



Bilancio consuntivo al 31 dicembre 2021

	31 dicembre 2021	31 dicembre 2020
<b>STATO PATRIMONIALE</b>		
<b>ATTIVO</b>		
<b>A) IMMOBILIZZAZIONI</b>		
I IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI		
2) Diritti di brevetto industriale e diritti di utilizzazione delle opere dell'ingegno	5.233	33.764
3) Concessioni, licenze, marchi e diritti simili	-	-
4) Immobilizzazioni in corso e acconti		
5) Altre	28.495	41.368
<b>TOTALE IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI</b>	<b>33.728</b>	<b>75.132</b>
II IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI		
1) Terreni e fabbricati	2.540.051	2.653.747
2) Impianti e attrezzature	193.830	130.093
4) Patrimonio librario, opere d'arte, d'antiquariato e museali	181.960	208.069
5) Mobili e arredi	43.153	26.663
6) Immobilizzazioni in corso e acconti	419.415	419.415
7) Altre immobilizzazioni materiali	87.601	57.015
<b>TOTALE IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI</b>	<b>3.466.010</b>	<b>3.495.001</b>
III IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE		
2) Crediti verso altri	9.200	7.626
<b>TOTALE IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE</b>	<b>9.200</b>	<b>7.626</b>
<b>TOTALE IMMOBILIZZAZIONI</b>	<b>3.508.938</b>	<b>3.577.760</b>
<b>B) ATTIVO CIRCOLANTE</b>		
II CREDITI		
1) Crediti verso miur ed altre amministrazioni centrali	52.650	81.695
2) Crediti verso Regioni e Province Autonome	33.807	11.452
3) Crediti verso altre amministrazioni locali		
4) Crediti verso l'Unione europea e altri organismi Internazionali	57.083	42.224
6) Crediti verso studenti per tasse e contributi	2.094.712	2.163.881
8) Crediti verso altri (pubblici)		
9) Crediti verso altri (privati)	1.134.256	334.954
10) Crediti tributari	118.880	49.345
<b>TOTALE CREDITI</b>	<b>3.491.387</b>	<b>2.683.553</b>
IV DISPONIBILITA' LIQUIDE		
1) Depositi bancari e postali	5.150.913	5.555.306
2) Danaro e valori in cassa	13.519	11.332
<b>TOTALE DISPONIBILITA' LIQUIDE</b>	<b>5.164.432</b>	<b>5.566.638</b>
<b>TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE</b>	<b>8.655.819</b>	<b>8.250.191</b>
<b>C) RATEI E RISCONTI</b>		
c2) Altri ratei e risconti attivi	479.030	554.213
<b>TOTALE RATEI E RISCONTI</b>	<b>479.030</b>	<b>554.213</b>
<b>TOTALE ATTIVO</b>	<b>12.643.787</b>	<b>12.382.163</b>



31 dicembre 2021    31 dicembre 2020

**PASSIVO**

<b>A) PATRIMONIO NETTO</b>		
I Fondo di dotazione dell'ateneo	1.000.000	1.000.000
III Patrimonio non vincolato		
1) Risultato gestionale esercizio	44.392	338.207
2) Risultati gestionali relativi ad esercizi precedenti	487.388	149.182
Totale patrimonio non vincolato	1.531.782	1.487.389
<b>TOTALE PATRIMONIO NETTO</b>	<b>1.531.782</b>	<b>1.487.389</b>
<b>B) FONDI PER RISCHI ED ONERI</b>	<b>1.744.902</b>	<b>2.315.721</b>
<b>C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO DI LAVORO SUBORDINATO</b>	<b>907.543</b>	<b>837.999</b>
<b>D) DEBITI</b>		
1) Mutui e debiti verso banche esigibili oltre 12 mesi	1.339.791	1.472.503
Mutui e debiti verso banche esigibili entro 12 mesi	137.068	134.787
Totale debiti verso banche	1.476.859	1.607.290
7) Debiti verso studenti	98.939	206.753
8) Acconti		
9) Verso fornitori	752.136	687.388
10) Verso dipendenti	261.062	236.854
12) Altri debiti	689.254	396.156
<b>TOTALE DEBITI</b>	<b>3.278.250</b>	<b>3.134.440</b>
<b>E) RATEI E RISCONTI PASSIVI E CONTRIBUTI AGLI INVESTIMENTI</b>		
e1) Risconti per progetti e ricerche in corso	929.690	307.401
e2) Altri ratei e risconti passivi	4.251.620	4.299.213
<b>TOTALE RATEI E RISCONTI</b>	<b>5.181.310</b>	<b>4.606.615</b>
<b>TOTALE PASSIVO</b>	<b>12.643.787</b>	<b>12.382.163</b>



31 dicembre 2021 31 dicembre 2020

**CONTO ECONOMICO**

**A) PROVENTI OPERATIVI**

I	PROVENTI PROPRI		
1)	proventi per la didattica	5.600.721	5.182.752
2)	proventi da ricerche commissionate e trasferimento tecnologico	521.485	440.171
3)	proventi da ricerche con finanziamenti competitivi	324.297	273.683
II	CONTRIBUTI		
1)	contributi Miur e altre amministrazioni centrali	356.700	273.867
3)	contributi altre amministrazioni locali	25.220	
6)	contributi da altri (pubblici)		
7)	contributi da altri (privati)	2.097.879	1.749.982
V	ALTRI PROVENTI E RICAVI DIVERSI	251.542	874.936
	<b>TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE</b>	<b>9.177.846</b>	<b>8.795.391</b>

**B) COSTI OPERATIVI**

VIII	COSTI DEL PERSONALE		
1)	costi del personale dedicato alla ricerca e alla didattica	2.196.271	1.774.733
	a-docenti/ricercatori	1.313.048	1.078.247
	c-docenti a contratto	549.260	431.310
	e-altro personale dedicato alla didattica e alla ricerca	333.963	265.176
2)	costi del personale dirigente e tecnico-amministrativo	2.417.377	1.973.241
IX	COSTI DELLA GESTIONE CORRENTE		
1)	costi per sostegno agli studenti	30.200	35.400
2)	costi per il diritto allo studio	83.645	111.451
5)	acquisto materiale consumo per laboratori	83.449	64.295
7)	acquisto libri, periodici, materiale bibliografico	237.757	217.719
8)	acquisto di servizi e collaborazioni tecnico gestionali	2.379.878	2.913.676
9)	acquisto altri materiali	163.329	106.529
11)	costi per godimento beni di terzi	529.744	485.818
X	AMMORTAMENTI E SVALUTAZIONI		
1)	ammortamento delle immobilizzazioni immateriali	41.404	49.117
2)	ammortamento delle immobilizzazioni materiali	258.417	247.475
4)	svalutazione dei crediti compresi nell'attivo circolante e nelle disponibilità liquide	106.863	112.910
XI	ACCANTONAMENTO PER RISCHI	208.790	192.957
XII	ONERI DIVERSI DI GESTIONE	364.302	230.539
	<b>TOTALE COSTI (B)</b>	<b>9.101.426</b>	<b>8.515.859</b>
	<b>DIFFERENZA TRA PROVENTI E COSTI OPERATIVI</b>	<b>76.419</b>	<b>279.532</b>

**C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI**

1)	proventi finanziari	70	49.639
2)	interessi ed altri oneri finanziari	(18.299)	(22.008)
3)	utili e perdite su cambi	(988)	(1.081)
	Totale C)	(19.217)	26.550



	31 dicembre 2021	31 dicembre 2020
<b>E) PROVENTI ED ONERI STRAORDINARI</b>		
1) proventi	110.951	68.174
2) oneri	957	2.335
Totale E)	<u>109.994</u>	<u>65.840</u>
<b>F) IMPOSTE SUL REDDITO D'ESERCIZIO CORRENTI, DIFFERITE, ANTICIPATE</b>		
1) ires	610	507
2) irap	123.874	52.411
3) imposte da esercizi precedenti	(1.680)	(19.203)
Totale F)	<u>122.804</u>	<u>33.715</u>
<b>RISULTATO DI ESERCIZIO</b>	<u>44.392</u>	<u>338.207</u>



31 dicembre 2021 31 dicembre 2020

<b>RENDICONTO FINANZIARIO</b>	<b>31/12/2021</b>	<b>31/12/2020</b>
<b>CASH FLOW ASSORBITO/GENERATO DALLA GESTIONE CORRENTE</b>		
RISULTATO NETTO	44.392	338.207
<b>RETTIFICA VOCI CHE NON HANNO AVUTO EFFETTO SULLA LIQUIDITA':</b>		
Ammortamenti e svalutazioni	299.822	296.592
variazione netta dei fondi rischi ed oneri	(570.819)	371.030
Variazione netta del T.F.R.	69.545	69.595
<b>CASH FLOW ASSORBITO/GENERATO DALLE VARIAZIONI DEL CAPITALE CIRCOLANTE</b>		
(Aumento)/Diminuzione dei crediti	(807.838)	1.852.366
Aumento/(Diminuzione) dei debiti	274.241	(88.870)
Variazioni di altre voci del capitale circolante	649.880	57.643
<b>A) CASH FLOW OPERATIVO</b>	<b>(40.776)</b>	<b>2.896.562</b>
<b>INVESTIMENTI IN IMMOBILIZZAZIONI</b>		
materiali	(229.426)	(65.978)
Immateriali		5.002
Finanziarie	(1.574)	
<b>B) CASH FLOW DA ATTIVITA' DI INVESTIMENTO</b>	<b>(231.000)</b>	<b>(60.976)</b>
Aumento di capitale		
Variazione netta dei finanziamenti a medio lungo termine	(130.430)	(76.040)
<b>C) CASH FLOW DA ATTIVITA' DI FINANZIAMENTI</b>	<b>(130.430)</b>	<b>(76.040)</b>
<b>D) CASH FLOW DELL'ESERCIZIO (A+B+C)</b>	<b>(402.206)</b>	<b>2.759.546</b>
DISPONIBILITA' MONETARIA NETTA INIZIALE	5.566.638	2.807.093
DISPONIBILITA' MONETARIA NETTA FINALE	5.164.432	5.566.638
<b>CASH FLOW DELL'ESERCIZIO</b>	<b>(402.206)</b>	<b>2.759.546</b>



## 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 2021

Il Bilancio 2021 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).

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 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. Gli amministratori ritengono che le decisioni che l'Ateneo ha assunto 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.35 del 03/02/2022.



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 2021/2022 relative al periodo successivo al 31 dicembre 2021; mentre la voce risconti attivi comprende l'imputazione degli esoneri dal pagamento delle rette dell'anno accademico 2021/2022, relative al periodo successivo al 31 dicembre 2021.



### **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	227.090	-	-	227.090
Sistema informativo	350.880	-	-	350.880
Migliorie su beni di terzi	315.021	-	-	315.021
Marchi	7.718	-	-	7.718
Immobilizzazioni immateriali in corso	-	-	-	-
<b>Totale</b>	<b>900.709</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>900.709</b>

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2020, 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	226.602	488	-	227.090
Sistema informativo	350.880	-	-	350.880
Migliorie su beni di terzi	315.021	-	-	315.021
Marchi	7.718	-	-	7.718
Immobilizzazioni immateriali in corso	5.490	-	5.490	-
<b>Totale</b>	<b>905.711</b>	<b>488</b>	<b>5.490</b>	<b>900.709</b>

La situazione del fondo di ammortamento è pari a:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Giroconto tra fondi	Situazione finale
Diritti di brevetto ind.le e di utilizzazione opere dell'ingegno	188.311	28.531	(5.015)	221.857
Sistema informativo	355.895	-	5.015	350.880
Migliorie su beni di terzi	273.651	12.873	-	286.524
Marchi	7.720	-	-	7.720
<b>Totale</b>	<b>825.577</b>	<b>41.404</b>	<b>-</b>	<b>866.981</b>

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2020, 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	186.890	9.278	7.857	188.311
Sistema informativo	322.101	33.794	-	355.895
Migliorie su beni di terzi	259.749	13.902	-	273.651
Marchi	7.720	-	-	7.720
<b>Totale</b>	<b>776.460</b>	<b>56.974</b>	<b>7.857</b>	<b>825.577</b>

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	23.064	10.699	-	28.531	5.233
Sistema informativo	10.699	-	10.699	-	-
Migliorie su beni di terzi	41.368	-	-	12.873	28.495
<b>Totale</b>	<b>75.132</b>	<b>10.699</b>	<b>10.699</b>	<b>41.404</b>	<b>33.728</b>

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2020, 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	39.711	488	7.857	9.278	23.064
Sistema informativo	28.778	7.857	-	25.937	10.699
Migliorie su beni di terzi	55.271	-	-	13.902	41.368
Immobilizzazioni in corso	5.490	-	5.490	-	-
<b>Totale</b>	<b>129.251</b>	<b>8.345</b>	<b>13.347</b>	<b>49.117</b>	<b>75.132</b>

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

In questa voce sono contabilizzati i valori residui dei seguenti investimenti:

- Rifacimento del sito Unisg - per un valore residuo di 415 euro;
- gli investimenti effettuati in:
  - software didattici:
    - Wedo Quick Presence - per un valore residuo di 293 euro.
  - software gestionali:
    - Applicativo per la gestione della fattura elettronica - per un valore residuo di 183 euro
    - L'acquisto del software applicativo per la gestione dei Visiting Professor e delle collaborazioni esterne - per un valore residuo pari a 4.342 euro



### **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". Nei suoi spazi si svolge il Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts, lezioni laboratoriali per diversi corsi dell'Ateneo e le Summer School Unisg.

Di seguito la tabella riepilogativa delle aliquote di ammortamento applicate:

<b>Categoria di beni</b>	<b>Aliquota di ammortamento</b>
Diritti di brevetto ind.le e di utilizzazione opere dell'ingegno	33,33%
Migliorie su beni di terzi	11,11%

## **A.II - Immobilizzazioni materiali**

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

<b>Categoria di beni</b>	<b>Situazione iniziale</b>	<b>Incrementi dell'esercizio</b>	<b>Decrementi dell'esercizio</b>	<b>Situazione finale</b>
Fabbricato Cascina Albertina	3.789.858	-	-	3.789.858
Volumi per biblioteca	473.812	-	-	473.812
Immobilizzazioni in corso	419.415	-	-	419.415
Mobili e arredi struttura	376.485	30.593	-	407.078
Attrezzature diverse	375.269	128.709	-	503.978
Macchine uff.elettroniche	274.909	45.285	-	320.194
Fabbricati ad uso civile per studenti	255.532	-	-	255.532
Impianti specifici	247.100	7.140	-	254.240
Mobili e arredi alloggi studenti	17.434	-	-	17.434
Automezzi	-	17.700	-	17.700
<b>Totale</b>	<b>6.229.815</b>	<b>229.426</b>	<b>-</b>	<b>6.459.242</b>

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2020, era la seguente:

<b>Categoria di beni</b>	<b>Situazione iniziale</b>	<b>Incrementi dell'esercizio</b>	<b>Decrementi dell'esercizio</b>	<b>Situazione finale</b>
Fabbricato Cascina Albertina	3.789.858	-	-	3.789.858
Fabbricati ad uso civile per studenti	253.121	2.411	-	255.532
Impianti specifici	247.100	-	-	247.100
Macchine uff.elettroniche	251.831	23.078	-	274.909
Mobili e arredi struttura	376.485	-	-	376.485
Mobili e arredi alloggi studenti	17.434	-	-	17.434
Volumi per biblioteca	473.812	-	-	473.812
Immobilizzazioni in corso	398.511	20.903	-	419.415
Attrezzature diverse	355.683	19.586	-	375.269
<b>Totale</b>	<b>6.163.837</b>	<b>65.978</b>	<b>-</b>	<b>6.229.815</b>

I fondi di ammortamento hanno avuto questa evoluzione:

<b>Categoria di beni</b>	<b>Situazione iniziale</b>	<b>Incrementi dell'esercizio</b>	<b>Decrementi dell'esercizio</b>	<b>Situazione finale</b>
Fabbricato Cascina Albertina	1.391.643	113.696	-	1.505.339
Impianti specifici	201.295	24.102	-	225.397
Macchine uff.elettroniche	217.894	28.858	-	246.752
Mobili e arredi struttura	358.527	12.239	-	370.765
Mobili e arredi alloggi studenti	8.730	1.865	-	10.595
Volumi per biblioteca	265.743	26.109	-	291.853
Automezzi	-	3.540	-	3.540
Attrezzature varie	290.982	48.009	-	338.991
<b>Totale</b>	<b>2.734.814</b>	<b>258.418</b>	<b>-</b>	<b>2.993.232</b>

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2020, erano i seguenti:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Fabbricato Cascina Albertina	1.277.947	113.696	-	1.391.643
Impianti specifici	176.935	24.360	-	201.295
Macchine uff.elettroniche	197.227	20.667	-	217.894
Mobili e arredi struttura	338.130	20.397	-	358.527
Mobili e arredi alloggi studenti	6.865	1.865	-	8.730
Volumi per biblioteca	239.634	26.109	-	265.743
Attrezzature varie	250.601	40.381	-	290.982
<b>Totale</b>	<b>2.487.339</b>	<b>247.475</b>	<b>-</b>	<b>2.734.814</b>

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	2.398.215	-	-	113.696	-	2.284.519
Fabbricati ad uso civile per studenti	255.532	-	-	-	-	255.532
Impianti specifici	45.805	7.140	-	24.102	-	28.843
Macchine uff.elettroniche	57.016	45.285	-	28.858	-	73.443
Mobili e arredi struttura	17.958	30.593	-	12.239	-	36.312
Mobili e arredi alloggi studenti	8.702	-	-	1.865	-	6.837
Volumi per biblioteca	208.069	-	-	26.109	-	181.960
Attrezzature varie	84.287	128.709	-	48.009	-	164.986
Automezzi	-	17.700	-	3.540	-	14.160
Immobilizzazioni in corso	419.415	-	-	-	-	419.415
<b>Totale</b>	<b>3.495.001</b>	<b>229.426</b>	<b>-</b>	<b>258.418</b>	<b>-</b>	<b>3.466.010</b>

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2020, erano:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Ammortamento dell'esercizio	Decremento fondi	Situazione finale
Fabbricato Cascina Albertina	2.511.911	-	-	113.696	-	2.398.215
Fabbricati ad uso civile per studenti	253.121	2.411	-	-	-	255.532
Impianti specifici	70.165	-	-	24.360	-	45.805
Macchine uff.elettroniche	54.606	23.078	-	20.667	-	57.016
Mobili e arredi struttura	38.355	-	-	20.397	-	17.958
Mobili e arredi alloggi studenti	10.567	-	-	1.865	-	8.702
Volumi per biblioteca	234.179	-	-	26.109	-	208.070
Attrezzature varie	105.082	19.586	-	40.381	-	84.287
Immobilizzazioni in corso	398.511	20.903	-	-	-	419.415
<b>Totale</b>	<b>3.676.497</b>	<b>65.978</b>	<b>-</b>	<b>247.475</b>	<b>-</b>	<b>3.495.001</b>

#### **A.II 6) Immobilizzazioni in corso e acconti**

Il valore esposto in questa voce rappresenta gli importi versati, negli esercizi 2017, 2019 e 2020, per l'acquisto dei terreni e degli immobili per la realizzazione della nuova sede dell'Università. 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. Nel mese di luglio 2020 si è perfezionato il trasferimento dell'immobile il cui valore ammonta a 220.513 euro e contemporaneamente l'Università ha sostenuto le spese accessorie al trasferimento e la tassa di registro per un totale di 20.903 euro. E' attualmente in corso uno studio progettuale, tecnico, economico e finanziario che consentirà di adottare le opportune strategie per la realizzazione di nuovi spazi necessari al proseguo dell'attività dell'Ateneo.

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	7.626	1.574	-	9.200
<b>Totale</b>	<b>7.626</b>	<b>1.574</b>	<b>-</b>	<b>9.200</b>

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 2021	Saldo al 31 dicembre 2020
<b>Crediti:</b>		
<b>1) Verso Miur ed altre amministrazioni centrali:</b>	<b>52.650</b>	<b>81.695</b>
Crediti verso miur per saldo contributo ministeriale	52.650	81.695
<b>2) Verso regioni e Province autonome</b>	<b>33.807</b>	<b>11.452</b>
Regione Veneto per Sheep Up	4.688	6.395
Regione piemonte per progetto Prime	28.394	5.057
Regione piemonte per progetto Germonte	725	
<b>4) Verso l'Unione europea e altri organismi Internazionali</b>	<b>57.083</b>	<b>42.224</b>
Per contributo su progetto Lifefoster	39.364	39.364
Progetto Fusilli	-	1.300
Progetto AE4EU	-	1.300
Progetto Radiant	-	260
Progetto Di.Ge	16.421	-
Per contributo su progetto Learn4earth	1.297	-
<b>6) Verso studenti per tasse e contributi:</b>	<b>2.094.712</b>	<b>2.163.881</b>
Laurea Triennale	1.670.474	1.718.931
Laurea Magistrale	362.360	329.618
Master Food Culture	26.199	168.907
Master MAFS	-	78.000
Master in cultura del vino italiano	10.700	17.700
Alto apprendistato	2.000	2.000
Master in Culinary Arts	79.025	1.306
Master of Gastronomy	137.187	-
Fondo svalutazione crediti studenti	(193.233)	(152.580)
<b>9) Verso altri (privati)</b>	<b>1.134.256</b>	<b>334.954</b>
Clienti terzi per fatture emesse	597.973	273.423
Partner Strategici e sostenitori per sostegno alla ricerca	281.808	180.000
Clienti terzi per fatture da emettere	7.250	19.730
Verso dipendenti per anticipi c/spese	21.441	18.054
Fondazione Cassa risparmio Cuneo	142.063	17.852
Verso Fondazione Una per progetto Selvatici e Buoni	-	15.000
Compagnia di Sanpaolo	50.000	11.750
Verso Unicattolica per progetto Ager II	5.890	5.890
Verso fornitori per acconti su viaggi didattici	-	1.715
Verso fornitori per acconti	10.598	543
Fondazione Cassa risparmio Torino	120.000	-
Sostenitori borse di studio	75.000	-
Fondazione Cariplo per Atlante Filiere	39.526	-
Fondo svalutazione crediti verso altri	(217.292)	(209.002)
<b>10) Tributari</b>	<b>118.880</b>	<b>49.345</b>
Acconto iva	16.909	30.955
Vs/ Inps per CIG	-	15.677
Vs/Erario per acconti IRAP	101.463	2.714
Vs/Erario per acconti IRES	508	-
<b>Totale</b>	<b>3.491.387</b>	<b>2.683.553</b>

Le rette scadute al 31 dicembre 2021, pari a 218.069 euro, sono state incassate alla data di redazione del



presente Bilancio per un importo pari a 22.581 euro. L'apposito fondo ammonta a 193.234 euro. La parte non coperta dal Fondo, pari a 2.254 euro, non è stata valutata a rischio d'incasso.

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

	Saldo al 31 dicembre 2021	Saldo al 31 dicembre 2020
Saldo inizio esercizio	152.580	115.850
Incassi dell'esercizio	(51.329)	(20.200)
Accantonamento dell'esercizio	91.983	56.930
<b>Totale</b>	<b>193.234</b>	<b>152.580</b>

Il valore dei crediti verso altri (privati), scaduto al 31 dicembre 2021, è pari a 450.098 euro, di cui incassati alla data odierna 216.258 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 2021	Saldo al 31 dicembre 2020
Saldo inizio esercizio	209.002	203.022
Incassi dell'esercizio	(6.590)	(50.000)
Accantonamento dell'esercizio	14.880	55.980
<b>Totale</b>	<b>217.292</b>	<b>209.002</b>

#### **B.IV - Disponibilità liquide**

Voci di bilancio	Saldo al 31 dicembre 2021	Saldo al 31 dicembre 2020
Depositi bancari e postali	5.150.913	5.555.306
Carte di credito pre pagate	11.126	7.946
Danaro e valori in cassa	2.393	3.387
<b>Totale</b>	<b>5.164.432</b>	<b>5.566.638</b>

La cifra corrisponde al saldo della liquidità al 31 dicembre 2021. La movimentazione del saldo è evidenziata nel Rendiconto finanziario delle variazioni di liquidità.



### C) RATEI E RISCOINTI ATTIVI

Il dettaglio dei ratei e risconti attivi è il seguente:

<b>Risconti attivi</b>	<b>Saldo al 31 dicembre 2021</b>	<b>Saldo al 31 dicembre 2020</b>
Esoneri rette	354.196	444.947
Premi assicurativi	43.437	42.711
Canoni di Assistenza Software	40.652	47.233
Servizi per studenti	16.732	17.356
Abbonamenti a siti scientifici on_line	8.998	
Voli acquistati e spese per viaggi didattici es. successivo	8.509	-
Volumi di testo II semestre	4.835	-
Canoni noleggio autovetture	745	
Consulenze	633	902
Trasferte personale	216	-
Servizi per mensa	78	1.064
<b>Totale</b>	<b>479.030</b>	<b>554.213</b>

## PASSIVO

### A) PATRIMONIO NETTO

	<b>Esercizio precedente</b>	<b>Incrementi dell'esercizio</b>	<b>Decrementi dell'esercizio</b>	<b>Esercizio corrente</b>
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	338.207	44.392	338.207	44.392
2) risultati gestionali esercizi precedenti	149.182	338.207	-	487.390
<b>Totale</b>	<b>1.487.389</b>	<b>382.599</b>	<b>338.207</b>	<b>1.531.782</b>

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

	<b>Saldo al 31 dicembre 2021</b>	<b>Saldo al 31 dicembre 2020</b>
Saldo inizio esercizio	2.315.721	1.944.691
Rilasci in esercizio	(166.369)	(751.677)
Utilizzi in esercizio	(711.640)	(9.473)
Accantonamento dell'esercizio	287.190	1.132.180
Trasferimento da Altro Ateneo	20.000	
<b>Totale</b>	<b>1.744.902</b>	<b>2.315.721</b>

Il saldo al 31 dicembre 2021, pari a 1.744.902 euro, è così rappresentato:

- dalla garanzia dei prestiti agevolati rilasciati da Banca Intesasanpaolo agli studenti che ne fanno richiesta in base alla convenzione siglata in data 5 aprile 2011, per un importo pari a 279.426 euro;
- dal fondo oneri stimati a fronte dei proventi a sostegno della attività di ricerca, per un importo pari a 1.123.268 euro;
- dal fondo rischi su progetti di ricerca rendicontati, per un importo pari a 121.154 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 34.946 euro;



- dal fondo previsto per i viaggi didattici che non si sono svolti nel corso dell'anno 2020 e 2021 a causa della Pandemia Covid-19, per un importo pari a 166.400 euro (al 31/12/2020 pari a 938.323 euro) . Tale cifra è rappresentata dalla valorizzazione dei 2 viaggi “Alpeggio” previsti in estate 2022 ma di competenza dell'esercizio 2020 per la cifra di 88.000 euro e di competenza dell'esercizio 2021 per la cifra di 78.400 euro, che a causa dell'emergenza sanitaria non è stato possibile svolgere nei periodi programmati. Durante l'esercizio 2021 il fondo accantonato lo scorso esercizio è stato utilizzato per le spese e gli indennizzi a fronte dei viaggi didattici di competenza dell'esercizio 2020 per un importo pari a 683.954 euro. La parte eccedente, pari a 166.369 euro è stata rilasciata.
- dal Fondo spese per Ricerca Unito pari a 19.708 euro

### **C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO DI LAVORO SUBORDINATO**

	<b>Saldo al 31 dicembre 2021</b>	<b>Saldo al 31 dicembre 2020</b>
Saldo inizio esercizio	837.999	770.206
Decrementi	(32.378)	(1.802)
Accantonamento dell'esercizio	156.814	135.406
Fondo trasferito ad altro ente	(54.891)	(65.811)
<b>Totale</b>	<b>907.543</b>	<b>837.999</b>

A seguito di un accordo tra Università e Unipolsai Assicurazioni s.p.a., siglato nel 2018,

29 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**

	<b>Saldo al 31 dicembre 2021</b>	<b>Saldo al 31 dicembre 2020</b>
<b><u>entro l'esercizio successivo:</u></b>		
Quota mutui rimborsabili nel prossimo esercizio	137.068	134.787
<b><u>oltre l'esercizio successivo</u></b>		
Mutuo Intesa Sanpaolo su Cascina Albertina	1.339.791	1.472.503
<b>Totale</b>	<b>1.476.859</b>	<b>1.607.290</b>



- 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 719.603 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 2021 sono state corrisposte rate per complessivi 145.495 euro, di cui 135.438 euro a titolo di rimborso del capitale.

Il debito residuo pari a 1.476.859 euro è comprensivo della quota interessi accertata nel corso dell'esercizio 2020 relativa alla rata del 06/07/2020 sospesa a seguito delle disposizioni previste dal DPCM 20/03/2020 per il valore residuo di 5.007 euro. Il rimborso di tale importo è rateizzato nelle scadenze future previste dal piano di ammortamento.

#### **D.7) Debiti verso studenti**

I debiti verso studenti ammontano a 98.939 euro e rappresentano gli acconti versati a conferma dell'iscrizione al Master in Food Culture and Communication & Marketing, le cui lezioni hanno avuto inizio a marzo 2022.

#### **D.9) Debiti verso fornitori**

I debiti verso fornitori ammontano a 752.136 euro, mentre nel precedente esercizio erano pari a 687.388 euro; tali debiti sono relativi alle scadenze successive alla data del 31 dicembre 2021.

#### **D.10) Debiti verso dipendenti**

I debiti verso dipendenti ammontano a 261.062 euro, mentre nel precedente esercizio erano pari a 236.854 euro. Tali debiti rappresentano gli stipendi e le indennità ancora di competenza dell'esercizio 2021, ma liquidate entro il primo trimestre 2022, oltre alle ferie e ai permessi residui.



**D.12) Altri debiti**

	<b>Saldo al 31 dicembre 2021</b>	<b>Saldo al 31 dicembre 2020</b>
Debiti verso istituti di previdenza e di sicurezza sociale	222.062	190.129
Debiti diversi	175.630	101.138
Debiti tributari per ritenute su stipendi e collaborazioni	92.162	83.137
Debiti tributari per liquidazione iva dicembre	70.753	21.752
Erario c/imposta sostitutiva TFR	4.163	
Erario c/imposte irap ed ired	124.484	-
<b>Totale</b>	<b>689.254</b>	<b>396.156</b>

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.

I debiti tributari per l'iva del mese di dicembre sono comprensivi dell'iva intracomunitaria da versare all'erario per i mesi di novembre e dicembre.



## E) RATEI E RISCONTI PASSIVI

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

	Saldo al 31 dicembre 2021	Saldo al 31 dicembre 2020
<u>Risconti per progetti e ricerche in corso:</u>		
Risconto progetto Offshore	237.831	-
SchoolFood4Change	233.169	141.945
Risconto su progetto Radiant	136.611	-
Risconto su Nextfood	106.685	8.028
Risconto su Prin Cinotto	50.506	-
Risconto su progetto Fusilli	38.106	13.454
Risconto progetto AE4U	34.393	37.031
Risconto progetto Erasmus	16.695	16.479
Risconto su progetto Digi_gase	16.656	16.685
Risconto su progetto Fooddrugfree	14.644	14.022
Risconto su Food industry monitor	14.011	-
Risconto Atg 50%	12.500	44.847
Risconto su progetto Pass	7.889	4.911
Risconto progetto Goodfood	6.222	10.000
Risconto su progetto Sheep up	3.073	-
Risconto su Dige	699	-
	929.690	307.401
<u>Ratei passivi:</u>		
- 14^ mensilità personale dipendente	58.729	53.009
- Interessi su mutuo Intesasanpaolo	3.542	5.663
Totale	62.271	58.672
<u>Risconti passivi:</u>		
Rette studenti Corsi di Studio	3.976.544	3.939.701
Ricariche card mensa competenza es.successivo	138.535	183.947
Contributo Miur per DsA a.a.21/22	37.770	-
Ricavi da prestazioni di ricerca applicata di competenza esercizio successivo	22.500	-
Master Polidesign competenza 2022	14.000	-
Contributo per progetto Mocc 2021	-	50.000
Contributo per evento in realizzazione giugno 2021	-	30.000
Contributo da Miur per corso Dottorato di Ricerca	-	21.893
Contributi da Soci Sostenitori di competenza es.successivo	-	15.000
Totale	4.189.349	4.240.542
<b>Totale</b>	<b>5.181.310</b>	<b>4.606.615</b>



## 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 2021	Saldo al 31 dicembre 2020
Corso di Laurea Triennale	3.509.834	3.896.500
Esoneri dal pagamento della retta	(481.291)	(582.744)
Corso di Laurea Magistrale	902.567	764.894
Esoneri dal pagamento della retta	(70.547)	(74.127)
Master of Gastronomy	531.676	525.348
Esoneri dal pagamento della retta	(30.347)	(38.192)
Master in Food Culture & Communications	553.294	102.683
Esoneri dal pagamento della retta	(18.488)	(5.612)
Master in Wine Culture & Communication	185.335	219.133
Esoneri dal pagamento della retta	-	-
Master in Culinary Arts	255.798	272.654
Esoneri dal pagamento della retta	(16.850)	(9.117)
Master in Agroecology	161.653	67.047
Esoneri dal pagamento della retta	(35.729)	(12.571)
Corso di Dottorato post laurea	-	7.000
Corrispettivi da Mensa Universitaria	153.816	49.856
<b>Totale Rette</b>	<b>5.600.721</b>	<b>5.182.752</b>

A causa dell'emergenza sanitaria si segnala che le edizioni dei Master of Gastronomy e del Master of Applied Gastronomy - Culinary Arts, il cui avvio era originariamente previsto nell'autunno 2020, sono state avviate il 17 marzo 2021. Nell'autunno 2021 sono ripartite due nuove edizioni degli stessi corsi, non ha invece avuto inizio l'edizione del Master of Gastronomy Creativity Ecology and Education.

I valori sopra esposti sono già al netto degli indennizzi, corrisposti agli studenti sotto forma di sconto, relativi ai viaggi didattici che non sono stati svolti a causa dell'emergenza pandemica. Il valore di questi indennizzi è pari a 779.450 euro.



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

La somma è costituita dai proventi derivanti da attività di ricerca applicata svolta nell'esercizio per un importo pari a 521.485 euro (440.171 euro lo scorso esercizio).

**A.I 3) Proventi da ricerche con finanziamenti competitivi**

La somma, pari a 324.297 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 2020, - del valore di 283.650 euro (191.971 euro nel precedente esercizio) di cui 52.650 ancora da incassare. Sono altresì contabilizzati in questa voce i contributi provenienti dal 5 per mille per l'anno 2020 (3.773 euro), 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, e dal Contributo Miur come “Fondo per le esigenze emergenziali del sistema dell'università” del valore di 47.385 euro.

**A.II 6) Contributi da altri (pubblici)**

La somma pari a 25.220 euro è relativa al contributo della regione Piemonte per il progetto Prime per euro 24.495 e per il progetto Germonte 3 per euro 725. Nello scorso esercizio la somma, è stata pari a 0.

**A.II 7) Contributi da altri (privati)**

Di seguito la composizione della voce:



	Esercizio 2021	Esercizio 2020
Partner Strategici per sostegno alla Ricerca	1.087.308	955.000
Soci sostenitori per sostegno alla Ricerca	341.000	268.500
Contributi da sostenitori per borse di studio	226.329	205.498
Fondazione CRT	120.000	120.000
Fondazione CRC	100.000	100.000
Altri contributi da privati	60.455	4.100
Contributo su progetto Mooc	50.000	
Contributo per emergenza sanitaria Covid 19	25.491	-
Compagnia di Sanpaolo	70.000	93.500
Contributi per progetti di formazione IIS	17.297	3.384
<b>Totale</b>	<b>2.097.879</b>	<b>1.749.982</b>

### **A.V – ALTRI PROVENTI E RICAVI DIVERSI**

La voce è composta da:

	Esercizio 2021	Esercizio 2020
Utilizzo Fondi	224.288	821.877
Affitti alloggi di proprietà a Cooperative per Migranti	12.000	12.000
Contributi spese da studenti	9.274	4.620
Collaborazioni di Editoria	4.600	36.214
Altri	817	39
Abbuoni e sconti	564	187
<b>Totale</b>	<b>251.542</b>	<b>874.936</b>

La voce “Utilizzo Fondi” è relativa al il rilascio della parte non utilizzata del fondo accertato al 31 dicembre 2020 per i viaggi didattici non effettuati nel medesimo esercizio a causa delle restrizioni dovute all'emergenza sanitaria.

### **B) COSTI OPERATIVI**

#### **B.VIII – COSTI DEL PERSONALE**

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

L'importo, pari a 1.313.048 euro (per l'esercizio precedente pari a 1.078.247 euro), è relativo al personale docente incardinato, dettagliato nel prospetto sotto riportato; i contratti stipulati su specifici Corsi attivati dall'Ateneo sono pari a 549.260 euro e il costo per altro personale dedicato alla didattica e alla ricerca è pari a 333.963 euro.

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



L'importo, pari a 2.417.377 euro (per l'esercizio precedente pari a 1.973.241 euro), è relativo al personale tecnico-amministrativo. Si ricorda che nello scorso esercizio è stata utilizzata la FIS prevista nei vari DPCM a sostegno delle attività economiche a seguito dell'emergenza sanitaria. La notevole differenza dei valori tra i due esercizi è dovuta principalmente a questo motivo.

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

Categorie	In forza al 31.12.2020	Assunzioni	Dimissioni	Variazioni	In forza al 31.12.2021	Numero medio al 31.12.2021
Dirigenti	1	--	--	--	1	1
Quadri	3	--	--	--	3	3
Impiegati	58	10	7	--	61	62
Operai	-	--	--	--	--	--
Docenti	17	--	--	--	17	17
<b>Totale</b>	<b>79</b>			-	<b>82</b>	<b>83</b>

Ai valori di cui alla precedente tabella si aggiungono circa 100 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 83.449 euro (64.295 euro nel precedente esercizio).

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

L'importo esposto in tale voce, pari a 237.757 euro (217.719 euro nell'esercizio precedente), si riferisce agli acquisti di volumi di testo, 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:

	<b>Esercizio 2021</b>	<b>Esercizio 2020</b>
Oneri per viaggi didattici	564.366	1.338.187
Consulenze tecnico-amministrative	229.017	296.557
Utenze e servizi su struttura	337.635	294.283
Assistenza software	221.604	198.586
Altri Oneri per la didattica	130.625	104.054
Compenso Amministratori	92.170	91.445
Assicurazioni	77.980	78.203
Comunicazione Eventi e Orientamento	81.999	70.594
Viaggi e trasferte personale docente	109.280	66.860
Consulenze per progetti di ricerca	107.116	64.302
Utenze e servizi su mensa universitaria	81.078	57.020
Prestazioni di servizi su attività commerciale	84.058	52.776
Oneri di gestione degli alloggi per studenti	40.975	41.327
Compenso altri organi statutari	54.426	31.225
Viaggi e trasferte personale t.a.	69.273	29.401
Trasporti per studenti	30.752	26.213
Oneri per la Biblioteca	16.104	21.868
Viaggi e trasferte organi statutari	12.798	17.632
Consulenze per attività didattica	0	16.700
Oneri per ricerca individuale docenti	30.741	9.529
Oneri per traduzioni lezioni didattiche	7.881	6.914
<b>Totale</b>	<b>2.379.878</b>	<b>2.913.676</b>

Negli oneri per i viaggi didattici è compresa la somma di 78.400 euro, corrispondente al valore del viaggio che, a causa della pandemia, non è stato possibile realizzare nel corso del 2021, ma il cui svolgimento è previsto nel mese di luglio 2022. Nel corso dell'anno i viaggi non realizzati a causa della pandemia sono stati indennizzati mediante sconto sulla retta. Il valore dell'indennizzo è contabilizzato come minor ricavo alla voce A.I.1 Proventi della didattica per un importo pari a 779.450 euro. In alternativa al mancato realizzo degli stessi, i nostri studenti hanno potuto partecipare a viaggi svolti in modo virtuale mediante apposite piattaforme telematiche e mediante l'invio di materiale di degustazione presso le dimore degli studenti.

### **B.IX 9) Acquisto altri materiali**

L'importo esposto in tale voce, pari a 163.329 euro (106.529 euro nell'esercizio precedente), si riferisce principalmente alla materia prima e al materiale di consumo impiegato dalla mensa universitaria – 117.763 euro (47.882 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:

	<b>Esercizio 2021</b>	<b>Esercizio 2020</b>
Canoni locazione immobili struttura	359.895	322.752
Canoni locazione locale mensa	73.293	73.293
Canoni locazione alloggi studenti	68.628	61.128
Canoni di noleggio beni mobili	26.733	28.475
Canoni diversi	1.195	170
<b>Totale</b>	<b>529.744</b>	<b>485.818</b>

### **B.X – AMMORTAMENTI E SVALUTAZIONI**

Si precisa che nell'esercizio non ci siamo avvalsi della facoltà di sospenderli come previsto dal D.L. 104/2020.

#### **B.X 1) Ammortamenti delle immobilizzazioni immateriali**

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

<b>Categoria di beni</b>	<b>Ammortamento 2021</b>	<b>Ammortamento 2020</b>
Sistema informativo	19.395	25.935
Migliorie su beni di terzi	12.873	13.902
Diritti di brevetto e opere dell'ingegno	9.135	9.278
<b>Totale</b>	<b>41.404</b>	<b>49.117</b>

#### **B.X 2) Ammortamenti delle immobilizzazioni materiali**

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

<b>Categoria di beni</b>	<b>Ammortamento 2021</b>	<b>Ammortamento 2020</b>
Fabbricato Cascina Albertina	113.696	113.696
Attrezzature diverse	48.008	40.381
Mobili e arredi struttura	12.239	20.397
Impianti specifici	24.102	24.360
Volumi per biblioteca	26.109	26.109
Macchine per ufficio elettroniche	28.858	20.667
Automezzi	3.540	-
Mobili e arredi alloggi studenti	1.865	1.865
<b>Totale</b>	<b>258.417</b>	<b>247.475</b>

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

L'importo esposto in tale voce, pari a 106.863 euro (112.910 euro nel precedente esercizio), è così rappresentato:

- crediti per rette non incassate – 91.983 euro;
- fatture emesse non incassate – 14.880 euro;

#### **B.XI - ACCANTONAMENTO PER RISCHI**

La voce è composta da:

	<b>Esercizio 2021</b>	<b>Esercizio 2020</b>
Accantonamento per oneri a fronte contributi alla ricerca	90.500	96.500
Accantonamento per oneri a fronte Progetti	68.089	37.040
Accantonamento per future spese corso Dottorandi	-	29.292
Accantonamento al fondo rischi su prestiti d'onore	50.201	29.225
Accantonamento per future spese di laboratorio	-	900
<b>Totale</b>	<b>208.790</b>	<b>192.957</b>

#### **B.XII - ONERI DIVERSI DI GESTIONE**

La voce è composta da:

	<b>Esercizio 2021</b>	<b>Esercizio 2020</b>
Spese di rappresentanza	257.747	120.934
Tassa per il diritto universitario (Edisu)	51.240	50.680
Tassa rifiuti	12.578	18.450
Contributi associativi	14.748	16.558
Costo iva pro-rata	9.633	8.428
Elargizioni	8.050	5.300
Sanzioni, multe e ammende	2.857	4.064
Imposte e tasse varie	4.078	2.967
Imu	3.232	2.704
Arrotondamenti e abbuoni passivi	138	453
<b>Totale</b>	<b>364.302</b>	<b>230.539</b>

### **C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI**

#### **C. 1) Proventi finanziari**

Trattasi di interessi attivi maturati su conti correnti bancari. Nello scorso esercizio la voce comprendeva la cifra di 49.582 euro relativa agli interessi attivi incassati dal riscatto della polizza a premio unico stipulata con Unipol Assicurazioni s.p.a. nel 2015 e riscossa alla naturale scadenza nel mese di giugno



2020.

### **C. 2) Interessi e altri oneri finanziari**

Si tratta degli interessi sul mutuo ipotecario gravante sull'immobile "Cascina Albertina (7.453 euro) e le commissioni sui rapporti bancari in essere.

### **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. Nei proventi straordinari è stato contabilizzato il credito d'imposta sul canone d'affitto dei locali "Agenzia di Pollenzo" per i mesi da gennaio a maggio 2021 come previsto dal Decreto Ristori del 19/05/2020, per un valore pari a 84.474 euro. Il credito è stato utilizzato in compensazione di altri tributi nei mesi di novembre e dicembre.

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

L'Ires di competenza dell'esercizio è pari a 610 euro, mentre nel precedente esercizio era pari a 507 euro. L'Irap dell'esercizio ammonta a 123.874 euro (nel precedente esercizio l'Irap era pari a euro 52.411: si ricorda che nell'esercizio 2020 tale voce beneficiava della possibilità di non versare il primo acconto Irap, secondo quanto previsto dal D.L n. 34 del 2020.

E' inoltre iscritta nella voce Imposte da esercizi precedenti la rettifica della minor Irap dovuta con riferimento al 2020, rispetto a quanto iscritto nel bilancio del precedente esercizio: il minor importo dovuto, rilevato tra i componenti positivi nel 2021, è di importo pari a 1.680 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 2021:



Data	Ente Finanziatore	Importo	Causale
11/02/2021	Comune di Saluzzo	5.000	contributo per sostegno attività di ricerca l 266/05 art. 1 c 353
24/02/2021	Commissione europea	58.845	acconto progetto di ricerca AE4EU
25/03/2021	Avepa - Regione Veneto	1.707	contributo su progetto Sheep up
02/04/2021	Commissione europea	12.730	saldo progetto Central Europe
12/04/2021	Commissione europea	9.551	acconto progetto di ricerca "Goodfood" - Erasmus +
11/05/2021	Regione Piemonte	11.361	acconto progetto "Food drug free"
23/06/2021	Commissione Europea	16.956	acconto progetto "Digi gas dum lupinar" - Erasmus +
25/06/2021	Regione Piemonte	47.033	contributo per il progetto "Fusilli"
15/07/2021	Ministero Università e Ricerca	36.300	contributo Prin 2017
06/08/2021	Camera Commercio di Torino	15.000	contributo al progetto di Ricerca "Savor"
10/08/2021	Ministero Università e Ricerca	81.695	saldo contributo 2020 L.243/91
16/09/2021	Unioncamere Piemonte	8.000	contributo per sostegno attività di ricerca l 266/05 art. 1 c 353
15/10/2021	Commissione europea	137.611	contributo progetto "Radiant" - H2020
11/11/2021	Ministero Università e Ricerca	3.773	contributo 5 per mille 2020
17/11/2021	Agenzia delle Entrate	10.709	contributo per emergenza sanitaria covid_19 perdita fatturato
17/11/2021	Agenzia delle Entrate	10.709	contributo per emergenza sanitaria covid_19 perdita fatturato
19/11/2021	Poste Italiane	3.665	contributo a sostegno filiera della ristorazione
30/11/2021	Ministero Università e Ricerca	29.460	contributo per emergenza sanitaria covid_19 2021
30/11/2021	Ministero Università e Ricerca	37.770	contributo spese per gestione studenti Dsa a/a 21/22 DM 752/21 art.4
14/12/2021	Poste Italiane	407	contributo a sostegno filiera della ristorazione
16/12/2021	Ministero Università e Ricerca	17.925	contributo per emergenza sanitaria covid_19 2021
16/12/2021	Ministero dell'Ambiente	10.000	contributo progetto "Pass"
17/12/2021	Commissione europea - Indire	11.306	contributo programma Erasmus
21/12/2021	Ministero Università e Ricerca	70.600	acconto contributo L.243/91 finanziamento università non statali
21/12/2021	Ministero Università e Ricerca	160.400	acconto contributo L.243/91 finanziamento università non statali
23/12/2021	Avepa - Regione Veneto	6.703	acconto progetto di ricerca "Sheep Up"
23/12/2021	Regione Liguria	1.873	acconto progetto di ricerca "Fish"
	<b>Totale</b>	<b>817.090</b>	

p. IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

IL PRESIDENTE

(Carlo Petri)



## 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 2021

Nel corso dell'esercizio oggetto del presente bilancio ha avuto inizio l'anno accademico 2021/2022, diciottesimo 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 2021 i Corsi di Studio attivati sono stati 9, quelli attivi 11

Di seguito, alcune note relative ai suddetti corsi.

Corsi 2021	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	1
Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility	2	2
Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts	2	2
Master in Agroecology and Food Sovereignty	-	1
Dottorato "Ecogastronomia, Formazione e Società"	-	1
<b>Totale</b>	<b>9</b>	<b>11</b>



➤ **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 ventiseiesima 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 febbraio 2021 si è avviata la settima edizione di questo Master, la quinta 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 marzo 2021 hanno avuto inizio le lezioni della terza edizione del Master in lingua inglese, originariamente previste a ottobre 2020, mentre ad ottobre 2021 non ha avuto inizio la quarta edizione. Il Master ha come obiettivo la formazione di 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.** A marzo 2021 hanno avuto inizio le lezioni della terza edizione del Master in lingua inglese, originariamente previste a ottobre 2020, mentre ad ottobre 2021 ha avuto inizio la quarta edizione. Il Master, in lingua inglese, è 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.
- **Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts**  
A marzo 2021 hanno avuto inizio le lezioni della terza edizione del Master in lingua inglese, originariamente previste a ottobre 2020, mentre ad ottobre 2021 ha avuto inizio la quarta edizione. Il corso è 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, eroga 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.

#### **Master in Agroecology and Food Sovereignty**

Si sono concluse nel corso dell'esercizio 2021 le attività della prima edizione del Master in Agroecology and Food Sovereignty, in lingua inglese avviato nel mese di settembre 2020. Questo programma di Master ha l'intento di educare una nuova generazione di agroecologi,



per diventare facilitatori attivi del cambiamento nei sistemi agroalimentari e nella sovranità alimentare. Con un approccio basato su casi studio, lezioni e workshop che integrano scienze naturali e sociali, i nostri studenti svilupperanno una comprensione delle dimensioni ecologiche, tecniche, sociali, economiche, culturali e politiche dei sistemi agricoli e alimentari, e un profilo transdisciplinare basato sulla conoscenza olistica e le competenze necessarie per lo sviluppo di sistemi alimentari sostenibili.

Come risultato, i nostri studenti diventeranno professionisti in grado di impegnarsi con i seguenti elementi di un sistema alimentare: ambiente, piccoli produttori e agricoltura familiare, agricoltori e comunità rurali, sovranità alimentare, filiere alimentari locali e corte, diversità culturale e agrobiodiversità associata a cibo sano e di qualità.

- **Dottorato "Ecogastronomia, Formazione e Società"**. Si è conclusa l'ultima annualità del Corso triennale 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

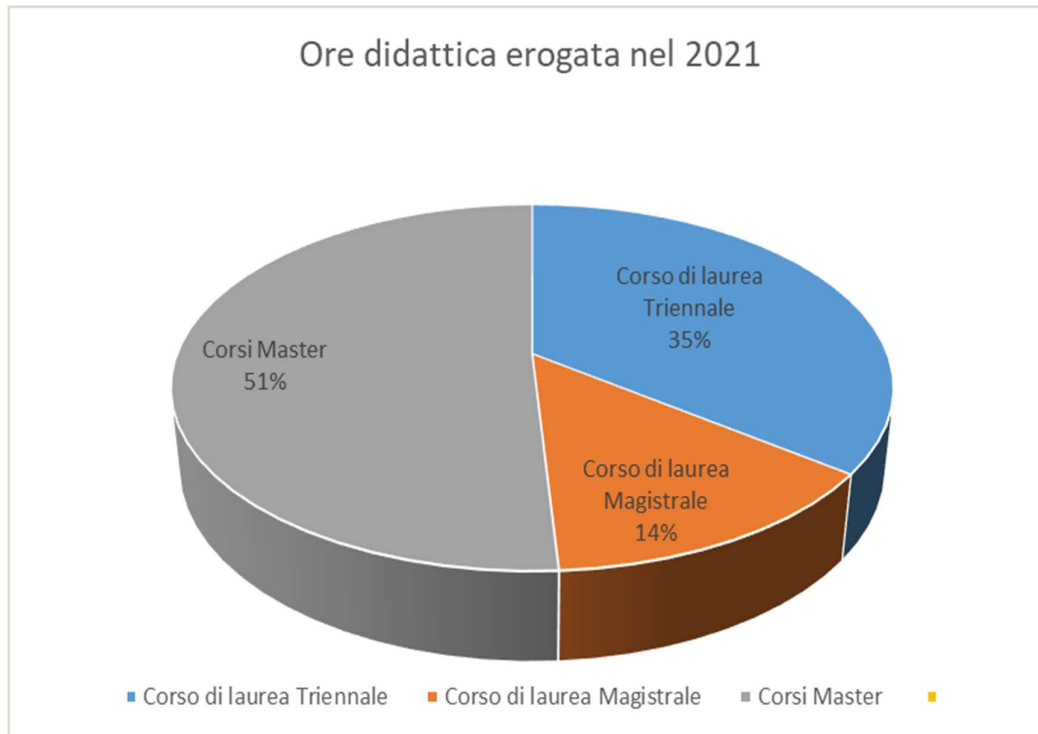
Al fine di garantire le misure per il distanziamento indicate dal Ministero, parte dell'attività didattica è stata ospitata presso strutture molto ampie messe a disposizione dal Comune di Bra e dalla Bper Banca S.P.A.

Per ciascun insegnamento, tra il 10% e il 20% delle lezioni è stato pre-registrato e realizzato in forma di prodotto multimediale, offerto agli studenti come attività complementare alla didattica erogata in presenza. Tutte le attività didattiche sono state registrate e messe a disposizione degli studenti, ed è stata resa disponibile anche la fruizione delle lezioni in streaming.

Nell'esercizio 2021, l'attività didattica dei corsi sopra elencati si è articolata come segue:

➤ **Ore di didattica erogata** da parte professori e ricercatori incardinati e *visiting professor*

<b>Corsi di studio</b>	<b>Ore di didattica erogata nel 2021</b>
Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche	2.297
Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	888
Master in Food Culture, Communication & Marketing	581
Master in Wine Culture, Communication & Management	583
Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility	705
Master of Gastronomy: Creativity, Ecology and Education	524
Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts	727
Master in Agroecology and Food Sovereignty	192
Dottorato "Ecogastronomia, Formazione e Società"	-
<b>Totale</b>	<b>6.497</b>



- **Incontri e conferenze**, in numero di 29, sono state tenute da esperti italiani e internazionali per approfondire specifiche tematiche attinenti ai percorsi formativi.

### Il progetto viaggi didattici UNISG

Il viaggio didattico è uno strumento di apprendimento conoscitivo che caratterizza l'offerta educativa dell'Università di Scienze Gastronomiche, permettendo agli studenti di approcciarsi in modo originale ed unico allo studio e all'approfondimento delle culture gastronomiche nel mondo. I viaggi didattici si sviluppano attorno alle filiere di produzione, trasformazione, trasporto e consumo: con visite frontali, workshop, incontri guidati e degustazioni gli studenti hanno la possibilità di conoscere meglio e più approfonditamente la cultura gastronomica di molteplici territori. La dimensione del viaggio integra così il percorso di studio svolto in aula, rendendo possibile l'analisi delle culture e dei processi alimentari attraverso un'esperienza, diretta e personale, sul campo: in questa fase si completa pienamente l'approccio olistico che caratterizza la visione e la finalità dell'Università. Le esperienze didattiche in viaggio sono rese possibili anche grazie alle comunità locali: queste ultime, infatti, sono spesso piccole realtà gastronomiche, antropologiche ed economiche che si rafforzano e si arricchiscono ulteriormente dall'apertura e dagli incontri con la comunità studentesca di Pollenzo.



## **Emergenza COVID-19 e i viaggi didattici virtuali - UNISG#UNISGinaBOX**

La modalità di svolgimento del progetto viaggi didattici è stata pesantemente condizionata dalla pandemia COVID-19, in quanto fondata a stretto contatto con i territori e, quindi, su attività condotte extra moenia rispetto all'Università. Ad inizio Anno Accademico 2020-2021, presa consapevolezza del perdurare dell'impossibilità di viaggiare a causa della limitazione degli spostamenti decisa dal Governo, l'Università ha dato vita a un progetto integrativo: i viaggi didattici virtuali, creati grazie all'utilizzo delle piattaforme digitali utilizzabili sia dalle aule dell'Università sia da remoto. Grazie a questa iniziativa l'Ateneo ha consentito agli studenti di continuare a usufruire, attraverso modalità nuove ed inedite, dell'offerta didattica che da sempre caratterizza il progetto dei viaggi didattici, promuovendo così nuove forme di supporto e cooperazione fra stakeholders, comunità territoriali ed ex studenti sia su scala nazionale sia su scala internazionale. A supporto della modalità di svolgimento da remoto del progetto, l'Ufficio viaggi didattici ha realizzato la cosiddetta #UNISGinaBOX: iniziativa che consiste nelle selezioni di prodotti, non solo regionali, ma anche internazionali, tipici e di qualità, che sono stati recapitati al domicilio di ogni studente a cura dell'Università stessa. Questa nuova attività ha permesso di raccontare le unicità gastronomiche di tutti quei territori visitati virtualmente attraverso incontri e dibattiti online. Ogni #UNISGinaBOX, infatti, è stata associata ad un calendario di eventi online, per ciascuna delle destinazioni proposte e ha consentito agli studenti di svolgere un'attività di degustazione guidata, di approfondimento della conoscenza, nonché di un apprendimento esperienziale erogato dagli stessi produttori in modalità da remoto. Il progetto #UNISGinaBOX ha permesso di raggiungere, nell'arco dell'anno solare 2021, 1.282 studentesse e studenti, contribuendo quindi a una modalità innovativa di didattica a distanza.



## I viaggi didattici in numeri

Il numero dei Viaggi didattici effettuati nel corso del 2021, comprensivo delle visite effettuate a singole realtà produttive, è pari a 88, di cui 57 svolti fisicamente e 31 svolti online da Pollenzo. Di seguito il dettaglio per i vari Corsi di Studio e le destinazioni.

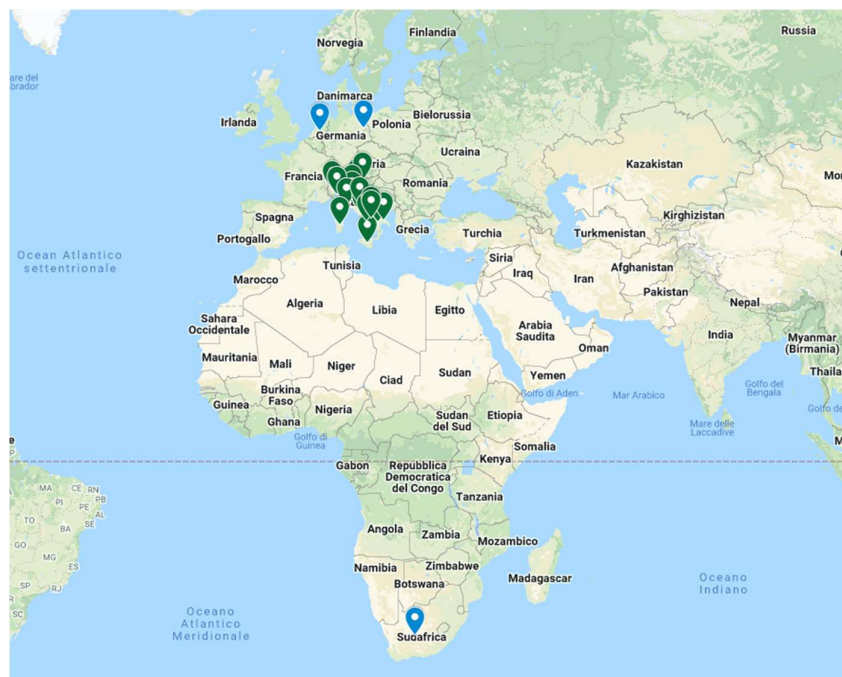
<b>Corsi di Studio</b> (in blu i viaggi didattici online)	<b>N. viaggi didattici 2021</b>
Corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche (In presenza)	37
Corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche (Online)	17
Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management (In presenza)	7
Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management (Online)	2
Master of Gastronomy (In presenza)	6
Master of Gastronomy (Online)	2
Master in Wine Culture, Communication & Management (In presenza)	4
Master in Wine Culture, Communication & Management (Online)	0
Master in Food Culture, Communication & Marketing (In presenza)	1
Master in Food Culture, Communication & Marketing (Online)	4
Master of Applied Gastronomy: Culinary Art (In presenza)	2
Master of Applied Gastronomy: Culinary Art (Online)	6
<b>Totale</b>	<b>88</b>

<b>Destinazioni viaggi didattici - 2021</b>		
<b>Italia</b>	<b>Europa</b>	<b>Extra Europa</b>
1. Veneto 2. Emilia Romagna 3. Toscana 4. Liguria 5. Piemonte 6. Friuli Venezia Giulia 7. Trentino Alto Adige 8. Sardegna 9. Sicilia 10. Isola d'Elba 11. Isola di Ischia 12. Lazio 13. Puglia 14. Basilicata 15. Umbria 16. Molise	1. Berlino (online) 2. Olanda (online)	1. Sudafrica (online)

## Il progetto #UNISGinaBOX in numeri

Corso di Studio	N. #UNISGinaBOX 2021
Corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche	922
Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	85
Corsi Master (Mobility, Creativity, Wine, Food Culture, Applied Gastronomy)	275
<b>Totale</b>	<b>1.282</b>
Totale prodotti inviati (media di 6 prodotti per Box)	N. totale di prodotti
Corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche	5.532
Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	510
Corsi Master (Mobility, Creativity, Wine, Food Culture, Applied Gastronomy)	1.650
<b>Totale</b>	<b>7.692</b>

## Le destinazioni dei viaggi didattici 2021



Online



In presenza



## Tirocini formativi

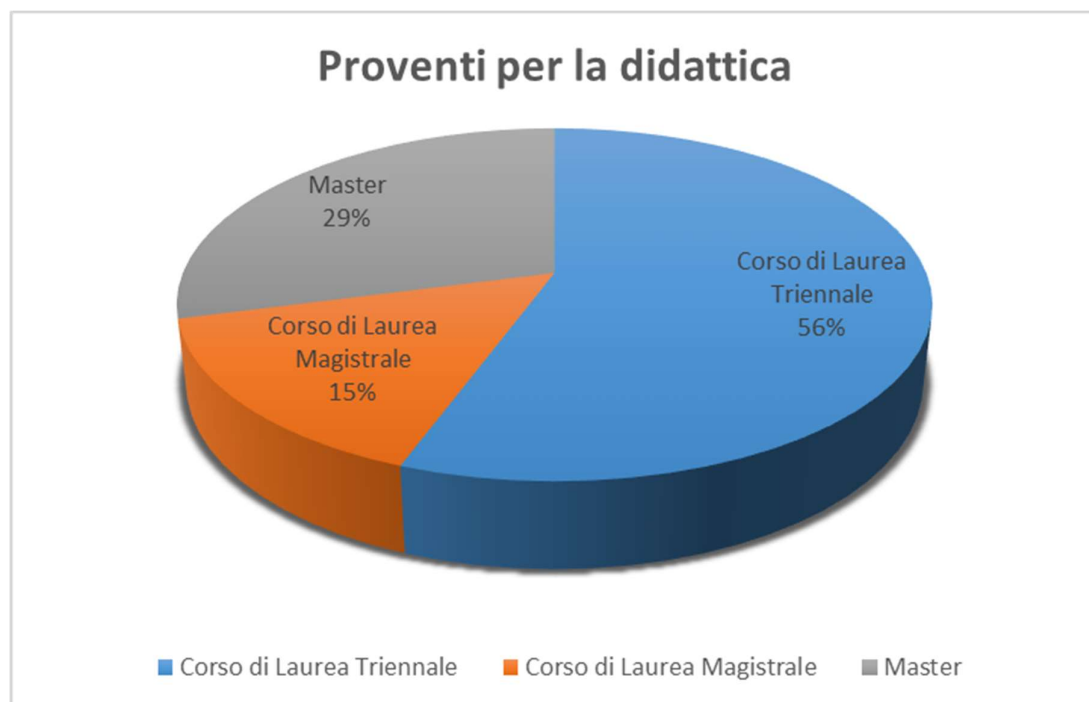
<b>Corso di Studio</b>	<b>N. Tirocini attivati nel 2021</b>	<b>di cui % estero</b>
<i>Tirocini curriculari con crediti formativi</i>		
<ul style="list-style-type: none"><li>● Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation &amp; Management</li></ul>	24	4,2%
<ul style="list-style-type: none"><li>● Master in Applied Gastronomy</li></ul>	14	28,6%
<ul style="list-style-type: none"><li>● Master of Gastronomy</li></ul>	30	30,0%
<ul style="list-style-type: none"><li>● Master in Wine Culture, Communication &amp; Management</li></ul>	17	13,5%
<ul style="list-style-type: none"><li>● Master in Food Culture, Communication and Management</li></ul>	22	27,9%
<i>Tirocini curriculari senza crediti formativi</i>	29	17,2%
<ul style="list-style-type: none"><li>● Corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche</li></ul>	11	9,1%
<ul style="list-style-type: none"><li>● Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation &amp; Management</li></ul>		
<i>Tirocini extracurriculari</i>		
<ul style="list-style-type: none"><li>● Corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche</li></ul>	1	0,0%
<ul style="list-style-type: none"><li>● Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation &amp; Management</li></ul>	1	0,0%
<ul style="list-style-type: none"><li>● Master of Gastronomy</li></ul>	1	0,0%
<ul style="list-style-type: none"><li>● Master in Wine culture, Communication &amp; Management</li></ul>	1	0,0%
<ul style="list-style-type: none"><li>● Master in Agroecology and Food Sovereignty</li></ul>	1	0,0%
<b>Totale</b>	<b>152</b>	

## **Gli studenti iscritti**

Nei primi 18 anni di attività accademica, circa 3.430 studenti si sono iscritti ai Corsi dell'Ateneo; di questi, gli stranieri sono il 44%, provenienti da più di 90 Paesi diversi. I beneficiari di esoneri dal pagamento della retta sono stati circa 330.

L'insieme dei Corsi di Studio attivati dall'Università ha fatto registrare, nel corso del 2021, la presenza media di oltre 470 studenti frequentanti con attività didattiche che si sono svolte online ogniqualvolta le misure di prevenzione della Pandemia in corso lo hanno imposto.

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

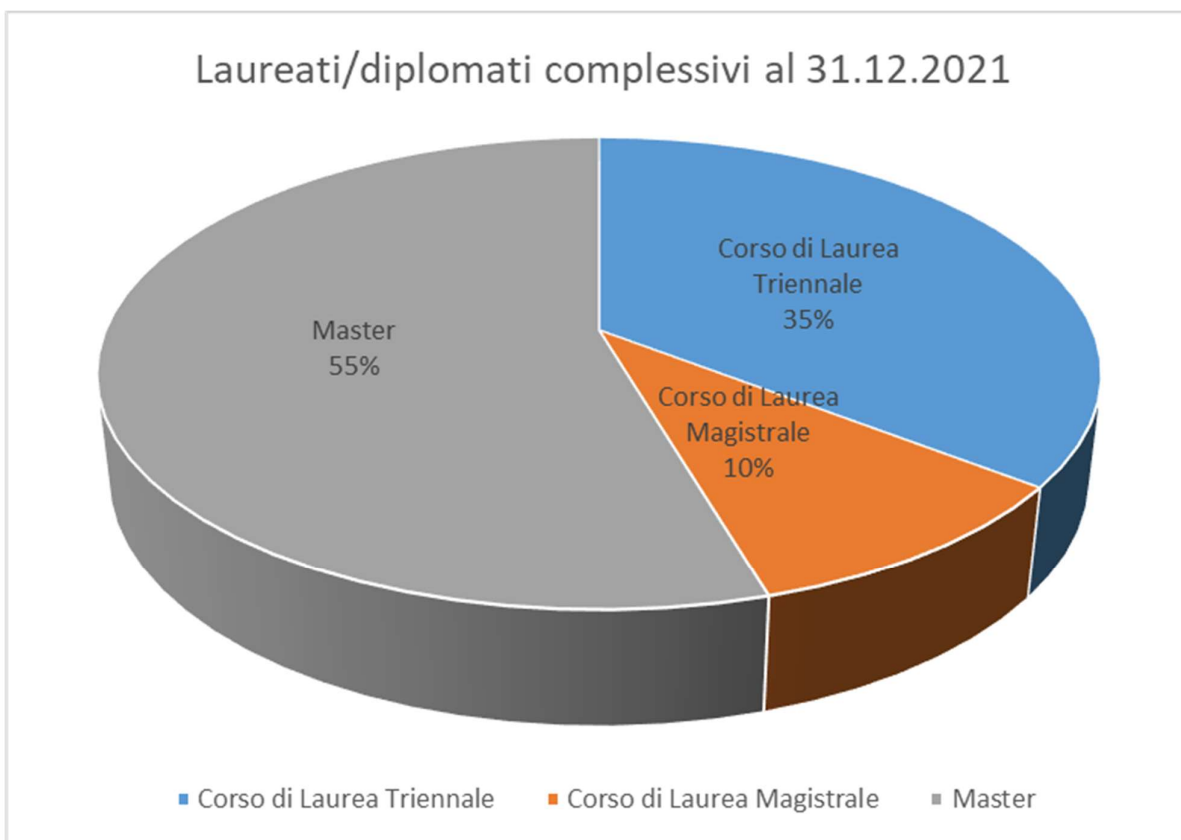




## I Laureati e i Diplomati di Master

In questi 18 anni, 2.700 studenti hanno conseguito il titolo di laurea o il diploma di master. L'87% dei nostri laureati triennali e magistrali consegue il titolo di laurea in corso, a fronte del 58,4% circa come dato nazionale<sup>1</sup>.

Corsi di studio	Laureati / Diplomati complessivi
Corso di Laurea Triennale	958
Corso di Laurea Magistrale	269
Master	1.473
<b>Totale</b>	<b>2.700</b>



1

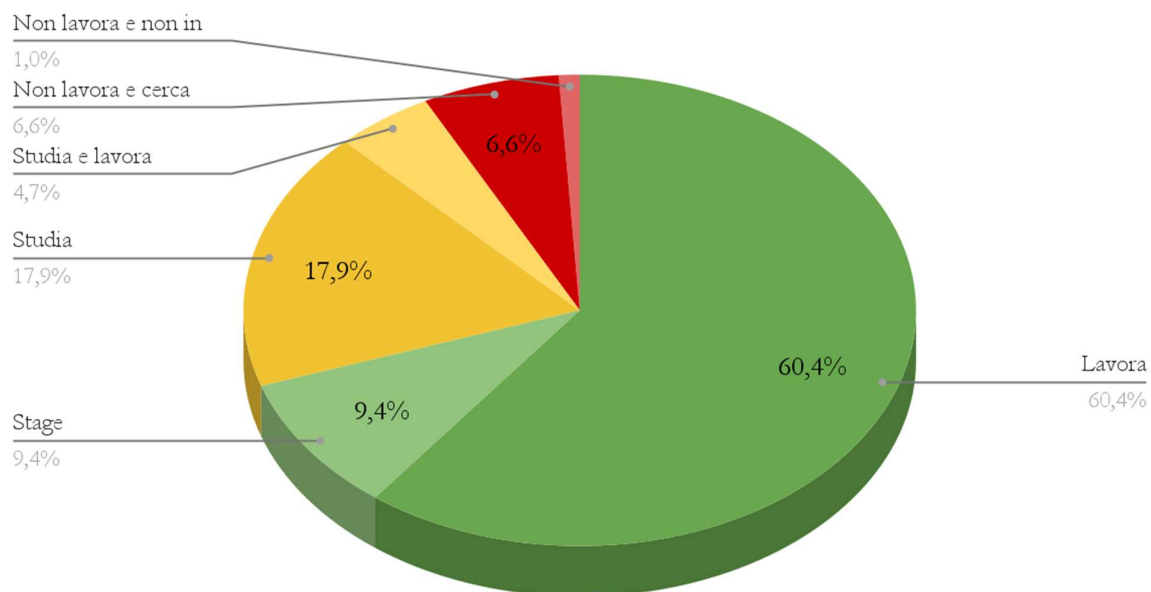
[https://www.almalaurea.it/sites/almalaurea.it/files/docs/universita/profilo/profilo2021/almalaurea\\_profilo\\_rapporto2021\\_02\\_sintesi\\_dei\\_risultati.pdf](https://www.almalaurea.it/sites/almalaurea.it/files/docs/universita/profilo/profilo2021/almalaurea_profilo_rapporto2021_02_sintesi_dei_risultati.pdf)

### La condizione occupazionale di laureati e diplomati Master dell'Ateneo

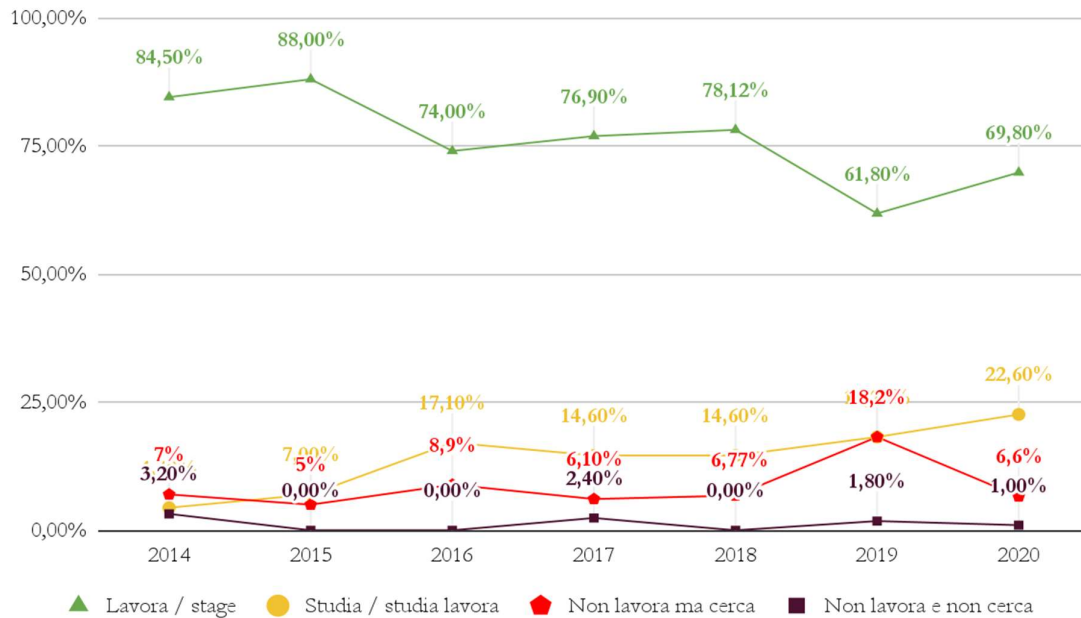
L'analisi della condizione occupazionale dei nostri laureati è svolta con interviste a 12 mesi dal conseguimento del titolo di studio. Pertanto la popolazione di riferimento dell'ultima rilevazione effettuata include i laureati/diplomati a tutti i Corsi dell'Ateneo nel corso del 2020; Gli studenti afferenti ai percorsi di Master attivati dall'Ateneo nell'anno 2020 non sono stati presi in considerazione in questa edizione poiché hanno beneficiato, a causa delle restrizioni dovute alla pandemia di Covid-19, di una sessione suppletiva per la discussione della prova finale tenutasi nel 2021.

I dati relativi ai percorsi di Master verranno quindi pubblicati quando sarà possibile avere i dati raccolti a 12 mesi dal conseguimento del titolo di studio.

Del totale dei laureati, l'86,0% ha risposto al questionario. Considerando globalmente le risposte date, la percentuale di chi è impegnato in attività lavorative, di stage o di praticantato (tutte con retribuzione economica) è pari al 69,8% degli intervistati.

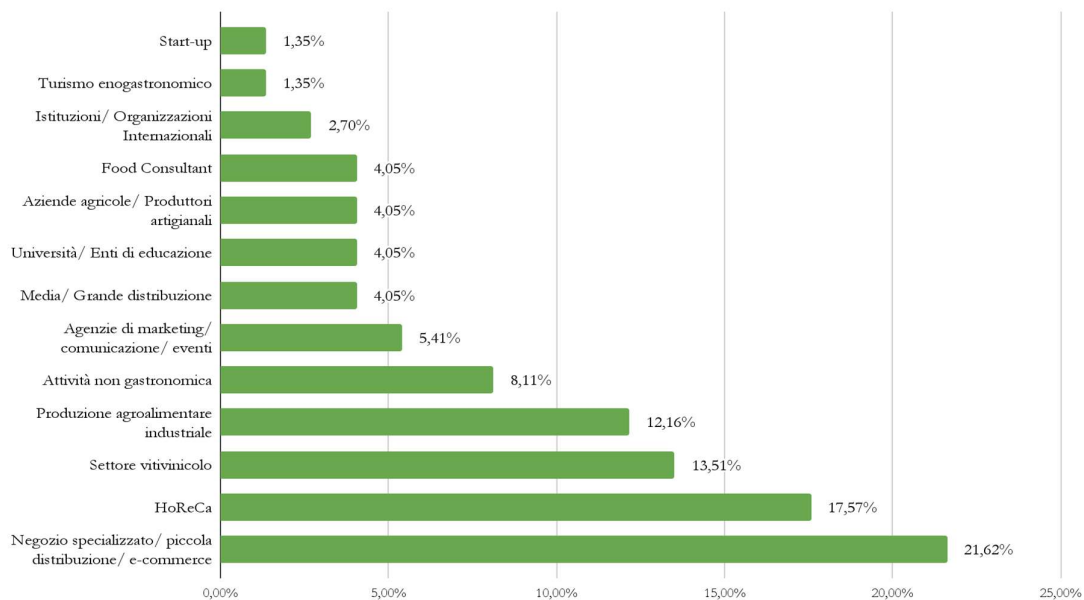


Nel grafico sottostante viene mostrato l'andamento dello stato occupazionale a 12 mesi dal titolo per gli anni 2014 - 2020.



Il settore operativo dell'azienda presso cui sono occupati gli intervistati è molto variegato. Il 21,6% degli intervistati svolge il proprio lavoro presso Negozi specializzati/ piccola distribuzione/ e-commerce; HoReCa (17,6%) e Settore Vitivinicolo (13,51%).

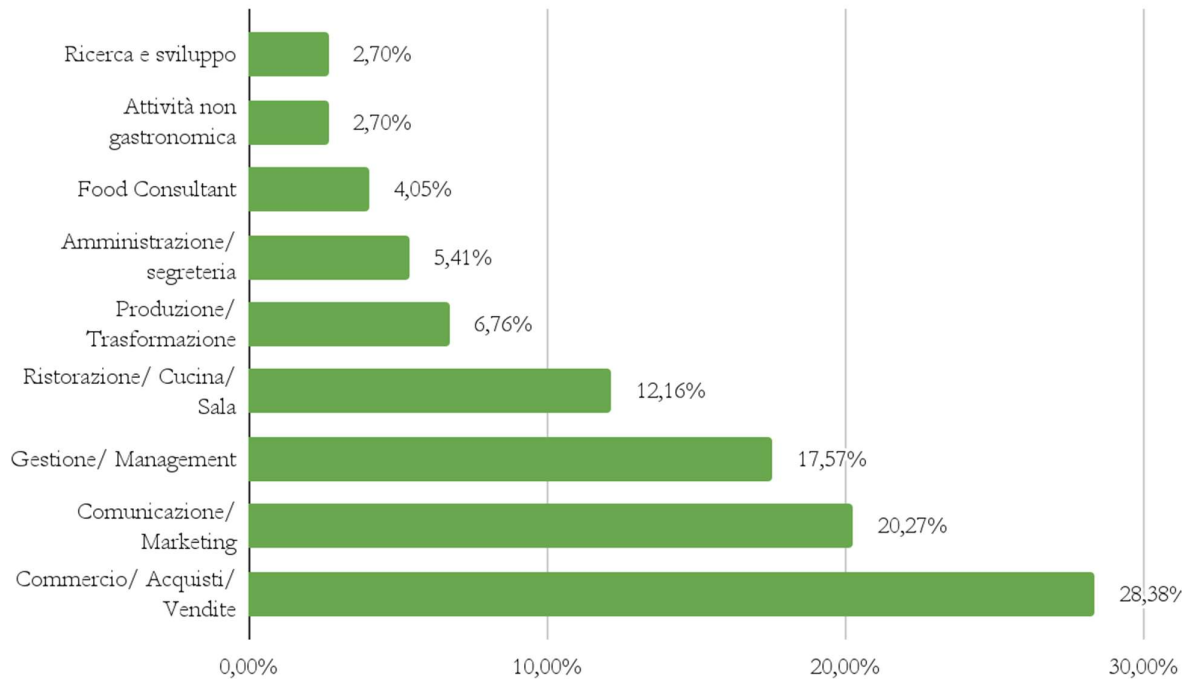
I rimanenti si distribuiscono in altre tipologie di aziende illustrate nel seguente grafico.



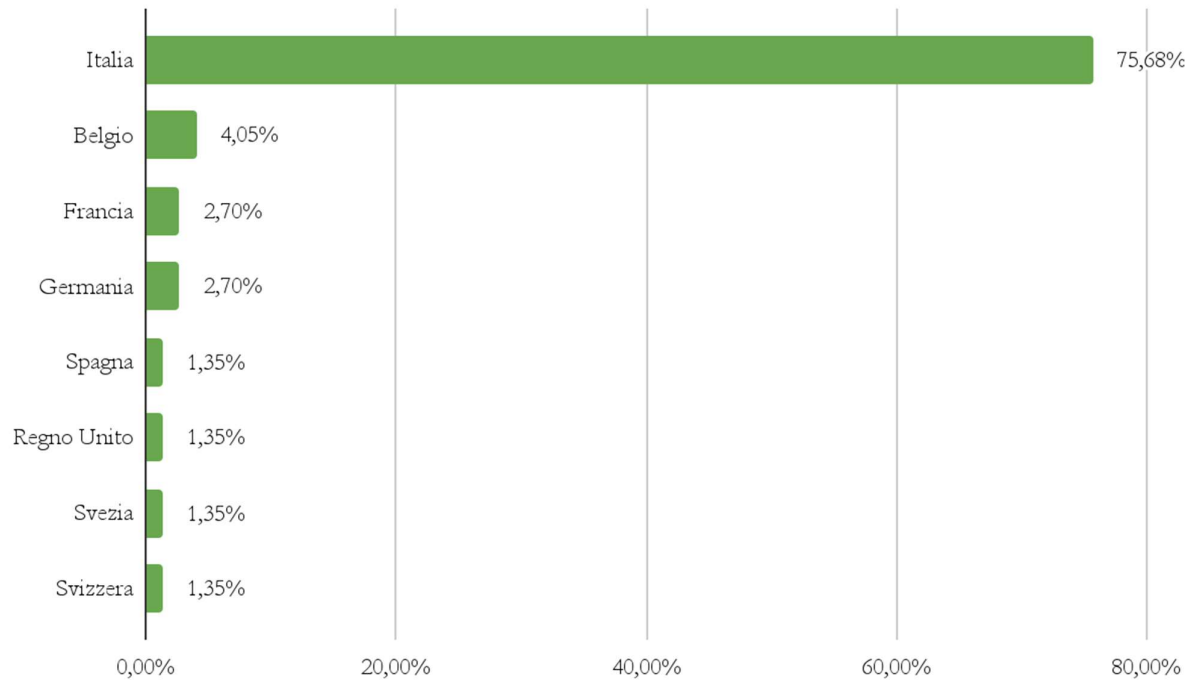


I principali settori aziendali presso i quali i nostri laureati lavorano sono rappresentati da Commercio/ Acquisti/ Vendite (28,4%) e Comunicazione/ Marketing (20,7%), seguiti da Gestione/ Management al 17,6% e Ristorazione/Cucina/Sala al 12,2%.

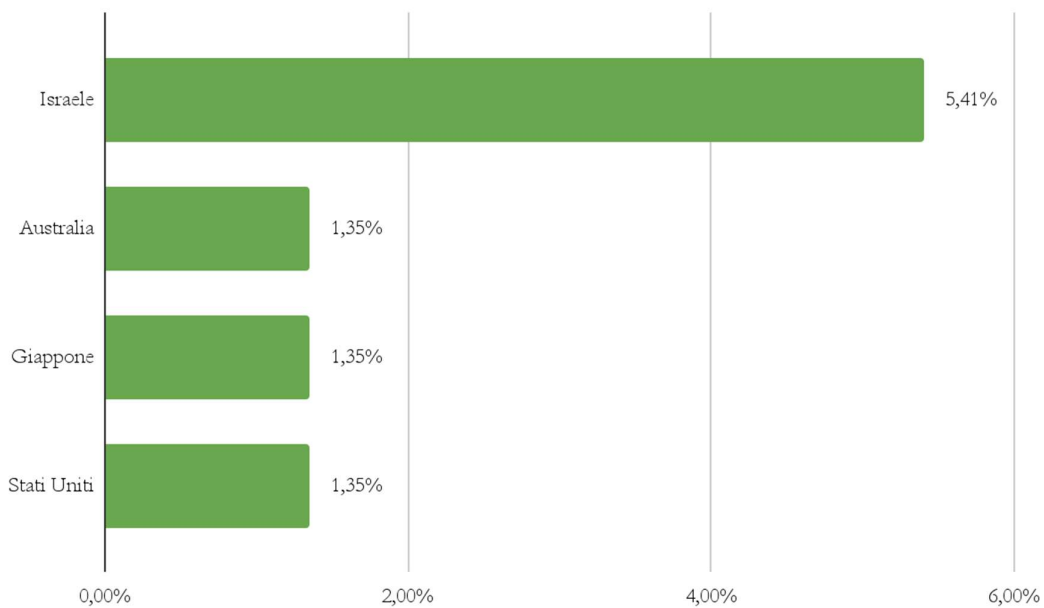
Le restanti tipologie sono indicate nel grafico sottostante.



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 continente europeo, di cui il 75,7% su quello italiano.

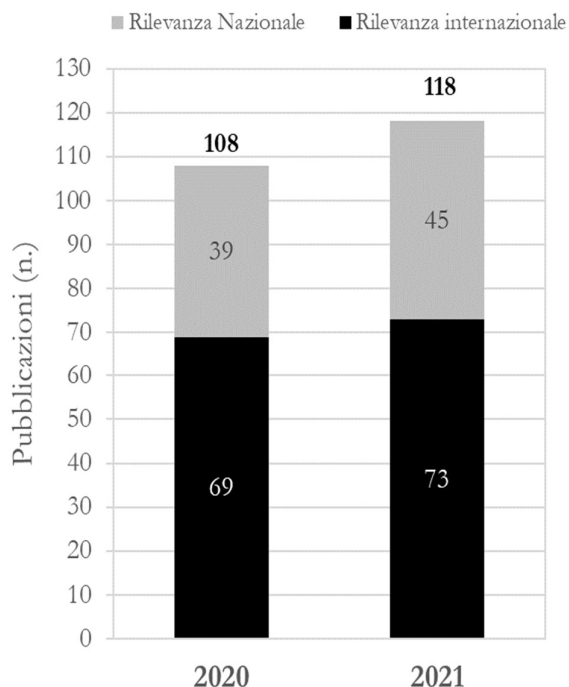


Le restanti sedi lavorative sono così distribuite.



## RICERCA

Nell'esercizio 2021, i 17 docenti di ruolo dell'Ateneo (di cui 9 professori e 8 ricercatori), gli assegnisti e i borsisti di ricerca hanno pubblicato complessivamente 118 prodotti di ricerca, tra articoli indicizzati Scopus/WoS, articoli in rivista classe A, monografie internazionali, monografie nazionali, curatele internazionali, curatele nazionali, capitoli in volumi internazionali e capitoli in volumi nazionali. Di seguito un prospetto di confronto rispetto al 2020:



Le pubblicazioni totali sono passate in termini assoluti da 108 nel 2020 a 118 nel 2021 con un aumento del 9%, mentre le pubblicazioni di rilevanza Internazionale: sono passate da 69 nel 2020 al 74 nel 2021 registrando un +7%.

Nel 2021, nonostante la fase di emergenza legata al Covid-19, le attività di ricerca non sono state interrotte. Nel corso dell'anno 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 ad oggi in essere. Nel corso del 2021, sono state presentate in totale 26 proposte progettuali in risposta a bandi internazionali e nazionali, 5 delle quali sono state finanziate e 11 ancora in fase di valutazione.

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 dall'Unione Europea, dal MIUR, e da altri enti che sono in fase di sviluppo nel corso del 2021.

1. **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.
2. **FISH - Fertilizzante idrolizzato suolo e habitat**, progetto finanziato dalla Regione Liguria (Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020), e coordinato per UNISG dalla professoressa Luisa Torri. Il progetto intende migliorare la qualità dei terreni agricoli, in un'area fortemente frammentata dal punto di vista agricolo; diminuire la necessità di irrigazione migliorando la resistenza delle colture allo stress idrico; studiare un prodotto alternativo ai pesticidi; favorire le condizioni ideali a livello biologico per l'insediamento di microrganismi benefici, diminuendo il fenomeno di inquinamento delle acque sotterranee e di eutrofizzazione, consentendo inoltre di ridurre la quantità di fertilizzanti necessaria; supportare, attraverso l'azione microbica, la crescita di piante sane, meno sensibili agli attacchi di parassiti, malattie e stress ambientali.
3. **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.

4. **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.
5. **GOODFOOD - Good teaching practices in experiential learning for effective education in embedded food systems**, progetto finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma Erasmus +, e curato per UNISG dalla professoressa Paola Migliorini. Il progetto mira a costruire una rete di istituti di istruzione superiore, comunità e territori alimentari rurali dell'UE, per sviluppare, testare e implementare attività di apprendimento esperienziale e risultati che consentano a insegnanti e studenti universitari di apprendere, esplorare e scambiare conoscenze sui sistemi alimentari incorporati e migliori pratiche per il loro futuro sviluppo e implementazione.
6. **“Circular Economy for Food Catering”** è un progetto finanziato dalla Regione Emilia Romagna (Por Fesr 2014-2020) e sviluppato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo con il socio UNISG Bibendum Group. Il concept, sviluppato per UNISG dal professor Franco Fassio, lavora per inserire nella progettazione e nell'esecuzione di catering, concetti ed accortezze legate allo sviluppo sostenibile, alla salute dell'uomo e del pianeta, alla riduzione dello spreco, dei consumi di energia, delle emissioni climalteranti, all'introduzione di cibo Buono, Pulito e Giusto, alla promozione delle aziende che si fanno portatrici del cambiamento di paradigma economico-sociale che da lineare (take, make, waste) deve diventare circolare.
7. **L4E - Learn4Earth**, progetto finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma Erasmus +, e seguito per UNISG dalla professoressa Gabriella Morini. Il progetto sviluppa strumenti, metodi e attività nuovi e innovativi per gli alunni delle scuole europee al fine di migliorare le loro capacità di azione nel campo del clima, dell'ambiente e del cibo, e per potenziare un consumo più sostenibile oggi e in futuro. Professionisti del settore alimentare, ricercatori e scuole pubbliche di 6 paesi europei si sono riuniti per concentrarsi su attività che promuovono argomenti nel campo del Farm to Fork, della filiera alimentare, della gestione dei rifiuti alimentari, ecc.



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. **PASS - Piemonte e Accademia per lo Sviluppo Sostenibile**, è finanziato dal "Bando per promuovere progetti di ricerca a supporto dell'attuazione della strategia nazionale per lo sviluppo sostenibile" finanziato dal MIBACT – Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare. Il progetto, curato per UNISG dal professor Franco Fassio, mira a rafforzare la governance regionale per lo sviluppo sostenibile, definendo nuovi modelli collaborativi Atenei-Regione e uno specifico indirizzo della terza missione delle università. PASS intende affiancare le attività di sviluppo della Strategia Regionale per lo Sviluppo Sostenibile (SRSvS) e innescare, indirizzare e supportare la formazione di una prospettiva innovativa sullo sviluppo sostenibile, il re-thinking concertato di piani e programmi e l'ampliamento della governance collaborativa al territorio.
10. **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.
11. **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.

12. **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 Kenya, comprendente università, centri di ricerca, istituzioni pubbliche e presidi Slow Food. Nell'ambito del progetto, l'Università 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.
13. **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 ovini 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.
14. **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.



15. **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.
  
16. **RADIANT – ReAlisingDynamIc vAlue chaiNs for underuTilised crops**, progetto finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma HORIZON 2020 (Research and communication action). Il progetto è coordinato da Universidade Catolica Portuguesa e sviluppato in collaborazione con 28 partner europei e internazionali. Il progetto, curato per UNISG dalla professoressa Paola Migliorini, si propone di realizzare una serie di soluzioni strategiche e completamente inclusive, supportate da strumenti pratici e metodi di coinvolgimento multi-attore, per realizzare catene di valore dinamiche per colture sottoutilizzate.
  
17. **FUSILLI – Fostering the Urban food System Transformation through Innovative Living Labs Implementation**, progetto finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma HORIZON 2020 (Innovation action). Il progetto è coordinato dalla Fundacion Cartif e sviluppato in collaborazione con 39 partner europei. Il progetto, dove UNISG ricopre il ruolo di Terza Parte del Comune di Torino, è curato dal professor Franco Fassio e intende superare gli ostacoli attualmente presenti per lo sviluppo e l'attuazione di politiche alimentari integrate e sistemiche in modo da permettere la transizione verso sistemi alimentari sostenibili nelle aree urbane, periurbane e rurali.
  
18. **AE4EU -Agroecology for Europe**, progetto finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma HORIZON 2020 (Coordination and support action). Il progetto è coordinato da Institut Superieur D'agriculture Rhone Alpes, con sede a Lione, e sviluppato in collaborazione con 11 partner europei e internazionali. Il progetto, curato per UNISG dalla professoressa Paola Migliorini, contribuirà alla ricerca in campo agroecologico e allo sviluppo dell'innovazione



attraverso lo sviluppo di una road map e un quadro per una rete europea di Agroecological Living Lab (LL) e Infrastrutture di Ricerca (IR).

19. **Germonte 3 – Germoplasma del Piemonte: valorizzazione attraverso la comunicazione**, progetto finanziato dall'Assessorato Agricoltura Regione Piemonte tramite fondi del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Il progetto vede come capofila UNISG e come partner: l'Università degli Studi di Torino – DISAFA, l'Associazione Asci Piemonte, l'Associazione Antichi Mais e AIAB Piemonte. Il progetto, curato per UNISG dalla professoressa Paola Migliorini, è volto alla realizzazione di azioni destinate alla tutela ed alla valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo ed alimentare.
  
20. **DIGI GASE – Development of Digital Education Competencies of Gastronomy and Culinary Arts Departments in Higher Education Institutions**, progetto finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma Erasmus +, e seguito per UNISG dalla professoressa Luisa Torri. Il progetto DIGI-GASE mira a migliorare la capacità degli istituti di istruzione superiore e le capacità professionali dei docenti che lavorano nei dipartimenti di gastronomia e/o arti culinarie.



## 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 commissionati da aziende private ed enti tra cui Partner Strategici e Sostenitori dell'Ateneo.

Tra i principali si citano:

1. **Altrefiamme.** Progetto di analisi sensoriale sulla carne cotta con sei differenti legni per valutare la differenza a livello sensoriale tra ogni campione.
2. **Beeopak.** Test di analisi sensoriali sull'utilizzo del loro prodotto (packaging primario in cera d'api, cotone e resina di pino) rispetto alla generica pellicola plastica. Svolto anche analisi chimiche (con Lab Chimico CCIAA) sull'involucro e shelf life e test visivi (alle Tavole) sulla conservazione dei prodotti in Beeopak vs pellicola.
3. **Food Industry Monitor,** osservatorio sulle performance economico-finanziarie del settore food & beverage italiano, progetto finanziato da Banca del Ceresio
4. **Riva degli Etruschi:** supporto nella riorganizzazione e riqualificazione delle aree di ristorazione, definizione di un modello agricolo funzionale e integrato alla struttura e elaborazione e sviluppo attività ludico educative relative all'area di sensorialità, della biodiversità e cultura alimentare e organizzazione piano di formazione del personale
5. **SMAQ:** progetto realizzato per conto della fondazione CRC. Coordinamento del progetto relativo alla digitalizzazione per valorizzare le imprese agroalimentari e la creazione della Community e dei processi di tracciabilità delle aziende agroalimentari della provincia di Cuneo.
6. **Findomestic:** supporto nello sviluppo del capitolato per la nuova mensa aziendale
7. **San Bernardo:** fase iniziale di progetto nello sviluppo del prodotto Spuma, con forte caratterizzazione piemontese attraverso tre aree didattiche: etnobotanica, antropologia e analisi sensoriale



8. **Flowe:** progettazione di contenuti video per la piattaforma del conto on line Flowe di Banca Mediolanum rivolta ai giovani, con oltre 700.000 utenti, su consigli di come rendere più circolare e sostenibile la cucina domestica, in collaborazione con Food Lab UNISG
9. **Bibendum:** fase finale del progetto di ricerca applicata sul fronte della realizzazione della Circular Economy For Food in ambito Catering
10. **Elior:** test di analisi sensoriale per capire la differenza tra 2 piatti (un primo base pasta e un secondo base carne) preparati con modalità diverse (preparate sul momento, cotte sottovuoto o conservate in atmosfera protettiva (MAP) e rigenerate in microonde).
11. **Filiera Futura:** ricerca sullo stato e potenzialità della filiera agroalimentare italiana e individuazione delle aree e obiettivi di intervento.
12. **Lucart:** conclusione del progetto sulla realizzazione di una campagna social tramite video di approfondimento su prodotto vegetali, sviluppata in collaborazione con il Cinema Lab UNISG e agenzia di comunicazione dell'azienda
13. **Eurostampa:** continua la collaborazione nata nel 2013 nel coinvolgimento degli studenti UNISG nell'elaborazione artistica di etichette, in collaborazione con l'Innovation LABELS dell'azienda che ha abbinato la creatività con le più innovative tecniche e materiali di stampa.
14. **Benefood:** focus group con esperti UNISG su 10 smoothies per valutare gli aspetti sensoriali; dal gusto al texture alla scelta delle materie prime.
15. **Camst:** La redazione di 100 ricette nuove con relativi food cost e una relazione sui trend e scenari della ristorazione collettiva
16. **Millbo/Colussi:** Addestramento di un panel di assaggiatori su farine e germogli diverse. Test di analisi chimiche su nuovi prodotti da forno utilizzando germogliati vs non per vedere la differenza
17. **Regione Piemonte: MISE:** creazione di un video sul packaging sostenibile. Creazione di contenuti per il sito UBO sulla sensibilizzazione delle persone nelle pratiche sostenibili a livello domestico
18. **Regione Piemonte: MATTM:** Identificazione delle principali problematiche che caratterizzano il sistema piemontese dell'agroalimentare in relazione alla transizione verso un modello di economia circolare. Ricerca delle best practice nel campo della Circular Economy for Food, applicabili al contesto regionale.
19. **Andriani:** creazione di un indice sui parametri della sostenibilità da dare ai fornitori dell'azienda
20. **Noberasco:** sviluppo con la Food Communication Agency UNISG della parte di comunicazione del progetto di valorizzazione della filiera italiana delle arachidi.
21. **Progetto Savor:** in collaborazione con la CCIAA Torino, settore Sviluppo e Competitività, Lab CCIAA To, Regstral Corp (USA) e Ponte PR Marketing (partner USA) percorso di business



development per introdurre prodotti delle aziende partecipanti nei cataloghi dei due buyer statunitensi selezionati.

22. **MAMU:** Sviluppo di Catalogo Natalizio e photo shooting, Attivazione di pagine su Wordpress e banner sul sito, Campagna di natale creazione di contenuto photo shooting creazione di ADV su AdsManager.
23. **Slow Food Coffee Coalition:** Sviluppo di: Architettura dei messaggi, Strategia del brand, Identità del brand e Strategia per i Social Media

Nel 2020 è nato il Laboratorio di Sostenibilità ed Economia Circolare di UNISG, con l'obiettivo di supportare imprese, enti ed istituzioni, per sviluppare ricerca applicata e supporto a processi di innovazione in ambito di economia circolare e sviluppo sostenibile, l'attività del laboratorio è proseguita anche nell'esercizio 2021.

### 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 2021, l'Ufficio Executive Training ha organizzato 20 percorsi di formazione per esterni per un totale di 167 ore e rivolti a 570 persone. Tra questi percorsi di formazione, 3 sono stati erogati per i nostri Partner Strategici, 1 per i Soci Sostenitori e altri per istituti e professionisti. La formazione è stata svolta in lingua italiana e in lingua inglese con organizzazioni ed aziende provenienti dall'Italia e la Danimarca, il Giappone, la Svizzera e gli Stati Uniti. Le tematiche più ricorrenti per la formazione sono state l'analisi sensoriale, la biodiversità e la sostenibilità, il vino e la trasformazione gastronomica in cucina.



## 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

**UNISG+**, piattaforma di corsi online per il grande pubblico. La piattaforma è attiva da novembre 2021 con due corsi completi "Storia della cucina italiana" e "Il mondo del caffè". Nel 2022 sono in previsione altri 4 corsi completi e una serie di corsi brevi. Tutti i corsi sono fruibili, anche grazie a sottotitoli, in italiano e in inglese.

### ➤ EVENTI

#### **Cheese - XIII edizione**

Dal 2004 UNISG partecipa all'evento, organizzato da Slow Food, con uno stand informativo e varie iniziative che si svolgono principalmente nello stand. Particolarmente significativa la partecipazione di quest'anno perchè è stato il primo evento in presenza dopo marzo 2020. Presso lo stand si sono alternati workshop, conferenze, tavole rotonde, aperte agli studenti e al pubblico generico dell'evento.

#### **Inaugurazione Anno Accademico - Graduation Day**

A settembre/ottobre, l'evoluzione della pandemia ha permesso di organizzare dopo un anno, due eventi in presenza a Pollenzo significativi per la comunità:

- la cerimonia di conferimento del diploma di laurea o master per tutti gli studenti che hanno discusso la tesi a distanza.



- l'inaugurazione dell'anno accademico con la lectio magistralis di Renzo Piano

### **Cibus Forum - Fiere di Parma 2-3 settembre 2021**

Stand istituzionale UNISG all'interno della manifestazione dedicata alla Food Industry al fine di promuovere i servizi dell'Ateneo rivolti alle aziende agroalimentari, il personale di Relazioni Esterne e Partnership ha partecipato a diverse conferenze e incontri programmate dall'ente fiera.

### **Food Industry Monitor**

È stata presentata on line l'edizione 2021 del Food Industry Monitor attraverso il media partner CNBC, con due repliche sul loro canale televisivo. la diretta è stata seguita oltre che dal network UNISG anche da diversi altri contatti

### **Altri eventi**

L'UNISG ha partecipato ad alcune fiere di orientamento che si sono tenute online nella prima parte dell'anno e in presenza nella seconda parte.

L'UNISG ha partecipato, insieme agli altri tre atenei piemontesi, a un'attività di promozione congiunta durante le ATP Finals che si sono tenute a novembre a Torino

La sede dell'Università è stata inserita come una delle mete delle Giornate di Primavera FAI 2021



## STRUTTURE A SUPPORTO DI DIDATTICA, RICERCA E TERZA MISSIONE

L'Ateneo è dotata di 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. Nel corso dell'esercizio 2021, a causa delle misure contenitive della pandemia da Covid\_19, le Tavole Accademiche si sono riorganizzate per fornire un servizio di preparazione pasti in modalità da asporto con consegna in sede e a Bra, presso strutture individuate, in modo da garantire anche nei giorni di didattica online la possibilità agli studenti di usufruire del servizio.

**Local – Bottega alimentare**, progetto che si propone di favorire la Piccola Distribuzione Organizzata e valorizzare l'importanza dei piccoli produttori. Dal punto di vista giuridico il progetto è stato realizzato con la costituzione di una S.r.l partecipata al 100% dall'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche.

**Laboratorio di Analisi Sensoriale** equipaggiato con 24 cabine sensoriali dotate di computer per la raccolta automatica dei dati tramite un software gestionale dedicato, e una cucina completamente attrezzata per la preparazione e conservazione dei campioni alimentari. L'elevato numero di cabine



sensoriali è particolarmente adatto per test sensoriali e di consumo che coinvolgono un gran numero di valutatori al fine di indagare l'accettabilità del consumatore per ingredienti e prodotti alimentari innovativi.

**Laboratorio Cinema**, un laboratorio permanente che produce, analizza e insegna lo storytelling con il video. Il laboratorio collabora con singoli docenti e altri dipartimenti dell'Ateneo nell'elaborazione di progetti di ricerca accademica e progetti di innovazione per aziende, contesti produttivi e culturali. Le tipologie di prodotti audiovisivi comprendono documentari creativi, film antropologici, video interattivi, video di ricerca accademica, cortometraggi, spot pubblicitari, produzioni di realtà virtuale, sperimentazione di realtà aumentata ed esperienze immersive.

Una **biblioteca** specializzata in riviste e libri sulle scienze gastronomiche.

**Pollenzo Food Lab** (PFL), parte integrante dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, nasce con lo scopo di offrire una formazione complessa che armonizzi le “scienze” (di base, umane e sociali) con le “pratiche” gastronomiche (cucina, panificazione, orticoltura) con un focus su temi di attualità: sostenibilità sociale e ambientale, alimentazione, benessere e piacere con coscienza. Le attività che si svolgono nel PFL seguono un modello didattico originale e innovativo il cui scopo è sostenere e alimentare la gastronomia e passione culinaria, con grande attenzione alla sostenibilità e alla creatività. Le moderne tecnologie e le competenze multidisciplinari degli istruttori consentono di sfruttare appieno uno spazio progettato per funzionare come un'agorà della Grecia antica, dove le conoscenze vengono scambiate orizzontalmente. Il PFL è composto da un'aula, una cucina didattica per esercitazioni pratiche e una cucina professionale. Il supporto high-tech e uno spazio versatile consentono piena libertà di apprendimento e sperimentazione.



## Aspetti Amministrativi

Emergenza sanitaria Covid-19

In prossimità dell'avvio dell'A.A. 2020/2021, gli Organi di Ateneo avevano espresso chiara la volontà di attivare, da settembre 2020, la didattica prevalentemente in presenza, con l'obiettivo di assicurare agli studenti di vivere appieno sul campo la didattica esperienziale, elemento peculiare dei Corsi di Studio, e la vita del campus, beneficiando dell'interazione tra studenti e docenti e tra gli studenti stessi.

Pertanto, l'Ateneo si è concretamente attivato per creare le condizioni per realizzare quanto dichiarato,

- dotandosi di strutture aggiuntive dove ospitare le lezioni, al fine di accogliere in sicurezza gli studenti, rispettando le disposizioni in materia di distanziamento personale;
- organizzando il calendario didattico in modo da distribuire in modo più efficace le lezioni nelle aule disponibili;
- prevedendo la realizzazione di contenuti didattici digitali di qualità, a supporto della didattica in presenza;
- garantendo la possibilità di seguire le attività didattiche anche in streaming.

L'attività didattica nel corso dell'A.A. 2020/2021, nonostante gli sforzi fatti dall'Ateneo, a causa dell'aggravarsi della situazione emergenziale, dopo un primo avvio in presenza, è stata più volte costretta a interrompersi e a svolgersi a distanza.

Di seguito un sintetico riepilogo di quanto verificatosi:

- ❖ attività didattica a distanza per il Corso di Laurea, il Corso di Laurea Magistrale e i Master, dal 5/11/2020 al 29/01/2021, secondo quanto stabilito dal DPCM del 3 novembre 2020 e dal DPCM del 3/12/2020;
- ❖ riavvio delle attività didattiche in presenza per i tutti i Corsi a partire da 1/02/2021, secondo quanto stabilito dal DPCM del 14/01/2021 e dalle successive indicazioni del Comitato Regionale di Coordinamento Universitario del Piemonte;
- ❖ attività didattica a distanza dall'8/03/2021 al 20/03/2021, secondo quanto stabilito dall'ordinanza del Presidente della Regione Piemonte del 5/03/2021 e dalle indicazioni del Comitato Regionale di Coordinamento Universitario del Piemonte (CORECO);
- ❖ svolgimento delle lezioni e degli esami a distanza fino al 23/04/2021, secondo quanto stabilito dal DL del 12/03/2021 a causa del passaggio della Regione Piemonte nella cosiddetta "zona rossa";
- ❖ riavvio delle attività didattiche di tutti i corsi in presenza a partire dal 26/04/2021, a seguito del passaggio della provincia di Cuneo nella cosiddetta zona arancione.

L'Ateneo ha costantemente assicurato la trasparenza delle azioni adottate in seguito ai diversi provvedimenti regionali e nazionali e della situazione contagi in Ateneo mediante pubblicazione



nell'apposita sezione del sito web di Ateneo dedicata all'emergenza Coronavirus (<https://www.unisg.it/coronavirus-aggiornamenti-comunita-universitaria/>).



## **FATTI DI RILIEVO AVVENUTI DOPO LA CHIUSURA DELL'ESERCIZIO**

### **DIDATTICA**

I corsi attivati nel 2022 sono i seguenti

#### Corsi di Laurea

- Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche - avvio a settembre 2022
- Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management - avvio a settembre 2022
- Corso di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics

#### Master

- Master in Food Culture, Communication & Marketing - avvio a marzo 2022
- Master in Agroecology and Food Sovereignty - avvio a settembre 2022
- Master in New Food Thinking - avvio a ottobre 2022
- Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility - avvio a ottobre 2022
- Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts - avvio a ottobre 2022

#### Dottorato

- Corso di Dottorato Interateneo in Ecogastronomia, Scienze e Culture del Cibo, in collaborazione con Unito - avvio a ottobre 2022

## **Istituzione del nuovo Corso di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics**

Nelle prime settimane dell'esercizio 2022 si è completato il processo di istituzione del nuovo Corso di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics che, a partire dall'A.A. 2022/2023, arricchirà l'offerta formativa del nostro Ateneo, affiancandosi agli attuali Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche e Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation and Management. Gli Organi di Ateneo hanno deliberato l'istituzione di questo nuovo Corso di Studi con l'obiettivo di formare



- per il settore privato, operatori e manager della comunicazione e del marketing aziendale esperti del sistema alimentare globale, del commercio alimentare internazionale, dei mercati e delle culture internazionali del cibo nella loro diversità e peculiarità, dai punti di vista della produzione, dello scambio e del consumo, capaci di individuare e adottare politiche d'impresa innovative e sostenibili;
- per il settore pubblico e no-profit, esperti dei sistemi alimentari e culture alimentari internazionali e delle agende e del funzionamento delle organizzazioni internazionali, governative e non governative, attive nel campo dell'alimentazione e dell'agricoltura, capaci di operare efficacemente all'interno di queste a supporto dei policy-maker e, in prospettiva, come nuovi dirigenti capaci di proporre politiche orientate alla sicurezza, alla sostenibilità, alla giustizia e alla sovranità alimentare.

Il nuovo Corso di Laurea Magistrale fornirà agli studenti conoscenza delle principali gastronomie mondiali; dell'importanza che il cibo sempre più riveste nelle relazioni internazionali e nella promozione turistica, politica ed economica di nazioni, regioni e città; delle politiche internazionali del cibo e delle istituzioni e organizzazioni operanti nel settore; della realtà industriale, finanziaria e commerciale delle aziende alimentari operanti a livello internazionale; della sostenibilità ambientale, sociale e culturale dei sistemi alimentari internazionali e locali; delle dimensioni della giustizia alimentare, della sovranità alimentare e dei diritti delle comunità indigene; e delle migrazioni umane come componente fondamentale nella formazione del lavoro e dell'impresa nelle diverse filiere alimentari, del mutamento e dell'evoluzione delle gastronomie del mondo, e della costruzione di reti commerciali e di scambio di expertise tra luoghi e culture diverse.

Conformemente alle disposizioni ministeriali in materia di accreditamento dei Corsi di Studio, per l'istituzione del suddetto Corso di Laurea Magistrale, l'Ateneo ha deliberato un piano di selezione di nuovi professori e ricercatori che contribuirà a incrementare l'organico dei propri docenti di ruolo, impegnati nell'attività didattica, di ricerca e di terza missione.



## RICERCA

Nel corso del primo trimestre 2022 sono proseguite le attività di presentazione di proposte di ricerca di base in risposta a bandi nazionali ministeriali ed europei, in linea con il Piano Strategico 2019-2023. A fine marzo 2021 erano già state presentate 16 proposte progettuali in risposta a bandi HORIZON EUROPE (5), bandi transnazionali PRIMA (3), MIUR-PRIN (5) ed altri bandi nazionali e internazionali (3).

Inoltre, l'Area Ricerca ha lavorato alle misure collegate al PNRR emanate dal MUR. In particolare, in collaborazione con gli altri atenei piemontesi, UNISG ha presentato in qualità di soggetto affiliato allo spoke una proposta in risposta all'Investimento 1.5 – Creazione e rafforzamento di “Ecosistemi dell'innovazione”, costruzione di “leader territoriali di R&S” – nell'ambito della Missione 4 “Istruzione e ricerca” – Componente 2 “Dalla ricerca all'impresa” del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (di seguito PNRR).

Inoltre, sempre in collaborazione agli atenei piemontesi, UNISG ha partecipato alla stesura dei contenuti per la proposta presentata sull'investimento 3.1, “Fondo per la realizzazione di un sistema integrato di infrastrutture di ricerca e innovazione” nell'ambito della Missione 4 “Istruzione e ricerca” – Componente 2 del PNRR.



## TERZA MISSIONE

### Attività svolta in conto terzi (fatte e previste per il 2022)

1. **Beeopak.** Conclusione del progetto di analisi sensoriali, chimica e visiva sulla shelf life di diversi prodotti conservati con il loro involucro vs la generica pellicola plastica.
2. **Food Industry Monitor,** osservatorio sulle performance economico-finanziarie del settore food & beverage italiano, progetto finanziato da Banca del Ceresio
3. **Epta Group SA.** Creazione di un libretto informativo da fornire alla rete vendita Epta per dialogare meglio con i clienti: sui prodotti freschi e pasticceria, conservati in celle frigo.
4. **Riva degli Etruschi:** supporto nella riorganizzazione e riqualificazione delle aree di ristorazione, definizione di un modello agricolo funzionale e integrato alla struttura e elaborazione e sviluppo attività ludico educative relative all'area di sensorialità, della biodiversità e cultura alimentare e organizzazione piano di formazione del personale
5. **SMAQ:** progetto realizzato per conto della fondazione CRC. Coordinamento del progetto relativo alla digitalizzazione per valorizzare le imprese agroalimentari e la creazione della Community e dei processi di tracciabilità delle aziende agroalimentari della provincia di Cuneo.
6. **San Bernardo:** supporto nello sviluppo del prodotto Spuma, con forte caratterizzazione piemontese attraverso tre aree didattiche: etnobotanica, antropologia e analisi sensoriale
7. **Granarolo:** test di analisi sensoriale per valutare il gradimento della loro salsiccia vegetale in confronto a quella di 3 loro competitor. Il test comprende un'analisi descrittiva del prodotto dal punto di vista sensoriale.
8. **Nourishing School:** progetto sull'effetto del Covid sui bambini nel momento di consumo dei pasti nelle mense scolastiche
9. **Iori/Rewilding:** progetto di sviluppo prodotto nuovo (succo a base di carote) valorizzando i prodotti di scarto dell'azienda
10. **Comieco:** la mappatura del packaging nella GDO
11. **Longino:** produzione di video con docenti e assegnisti UNISG sulle fasi di produzione di alcuni prodotti alimentari dell'azienda
12. **Akta:** focus group e sviluppo di 3 ricette di liofilizzati per sportivi



Progetti sviluppati con il Laboratorio di Sostenibilità:

1. **Regione Piemonte: MATTM** - conclusione del progetto sullo sviluppo sostenibile delle filiere agroalimentari piemontesi
2. **Green Pea Building:** declinazione dell'approccio sistemico e circolare riguardo il concetto progettuale dell'edificio Green Pea, dell'intorno e del quartiere, il ruolo del cibo, i servizi interni per i condomini e il coinvolgimento dei futuri fruitori dell'immobile
3. **Eolico - Progetto Off-Shore:** costruzione di tre parchi eolici offshore che si estendono complessivamente su una superficie di circa 500 km<sup>2</sup>. Redazione dello Studio di Impatto Ambientale e delle relazioni tecniche specialistiche necessarie per la presentazione della VIA.
4. **Novamont:** progetto sui polimeri biodegradabili, il tipo di colonizzazione da parte di batteri e il processo di biodegradazione batterica

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.

### 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 ha riprogrammato tre edizioni estive della Summer School previste nel mese di luglio 2022. La prima avrà come tema il pane e la panificazione, la seconda affronterà invece il tema della Scienza in cucina, i 5 sensi della trasformazione gastronomica e la terza il vino, dalla vigna al bicchiere.

### Informativa sull'impatto causato dal conflitto Russia Ucraina

Il conflitto scoppiato tra Russia e Ucraina il 24 febbraio 2022 e tuttora in corso, non pare determinare, al momento, effetti particolarmente negativi sui conti e sulle prospettive dell'ente, in considerazione del fatto che non sono ravvisabili esposizioni particolari nei confronti di soggetti residenti in quei territori o soggetti che potrebbero subire contraccolpi notevoli e in tempi particolarmente stretti dal conflitto in



corso. Ciò non di meno, l'ente potrebbe rimanere esposto a difficoltà che alcuni dei propri clienti potrebbero subire dalla difficile situazione venutasi a creare.

Si segnala inoltre che in data 05/04/2022 il Comitato Esecutivo ha deliberato un bando per una borsa di studio destinata a profughi provenienti dall'Ucraina per l'anno accademico 2021/2022. Il bando è stato pubblicato in data 06/04/2022.

## 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 2021

Al Consiglio di Amministrazione dell'Università.

Nel corso dell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2021 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 2021, approvato dal Comitato Esecutivo nella riunione del 19 aprile 2022 e comunicato al Collegio dei Revisori unitamente alla Relazione sulla gestione, le cui risultanze sono in appresso riportate:

Stato patrimoniale	Euro
Immobilizzazioni	3.508.938
Attivo circolante	8.655.819
Ratei e risconti attivi	479.030
<b>Totale attivo</b>	<b>12.643.787</b>
Patrimonio	1.531.782
Fondi e TFR	2.652.445
Debiti	3.278.250
Ratei e risconti passivi	5.181.310
<b>Totale passivo</b>	<b>12.643.787</b>

Conto economico	Euro
Proventi operativi	9.177.846
Costi operativi	(9.101.426)
<b>Differenza tra proventi e costi operativi</b>	<b>76.419</b>
Proventi ed oneri finanziari	(19.217)
Proventi ed oneri straordinari	109.994
<b>Risultato ante imposte</b>	<b>167.196</b>
Imposte	(122.804)
<b>Utile d'esercizio</b>	<b>44.392</b>

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 nota 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;
- 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 nota integrativa espone i principi di redazione adottati per la formazione del Bilancio;
- 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;
- di aver verificato la consistenza e la movimentazione dei fondi per rischi, anche su crediti, e per oneri e di averne riscontrato l'adeguatezza;
- 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.

La Nota Integrativa riporta l'informativa di cui all'art. 1, comma 125, della legge 124/2017, relativamente alle somme di denaro 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.

Richiamiamo l'attenzione sulla nota dal titolo "Premessa sulla continuità aziendale" inserita nella Nota Integrativa, nella quale gli amministratori ricordano 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. Gli amministratori ritengono che le

decisioni che l'Ateneo ha assunto consentiranno all'Università di continuare a operare come entità in funzionamento nel prevedibile futuro, ed è per tale ragione che il Bilancio è stato predisposto nella prospettiva della continuità aziendale.

Evidenziamo che, al fine di verificare l'appropriatezza di tale principio, gli amministratori predispongono annualmente e aggiornano periodicamente il budget annuale: il budget relativo all'esercizio 2022, predisposto in ottica prudenziale, evidenzia allo stato una perdita che, tuttavia, non determina la completa erosione del patrimonio netto, il che consente agli amministratori di confermare la permanenza del requisito 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 2021 è redatto con chiarezza e rappresenta in modo veritiero e corretto la situazione patrimoniale, finanziaria ed economica dell'Università.

Pollenzo, 26 aprile 2022

Per il Collegio dei Revisori

Il Presidente

Dott. Francesco Palanza

