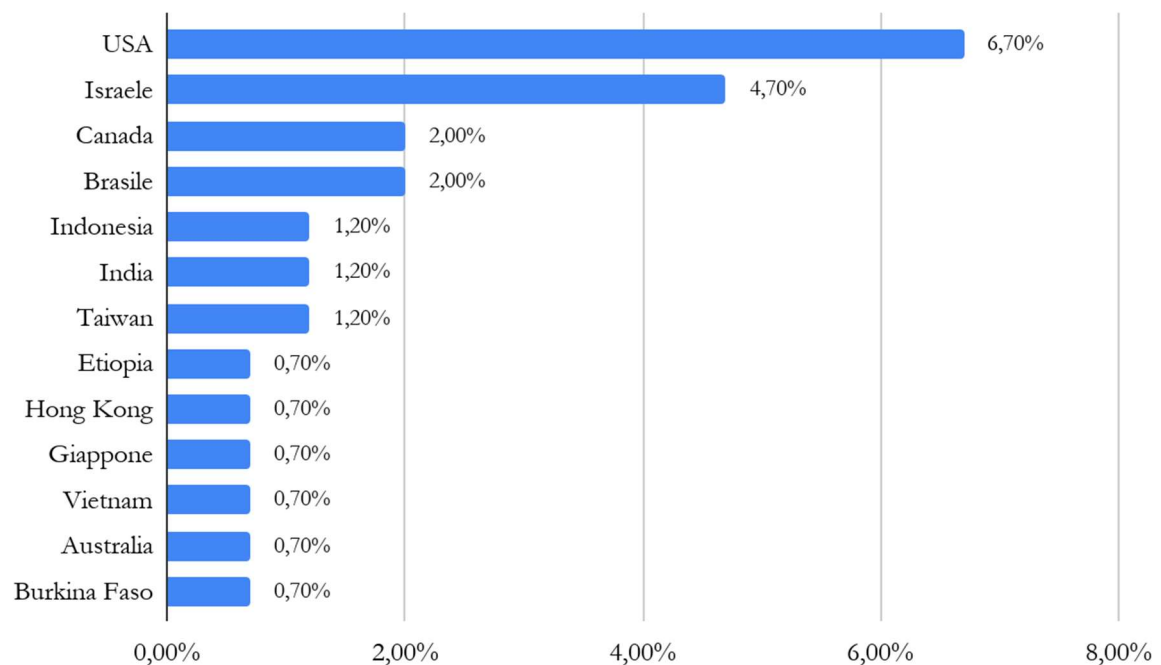
I principali settori aziendali presso i quali i nostri laureati lavorano sono rappresentati da Comunicazione/Marketing (25,30%) e Gestione/Management (21,3%). Seguono Commercio/Acquisti/Vendite al 13,4% e Ristorazione/Cucina/Sala al 12,7%. Le restanti tipologie sono indicate nel grafico sottostante.



In merito alla quota di intervistati che dichiara di trovarsi in stato di occupazione al momento della rilevazione, si evidenzia una distribuzione delle sedi lavorative principalmente sul territorio europeo, di cui il 60% su quello italiano.



Le restanti sedi lavorative sono così distribuite:





RICERCA

Nell'esercizio 2019, i 16 docenti di ruolo dell'Ateneo (tra cui 9 professori e 7 ricercatori), gli assegnisti e i borsisti di ricerca hanno pubblicato complessivamente 89 prodotti di ricerca, tra articoli, monografie, capitoli di libri e curatele, considerando sia i lavori prodotti separatamente sia le pubblicazioni complessive dell'Ateneo.

La Ricerca comprende le ricerche individuali dei docenti dell'Ateneo e la ricerca finanziata, ovvero i progetti di ricerca per i quali l'Università, in qualità di Partner di altri Atenei, enti di ricerca e soggetti privati o in modo autonomo, si è aggiudicata un finanziamento sulla base di bandi competitivi internazionali e nazionali. Di seguito vengono riportati i progetti finanziati dal MIUR, dall'Unione Europea e da altri enti che, realizzati nel corso del 2019, sono in fase di sviluppo.

PROGETTI FINANZIATI

1. **BIOESSANS - Biodiversity and ecosystem services in Sacred Natural Sites**, progetto finanziato dal MIUR nell'ambito del programma Progetto di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN) 2015. Il progetto è coordinato dall'Università di Bologna e sviluppato con UNISG e due centri di ricerca del CNR. Questo progetto interdisciplinare indaga come aree protette denominate "Siti Naturali Sacri", in virtù di ragioni spirituali, possano contribuire alla conservazione della diversità biologica e culturale. Il progetto, curato per UNISG dal professor Andrea Pieroni, indaga se le pratiche di gestione tradizionali di lunga durata in "Siti Naturali Sacri" in Italia siano un fattore determinante per la biodiversità e per i servizi ecosistemici con particolare attenzione alla vegetazione, al suolo e ai "biota" del suolo. Pertanto, il progetto propone strumenti innovativi per una più solida integrazione di queste aree negli attuali schemi di protezione del territorio. Il progetto intercetta un interesse in rapida crescita nel rapporto tra fede e conservazione della natura, a livello globale e all'interno del cattolicesimo in particolare, e risponde all'esigenza crescente di nuove e più efficaci strategie di conservazione. UNISG, attraverso oltre 200 interviste con informatori locali, ha indagato il legame tra i "Siti Naturali Sacri" e la "Traditional Ecological Knowledge" in 7 siti dislocati in differenti aree d'Italia.
2. **Cucina Politica - Il linguaggio del cibo tra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche**, progetto finanziato dal MIUR nell'ambito del programma Progetto di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN) 2015. Il progetto è coordinato dall'Università di Bologna e sviluppato in collaborazione con l'Università di Palermo e l'Università di Scienze Gastronomiche. Il progetto, curato per UNISG dal professor Nicola Perullo, integra competenze di storia, filosofia e



semiotica e si propone di saggiare la cucina come “arte sociale”, muovendosi sia sull’asse della cucina pubblica e professionale, in base al sempre più riconosciuto ruolo pubblico (e mediatico) del cuoco, che marca un passaggio dall’estetica come disimpegno all’etica della responsabilità, sia sull’asse della cucina privata e domestica, attraverso un recupero del gusto dell’ospitalità e del manipolare il cibo come modalità di espressione identitaria che viene, forse per la prima volta, parificata sul piano culturale ad altre occupazioni. Il cibo è una forma di linguaggio che carica l’atto nutrizionale di molteplici significati. Questo progetto intende analizzare la dimensione “politica” di questo linguaggio in due sensi principali: uno più generale - il cibo come segno di appartenenza a una comunità (l’essere e sentirsi cittadino di una “polis”) -, uno più specifico - le azioni messe in opera dai pubblici poteri per gestire e definire il rapporto con i cittadini (o i sudditi).

3. **TT - Transatlantic Transfers: The Italian Presence in Post-War America (PRIN 2017)**, progetto finanziato dal MIUR nell’ambito del programma Progetto di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN) 2017. Il progetto è coordinato dal Politecnico di Milano e sviluppato e sviluppato in collaborazione con Università del Piemonte Orientale “Amedeo Avogadro” Vercelli, Università degli Studi ROMA TRE e l’Università di Scienze Gastronomiche. Il progetto, curato per UNISG dal professor Simone Cinotto, si propone di invertire il paradigma ampiamente dibattuto dell’americanizzazione dell’Italia e dell’Europa del Novecento per focalizzare invece l’italianizzazione degli stili di vita e della cultura diffusa negli Stati Uniti del secondo dopoguerra, studiata nell’ambito della cornice nazionale, transnazionale e globale della storia delle relazioni tra l’Italia e il USA.
4. **DIGE - Ethnobotany of divided generations in the context of centralization**, progetto finanziato dall’Unione Europea nell’ambito del programma HORIZON 2020 – European Research Council (ERC) e coordinato dalla professoressa Renata Soukand dell’Università Ca’ Foscari di Venezia. Il progetto, seguito in UNISG dal professor Andrea Pieroni, intende comprendere come le logiche di acquisizione, gestione e percezione delle risorse naturali locali, in particolare delle piante, risorse chiave per la sopravvivenza, incidono sulla sostenibilità della vita umana.
5. **Food Drug Free - Sviluppo di una piattaforma tecnologica miniaturizzata portatile per l’identificazione dei farmaci nei prodotti alimentari**, progetto finanziato dalla Piattaforma Tecnologica “Bioeconomia”, Bando Regione Piemonte FESR 2014/2020. Nell’ambito del



progetto Food Drug Free, seguito in UNISG dal dottor Michele Fontefrancesco, UNISG intende svolgere due parti diverse:

- i. **Area Consumer Science:** investigare la percezione da parte dei consumatori della sicurezza alimentare relativa a latte, miele e uova, evidenziando i fattori che influenzano il gusto, i comportamenti e le scelte.
 - ii. **Area Circular Economy:** l'introduzione della tecnologia elaborata dal progetto, che consente un elevato livello di sicurezza alimentare, genererà come esternalità negativa un potenziale aumento degli scarti dei prodotti target - quindi latte, uova e miele - o di sottoprodotti. UNISG, in collaborazione con i partner del progetto, intende studiare tali output -le esternalità negative - non più adatti al consumo, e reindirizzarli, come materia seconda, verso un nuovo processo che sia in grado di valorizzare tali scarti.
6. **Food for inclusion 2**, progetto finanziato e realizzato in collaborazione con l'Ufficio dell'Alto Commissariato delle Nazioni Unite per i Rifugiati (UNHCR). Il progetto pilota era stato finanziato per il 2018 ed è stato rinnovato nel 2019 per fornire a un gruppo selezionato di rifugiati una formazione professionale mirata e qualificata nel campo della gastronomia e della cucina, in modo da facilitare la loro occupabilità, favorendo le condizioni per la loro integrazione nel mercato del lavoro.
 7. **LIFE FOSTER – Training, education and communication to reduce food waste in the food service industry**, progetto finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma LIFE - Environmental Governance and Information. Il progetto è coordinato da ENAIP NET e sviluppato in collaborazione con 6 partner europei. Il progetto, curato per UNISG dal professor Franco Fassio, ha l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare nella ristorazione attraverso azioni concrete riguardanti l'educazione gastronomica, la cultura della prevenzione e la comunicazione.
 8. **NEXTFOOD - Educating the next generation of professionals in the agrifood system**, progetto finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma HORIZON 2020 (Research and Innovation action). Il progetto è coordinato dalla Swedish University of Agricultural Sciences e sviluppato in collaborazione con 17 partner europei e internazionali. Il progetto, curato per UNISG dalla professoressa Paola Migliorini, si pone come obiettivo quello di generare una mappa europea innovativa di scienza ed educazione per l'agricoltura e la silvicoltura sostenibili. NEXTFOOD intende supportare la transizione da una visione lineare del trasferimento del know-how, come processo top-down dalla ricerca alla pratica, a una visione "leaner-centric", che



predilige un approccio partecipativo e orientato all'educazione e all'apprendimento nei sistemi agroalimentari e forestali.

9. **PRIME - Processi e prodotti innovativi di chimica verde**, progetto finanziato dalla Piattaforma Tecnologica "Bioeconomia", Bando Regione Piemonte FESR 2014/2020. PRIME mira a sviluppare e dimostrare processi avanzati di chimica verde in grado di trasformare materie prime rinnovabili e scarti, disponibili sul territorio piemontese, in bioprodotto e biomateriali con proprietà funzionali paragonabili e/o migliorate rispetto a quelli esistenti sul mercato. Il progetto, curato per UNISG dalla professoressa Luisa Torri, concorrerà alla definizione di un nuovo modello di sviluppo industriale sostenibile integrato con le capacità produttive del territorio, favorendo il rilancio economico ed occupazionale regionale e nazionale.
10. **PRO.FI.LA. - PROteine per la FILiera Avicola**, progetto di ricerca per lo sviluppo del settore dell'agricoltura biologica sulle tematiche prioritarie di Ricerca e Innovazione individuate nel "Piano strategico nazionale per lo sviluppo del sistema biologico", finanziato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo. Il progetto, curato per UNISG dalla professoressa Paola Migliorini, ha l'obiettivo di migliorare le pratiche agroecologiche per la coltivazione delle specie vegetali di interesse mangimistico fino al redesign dei sistemi produttivi biologici.
11. **SASS - Sistemi alimentari e sviluppo sostenibile**, progetto finanziato dal MIUR nell'ambito del programma Fondo integrativo speciale per la ricerca (FISR) 2016. Il progetto è coordinato dall'Università degli Studi di Milano-Bicocca e sviluppato in collaborazione con l'European Centre for Development Policy Management (ECDPM), l'Università degli Studi di Pavia, l'Università Cattolica del Sacro Cuore. Il progetto, curato per UNISG dal professor Paolo Corvo, ha l'intento di creare conoscenza, dialogo politico e collaborazioni, rafforzando il legame tra conservazione dell'agro-biodiversità, nutrizione e salute nell'Africa sub-sahariana, avvalendosi di un ampio network di partner locali in Tanzania e Kenia, comprendente università, centri di ricerca, istituzioni pubbliche e presidi Slow Food. Nell'ambito del progetto, l'Università ha svolto e svolge un'attenta analisi antropologica ed etnobotanica dei paesaggi gastronomici di tre aree campione in Tanzania (distretto di Arusha e di Iringa) e in Kenya (distretto di Nakuru). Il gruppo di ricerca ha studiato le pratiche di produzione e consumo alimentare di tali aree, identificando e catalogando i "neglected and underutilized species" (NUS) di origine vegetale, fungina e animale presenti, nonché le forme di scambio formale informale che li caratterizzano.



12. **Sheep Up**, finanziato dal Piano di Sviluppo Rurale del Veneto attraverso la Misura 16.1 e 16.2, si prefigge di definire un modello innovativo di valorizzazione dell'allevamento ovino di razze autoctone in aree montane marginali (Valbelluna, la Lessinia e l'Altopiano di Asiago). Il progetto, curato per UNISG da Gabriele Volpato, si propone di migliorare la competitività degli allevamenti ovinici di razze autoctone, ottimizzare la competitività delle aziende agricole e individuare il valore aggiunto delle produzioni locali per aiutare le aziende a differenziare i propri prodotti, valorizzare le filiere corte e utilizzarne i sottoprodotti.
13. **Slow Food CE - Culture, heritage, identity and food**, progetto finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma INTERREG Central Europe. Il progetto è coordinato da Slow Food Internazionale e sviluppato in collaborazione con altri 15 partner europei. Il progetto di cooperazione transnazionale è volto a migliorare le capacità degli attori locali, pubblici e privati, nel salvaguardare e valorizzare il patrimonio culturale gastronomico, integrando sostenibilità economica, ambientale e sociale.
14. **Studio etnologico sulle piante spontanee tradizionalmente consumate dalle comunità curde nell'Ovest dell'Iran**, finanziato da MAE/Missioni Archeologiche ed Etnologiche, è curato per UNISG dal professor Andrea Pieroni. Il progetto è uno studio pianificato nelle aree curdofone dell'Iran centro-occidentale cruciale volto a capire - assieme a dati etnobotanici, archeobotanici e storici presenti in letteratura - l'evoluzione spazio-temporale del consumo tradizionale di piante spontanee (verdure, frutti, funghi) in una zona topica per l'inizio della domesticazione dei cereali e della vite, e in particolare per comprendere i lasciti pre- e post-Neolitici di dette pratiche di raccolta e consumo.
15. **TEFSI - Transformation of European Food Systems towards sustainability by transnational, Innovative teaching**, progetto finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma ERASMUS Plus. Il progetto, coordinato dalla Warsaw University of Life Science, è sviluppato in collaborazione con 7 partner europei. Il progetto, curato per UNISG da parte della professoressa Paola Migliorini, supporta la cooperazione tra 9 università europee per sviluppare, implementare e disseminare approcci di insegnamento innovativi, aumentando così le competenze e l'innovazione dei corsi universitari e, di conseguenza, migliorando la qualità e l'efficacia della didattica universitaria.
16. **ValorVitis 2.0 – La ricerca e l'innovazione incontrano il mercato**, progetto finanziato da AGER - Agroalimentare e Ricerca. Il progetto è coordinato dall'Università Cattolica del Sacro Cuore e sviluppato in collaborazione con altre 4 università italiane. Il progetto, curato per UNISG



University of Gastronomic Sciences

Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

dalla professoressa Luisa Torri, intende sviluppare una strategia integrata di recupero dei sottoprodotti dei processi di vinificazione e distillazione, al fine di ridurre l'impatto ambientale e ottenere composti ad alto valore aggiunto, a vantaggio del settore vitivinicolo, delle aziende alimentari e dei consumatori.



TERZA MISSIONE

La Terza Missione è articolata in quattro categorie:

1. Attività svolta in conto terzi
2. Strutture di intermediazione - Placement
3. Formazione continua
4. Public Engagement

Attività svolta in conto terzi

In questo ambito rientrano i progetti realizzati con alcuni Partner Strategici e Sostenitori dell'Ateneo, tra i quali si citano:

1. **Autogrill SpA** - Realizzazione del concetto di Bistrot-Autogrill presso nuove location in Italia e all'estero.
2. **Costa Crociere SpA** – Progetto relativo alla sostenibilità all'interno del nuovo posizionamento Italy's Finest del marchio Costa che prosegue le attività sviluppate nel 2018.
3. **Banca del Ceresio** – Food Industry Monitor 2018 – 2020 - Osservatorio sulle performance delle aziende italiane del settore agroalimentare. Sono state analizzate 832 aziende operanti in 15 comparti. Il campione rappresenta circa il 71% delle società di capitali operanti nel settore.
4. **Elior Group SA**
 - Supporto allo sviluppo del servizio di ristorazione delle mense BNL di Roma Tiburtina e Milano Grattacielo Diamante, con implementazione della proposta con menù stagionali, un percorso formativo operativo e la customer satisfaction.
 - Studio sulla percezione del gusto nella popolazione anziana e sua rilevanza sull'alimentazione e stato di salute. Analisi dei ristoranti Elior a gestione diretta per implementazione e sperimentazione su architettura delle scelte.
 - Coordinamento contenuti accademici per eventi che si sono tenuti presso la loro Food Academy.
5. **RICREA - Consorzio nazionale riciclo e recupero imballaggi acciaio** – Valutazione della sostenibilità ambientale dell'acciaio come materiale per il food packaging e dell'efficacia dell'acciaio nel preservare le caratteristiche sensoriali di oli vegetali, a completamento delle analisi iniziate l'anno precedente.
6. **Epta Group** - Progettazione del Concept Circular Bar e supporto della realizzazione dello stand presso Euroshop 2020.



7. **Cir Food** – Progetto volto a fornire i contenuti relativi a linguaggi e obiettivi educativi del nuovo centro di innovazione, il cui progetto è stato realizzato in collaborazione con l'Ateneo. Sviluppo dei testi relativi agli spazi mediateca Cir Food District e organizzazione di un ciclo di conferenza e formazione personale Cir Food legato al ristorante aziendale e al laboratorio di analisi sensoriale.
8. **Andriani** - Supporto nello sviluppo e nella preparazione del lancio di una nuova linea di prodotti.
9. **Sperlari** - Supporto nello sviluppo di una nuova linea di prodotti.
10. **Fondazione CRC - Progetto SMAQ** - Coordinamento scientifico per il completamento dell'assessment delle competenze digitali delle aziende del territorio coinvolte nel progetto e sviluppo promozione della Community.
11. **Igor Gorgonzola** - Articolazione ricerca scientifica relativa alla percezione sensoriale degli individui sui formaggi erborinati.
12. **Surgital** - Supporto alla creazione di una nuova ricetta di pasta fresca.
13. **Fondazione UNA** - progetto “Selvatici e buoni” - Progetto per la valorizzazione della filiera alimentare, nonché della valorizzazione di una gestione sostenibile della selvaggina con focus su animali ungulati. Sviluppo dell'attività di formazione della filiera ristorativa e dei cacciatori sul tema della tracciabilità, sicurezza alimentare, trasparenza e legalità della gestione della fauna selvatica e relativa valorizzazione in ambito gastronomico.

Strutture di intermediazione - Placement

Le strutture di Intermediazione sono quei comparti dell'Ateneo che svolgono un ruolo di raccordo e mediazione con il territorio, attività che ricadono sotto il compito istituzionale della Terza Missione. L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche si avvale del Career Center - <https://career.unisg.it/> - che cura i rapporti con le aziende partner e le attività di divulgazione di placement, con il supporto dell'Ufficio Relazioni esterne.

La formazione continua

Presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, la formazione continua consiste principalmente nell'attività formativa rivolta alle aziende.

Nell'arco dell'anno 2019, l'Ufficio Executive Training ha organizzato 65 percorsi di formazione per esterni per un totale di 101 giornate. Tra questi percorsi di formazione, 17 sono stati erogati per i nostri Partner Strategici, 6 per i Soci Sostenitori e altri 16 per istituti e università. La formazione è stata svolta in lingua italiana e in lingua inglese con organizzazioni ed aziende provenienti dall'Italia, Giappone (2), Repubblica Ceca, Taiwan, Danimarca (2), USA (6), Francia, UK ed Irlanda. Le tematiche più ricorrenti per la formazione sono state l'Analisi Sensoriale, la Biodiversità e la Sostenibilità, la Nutrizione e le attività



in cucina. Si è inoltre svolta la prima Summer School in “Scienze in Cucina” con 13 partecipanti da 9 paesi diversi.

Public Engagement

Per Public Engagement si intende l'insieme delle attività organizzate istituzionalmente dall'Ateneo e dalle sue strutture senza scopo di lucro, con valore educativo, culturale e di sviluppo della società e rivolte a un pubblico non accademico.

> PROGETTI

Arca del Gusto, progetto finalizzato a raccogliere e catalogare i saperi e i prodotti che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni di tutto il pianeta

Granai della Memoria, progetto finalizzato a raccogliere e catalogare i saperi che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni gastronomiche; il portale del progetto è stato aggiornato nel 2018 con oltre 1.200 nuove video-interviste pubblicate

> EVENTI

Migranti Film Festival 2019

Il Migranti Film Festival, terza edizione, è stato un festival cinematografico di 2 giorni, organizzato a Pollenzo e a Torino dall'Università di Scienze Gastronomiche in collaborazione con il comune di Bra, dedicato alle tematiche connesse alle migrazioni, in particolare ai migranti di seconda generazione, alle convivenze, all'identità e alla multiculturalità. Per l'edizione 2019 hanno inviato i loro lavori autori provenienti da 126 paesi per un totale di oltre 3700 film. I finalisti selezionati sono stati 6 documentari, 4 lungometraggi, 6 cortometraggi. Oltre alle proiezioni il festival ha proposto conferenze, incontri, mostre, spettacoli teatrali, laboratori, attività per i più giovani, cucine migranti, sport. Sono state sviluppate partnership con l'UNHCR, il programma di Rai3 “Radici”, Medici Senza Frontiere, Accademia di Belle Arti, Università degli Studi di Torino e l'associazione Balon Mundial.

Coltivare e Custodire

La seconda edizione dell'evento, in stretta collaborazione con le Aziende Vitivinicole Ceretto, è stata organizzata il 1° giugno 2019. L'appuntamento prevede ogni anno di premiare tre persone o realtà che si sono distinte nella salvaguardia del pianeta attraverso attività legate all'agricoltura e all'ecologia. Il tema scelto per il 2019 è stato le donne in agricoltura. Anticipato dalla Laurea Honoris Causa a Vilda Figueroa Frade, l'appuntamento ha visto una tavola rotonda, un pranzo, degli incontri/interviste, la premiazione e



uno spettacolo di Lella Costa, tutti incentrati sulla donna come principale promotrice e risorsa per il pianeta.

Slow Fish e Cheese 2019

Anche nel 2019, UNISG ha partecipato attivamente ai principali eventi organizzati da Slow Food, in particolare Slow Fish a Genova e Cheese a Bra. Grazie all'impegno di docenti, studenti e alumni, UNISG ha proposto diverse attività dentro e fuori il proprio stand: da incontri/workshop/conferenze agli aperitivi/colazioni col produttore; dai personal-shopper all'Eat-in. Tutti gli appuntamenti hanno avuto una grande affluenza di pubblico

Altri eventi

L'UNISG è stata presente con uno spazio espositivo nelle seguenti manifestazioni del settore:

- IDENTITÀ GOLOSE Milano, Fiera MilanoCity 7-9 marzo 2019
UNISG è stata presente con un desk espositivo per presentare le offerte formative e fare attività di networking con possibili futuri studenti, Alumni, professionisti e aziende presenti in fiera.
- HOST Milano Fiera Rho, 18-22 ottobre 2019
UNISG è stata presente all'interno dello stand del partner strategico Costa Group al fine di sviluppare relazioni con le tante aziende presenti in fiera e visitatori, operatori del settore enogastronomico, ristorativo e dell'ospitalità.

ALTRE STRUTTURE

Strutture concepite a supporto dell'attività didattica, di ricerca e terza missione, per offrire l'opportunità a docenti e studenti di sperimentare sul campo in contesti reali quanto insegnato e appreso, sviluppare progetti di tesi e supportare progetti di ricerca dalla fase di progettazione e raccolta dati fino alla disseminazione dei risultati.

Orti educativi, progetto finalizzato a sperimentare un modello di sostenibilità con scopi ecologici (biodiversità genetica, specifica ed ecosistemica, fertilità del suolo, qualità dell'acqua e dell'aria, no inquinamento chimico), economici (autoproduzione di verdure ed erbe per la mensa), e sociali (educativi/didattici, creazione di una comunità, movimento fisico, consumo di cibo biologico, locale, stagionale e fresco, biodiversità sensoriale, conservazione dei semi locali).



Tavole Accademiche, progetto di mensa dell'Università che coniuga educazione, alta cucina, costi equi e prodotti locali. Con la presenza ogni anno di chef provenienti da tutto il mondo che preparano le loro ricette più significative, utilizzando prodotti locali e di stagione e contenendo i costi, nel pieno rispetto dei principi del buono pulito e giusto, le Tavole Accademiche sono un'opportunità di ricerca e formazione sensibile ai concetti di qualità e alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Local – Bottega alimentare, progetto che si propone di favorire la Piccola Distribuzione Organizzata e valorizzare l'importanza dei piccoli produttori.

Presentazione Rapporto di Sostenibilità 2018

È stato presentato il 17 ottobre 2019 il primo Rapporto di Sostenibilità dell'UNISG di Pollenzo in collaborazione con il partner strategico Aida a giornalisti e partner strategici, soci sostenitori e partner istituzionali.

Il lavoro racchiude l'analisi dei principali macro-dati dell'Ateneo dal 2004, anno di costituzione al 2018. È stato un progetto volto a fotografare e analizzare il modello, unico nel suo genere, dell'UNISG di Pollenzo e il valore che ha generato in questi anni, attraverso l'identificazione di KPI, indicatori di prestazione significativi per la gestione, coinvolgendo i principali portatori di interesse. Vuol essere la base per la realizzazione di future edizioni, utile strumento di narrazione dell'impatto positivo che l'Ateneo ha generato sul territorio, nel settore e verso tutti gli attori coinvolti e mappati.



FATTI DI RILIEVO AVVENUTI DOPO LA CHIUSURA DELL'ESERCIZIO

Emergenza sanitaria Covid-19

In relazione ai fatti di rilievo verificatisi nei primi mesi dell'esercizio in corso si evidenzia che, come noto, nel mese di febbraio 2020 lo scenario nazionale e internazionale è stato caratterizzato dalla diffusione del c.d. Coronavirus e dalle conseguenti misure restrittive per il suo contenimento poste in essere dalle autorità pubbliche.

Tali circostanze straordinarie hanno richiesto all'Ateneo di definire nuove modalità organizzative, volte alla tutela della salute degli studenti e del personale e al sereno funzionamento delle diverse attività, in ottemperanza alle disposizioni istituzionali locali e nazionali che si sono succedute nel corso delle settimane.

Al fine di contenere gli effetti negativi di questa emergenza, l'Ateneo si è adoperato per ridurre ogni contatto sociale non strettamente indispensabile, causando molteplici impatti sulla gestione complessiva delle attività accademiche ordinarie.


Si riportano qui di seguito le azioni intraprese da UNISG per far fronte all'emergenza sanitaria

23/02/2020	<ul style="list-style-type: none">– Sospensione attività didattica in presenza presso il campus per Corsi di Studi attivi (Corsi di Laurea e Master MOG, MAG e Wine)– Sospensione di tutti i viaggi didattici fino all'autunno 2020
9/03/2020	Ripresa attività didattica in modalità online per i Corsi di Laurea
10/03/2020	<ul style="list-style-type: none">– Avvio dell'utilizzo da parte del personale amministrativo delle ferie e smart-working– Chiusura del campus
11/03/2020	Mancato avvio Master FCCM. L'avvio è stato prorogato a 14/10/2020
12/03/2020	Prima sessione di laurea online per 23 studenti del Corso di Laurea e per 9 studenti del Corso di Laurea Magistrale
23/03/2020	Accesso al trattamento ordinario di integrazione salariale/assegno ordinario – FIS (art. 19, DL n. 18 del 17/03/2020) – per tutto il personale amministrativo fino al 25/05/2020
30/03/2020	Prima sessione di esami online per i Corsi di Laurea
20/04/2020	Ripresa attività didattica in modalità on line per i due Master MOG e il Master MAG
20/04/2020	<ul style="list-style-type: none">– Il Master Wine non riprende l'attività didattica in modalità on line– La ripresa dell'attività didattica del Master Wine è rinviata al 21/09/2020
24/04/2020	Seconda sessione di laurea online per 10 studenti del Corso di Laurea e per 11 studenti del Corso di Laurea Magistrale
16/05/2020	Prova di ammissione al Corso di Laurea in modalità online
21/05/2020	<ul style="list-style-type: none">– Open day in modalità online– Riapertura della biblioteca e della sala studio per gli studenti che sono rimasti a Bra



5/06/2020	Sessione di laurea straordinaria online, istituita conformemente alle indicazioni ministeriali per consentire agli studenti di laurearsi in corso
-----------	---

Si prevede inoltre che

Autunno 2020	<ul style="list-style-type: none">➤ 9/09/2020 – ripresa delle attività didattiche in presenza Master MAG➤ 21/09/2020 – avvio Corso di Laurea e Corso di Laurea Magistrale➤ 21/09/2020 - ripresa delle attività didattiche in presenza dei Master MOG e Wine➤ 28/09/2020 - avvio prima edizione Master Agroecology and Food Sovereignty➤ 14/10/2020 – avvio Master Food Culture Communication and Marketing
	<div style="text-align: center;"></div> <ul style="list-style-type: none">• Al fine di garantire le misure per il distanziamento che verranno indicate dal Ministero, parte dell'attività didattica sarà ospitata presso strutture molto ampie messe a disposizione del Comune di Bra• Per ciascun insegnamento, tra il 10% e il 20% delle lezioni sarà pre-registrato e realizzato in forma di prodotto multimediale, offerto agli studenti come attività complementare alla didattica erogata in presenza• Il calendario delle lezioni sarà organizzato su 6 giorni alla settimana, con estensione dell'orario abituale per consentire la turnazione di più classi di studenti nelle aule

Offerta formativa

➤ Corsi di Laurea

- **Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche.**
 - Didattica in modalità a distanza dal 9/03/2020
- **Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management.**
 - Didattica in modalità a distanza dal 9/03/2020.

➤ Master

- **Master in Food Culture, Communication & Marketing.**
 - La data di avvio del Master era originariamente fissata per il 11/03/2020. Alla luce dei provvedimenti governativi adottati per contenere la pandemia COVID-19, è stato valutato opportuno rinviare l'avvio del Corso il prossimo 14/10/2020, con conclusione del Corso a marzo 2021.
- **Master in Wine Culture, Communication & Management.**



- Il Master, avviato gennaio 2020, è stato sospeso a seguito dei provvedimenti governativi adottati per contenere la pandemia COVID-19. Il Corso riprende il 21/09/2020, e si conclude a marzo 2021.
- **Master of Gastronomy: Creativity, Ecology and Education**
 - Il Master, avviato a ottobre 2019, è stato sospeso a seguito dei provvedimenti governativi adottati per contenere la pandemia COVID-19. Il Corso riprende il 21/09/2020 e si conclude a dicembre 2020.
 - La nuova edizione del Master, prevista per ottobre 2020, è rinviata all'inizio del 2021.
- **Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility**
 - Il Master, avviato a ottobre 2019, è stato sospeso a seguito dei provvedimenti governativi adottati per contenere la pandemia COVID-19. Il Corso riprende il 21/09/2020 e si conclude a dicembre 2020.
 - La nuova edizione del Master, prevista per ottobre 2020, è rinviata all'inizio del 2021.
- **Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts**
 - Il Master, avviato a ottobre 2019, è stato sospeso a seguito dei provvedimenti governativi adottati per contenere la pandemia COVID-19. Il Corso riprende il 9/09/2020 e si conclude a dicembre 2020.
 - La nuova edizione del Master, prevista per ottobre 2020, è rinviata all'inizio del 2021.
- **Master in Agroecology and Food Sovereignty.** Il 28/09/2020 si avviano le lezioni della prima edizione del nuovo Master che ha come obiettivo conoscere le diverse dimensioni dei sistemi agricoli e alimentari per consentire la loro transizione verso la sostenibilità. Gli studenti avranno modo di immergersi nelle culture alimentari internazionali per espandere la loro rete globale nel settore alimentare.
- **Dottorato "Ecogastronomia, Formazione e Società".**
 - È proseguita l'attività di ricerca dei dottorandi.

Attività di Ricerca

Nel corso della Fase 1 dell'emergenza, le attività di ricerca non sono state interrotte. Nel corso del primo trimestre 2020 sono proseguite le attività di presentazione di proposte di ricerca di base in risposta a



bandi nazionali ministeriali e europei, in linea con il Piano Strategico UNISG 2019-2023. A fine febbraio 2020 erano già state presentate 6 proposte progettuali in risposta a bandi HORIZON 2020.

Inoltre continua l'attività di aggiornamento sul nuovo Programma Quadro di Ricerca ed Innovazione della Commissione Europea - FP9 denominato Horizon Europe per il periodo 2021-2027.

Infine. La nostra Università è stata inserita in

un progetto di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN) 2017 finanziato dal MIUR - 'Transatlantic transfers: The Italian presence in post-war America. Il progetto è coordinato dal Politecnico di Milano e sviluppato in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche, l'Università degli Studi del Piemonte Orientale e l'Università degli Studi Roma Tre.

Terza Missione

Attività svolta in conto terzi

- CIR Food – Progetto volto a fornire i contenuti che rappresentino efficacemente la visione olistica del cibo all'avanguardia per quanto concerne linguaggi e obiettivi educativi del nuovo centro di innovazione, il cui progetto è stato realizzato in collaborazione con l'Ateneo.
- Autogrill SpA - Realizzazione del concetto di Bistrot-Autogrill presso nuove location in Italia e all'estero.
- Elixir Group SA. - Studio sulla percezione del gusto nella popolazione anziana e sua rilevanza sull'alimentazione e stato di salute.

Nell'ambito dell'Ufficio Comunicazione è sviluppata la Food Communication Agency che, oltre a contribuire alla promozione dell'Università, del suo Brand e dei suoi Corsi, è impegnata in progetti di comunicazione per aziende e associazioni del mondo agroalimentare. Sovrintende inoltre alla realizzazione, nella versione online e cartacea, del magazine dell'Università, The New Gastronome.

Strutture di intermediazione - Placement

Il Career Center, struttura di intermediazione dell'Ateneo, ha continuato a svolgere regolarmente la propria attività, impegnandosi nella progettazione dell'edizione 2020 del Career Fair, originariamente programmata per il 18-19-20 maggio 2020. Successivamente alle limitazioni alla mobilità introdotte dai DCPM emanati per far fronte all'emergenza epidemiologica COVID-19, l'organizzazione del Career Fair è stata sospesa. Attualmente, il Career Center è impegnato nella progettazione di un'edizione del Career Fair interamente online, la cui data di svolgimento è in via di definizione. Il prossimo Career Fair online prevederà sessioni di orientamento, di networking e di formazione.



Si segnala, inoltre, lo sviluppo e la realizzazione dell'app per gli Alumni dell'Università, con l'obiettivo di rendere maggiormente strutturato e sistematizzato il network degli ex studenti.

La formazione continua

Presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, la formazione continua consiste principalmente nell'attività formativa rivolta alle aziende. Attualmente l'Università sta riprogrammando parte delle attività previste in modalità a distanza.

Public Engagement

Tra gli eventi già programmati, Coltivare e Custodire si svolgerà in modalità "a distanza". La tematica oggetto dell'evento è "Il pane". La data di svolgimento è in via di definizione.

Aspetti amministrativi

Per le attività tecnico-amministrative, l'Ateneo, che aveva attivato la modalità dello smartworking con delibera del Comitato esecutivo in data 29 gennaio 2019 con l'obiettivo di introdurre strumenti in grado di contribuire al benessere dei lavoratori, ha promosso il massimo utilizzo della modalità di smartworking al fine di assicurare adeguati livelli di protezione al personale e salubrità degli ambienti di lavoro e riservando, al contempo, la possibilità di recarsi presso la sede universitaria solo ai dipendenti le cui mansioni non possono essere espletate a distanza, nonché propedeutiche a garantire i servizi essenziali che l'Ateneo deve continuare ad erogare (ai sensi della Legge n. 146/1990, gli esami a distanza per il conseguimento dei titoli accademici e l'attività di insegnamento e gli esami di profitto a distanza). Le attività in presenza, non sostituibili con il lavoro a distanza, necessarie all'assolvimento dei compiti, vengono organizzate nel rispetto di tutte le misure igienico sanitarie previste dalle disposizioni normative. Con particolare riguardo alle attività propedeutiche per l'avvio del prossimo anno accademico, il Ministero dell'Università e della Ricerca, di concerto con ANVUR, ha deciso di adottare provvedimenti di proroga dei relativi adempimenti amministrativi.

E' stato redatto il protocollo di sicurezza dell'Ateneo per la gestione della Fase 2 ed è in fase di elaborazione il protocollo di sicurezza per la Fase 3, con conseguente aggiornamento dell'informativa sui rischi.

La continuità aziendale dell'Università, intesa come capacità di operare come un'entità in funzionamento, si fonda su un equilibrio economico e finanziario, che, in condizioni di normalità, è assicurato principalmente dai proventi dell'attività didattica e di ricerca, tra cui i contributi dei partner strategici, e



da altri sostenitori istituzionali e privati. Allo stato attuale si registra una condizione di obiettiva incertezza, in quanto non si dispone di visibilità ed elementi sufficienti per fornire una valutazione attendibile sulla portata complessiva dell'impatto da Covid 19 sui flussi economici e finanziari per l'anno in corso e per quello successivo. Tuttavia gli amministratori ritengono che le decisioni che l'Ateneo ha assunto nel corso degli ultimi mesi e le iniziative da intraprendere durante la gestione delle fasi 2 e 3 consentiranno all'Università di continuare ad operare come entità in funzionamento nel prevedibile futuro ed è per tale ragione che il presente bilancio è stato predisposto nella prospettiva della continuità aziendale.

Operatività

Dal punto di vista organizzativo-gestionale, per quanto riguarda il prosieguo dell'anno in corso, l'Ateneo sta monitorando la normativa che verrà emanata per la gestione del superamento della fase emergenziale (le cosiddette "fase 2" e "fase 3"). Ci attendiamo con tutta probabilità: l'adozione di nuove soluzioni in termini di layout degli spazi didattici e di lavoro, il potenziamento delle modalità di didattica a distanza previste in misura blended (presenza – distanza) almeno per il primo semestre del prossimo anno accademico e la fornitura di DPI.

La didattica blended garantirà l'erogazione dell'offerta formativa prevista in ottica di distanziamento sociale anche in funzione degli spazi attualmente disponibili.

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Sede in C.so Vittorio Emanuele, 9, loc. Pollenzo – Bra (CN)

Codice fiscale 91023900045

Relazione del Collegio dei Revisori al Bilancio d'esercizio al 31 dicembre 2019

Nel corso dell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2019 abbiamo svolto le attività di vigilanza e controllo previste dalla Legge e dallo Statuto.

Abbiamo acquisito conoscenza e vigilato, per quanto di nostra competenza, sull'adeguatezza e sul funzionamento del sistema amministrativo-contabile, nonché sull'affidabilità di quest'ultimo a rappresentare correttamente i fatti di gestione, mediante l'ottenimento di informazioni dai responsabili delle funzioni e l'esame dei documenti, e a tale riguardo non abbiamo osservazioni particolari da riferire.

Abbiamo esaminato il Bilancio d'esercizio chiuso al 31 dicembre 2019, comunicato al Collegio dei Revisori unitamente alla relazione sulla gestione, le cui risultanze sono in appresso riportate:

Stato patrimoniale	Euro
Immobilizzazioni	3.813.374
Attivo circolante	7.343.011
Ratei e risconti attivi	769.942
Totale attivo	11.926.327
Patrimonio	1.149.182
Fondi e TFR	2.714.897
Debiti	3.297.547
Ratei e risconti passivi	4.764.702
Totale passivo	11.926.327

Conto economico	Euro
Valore della produzione	10.369.448
Costi della gestione	(10.179.148)
Differenza fra valori e costi della produzione	190.299
Proventi ed oneri finanziari	(29.281)
Proventi ed oneri straordinari	18.092
Risultato ante imposte	179.111
Imposte	(115.660)
Utile d'esercizio	63.451

Con riferimento ai documenti sottoposti al nostro esame, precisiamo preliminarmente che la responsabilità della loro redazione compete agli Amministratori, mentre è dei Revisori la responsabilità del giudizio professionale sugli stessi, basato sull'attività di controllo contabile.

In merito diamo atto:

- che il progetto di bilancio è composto da stato patrimoniale, conto economico, rendiconto finanziario e relazione integrativa, ed è accompagnato dalla relazione sulla gestione. Esso è redatto adottando gli schemi e i principi contabili previsti dal D.M. n. 19 del 14 gennaio 2014 del Ministero dell'Istruzione Università e Ricerca e, per quanto non previsto dal citato Decreto, adottando i principi contabili nazionali e le raccomandazioni della Commissione No Profit del Consiglio Nazionale dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili;
- che nella predisposizione del Bilancio l'organo amministrativo si è ispirato nella sostanza ai postulati della chiarezza e della rappresentazione veritiera e corretta;
- che la relazione integrativa espone i principi di redazione adottati per la formazione del Rendiconto;
- di aver constatato la conformità dei principi adottati in relazione all'attività svolta e alle operazioni effettuate dall'Università, ravvisandone l'adeguatezza e la correttezza;
- di aver verificato la corrispondenza del Bilancio alle risultanze delle scritture contabili;
- che il Bilancio risponde ai fatti e alle informazioni di cui siamo venuti a conoscenza nel corso dell'attività di vigilanza e controllo e mediante la partecipazione alle riunioni del Consiglio di Amministrazione e del Comitato esecutivo, avendo altresì verificato, mediante esami condotti a campione, gli elementi probativi a supporto dei saldi e delle informazioni contenute nel Bilancio.

In merito agli effetti dell'emergenza sanitaria da Covid-19 in corso, diamo preliminarmente atto che essi non hanno riflessi sui bilanci chiusi al 31 dicembre 2019, trattandosi di fatto successivo alla

chiusura dell'esercizio (così come chiarito dall'Organismo Italiano di Contabilità nonché stabilito, in tema di continuità aziendale, dall'art. 7 del D.L. 23 del 2020). Riteniamo utile richiamare l'attenzione sulla nota dal titolo "Premessa sulla continuità aziendale" inserita nella Relazione integrativa, nella quale gli amministratori, ricordato che la continuità aziendale dell'Università, intesa come capacità di operare come un'entità in funzionamento, si fonda su un equilibrio economico e finanziario, che, in condizioni di normalità, è assicurato principalmente dai proventi dell'attività didattica e di ricerca, tra cui i contributi dei partner strategici, e da altri sostenitori istituzionali e privati, rappresentano che, allo stato attuale, si registra una condizione di obiettiva incertezza, in quanto non si dispone di visibilità ed elementi sufficienti per fornire una valutazione attendibile sulla portata complessiva dell'impatto da Covid 19 sui flussi economici e finanziari per l'anno in corso e per quello successivo, ma danno, al contempo, atto di ritenere che le decisioni e le iniziative intraprese consentiranno all'Università di continuare ad operare come entità in funzionamento nel prevedibile futuro, e che per tale ragione il bilancio è stato predisposto nella prospettiva della continuità aziendale.

Il nostro giudizio non è espresso con rilievi con riferimento a tale aspetto.

A nostro giudizio, sulla base delle predette considerazioni, il Bilancio di esercizio al 31 dicembre 2019 è redatto con chiarezza e rappresenta in modo veritiero e corretto la situazione patrimoniale, finanziaria ed economica dell'Università.

Pollenzo, 2 giugno 2020

Per il Collegio dei Revisori

Il Presidente

Dott. Vladimiro Rambaldi

(firmato in originale)