



Bilancio consuntivo al 31 dicembre 2022

	31 dicembre 2022	31 dicembre 2021
<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	11.082	5.233
3) Concessioni, licenze, marchi e diritti simili	-	-
4) Immobilizzazioni in corso e acconti		
5) Altre	15.622	28.495
<b>TOTALE IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI</b>	<b>26.704</b>	<b>33.728</b>
II IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI		
1) Terreni e fabbricati	2.426.356	2.540.051
2) Impianti e attrezzature	165.522	193.830
4) Patrimonio librario, opere d'arte, d'antiquariato e museali	163.593	181.960
5) Mobili e arredi	48.700	43.153
6) Immobilizzazioni in corso e acconti	419.415	419.415
7) Altre immobilizzazioni materiali	77.125	87.601
<b>TOTALE IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI</b>	<b>3.300.709</b>	<b>3.466.010</b>
III IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE		
2) Crediti verso altri	9.140	9.200
<b>TOTALE IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE</b>	<b>9.140</b>	<b>9.200</b>
<b>TOTALE IMMOBILIZZAZIONI</b>	<b>3.336.554</b>	<b>3.508.938</b>
<b>B) ATTIVO CIRCOLANTE</b>		
II CREDITI		
1) Crediti verso miur ed altre amministrazioni centrali	44.084	52.650
2) Crediti verso Regioni e Province Autonome	43.490	33.807
3) Crediti verso altre amministrazioni locali	4.250	
4) Crediti verso l'Unione europea e altri organismi Internazionali	126.592	57.083
6) Crediti verso studenti per tasse e contributi	2.171.647	2.094.712
8) Crediti verso altri (pubblici)		
9) Crediti verso altri (privati)	1.662.825	1.134.256
10) Crediti tributari	104.824	118.880
<b>TOTALE CREDITI</b>	<b>4.157.713</b>	<b>3.491.387</b>
IV DISPONIBILITA' LIQUIDE		
1) Depositi bancari e postali	4.873.343	5.150.913
2) Danaro e valori in cassa	18.615	13.519
<b>TOTALE DISPONIBILITA' LIQUIDE</b>	<b>4.891.958</b>	<b>5.164.432</b>
<b>TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE</b>	<b>9.049.670</b>	<b>8.655.819</b>
<b>C) RATEI E RISCONTI</b>		
c2) Altri ratei e risconti attivi	602.217	479.030
<b>TOTALE RATEI E RISCONTI</b>	<b>602.217</b>	<b>479.030</b>
<b>TOTALE ATTIVO</b>	<b>12.988.441</b>	<b>12.643.787</b>



31 dicembre 2022    31 dicembre 2021

**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	(143.069)	44.392
2) Risultati gestionali relativi ad esercizi precedenti	531.781	487.389
Totale patrimonio non vincolato	1.388.713	1.531.782
<b>TOTALE PATRIMONIO NETTO</b>	<b>1.388.713</b>	<b>1.531.782</b>
<b>B) FONDI PER RISCHI ED ONERI</b>	<b>1.501.934</b>	<b>1.744.902</b>
<b>C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO DI LAVORO SUBORDINATO</b>	<b>991.851</b>	<b>907.543</b>
<b>D) DEBITI</b>		
1) Mutui e debiti verso banche esigibili oltre 12 mesi	1.201.503	1.339.791
Mutui e debiti verso banche esigibili entro 12 mesi	137.811	137.068
Totale debiti verso banche	1.339.314	1.476.859
6) Debiti verso Università	12.135	
7) Debiti verso studenti	88.266	98.939
8) Acconti		
9) Verso fornitori	1.334.662	752.136
10) Verso dipendenti	286.531	261.062
12) Altri debiti	653.179	689.254
<b>TOTALE DEBITI</b>	<b>3.714.088</b>	<b>3.278.250</b>
<b>E) RATEI E RISCONTI PASSIVI E CONTRIBUTI AGLI INVESTIMENTI</b>		
e1) Risconti per progetti e ricerche in corso	1.032.694	929.690
e2) Altri ratei e risconti passivi	4.359.161	4.251.620
<b>TOTALE RATEI E RISCONTI</b>	<b>5.391.856</b>	<b>5.181.310</b>
<b>TOTALE PASSIVO</b>	<b>12.988.441</b>	<b>12.643.787</b>



31 dicembre 2022 31 dicembre 2021

**CONTO ECONOMICO**

**A) PROVENTI OPERATIVI**

I	PROVENTI PROPRI		
1)	proventi per la didattica	5.539.761	5.600.721
2)	proventi da ricerche commissionate e trasferimento tecnologico	2.377.342	521.485
3)	proventi da ricerche con finanziamenti competitivi	816.094	324.297
II	CONTRIBUTI		
1)	contributi Miur e altre amministrazioni centrali	226.846	356.700
3)	contributi altre amministrazioni locali	7.271	25.220
6)	contributi da altri (pubblici)		
7)	contributi da altri (privati)	2.018.224	2.097.879
V	ALTRI PROVENTI E RICAVI DIVERSI	222.903	251.542
	<b>TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE</b>	<b>11.208.442</b>	<b>9.177.846</b>

**B) COSTI OPERATIVI**

VIII	COSTI DEL PERSONALE		
1)	costi del personale dedicato alla ricerca e alla didattica	2.198.902	2.196.271
	a-docenti/ricercatori	1.326.526	1.313.048
	c-docenti a contratto	385.146	549.260
	e-altro personale dedicato alla didattica e alla ricerca	487.229	333.963
2)	costi del personale dirigente e tecnico-amministrativo	2.685.547	2.417.377
IX	COSTI DELLA GESTIONE CORRENTE		
1)	costi per sostegno agli studenti	16.400	30.200
2)	costi per il diritto allo studio	13.949	83.645
5)	acquisto materiale consumo per laboratori	83.834	83.449
7)	acquisto libri, periodici, materiale bibliografico	220.733	237.757
8)	acquisto di servizi e collaborazioni tecnico gestionali	4.699.093	2.379.878
9)	acquisto altri materiali	184.506	163.329
11)	costi per godimento beni di terzi	530.927	529.744
X	AMMORTAMENTI E SVALUTAZIONI		
1)	ammortamento delle immobilizzazioni immateriali	23.624	41.404
2)	ammortamento delle immobilizzazioni materiali	246.889	258.417
4)	svalutazione dei crediti compresi nell'attivo circolante e nelle disponibilità liquide	141.100	106.863
XI	ACCANTONAMENTO PER RISCHI	-	208.790
XII	ONERI DIVERSI DI GESTIONE	303.603	364.302
	<b>TOTALE COSTI (B)</b>	<b>11.349.107</b>	<b>9.101.426</b>
	<b>DIFFERENZA TRA PROVENTI E COSTI OPERATIVI</b>	<b>(140.665)</b>	<b>76.419</b>

**C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI**

1)	proventi finanziari	78	70
2)	interessi ed altri oneri finanziari	(24.358)	(18.299)
3)	utili e perdite su cambi	(1.143)	(988)
	Totale C)	(25.423)	(19.217)



	31 dicembre 2022	31 dicembre 2021
<b>E) PROVENTI ED ONERI STRAORDINARI</b>		
1) proventi	117.465	110.951
2) oneri	202	957
Totale E)	<u>117.263</u>	<u>109.994</u>
<b>F) IMPOSTE SUL REDDITO D'ESERCIZIO CORRENTI, DIFFERITE, ANTICIPATE</b>		
1) ires	336	610
2) irap	93.908	123.874
3) imposte da esercizi precedenti	0	(1.680)
Totale F)	<u>94.244</u>	<u>122.804</u>
<b>RISULTATO DI ESERCIZIO</b>	<u><b>(143.069)</b></u>	<u><b>44.392</b></u>



31 dicembre 2022 31 dicembre 2021

<b>RENDICONTO FINANZIARIO</b>	<b>31/12/2022</b>	<b>31/12/2021</b>
<b>CASH FLOW ASSORBITO/GENERATO DALLA GESTIONE CORRENTE</b>		
RISULTATO NETTO	(143.069)	44.392
<b>RETTIFICA VOCI CHE NON HANNO AVUTO EFFETTO SULLA LIQUIDITA':</b>		
Ammortamenti e svalutazioni	270.513	299.822
variazione netta dei fondi rischi ed oneri	(242.968)	(570.819)
Variazione netta del T.F.R.	148.168	69.545
<b>CASH FLOW ASSORBITO/GENERATO DALLE VARIAZIONI DEL CAPITALE CIRCOLANTE</b>		
(Aumento)/Diminuzione dei crediti	(666.327)	(807.838)
Aumento/(Diminuzione) dei debiti	660.741	274.241
Variazioni di altre voci del capitale circolante		649.880
<b>A) CASH FLOW OPERATIVO</b>	<b>27.058</b>	<b>(40.776)</b>
<b>INVESTIMENTI IN IMMOBILIZZAZIONI</b>		
materiali	(81.588)	(229.426)
Immateriali	(16.600)	
Finanziarie		(1.574)
<b>B) CASH FLOW DA ATTIVITA' DI INVESTIMENTO</b>	<b>(98.188)</b>	<b>(231.000)</b>
Aumento di capitale		
Variazione netta dei finanziamenti a medio lungo termine	(201.344)	(130.430)
<b>C) CASH FLOW DA ATTIVITA' DI FINANZIAMENTI</b>	<b>(201.344)</b>	<b>(130.430)</b>
<b>D) CASH FLOW DELL'ESERCIZIO (A+B+C)</b>	<b>(272.474)</b>	<b>(402.206)</b>
DISPONIBILITA' MONETARIA NETTA INIZIALE	5.164.432	5.566.638
DISPONIBILITA' MONETARIA NETTA FINALE	4.891.958	5.164.432
<b>CASH FLOW DELL'ESERCIZIO</b>	<b>(272.474)</b>	<b>(402.206)</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 2022

Il Bilancio 2022 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. Commissione Aziende No Profit.

In particolare, i criteri di valutazione adottati risultano immutati rispetto al precedente esercizio.



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

Di seguito il dettaglio dei criteri adottati.

### **Immobilizzazioni immateriali**

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

### **Immobilizzazioni materiali**

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

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

### **Crediti**

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

### **Ratei e risconti**

Sono stati registrati nell'attivo e nel passivo dello Stato Patrimoniale, a fronte di proventi e oneri comuni a più esercizi, l'entità dei quali varia in ragione del tempo, così da imputare correttamente al Conto Economico la quota di competenza di ciascun esercizio. Secondo quanto previsto dallo schema dettato dai nuovi principi contabili per le Università, quelli relativi a progetti di ricerca sono stati indicati separatamente. La voce risconti passivi comprende l'imputazione delle rette dell'anno accademico 2022/2023 relative al periodo successivo al 31 dicembre 2022; mentre la voce risconti attivi comprende l'imputazione degli esoneri dal pagamento delle rette dell'anno accademico 2022/2023, relative al periodo successivo al 31 dicembre 2022.



### **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	16.600	-	243.690
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>16.600</b>	-	<b>917.309</b>

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2021, 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	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>900.709</b>

La situazione del fondo di ammortamento è pari a:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Diritti di brevetto ind.le e di utilizzazione opere dell'ingegno	221.857	10.751	-	232.608
Sistema informativo	350.880	-	-	350.880
Migliorie su beni di terzi	286.524	12.873	-	299.397
Marchi	7.720	-	-	7.720
<b>Totale</b>	<b>866.981</b>	<b>23.624</b>	-	<b>890.605</b>



mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2021, era 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>

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	5.233	16.600	-	10.751	11.082
Sistema informativo	-	-	-	-	-
Migliorie su beni di terzi	28.495	-	-	12.873	15.622
<b>Totale</b>	<b>33.728</b>	<b>16.600</b>	<b>-</b>	<b>23.624</b>	<b>26.704</b>

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2021, 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	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>

#### **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:

- Software gestionale per le Tavole Accademiche, valore residuo pari a 14 euro
- Software applicativo per la gestione dei Visiting Professor e delle collaborazioni esterne - per un valore residuo pari a 11.068 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:

Categoria di beni	Aliquota di ammortamento
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:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Fabbricato Cascina Albertina	3.789.858	-	-	3.789.858
Volumi per biblioteca	473.812	8.150	-	481.961
Immobilizzazioni in corso	419.415	-	-	419.415
Mobili e arredi struttura	407.078	6.092	-	413.170
Attrezzature diverse	503.978	29.320	-	533.298
Macchine uff.elettroniche	320.194	25.310	-	345.504
Fabbricati ad uso civile per studenti	255.532	-	-	255.532
Impianti specifici	254.240	-	-	254.240
Mobili e arredi alloggi studenti	17.434	12.716	-	30.150
Automezzi	17.700	-	-	17.700
<b>Totale</b>	<b>6.459.242</b>	<b>81.588</b>	-	<b>6.540.829</b>

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2021, era la seguente:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Fabbricato Cascina Albertina	3.789.858	-	-	3.789.858
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>6.459.242</b>

I fondi di ammortamento hanno avuto questa evoluzione:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Fabbricato Cascina Albertina	1.505.339	113.696	-	1.619.034
Mobili e arredi struttura	370.765	9.488	-	380.253
Attrezzature varie	338.991	45.239	-	384.231
Volumi per biblioteca	291.853	26.517	-	318.369
Macchine uff.elettroniche	246.752	32.247	-	278.999
Impianti specifici	225.397	12.390	-	237.787
Mobili e arredi alloggi studenti	10.595	3.772	-	14.367
Automezzi	3.540	3.540	-	7.080
<b>Totale</b>	<b>2.993.232</b>	<b>246.889</b>	<b>-</b>	<b>3.240.120</b>

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2021, erano i seguenti:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Fabbricato Cascina Albertina	1.391.643	113.696	-	1.505.339
Mobili e arredi struttura	358.527	12.239	-	370.765
Attrezzature varie	290.982	48.009	-	338.991
Volumi per biblioteca	265.743	26.109	-	291.853
Macchine uff.elettroniche	217.894	28.858	-	246.752
Impianti specifici	201.295	24.102	-	225.397
Mobili e arredi alloggi studenti	8.730	1.865	-	10.595
Automezzi	-	3.540	-	3.540
<b>Totale</b>	<b>2.734.814</b>	<b>258.418</b>	<b>-</b>	<b>2.993.232</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	Situazione finale
Fabbricato Cascina Albertina	2.284.519	-	-	113.696	2.170.823
Immobilizzazioni in corso	419.416	-	-	-	419.417
Fabbricati ad uso civile per studenti	255.532	-	-	-	255.532
Volumi per biblioteca	181.960	8.150	-	26.517	163.593
Attrezzature varie	164.986	29.320	-	45.239	149.067
Macchine uff.elettroniche	73.443	25.310	-	32.247	66.506
Impianti specifici	28.843	-	-	12.390	16.453
Mobili e arredi struttura	36.312	6.092	-	9.488	32.916
Mobili e arredi alloggi studenti	6.837	12.716	-	3.772	15.781
Automezzi	14.160	-	-	3.540	10.620
<b>Totale</b>	<b>3.466.010</b>	<b>81.588</b>	<b>-</b>	<b>246.889</b>	<b>3.300.709</b>

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2021, erano:

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
Immobilizzazioni in corso	419.415	-	-	-	-	419.416
Fabbricati ad uso civile per studenti	255.532	-	-	-	-	255.532
Volumi per biblioteca	208.069	-	-	26.109	-	181.960
Attrezzature varie	84.287	128.709	-	48.009	-	164.986
Macchine uff.elettroniche	57.016	45.285	-	28.858	-	73.443
Impianti specifici	45.805	7.140	-	24.102	-	28.843
Mobili e arredi struttura	17.958	30.593	-	12.239	-	36.312
Mobili e arredi alloggi studenti	8.702	-	-	1.865	-	6.837
Automezzi	-	17.700	-	3.540	-	14.160
<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>



#### **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 si è provveduto ad incaricare uno studio professionale che ha provveduto a effettuare uno studio di fattibilità per la riorganizzazione e l'ampliamento della sede universitaria.

Di seguito la tabella riepilogativa delle aliquote di ammortamento applicate:

<b>Categoria di beni</b>	<b>Aliquota di ammortamento</b>
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%-6,25%

#### **A. III - Immobilizzazioni finanziarie**

##### **A.III 2) Crediti verso altri**

<b>Categoria di beni</b>	<b>Situazione iniziale</b>	<b>Incrementi dell'esercizio</b>	<b>Decrementi dell'esercizio</b>	<b>Situazione finale</b>
2 d) Crediti verso altri	9.200	-	60	9.140
<b>Totale</b>	<b>9.200</b>	<b>-</b>	<b>60</b>	<b>9.140</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 2022	Saldo al 31 dicembre 2021
<b>Crediti:</b>		
<b>1) Verso Mur ed altre amministrazioni centrali:</b>	<b>44.084</b>	<b>52.650</b>
Crediti verso Mur per saldo contributo ministeriale	-	52.650
Crediti verso Mur per progetto Nodes	26.722	-
Crediti verso Mepaf per progetto Profila	17.362	-
<b>2) Verso regioni e Province autonome</b>	<b>43.490</b>	<b>33.807</b>
Regione Veneto per Sheep Up	4.688	4.688
Regione Piemonte per progetto Prime	12.947	28.394
Regione Piemonte per progetto Germonte	-	725
Regione Piemonte per progetto Food Drug Free	12.000	-
Regione Liguria per progetto Fish	13.855	-
<b>3) Verso altre amministrazioni locali</b>	<b>4.250</b>	-
Comune di Torino per progetto Pass	4.250	-
<b>4) Verso l'Unione europea e altri organismi Internazionali</b>	<b>126.593</b>	<b>57.083</b>
Per contributo su progetto Lifefoster	36.213	39.364
Progetto Erasmus culinary Tourism	3.522	-
Progetto Nextfood	45.061	-
Progetto Di.Ge	40.500	16.421
Per contributo su progetto Learn4earth	1.297	1.297
<b>6) Verso studenti per tasse e contributi:</b>	<b>2.171.647</b>	<b>2.094.710</b>
Laurea Triennale	1.725.927	1.670.473
Laurea Magistrale	262.968	362.360
Master Food Culture	26.100	26.198
Master MAFS - Agroecology	78.000	-
Master in cultura del vino italiano	16.500	10.700
Alto apprendistato	2.000	2.000
Master in Culinary Arts	90.953	79.025
Master of Gastronomy	175.238	137.187
Master new Food Thinking	104.851	-
Fondo svalutazione crediti studenti	(310.890)	(193.233)
<b>9) Verso altri (privati)</b>	<b>1.662.825</b>	<b>1.134.256</b>
Clienti terzi per fatture emesse	996.867	597.973
Partner Strategici e Sostenitori per sostegno alla ricerca	519.811	281.808
Clienti terzi per fatture da emettere	40.600	7.250
Verso dipendenti per anticipi c/spese	17.874	21.441
Fondazione Cassa risparmio Cuneo	81.320	142.063
Compagnia di Sanpaolo	50.000	50.000
Verso Unicattolica per progetto Ager II	5.890	5.890
Verso fornitori per acconti	10.359	10.598
Fondazione Cassa risparmio Torino	120.000	120.000
Sostenitori borse di studio	15.000	75.000
Fondazione Cariplo per Atlante Filiere	-	39.526
Filiera Futura per progetto Nourishing	18.540	-
IIS per corsi sostenibilità	15.858	-
Fondo svalutazione crediti verso altri	(229.293)	(217.292)
<b>10) Tributari</b>	<b>104.824</b>	<b>118.880</b>
Acconto iva	60.390	16.909
Iva Pro_rata da recuperare	17.114	-
Vs/Erario per acconti IRAP	27.183	101.463
Vs/Erario per acconti IRES	137	508
<b>Totale</b>	<b>4.157.713</b>	<b>3.491.387</b>



Le rette scadute al 31 dicembre 2022, pari a 341.107 euro, sono state incassate alla data di redazione del presente Bilancio per un importo pari a 31.500 euro. L'apposito fondo ammonta a 310.891 euro.

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

	<b>Saldo al 31 dicembre 2022</b>	<b>Saldo al 31 dicembre 2021</b>
Saldo inizio esercizio	193.234	152.580
Incassi dell'esercizio	(11.443)	(51.329)
Accantonamento dell'esercizio	129.100	91.983
<b>Totale</b>	<b>310.891</b>	<b>193.234</b>

Il valore dei crediti verso altri (privati), scaduto al 31 dicembre 2022, è pari a 660.949 euro, di cui incassati alla data odierna 382.088 euro.

Il fondo svalutazione crediti è stanziato a parziale copertura della parte non ancora incassata e valutata a rischio d'incasso.

	<b>Saldo al 31 dicembre 2022</b>	<b>Saldo al 31 dicembre 2021</b>
Saldo inizio esercizio	217.292	209.002
Incassi dell'esercizio	-	(6.590)
Accantonamento dell'esercizio	12.000	14.880
<b>Totale</b>	<b>229.292</b>	<b>217.292</b>

#### **B.IV - Disponibilità liquide**

<b>Voci di bilancio</b>	<b>Saldo al 31 dicembre 2022</b>	<b>Saldo al 31 dicembre 2021</b>
Depositi bancari e postali	4.873.343	5.150.913
Carte di credito pre pagate	17.307	11.126
Danaro e valori in cassa	1.308	2.393
<b>Totale</b>	<b>4.891.958</b>	<b>5.164.432</b>

La cifra corrisponde al saldo della liquidità al 31 dicembre 2022. La movimentazione del saldo è evidenziata nel Rendiconto finanziario delle variazioni di liquidità.



### C) RATEI E RISCONTI ATTIVI

Il dettaglio dei ratei e risconti attivi è il seguente:

<b>Risconti attivi</b>	<b>Saldo al 31 dicembre 2022</b>	<b>Saldo al 31 dicembre 2021</b>
Esoneri rette	363.865	354.196
Premi assicurativi	40.819	43.437
Canoni di Assistenza Software	38.403	40.652
Servizi per studenti	21.615	16.732
Abbonamenti a siti scientifici on_line	89.882	8.998
Voli acquistati e spese per viaggi didattici es. successivo	25.836	8.509
Volumi di testo II semestre	21.039	4.835
Canoni noleggio autovetture	725	745
Consulenze	32	633
Trasferte personale	-	216
Servizi per mensa	-	78
<b>Totale</b>	<b>602.217</b>	<b>479.030</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	44.392	(143.069)	44.392	(143.070)
2) risultati gestionali esercizi precedenti	487.390	44.392	-	531.783
<b>Totale</b>	<b>1.531.782</b>	<b>(98.677)</b>	<b>44.392</b>	<b>1.388.713</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 2022</b>	<b>Saldo al 31 dicembre 2021</b>
Saldo inizio esercizio	1.744.902	2.315.721
Rilasci in esercizio	(178.517)	(166.369)
Utilizzi in esercizio	(137.556)	(711.640)
Accantonamento dell'esercizio	73.105	287.190
Trasferimento da Altro Ateneo	-	20.000
<b>Totale</b>	<b>1.501.934</b>	<b>1.744.902</b>

Il saldo al 31 dicembre 2022, pari a 1.501.934 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 62.835 euro;
- dal fondo previsto per oneri futuri legati all'attività di Ricerca del personale docente di ruolo e degli assegnisti di ricerca, per un importo pari a 20.745 euro;
- dal Fondo spese per Ricerca Unito pari a 15.660 euro



Il fondo previsto per i viaggi didattici che non si sono svolti nel corso dell'anno 2020 e 2021 a causa della Pandemia Covid-19, che alla data del 31/12/2021 presentava un saldo pari a 166.400 euro, è stato utilizzato nel corso dell'esercizio 2022 per un importo pari ad euro 78.400 corrispondente ai viaggi svolti. La restante parte, pari a 88.000 euro è stata rilasciata in quanto il viaggio è stato indennizzato generando l'effetto sui proventi della didattica.

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

	<b>Saldo al 31 dicembre 2022</b>	<b>Saldo al 31 dicembre 2021</b>
Saldo inizio esercizio	907.543	837.999
Decrementi	(63.860)	(32.378)
Accantonamento dell'esercizio	207.714	156.814
Fondo trasferito ad altro ente	(59.546)	(54.891)
<b>Totale</b>	<b>991.851</b>	<b>907.543</b>

A seguito di un accordo tra Università e Unipolsai Assicurazioni s.p.a., siglato nel 2018, 25 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 2022</b>	<b>Saldo al 31 dicembre 2021</b>
<b><u>entro l'esercizio successivo:</u></b>		
Quota mutui rimborsabili nel prossimo esercizio	137.811	137.068
<b><u>oltre l'esercizio successivo</u></b>		
Mutuo Intesa Sanpaolo su Cascina Albertina	1.201.503	1.339.791
<b>Totale</b>	<b>1.339.314</b>	<b>1.476.859</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 581.792 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 2022 sono state corrisposte rate per complessivi 144.412 euro, di cui 137.068 euro a titolo di rimborso del capitale.

Il debito residuo pari a 1.339.314 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 4.531 euro. Il rimborso di tale importo è rateizzato nelle scadenze future previste dal piano di ammortamento.

#### **D.6) Debiti verso Università**

In questa voce è stato contabilizzato il debito verso l'Università degli Studi di Torino per il distacco di un Docente Associato a seguito della convenzione stipulata in data 25/02/2022 per il periodo settembre - dicembre.

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

I debiti verso studenti ammontano a 88.266 euro e rappresentano gli acconti versati a conferma dell'iscrizione ai Master in Food Culture and Communication & Marketing, e Wine & Spirits le cui lezioni hanno avuto inizio a marzo 2023.

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

I debiti verso fornitori ammontano a 1.334.662 euro, mentre nel precedente esercizio erano pari a 752.136 euro; tali debiti sono relativi alle scadenze successive alla data del 31 dicembre 2022. Il netto incremento rispetto all'esercizio precedente è dovuto alla commessa relativa al progetto di ricerca commissionata, di cui siamo capofila, sullo studio di impatto ambientale di Parchi Eolici Offshore.

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

I debiti verso dipendenti ammontano a 286.531 euro, mentre nel precedente esercizio erano pari a 261.062 euro. Tali debiti rappresentano gli stipendi e le indennità ancora di competenza dell'esercizio 2022, ma liquidate entro il primo trimestre 2023, oltre alle ferie e ai permessi residui.



**D.12) Altri debiti**

	<b>Saldo al 31 dicembre 2022</b>	<b>Saldo al 31 dicembre 2021</b>
Debiti verso istituti di previdenza e di sicurezza sociale	237.157	222.062
Debiti diversi	216.704	175.630
Erario c/imposte irap ed ires	-	124.484
Debiti tributari per ritenute su stipendi e collaborazioni	95.511	92.162
Debiti tributari per liquidazione iva dicembre	95.147	70.753
Erario c/imposta sostitutiva TFR	8.661	4.163
<b>Totale</b>	<b>653.179</b>	<b>689.254</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 2022	Saldo al 31 dicembre 2021
<u>Risconti per progetti e ricerche in corso:</u>		
Risconto progetto Offshore	277.426	237.831
SchoolFood4Change	204.043	233.169
Cirfood	9.000	-
Risconto su progetto Feast	63.377	-
Risconto su progetto Radiant	100.832	136.611
Risconto su Nextfood	-	106.685
Risconto su Prin Cinotto	54.420	50.506
Risconto su Prin Fino	125.018	-
Risconto su progetto Fusilli	13.111	38.106
Risconto progetto AE4U	96.791	34.393
Risconto progetto Erasmus	19.395	16.695
Risconto su progetto Digi_gase	31.265	16.656
Risconto su progetto Fooddrugfree	-	14.644
Risconto su Food industry monitor	-	14.011
Risconto Atg 50%	-	12.500
Risconto su progetto Pass	-	7.889
Risconto progetto Goodfood	37.592	6.222
Risconto su progetto Sheep up	425	3.073
Risconto su Dige	-	699
	1.032.694	929.690
<u>Ratei passivi:</u>		
- 14^ mensilità personale dipendente	64.068	58.729
- Interessi su mutuo Intesasanpaolo	8.342	3.542
Totale	72.410	62.271
<u>Risconti passivi:</u>		
Rette studenti Corsi di Studio	4.122.302	3.976.544
Ricariche card mensa competenza es.successivo	161.381	138.535
Contributo Miur per DsA a.a.21/22	-	37.770
Ricavi da prestazioni di ricerca applicata di competenza esercizio successivo	3.069	22.500
Master Polidesign competenza 2022	-	14.000
Totale	4.286.752	4.189.349
<b>Totale</b>	<b>5.391.856</b>	<b>5.181.310</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:

	<b>Saldo al 31 dicembre 2022</b>	<b>Saldo al 31 dicembre 2021</b>
Corso di Laurea Triennale	3.612.449	3.509.834
Esoneri dal pagamento della retta	(370.849)	(481.291)
Corso di Laurea Magistrale	855.819	902.567
Esoneri dal pagamento della retta	(86.818)	(70.547)
Master of Gastronomy	530.693	531.676
Esoneri dal pagamento della retta	(24.657)	(30.347)
Master in Food Culture & Communications	453.666	553.294
Esoneri dal pagamento della retta	(13.056)	(18.488)
Master in Wine Culture & Communication	33.832	185.335
Esoneri dal pagamento della retta	-	-
Master in Culinary Arts	295.799	255.798
Esoneri dal pagamento della retta	(22.055)	(16.850)
Master in Agroecology	67.047	161.653
Esoneri dal pagamento della retta	(4.190)	(35.729)
Master New Food Thinking	54.637	-
Esoneri dal pagamento della retta	(6.705)	-
Master Interateneo Polimilano	14.000	-
Esoneri dal pagamento della retta	-	-
Corso di Dottorato post laurea	-	-
Corrispettivi da Mensa Universitaria	150.149	153.816
<b>Totale Rette</b>	<b>5.539.761</b>	<b>5.600.721</b>

I valori sopra esposti sono già al netto degli indennizzi, corrisposti agli studenti sotto forma di sconto sulla retta per i viaggi didattici che non sono stati svolti a causa dell'emergenza pandemica. Il valore di questi indennizzi è pari a 270.500 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 2.377.342 euro (521.485 euro lo scorso esercizio). Il netto incremento è principalmente dovuto alla commessa ottenuta per lo studio di impatto ambientale relativo a tre parchi eolico offshore al largo delle coste calabresi e pugliesi. Il valore della commessa sull'esercizio 2022 è pari a circa 1.284.000

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

La somma, pari a 816.094 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 2022, - del valore di 185.357 euro (283.650 euro nel precedente esercizio). Sono altresì contabilizzati in questa voce i contributi provenienti dal 5 per mille per l'anno 2021 (3.719 euro), dal contributo del MIUR a sostegno dell'attività rivolta agli studenti con problematiche di DSA – DM 752/del 30/06/2021 del valore di 37.770 euro.

### **A.II 3) Contributi da altre amministrazioni locali**

La somma pari a 7.271 euro è relativa al contributo del Comune di Saluzzo pari a 5.000 euro e dall'Università di Torino per un convegno sulle frodi alimentari pari a 2.271 euro.

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

Di seguito la composizione della voce:

	<b>Esercizio 2022</b>	<b>Esercizio 2021</b>
Partner Strategici per sostegno alla Ricerca	1.016.200	1.087.308
Soci sostenitori per sostegno alla Ricerca	354.000	341.000
Contributi da sostenitori per borse di studio	299.632	226.329
Fondazione CRT	120.000	120.000
Fondazione CRC	100.000	100.000
Altri contributi da privati	40.026	60.455
Contributo su progetto Mooc	-	50.000
Contributo per emergenza sanitaria Covid 19	-	25.491
Compagnia di Sanpaolo	60.591	70.000
Contributi per progetti di formazione ITS	27.775	17.297
<b>Totale</b>	<b>2.018.224</b>	<b>2.097.879</b>

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

La voce è composta da:

	<b>Esercizio 2022</b>	<b>Esercizio 2021</b>
Utilizzo Fondi	189.960	224.288
Affitti alloggi di proprietà a Cooperative per Migranti	12.000	12.000
Contributi spese da studenti	9.911	9.274
Collaborazioni di Editoria	-	4.600
Altri	10.598	817
Abbuoni e sconti	434	564
<b>Totale</b>	<b>222.903</b>	<b>251.542</b>

Nella voce “Utilizzo Fondi” sono stati contabilizzati i rilasci dei fondi accantonati negli esercizi 2020 e 2021 e non utilizzati per attività non svolte o per rischi non manifestatisi. Di seguito il riepilogo:

- Viaggio didattico non svolto e indennizzato 88.000 euro
- Rischio su rendiconto progetto “Life Foster” 58.319 euro
- Fondi per 1° ciclo corso di Dottorato di Ricerca 32.198 euro
- Incassi rette studenti accantonate a Fondo svalutazione crediti esercizi precedenti 11.443 euro



## **B) COSTI OPERATIVI**

### **B.VIII – COSTI DEL PERSONALE**

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

L'importo, pari a 1.326.526 euro (per l'esercizio precedente pari a 1.313.048 euro), è relativo al personale docente incardinato, dettagliato nel prospetto sotto riportato; i contratti stipulati su specifici Corsi attivati dall'Ateneo sono pari a 385.146 euro e il costo per altro personale dedicato alla didattica e alla ricerca è pari a 487.229 euro.

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

L'importo, pari a 2.685.547 euro (per l'esercizio precedente pari a 2.417.377 euro), è relativo al personale tecnico-amministrativo.

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

Categorie	In forza al 31.12.2021	Assunzioni	Dimissioni	Variazioni categoria	In forza al 31.12.2022	Numero medio al 31.12.2022
Dirigenti	1	--	--	--	1	1
Quadri	3	--	--	--	3	3
Impiegati	61	8	7	--	62	65
Docenti	17	1	1	2	17	17
<b>Totale</b>	<b>82</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>83</b>	<b>86</b>

Ai valori di cui alla precedente tabella si aggiungono 124 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 ultime mensilità relative alle 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 83.834 euro (83.449 euro nel precedente esercizio).

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

L'importo esposto in tale voce, pari a 220.757 euro (237.733 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>2022</b>	<b>Esercizio 2021</b>
Oneri per viaggi didattici	1.118.440	564.366
Consulenze tecnico-amministrative	320.990	229.017
Utenze e servizi su struttura	341.289	337.635
Assistenza software	217.338	221.604
Altri Oneri per la didattica	117.807	130.625
Compenso Amministratori	218.600	92.170
Assicurazioni	71.486	77.980
Comunicazione Eventi e Orientamento	248.166	81.999
Viaggi e trasferte personale docente	183.600	109.280
Consulenze per progetti di ricerca	231.829	107.116
Utenze e servizi su mensa universitaria	119.418	81.078
Prestazioni di servizi su attività commerciale	1.188.803	84.058
Oneri di gestione degli alloggi per studenti	39.436	40.975
Compenso altri organi statutari	9.159	54.426
Viaggi e trasferte personale t.a.	91.367	69.273
Trasporti per studenti	17.158	30.752
Oneri per la Biblioteca	15.006	16.104
Viaggi e trasferte organi statutari	38.001	12.798
Costi per personale distaccato	30.899	-
Oneri per ricerca individuale docenti	74.408	30.741
Oneri per traduzioni lezioni didattiche	5.894	7.881
<b>Totale</b>	<b>4.699.093</b>	<b>2.379.878</b>

Nella voce “Prestazioni di servizi su attività commerciale” sono contabilizzati i costi delle prestazioni di servizi relativi alla commessa ottenuta per lo studio di impatto ambientale relativo a tre parchi eolici offshore come già indicato al punto A.I.2) che determina anche il netto incremento di questa voce rispetto al precedente esercizio.

Anche alla voce “Oneri per viaggi didattici” si registra la ripresa delle attività sospese nei precedenti due esercizi a causa delle restrizioni dovute alla pandemia.

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

L'importo esposto in tale voce, pari a 184.506 euro (163.329 euro nell'esercizio precedente), si riferisce principalmente alla materia prima e al materiale di consumo impiegato dalla mensa universitaria – 98.748 euro (117.763 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 2022</b>	<b>Esercizio 2021</b>
Canoni locazione immobili struttura	335.449	359.895
Canoni locazione locale mensa	74.475	73.293
Canoni locazione alloggi studenti	70.128	68.628
Canoni di noleggio beni mobili	33.015	26.733
Canoni diversi	17.860	1.195
<b>Totale</b>	<b>530.927</b>	<b>529.744</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 e successive disposizioni.

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

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

<b>Categoria di beni</b>	<b>Ammortamento 2022</b>	<b>Ammortamento 2021</b>
Sistema informativo	476	19.395
Migliorie su beni di terzi	12.872	12.873
Diritti di brevetto e opere dell'ingegno	10.275	9.135
<b>Totale</b>	<b>23.624</b>	<b>41.404</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 2022</b>	<b>Ammortamento 2021</b>
Fabbricato Cascina Albertina	113.696	113.696
Attrezzature diverse	45.239	48.008
Mobili e arredi struttura	9.488	12.239
Impianti specifici	12.390	24.102
Volumi per biblioteca	26.516	26.109
Macchine per ufficio elettroniche	32.247	28.858
Automezzi	3.540	3.540
Mobili e arredi alloggi studenti	3.772	1.865
<b>Totale</b>	<b>246.888</b>	<b>258.417</b>

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

L'importo esposto in tale voce, pari a 141.100 euro (106.863 euro nel precedente esercizio), è così rappresentato:

- crediti per rette non incassate – 129.100 euro;
- fatture emesse non incassate – 12.000 euro;

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

Nel corso dell'esercizio non sono stati effettuati accantonamenti in quanto non sono emerse situazioni che comportino rischi o possibili oneri futuri.

	<b>Esercizio 2022</b>	<b>Esercizio 2021</b>
Accantonamento per oneri a fronte contributi alla ricerca	-	90.500
Accantonamento per oneri a fronte Progetti	-	68.089
Accantonamento al fondo rischi su prestiti d'onore	-	50.201
<b>Totale</b>	<b>-</b>	<b>208.790</b>

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

La voce è composta da:

	<b>Esercizio 2022</b>	<b>Esercizio 2021</b>
Spese di rappresentanza	188.638	257.747
Tassa per il diritto universitario (Edisu)	47.740	51.240
Tassa rifiuti	22.652	12.578
Contributi associativi	9.078	14.748
Costo iva pro-rata	13.311	9.633
Elargizioni	10.000	8.050
Sanzioni, multe e ammende	3.308	2.857
Imposte e tasse varie	4.516	4.078
Imu	3.224	3.232
Arrotondamenti e abbuoni passivi	1.136	138
<b>Totale</b>	<b>303.603</b>	<b>364.302</b>

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

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

Trattasi di interessi attivi maturati su conti correnti bancari.

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

Si tratta degli interessi sul mutuo ipotecario gravante sull'immobile "Cascina Albertina (11.667 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.

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

L' Ires di competenza dell'esercizio è pari a 336 euro, mentre nel precedente esercizio era pari a 610 euro. L'Irap dell'esercizio ammonta a 93.908 euro (nel precedente esercizio l'Irap era pari a euro 123.874)



### 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 2022:

Data	Ente Finanziatore	Importo	Causale
01/03/2022	Regione Piemonte	6.813	Contributo progetto di ricerca Food drug free
04/05/2022	Commissione europea	19.193	Contributo su progetto di ricerca "Life Foster"
04/05/2022	Commissione europea	29.091	Contributo su progetto di ricerca "Life Foster"
06/05/2022	Regione Piemonte	24.496	Contributo su progetto di ricerca "Prime"
06/05/2022	Regione Piemonte	14.092	Contributo su progetto di ricerca "Prime"
21/06/2022	Regione Piemonte	3.166	Contributo progetto di ricerca Food drug free
29/06/2022	Commissione europea	74.746	Contributo su progetto di ricerca "Di.ge"
07/07/2022	Commissione europea	4.520	Contributo su progetto di ricerca "Tefsi"
12/07/2022	Ministero Università e Ricerca	125.716	Contributo su progetto Prin
01/08/2022	Regione Piemonte	14.310	Contributo su progetto di ricerca "Prime"
09/08/2022	Commissione europea	17.634	Acconto contributo Erasmus Mobilità
09/08/2022	Regione Veneto	95	Contributo su progetto di ricerca Sheep up
25/08/2022	Commissione europea	72.144	Contributo per progetto di ricerca "Feast"
14/09/2022	Commissione europea	35.260	Contributo su progetto di ricerca "Goodfood" - Erasmus
14/09/2022	Regione Veneto	2.752	Contributo su progetto di ricerca Sheep up
14/09/2022	Commissione europea	7.002	Contributo per progetto di ricerca "CulinaryTourism" - Erasmus
05/10/2022	Ministero Università e Ricerca	70.000	Acconto contributo 2022 l 243/91
19/10/2022	Ministero Università e Ricerca	36.300	Contributo su progetto Prin 2017
08/11/2022	Ministero Università e Ricerca	3.719	Cinque per mille 2021
11/11/2022	Regione Piemonte	725	Contributo su progetto di ricerca "Germonte 3"
11/11/2022	Regione Piemonte	36.439	Contributo su progetto di ricerca "Germonte 3"
15/11/2022	Regione Liguria	3.218	Contributo progetto di Ricerca Fish
17/11/2022	Commissione europea	88.267	Contributo su progetto di ricerca AE4EU
24/11/2022	Commissione europea	16.956	Contributo progetto di ricerca "Digi Gase"
05/12/2022	Regione Piemonte	863	Contributo progetto di ricerca Food drug free
14/12/2022	Ministero Università e Ricerca	52.650	Saldo contributo 2021 l 243/91
14/12/2022	Ministero Università e Ricerca	5.681	Saldo contributo 2021 l 243/91
20/12/2022	Regione Piemonte	5.652	Contributo su progetto di ricerca "Prime"
22/12/2022	Commissione europea	2.096	Contributo Erasmus Mobilità
23/12/2022	Ministero Università e Ricerca	109.676	Saldo contributo 2022 l 243/91
	<b>Totale</b>	<b>883.272</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 2022

Nel corso dell'esercizio oggetto del presente bilancio ha avuto inizio l'anno accademico 2022/2023, diciannovesimo 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 2022 i Corsi di Studio attivati sono stati 8, quelli attivi 9. Di seguito, alcune note relative ai suddetti corsi.

Corsi di studio	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 ed 27	-	1
Master in Food Culture, Communication & Marketing ed 28	1	1
Master in New Food Thinking	1	1
Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility	1	1
Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts	1	1
Master in Agroecology and Food Sovereignty	1	1
Dottorato: Ecogastronomia, Scienze e Culture del Cibo	1	1
<b>TOTALE</b>	<b>8</b>	<b>9</b>



➤ **Corsi di Laurea**

- **Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche.** Il Corso 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 Corso è stato istituito nell'ambito della 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 ventottesima 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 New Food Thinking (Creativity, Art, Relationships, Education)** Questo Master attivato per la prima volta ad ottobre 2022 è la naturale evoluzione del Master in Creativity, Ecology and Education. È stato progettato per esaminare ed esplorare la molteplicità dei valori del cibo e le possibilità della gastronomia attraverso i cinque sensi, e segue il modello sperimentale del "pensare in pratica", modello di insegnamento e apprendimento mirato a coinvolgere gli studenti nel processo attivo di rivelazione e sviluppo di nuovi campi creativi e strategici di studio o lavoro. Questo programma presenta



la gastronomia come un potente strumento per aprire idee per progetti artistici contemporanei, nuove piattaforme sociali e nuovi percorsi nell'educazione alimentare. I quattro punti concettuali - creatività, arte, relazioni ed educazione - sono analizzati in profondità nel corso del programma. Dalla produzione alla trasformazione, dal consumo alla memoria, il cibo viene esplorato attraverso un approccio ecologico e con particolare interesse per i suoi aspetti filosofici, artistici, sociali e culturali.

- **Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility.** A ottobre 2022 hanno avuto inizio le lezioni della quinta edizione del Master in lingua inglese. Il Master 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 ottobre 2022 hanno avuto inizio le lezioni della quarta edizione del Master in lingua inglese. 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**

A settembre 2022 è partita la seconda edizione di questo Master che 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 in Ecogastronomia, scienze e culture del Cibo**

Il Corso di Dottorato di ricerca interateneo, insieme all'Università degli Studi di Torino, in "Ecogastronomia, Scienze e Culture del cibo" è un programma didattico e di ricerca multi e interdisciplinare attorno alle tematiche dell'alimentazione, della nutrizione e della gastronomia intesa in senso completo, secondo la celebre definizione di Brillat-Savarin: "tutto ciò che riguarda l'essere umano in quanto si nutre". Il corso si rivolge a giovani ricercatori interessati a svolgere un'attività di ricerca innovativa e trasversale, che possa arricchire i rispettivi e specifici campi specialistici di conoscenze e competenze provenienti da ambiti diversi i quali, considerati tutti insieme, costituiscono la natura profonda e complessa inerente alla nozione di cibo.

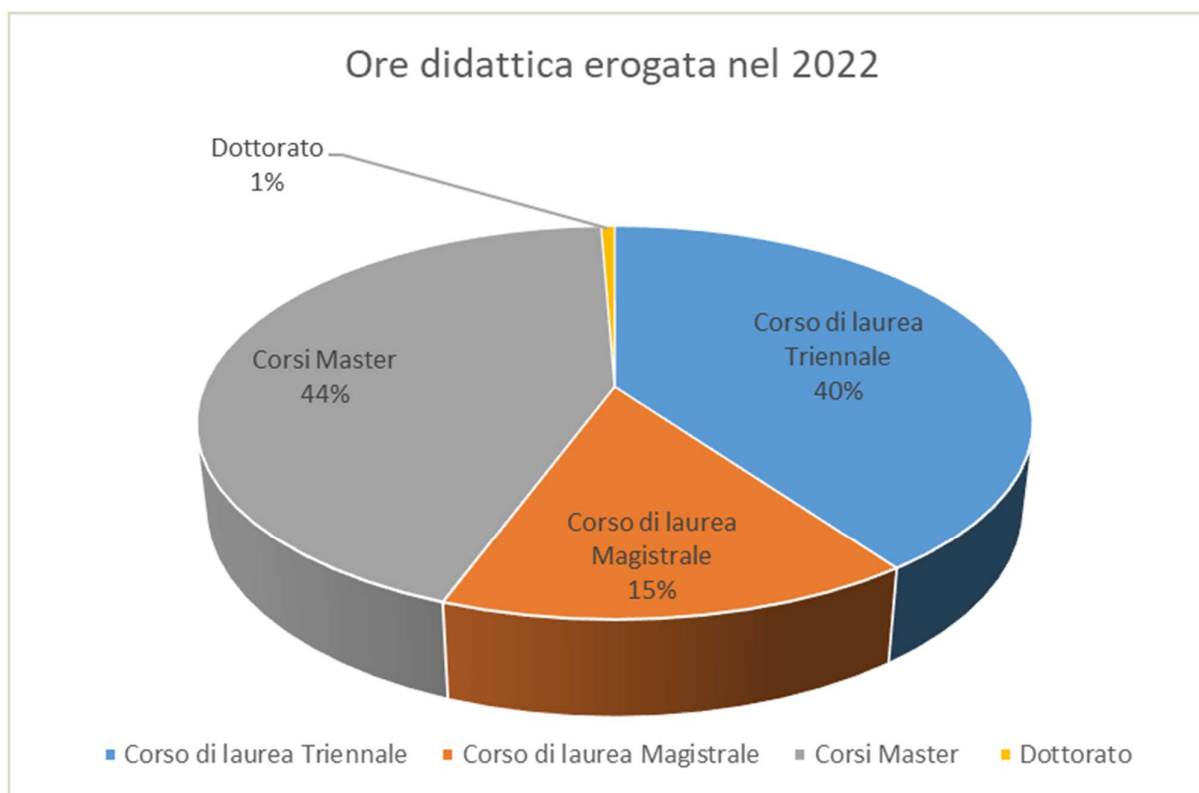


## L'attività didattica in numeri

Nell'esercizio 2022, 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 2022</b>
Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche	2.173
Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	840
Master in Food Culture, Communication & Marketing	617
Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility	671
Master in New Food Thinking	163
Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts	632
Master in Agroecology and Food Sovereignty	288
Dottorato in Ecogastronomia, scienze e culture del Cibo	34
<b>Totale</b>	<b>5.418</b>





➤ **Incontri e conferenze**, in numero di 20, sono state tenute da esperti italiani e internazionali per approfondire specifiche tematiche attinenti ai percorsi formativi.

➤ **Viaggi didattici**

Il numero dei viaggi didattici, strumento di apprendimento conoscitivo che caratterizza l'intera offerta formativa, nel corso del 2022 è stato 98. Nel corso dell'esercizio la graduale uscita dalla situazione pandemica ha fatto optare per una scelta delle destinazioni limitata all'Italia e ai paesi Europei.

Di seguito il dettaglio per i vari Corsi di Studio e le destinazioni.

<b>Corsi di studio</b>	<b>N. viaggi didattici 2022</b>
Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche	79
Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	7
Master in Food Culture, Communication & Marketing	3
Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility	4
Master in New Food Thinking	1
Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts	4
<b>Totale</b>	<b>98</b>

### Destinazioni viaggi didattici - 2022

Italia		Europa
1. Piemonte	16. Val Chisone	1. Spagna Catalogna
2. Cremona	17. Valvarrone	2. Spagna Andalusia
3. Emilia Romagna	18. Valchiusella	3. Spagna Galizia
4. Valtellina	19. Val Varaita	4. Spagna Asturie
5. Basilicata	20. Val Gerola	5. Croazia
6. Campania	21. Piemonte	6. Belgio
7. Sicilia		7. Olanda
8. Molise		8. Francia Provenza
9. Lombardia		9. Francia Alvernia
10. Liguria		10. Francia Normandia
11. Puglia		11. Francia Bretagna
12. Trentino		12. Austria
13. Veneto		13. Grecia
14. Toscana		14. Malta
15. Sardegna		15. Germania





➤ I tirocini formativi

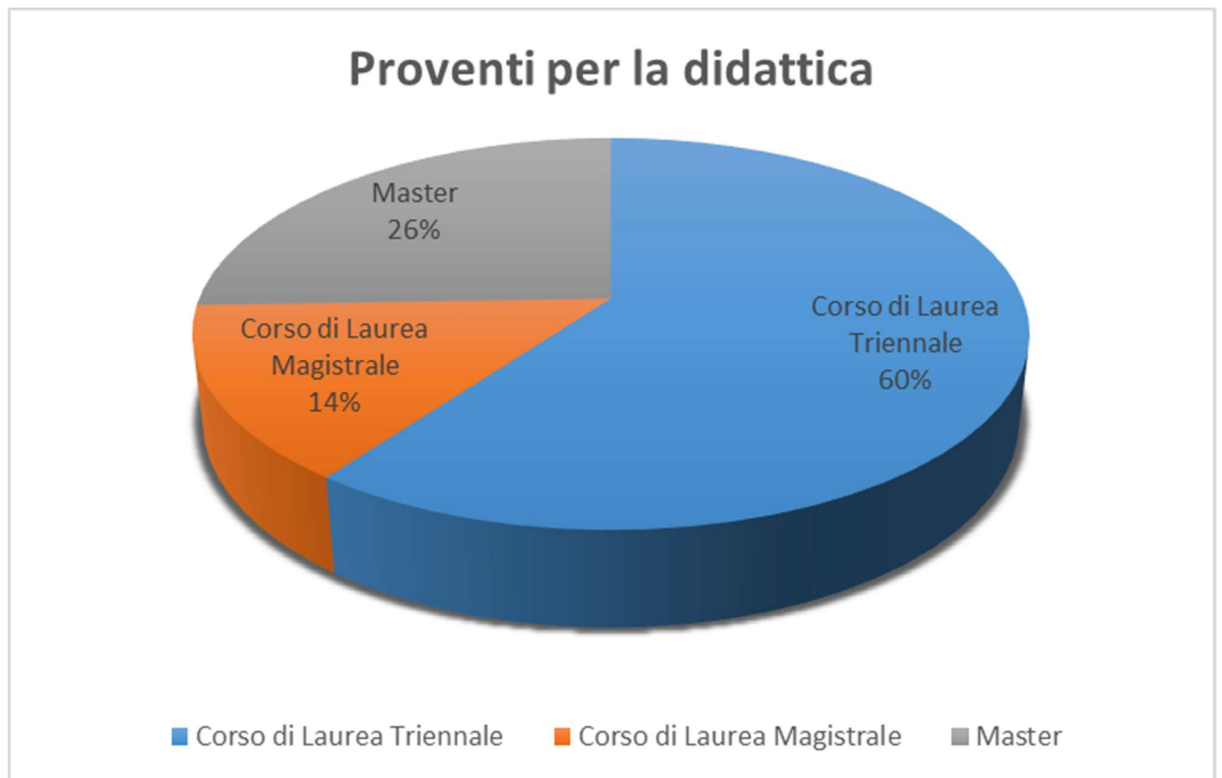
Corso di Studio	N. Tirocini attivati nel 2022
Corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche	28
Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	43
Master in Applied Gastronomy: Culinary Arts	8
Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility	17
Master in Food Culture, Communication & Management	18
Master in Agroecology and Food Sovereignty	1
<b>Totale</b>	<b>115</b>



### Gli studenti iscritti

Nei primi 19 anni di attività, 3.470 studenti si sono iscritti ai Corsi dell'Ateneo; di questi, gli stranieri sono il 45%, provenienti da 98 Paesi diversi. I beneficiari di esoneri dal pagamento della retta sono stati 350. L'insieme dei Corsi di Studio attivati dall'Università ha fatto registrare, nel corso del 2022, la presenza media di oltre 430 studenti frequentanti con attività didattiche che si sono svolte prevalentemente in presenza.

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

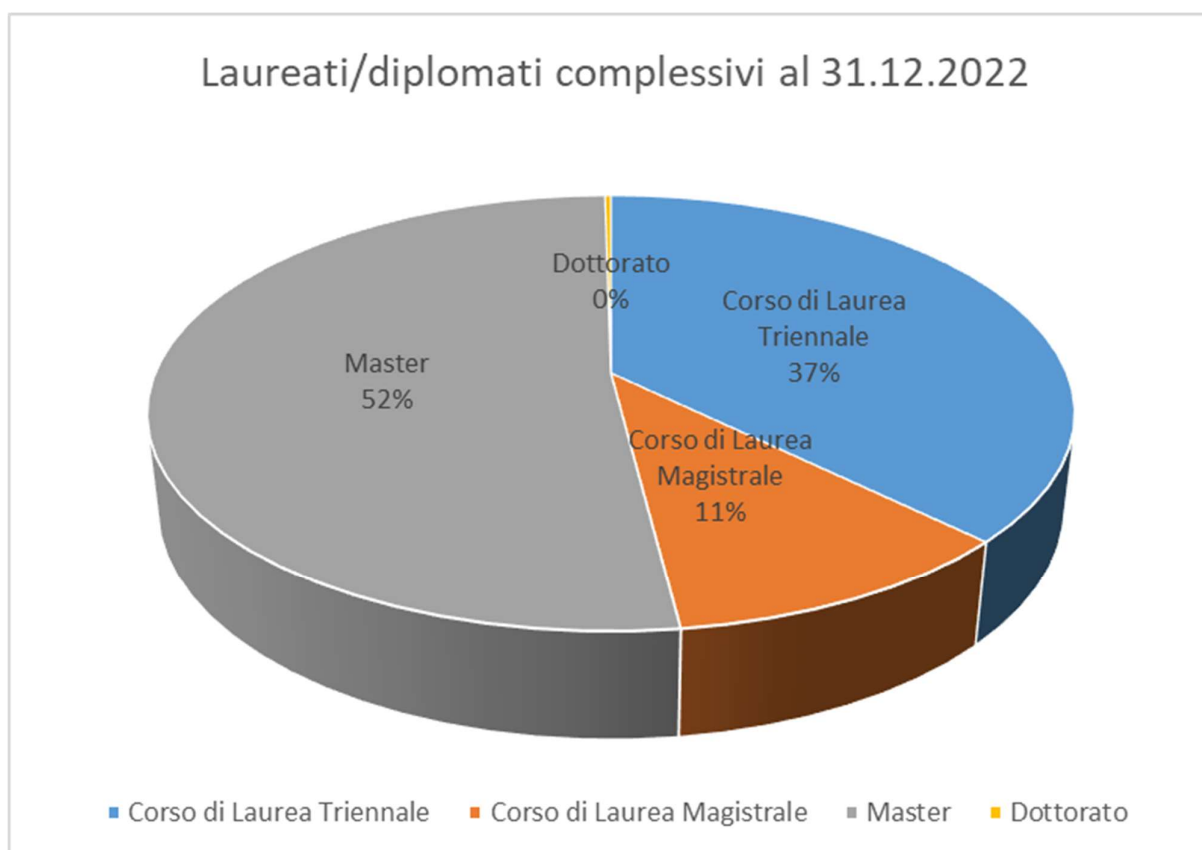




## I Laureati e i Diplomati di Master

In questi 19 anni, 2.833 studenti hanno conseguito il titolo di laurea o il diploma di master. Il 97,7% dei nostri laureati triennali e magistrali consegue il titolo di laurea in corso, a fronte del 60,9% circa come dato nazionale<sup>1</sup>.

Corsi di studio	Laureati / Diplomati complessivi
Corso di Laurea Triennale	1057
Corso di Laurea Magistrale	303
Master	1.466
Dottorati	7
<b>Totale</b>	<b>2833</b>

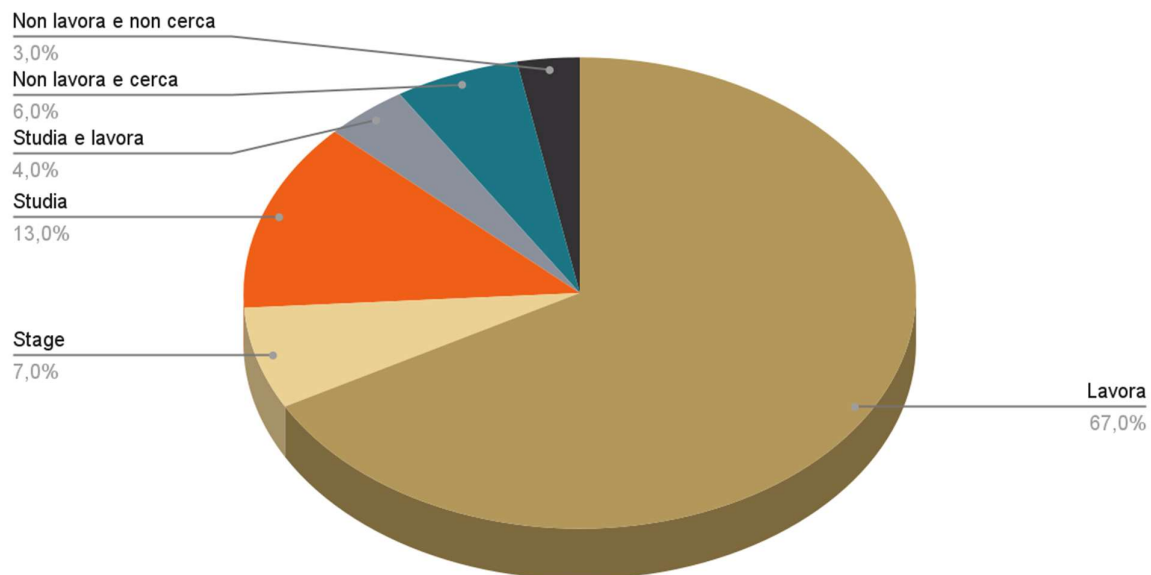


<sup>1</sup>[https://www.almalaura.it/sites/default/files/2022-07/rapportoalmalaura2022\\_sintesi-profilo.pdf](https://www.almalaura.it/sites/default/files/2022-07/rapportoalmalaura2022_sintesi-profilo.pdf)

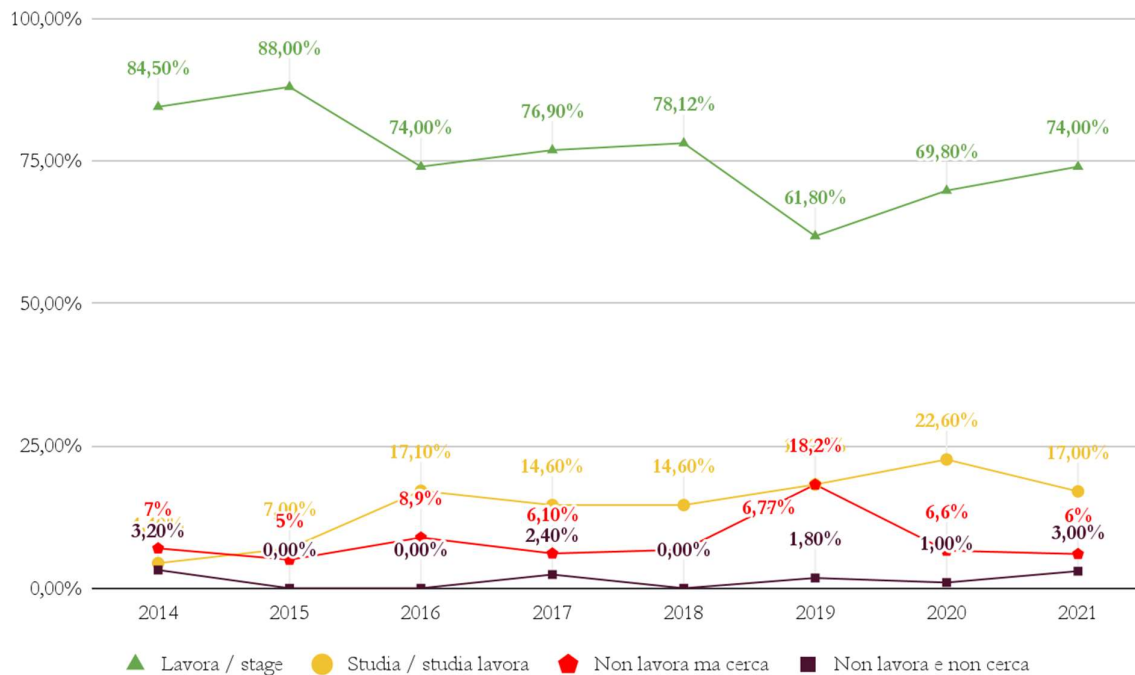
### La condizione occupazionale di laureati e diplomati Master dell'Ateneo

L'analisi della condizione occupazionale dei nostri laureati è svolta con interviste a 12 mesi dal conseguimento del titolo di studio. Pertanto la popolazione di riferimento dell'ultima rilevazione effettuata include i laureati/diplomati a tutti i Corsi dell'Ateneo nel corso del 2021.

Del totale dei laureati, il 77% 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 74% degli intervistati, ovvero 67% lavora e 7% in stage retribuito. Inoltre il 17% continua gli studi, ovvero 13% studia, 4% studia e lavora.

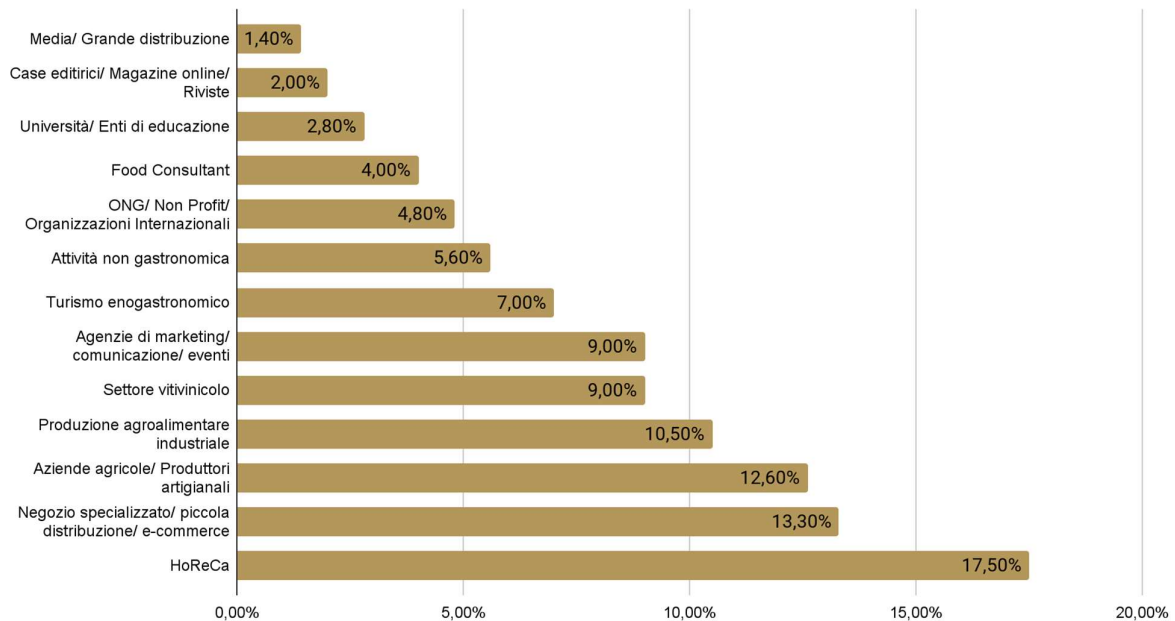


Nel grafico sottostante viene mostrato l'andamento dello stato occupazionale a 12 mesi dal titolo per gli anni 2014 - 2021.



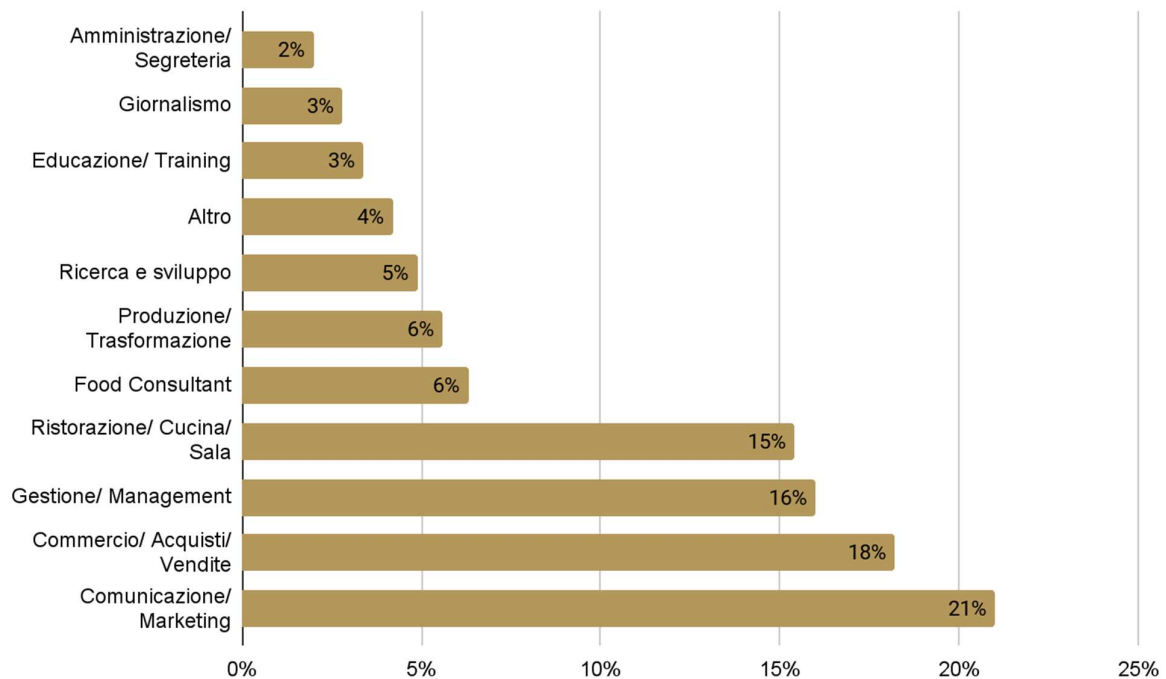
Il settore operativo dell'azienda presso cui sono occupati gli intervistati è molto variegato. Il 17,5% degli intervistati svolge il proprio lavoro nel settore HoReCa, il 13,30% in quello Negozio specializzato/ piccola distribuzione/ e-commerce e il 12,6% presso Aziende agricole/ produttori artigianali.

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



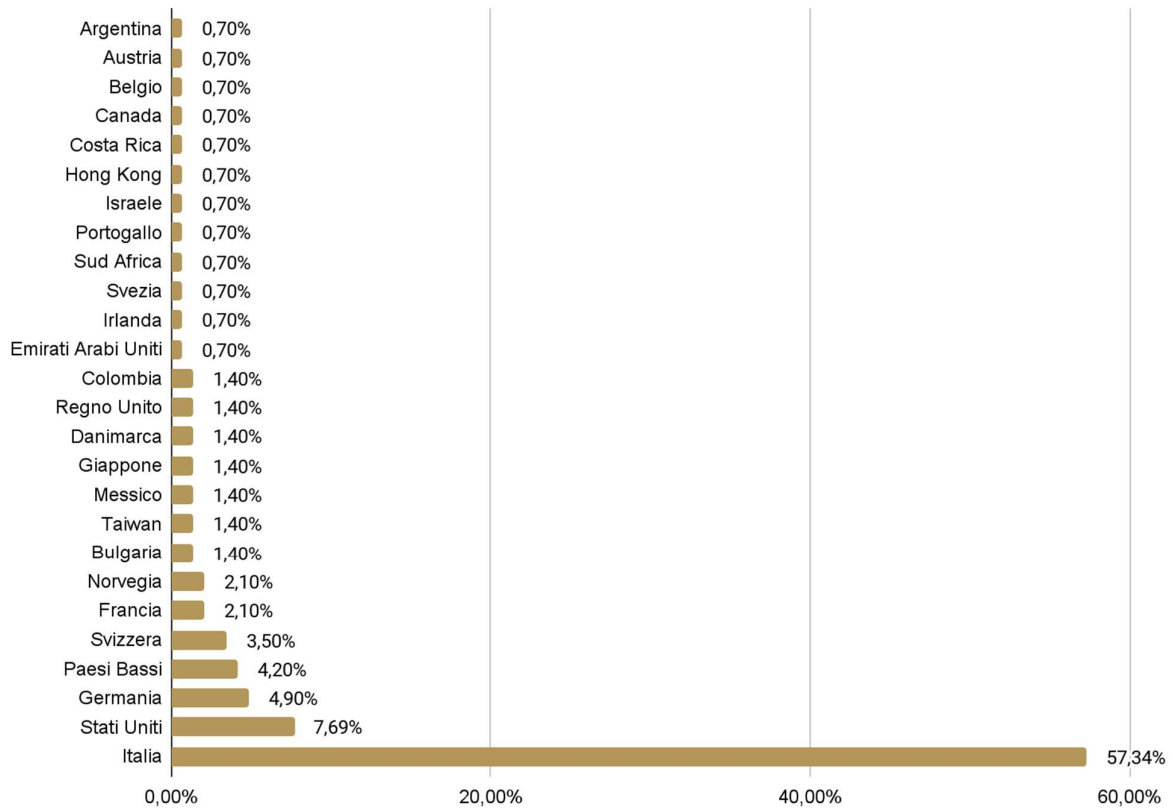
I principali settori aziendali presso i quali i nostri laureati lavorano sono rappresentati da Comunicazione/ Marketing (21%) e Commercio/ Acquisti/ Vendite (18%), seguiti da Gestione/ Management al 16% e Ristorazione/ Cucina/ Sala al 15%.

Le restanti tipologie sono indicate nel grafico sottostante.



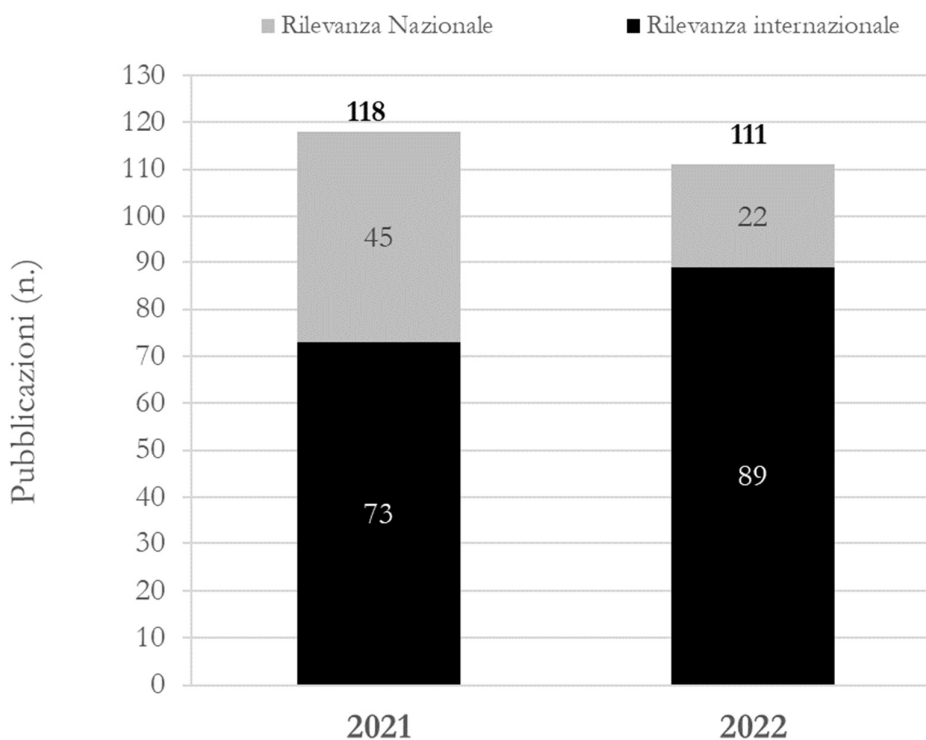


In merito alla quota di intervistati che dichiara di trovarsi in stato di occupazione al momento della rilevazione, si evidenzia una distribuzione delle sedi lavorative principalmente sul continente europeo, di cui il 57,34% su quello italiano.



## RICERCA

Nell'esercizio 2022, i 18 docenti di ruolo dell'Ateneo (di cui 12 professori e 6 ricercatori), gli assegnisti e i borsisti di ricerca hanno pubblicato complessivamente 111 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 2021:



Le pubblicazioni totali sono passate in termini assoluti da 118 nel 2021 a 111 nel 2022 con una leggera flessione del 9%, mentre le pubblicazioni di rilevanza internazionale sono passate da 73 nel 2021 al 89 nel 2021 registrando un +18%.

Nel 2022 sono proseguite le attività di presentazione di proposte di ricerca di base in risposta a bandi europei, nazionali e regionali, in linea con gli obiettivi del Piano Strategico 2019-2023. Nel corso del 2022 sono state presentate in totale 38 proposte progettuali (+46% rispetto al 2021), 10 delle quali sono state finanziate e 18 sono ancora in fase di valutazione. Il valore delle proposte progettuali approvate nel 2022 è pari a 2.157.683 euro.



La Ricerca comprende le ricerche individuali dei docenti dell'Ateneo e la ricerca europea 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 2022.

1. **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 Supérieur D'agriculture Rhone Alpes, con sede a Lione, e sviluppato in collaborazione con 11 partner europei e internazionali. Il progetto, curato 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).
2. **Dell'Origine. Identità, autenticità e contraddizioni del cibo** è un progetto PRIN (Progetto di Rilevante Interesse Nazionale) finanziato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e curato dal Prof. Michele Fino. Il progetto intende indagare, da un punto di vista interdisciplinare, il complesso mondo della scienza dei consumi, soprattutto in riferimento all'ambito del cibo, dell'alimentazione e delle variegate articolazioni del mondo agroalimentare.
3. **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 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.
4. **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 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.



5. **EUNE-CPTRA: The European Network for the Promotion of Culinary and Proximity Tourism in Rural Areas**, progetto Erasmus +, coordinato dal Dott. Michele Fontefrancesco, si pone l'obiettivo di aumentare la capacità delle PMI HoReCa nelle aree rurali di favorire il Culinary and Proximity Tourism, secondo regole e linee guida del Green Deal tracciato dalla Commissione Europea.
6. **FEAST – Food systems that support transitions to hEalthy And Sustainable dieTs**, progetto Horizon Europe curato per UNISG dalla professoressa Luisa Torri, mira a sostenere una corretta transizione dell'UE verso diete sane prodotte da sistemi alimentari sostenibili. Utilizzando un approccio multi-attore, FEAST sfrutterà le migliori pratiche attuali e co-progetterà nuove soluzioni con le parti interessate del sistema alimentare dell'UE, inclusi diversi gruppi vulnerabili. L'obiettivo è identificare come tali gruppi possono essere sostenuti per trarre vantaggio dalla transizione verso comportamenti alimentari sani e sostenibili a tutti i livelli e in tutti i settori del sistema alimentare.
7. **FISH - Fertilizzante idrolizzato suolo e habitat**, progetto finanziato dalla Regione Liguria (Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020), e coordinato 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.
8. **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 dal Dott. 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.

9. **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 il nostro Ateneo 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.
10. **GERMONTE 4**, progetto finanziato dall'Assessorato Agricoltura Regione Piemonte tramite fondi del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Il progetto vede come capofila il nostro Ateneo e come partner: l'Università degli Studi di Torino – DISAFA, l'Associazione Asci Piemonte, l'Associazione Antichi Mais e AIAB Piemonte. Il progetto, curato dalla professoressa Paola Migliorini, è volto alla realizzazione di azioni destinate alla tutela ed alla valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo ed alimentare.
11. **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 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.
12. **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 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.



13. **L4E - Learn4Earth**, progetto finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma Erasmus +, e seguito 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.
14. **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 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.
15. **NODES-Nord Ovest Digitale e Sostenibile** è un progetto finanziato dal Ministero dell'Università e della Ricerca nell'ambito degli investimenti previsti dal PNRR- che porterà 110 milioni di euro sul territorio di Piemonte, Valle d'Aosta e sulle province più occidentali della Lombardia (Como, Varese e Pavia) e 15 milioni di euro per attività di ricerca e bandi a cascata a favore delle regioni del Sud del Paese. Il progetto è coordinato dalla Prof.ssa Luisa Torri, che è anche responsabile scientifico dello Spoke 7 dedicato all'Agrindustria Secondaria.
16. **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 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.



17. **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 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.
18. **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 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.
19. **RADIANT – ReAlising DynamIc 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 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.
20. **SF4C – SchoolFood4Change** è un progetto Horizon 2020 coordinato dal professor Franco Fassio. Il progetto vede le scuole come i catalizzatori per un cambiamento sistemico verso un sistema alimentare sostenibile e sano: i bambini sono gli adulti del futuro e l’obiettivo di SF4C è realizzare una trasformazione sistemica a lungo termine, a beneficio sia delle persone che del pianeta.
21. **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.

22. **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 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.



## 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 committenti e i relativi progetti commissionati si citano:

1. **Regione Piemonte:** progetto di sviluppo sostenibile per il sistema agroalimentare Piemontese finanziato dalla Regione Piemonte. Il progetto consiste nell'identificazione, con il coinvolgimento dei principali stakeholder, delle più rilevanti problematiche che caratterizzano il sistema piemontese dell'agroalimentare in relazione alla transizione verso un modello di economia circolare basato su un maggior uso di risorse rinnovabili, sul riuso delle materie prime e sulla valorizzazione dei rifiuti.
2. **Fondazione CRC - Smaq:** progetto per sostenere la competitività delle imprese della provincia di Cuneo attraverso l'innovazione digitale. L'Ateneo ha contribuito alla gestione del progetto in senso lato, alla formazione della Community di Digital Ambassador e al monitoraggio dei processi di tracciabilità delle aziende aderenti al progetto.
3. **Beeopak:** progetto di analisi sensoriale finalizzato alla rilevazione delle influenze sensoriali che il packaging primario in cera d'api, cotone e resina di pino esercita sul prodotto alimentare e al confronto con materiali di confezionamento generici. Sono state realizzate anche analisi chimiche sull'involucro, sulla shelf life e test visivi sulla conservazione di diverse matrici alimentari conservante nei prodotti Beeopak a confronto con la tradizionale pellicola.
4. **Food Industry Monitor:** è il principale osservatorio italiano sulle performance delle aziende del settore agroalimentare sviluppato dall'Università di Scienze Gastronomiche in collaborazione con l'Istituto finanziario Ceresio Investors. 850 aziende operanti in 15 comparti sono le aziende le cui performance vengono monitorate dall'osservatorio e che rappresentano il 70% delle società di



- capitali operanti nel settore. I risultati dell'osservatorio sono presentati con cadenza annuale a Pollenzo.
5. **Findomestic:** progetto finalizzato a supportare Findomestic nello sviluppo e redazione del capitolato di gara d'appalto per il servizio ristorativo della nuova sede aziendale. Il focus principale ha affrontato i temi di Sostenibilità ed Economia Circolare, i Valori Gastronomici e di Approvvigionamento e i Parametri Well. In riferimento a questi ultimi, l'innovativa struttura fiorentina ha partecipato nel suo complesso all'ottenimento della certificazione Well. A seguito di redazione del capitolato, l'Università ha creato una griglia di valutazione per i temi di propria competenza e, quindi, supportato Findomestic ad applicarla alle risposte di gara finaliste.
  6. **Elior:** progetto di analisi sensoriale che si inserisce in un processo aziendale di razionalizzazione dei processi di somministrazione dei pasti ed è volto a comprendere la risposta dei consumatori in termini di preferenza rispetto a ricette ottenute con modalità di preparazione e conservazione diverse e innovative.
  7. **Millbo:** progetto di supporto all'innovazione di prodotto, svolto anche in collaborazione con il partner strategico Colussi, e finalizzato alla comprensione delle differenze sia in termini sensoriali sia in termini nutrizionali tra cereali, pseudo-cereali e legumi nella versione a chicco e germogliata.
  8. **Andriani:** progetto finalizzato a creare un vademecum di buone pratiche di sostenibilità per le imprese agricole fornitrici di materie prime dell'azienda. Le buone pratiche hanno la funzione di aiutare le realtà, da un lato, ad autovalutare il proprio operato e, dall'altro, indicare azioni migliorative in termini di sostenibilità ambientale, economica e sociale. L'obiettivo più complesso di Andriani è di migliorare il proprio bilancio di sostenibilità aiutando i propri fornitori a migliorare il loro.
  9. **Mamu:** progetto sviluppato dalla Food Communication Agency che è consistito nella costruzione della brand strategy e nella creazione e gestione di materiali di promozione e nella produzione di contenuti fotografici e video per il piano editoriale dei canali social media dell'azienda.
  10. **Granarolo:** progetto di analisi sensoriale su prodotti innovativi per comprendere il posizionamento degli stessi rispetto allo scenario di mercato in termini di gradimento da parte dei consumatori.
  11. **Ferrero:** progetto "Pane e Nutella" è finalizzato a creare una mappatura dei principali pani regionali italiani e alla redazione del relativo storytelling in termini culturali, storici e di utilizzo gastronomico. Il progetto ha visto collaborare alcuni alumni dell'Ateneo di varie regioni italiane per lo scouting e la degustazione dei relativi pani in abbinamento con Nutella.



12. **Rovagnati:** affiancamento progettuale su diversi fronti. Supporto al team Innovation nella valutazione sensoriale dei prodotti core dell'azienda e nello sviluppo di nuovi prodotti attraverso workshop di Idea Generation. Progetto di comunicazione sul brand Borgo Rovagnati: creazione della brand strategy per la linea Borgo Rovagnati e roadmap per comunicazione digital.
13. **Autogrill:** percorso di formazione finalizzato a sensibilizzare ai valori legati alla qualità del prodotto e quindi a migliorare la comunicazione fornendo strumenti pratici di narrazione nonché uno spazio laboratoriale in cui sperimentarli su un caso reale (campagna di comunicazione per il lancio di un restyling di un prodotto Autogrill)
14. **Akta:** definizione dell'impianto gastronomico utile alla creazione dell'offerta gastronomica di piatti liofilizzati destinati a un target sportivo. Sono stati affrontati i temi del bilanciamento nutrizionale, la provenienza e stagionalità delle materie prime e la loro funzionalità. Traduzione e adattamento di ricette tradizionali e focus group per valutazione del risultato
15. **Biova:** progetto di innovazione di prodotto basato sulla definizione dei progetti di upcycling di materie prime seconde della produzione della birra. Sperimentazione e definizione dei processi di trasformazione, standardizzazione del procedimento, creazione di prototipi e focus group di valutazione dei risultati. Creazione del paper utile all'avvio della procedura di brevetto da parte dell'azienda.
16. **Pedevilla:** progetto sviluppato dalla Food Communication Agency che ha visto la creazione della brand strategy per Pedevilla Italia e Pedevilla International, il design dei contenuti, il copywriting, la creazione di strategie di comunicazione e la produzione di contenuti fotografici.
17. **Camera di Commercio di Torino, progetto SAVOR:** progetto sviluppato dalla Food Communication Agency che ha visto la produzione di schede di prodotto finalizzate allo storytelling e lo sviluppo della brand strategy di alcune aziende piemontesi utili per la progettazione di percorsi di visita aperti al pubblico

Anche nell'Esercizio 2022 sono proseguite le attività di ricerca commissionata coordinate dal **Laboratorio di Sostenibilità ed Economia Circolare**. Tra i principali si citano:

1. **Studio Boffa Petrone:** declinazione dell'approccio sistemico e dei principi dell'economia circolare sullo sviluppo progettuale di un edificio residenziale, il Green Pea Building, e del sistema di relazioni da esso generate con il quartiere. Creazione di un manifesto di punti chiave, guida per la progettazione e il coinvolgimento dei fornitori. Mappatura e categorizzazione delle soluzioni progettuali in funzione del manifesto finalizzate al coinvolgimento degli stakeholder e dei futuri fruitori dell'immobile.



2. **Novamont:** progetto svolto nel mar Piccolo di Taranto in collaborazione con la Stazione Zoologica Anton Dohrn finalizzato all'individuazione di soluzioni per migliorare la sostenibilità del settore dell'acquacoltura, attraverso l'utilizzo di materiali biodegradabili e compostabili, in sostituzione dei classici materiali in plastica normalmente utilizzati e altamente inquinanti.
3. **Renantis Italia:** progetto che ha visto l'Ateneo collaborare con realtà di livello sul panorama italiano e internazionale finalizzato alla redazione di Studi di Impatto Ambientale e delle relazioni tecniche specialistiche necessarie per la presentazione della VIA per la costruzione di parchi eolici offshore galleggianti nei mari italiani. Lo studio ha riguardato l'ecosistema potenzialmente impattato dalle suddette opere e nello specifico ha analizzato le interferenze e le criticità potenziali sulle seguenti componenti ambientali: fondali, flora e fauna marina e relativi ecosistemi, avifauna, colonna d'acqua, habitat marini (planctonici, bentonici e pelagici), nonché gli aspetti socio-economici legati alla pesca. L'equipe di lavoro costituitasi è composta dalla Stazione Zoologica Anton Dohrn, WSP Italia, il CNR-IAS e alcuni dipartimenti delle Università di Messina, Cagliari e Palermo.

### 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.

### Formazione continua

La formazione continua consiste principalmente nell'attività formativa rivolta alle aziende e istituzioni e in particolare:

- formazione tecnico-professionale, rivolta a professionisti del settore food
- formazione esperienziale (teambuilding, laboratori, masterclass) all'interno di eventi aziendali
- formazione Open, aperta al pubblico di appassionati (le Summer School).

Le principali aree tematiche inserite nei percorsi sono Analisi sensoriale, Gusto e Percezione multimodale, Economia Circolare per Cibo, Ecologia e Biodiversità, Innovazione di Prodotto, Nutrizione e Salute, Gastronomia applicata, Comunicazione e Storytelling gastronomico.

Nell'arco dell'anno 2022, l'Ufficio Executive Training ha organizzato 43 percorsi di formazione per esterni per un totale di 665 ore e coinvolgendo 913 partecipanti. La formazione è stata svolta in lingua



italiana e in lingua inglese per organizzazioni ed aziende provenienti dall'Italia, Danimarca, Giappone, Finlandia, Olanda, Austria, UK e Stati Uniti. Nei valori sopra esposti sono comprese le due “Summer School” svolte nel mese di luglio 2022 sui temi: Science in the kitchen e Wine Insights che hanno visto la partecipazione rispettivamente di 10 e 6 iscritti provenienti da Italia, Europa e paesi extra europei.

## 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. Ad oggi si sono raggiunte oltre 1.250 video-interviste pubblicate.
- **Unisg +**, Nel 2022 sono stati pubblicati 3 corsi: uno sul cibo all'interno dei cartoni animati "Food(ie) Media", uno sulla filosofia della pasticceria "10 Pastry Sprinkles" e uno sulla cucina regionale italiana "A Bite of Italy", commissionato dal MAECI, tradotto in 7 lingue e promosso da Consolati e Istituti di Cultura Italiana durante la settimana della cucina italiana nel mondo.

### ➤ Eventi

#### ▪ Conferimento laurea Honoris Causa

Il giorno 29/04/2022 è stata conferita a Sveva Sagramola, conduttrice e autrice televisiva, che si è occupata, fin dagli inizi della sua carriera, di tematiche legate all'ambiente e all'ecologia.

#### ▪ Terra Madre

UNISG ha partecipato all'evento Terra Madre, a settembre 2022 con conferenze, degustazioni, presentazioni di libri, tavole rotonde organizzate all'interno del proprio stand. E' stata inoltre svolta l'attività di gestione area B2B dell'evento accogliendo buyer e operatori italiani e internazionali e realizzazione di business meeting con gli espositori dell'evento, e attività di “personal shopper” da parte



di Alumni e Studenti UNISG per una selezione di buyer. Attività svolta in collaborazione con CCIAA Torino e ITA (Italian Trade Agency).

Sono stati organizzati Tour Tematici per i Buyer, in collaborazione con Personal Shopper selezionati tra studenti e Alumni UNISG.

Sono stati invitati 136 buyer e sono stati mappati oltre 100 incontri tra aziende espositrici e buyer.

▪ **Cibus Forum - Fiere di Parma**

L'Università ha partecipato a maggio all'edizione 2022 di Cibus. La manifestazione promossa da Fiere di Parma dedicata al mondo della Food Industry. L'Università ha accolto nel proprio spazio espositivo una selezione di oltre 20 aziende del Network che hanno deciso di partecipare all'evento, tra cui i partner dell'area Cafè (Lavazza, San Bernardo, Rovagnati, Colussi, Bridor e Olio Merano) e quelli dell'Arena (Molini Bongiovanni, Molecola, Granarolo, Olivero, Michelis, Life, Pepino e Wilden herbals, Soplaya, Cortilia, Rina, SDR Pack, Box Marche, Atinedis, Epta, Esmach, Tucano e Goeldlin).

Oltre alla presenza espositiva, l'Ateneo è stato protagonista della manifestazione con un interessante ventaglio di attività culturali ed esperienziali per i professionisti e buyers del settore agroalimentare. Infatti grazie alla partnership con l'ente fiera, frutto dell'ottimo risultato dell'edizione 2021, l'Università è stata selezionata per organizzare il progetto Cibus Destination on site: una serie di itinerari in fiera dove i visitatori professionisti sono stati accompagnati da un gastronomo alunno dell'Università alla scoperta della fiera e delle sue specificità. I quattro percorsi hanno avuto come focus packaging innovativo, Ho.Re.Ca., Sostenibilità e breakfast.

È stata curata la conferenza sui “trend dell'Healthy nell'out of home” in collaborazione con l'azienda Andriani.

L'Università ha presieduto al Premio Innovation di Cibus Connect 22 presso il corner Food Magazine in occasione della premiazione delle migliori best practices tra cui il progetto “Matagliatella” sviluppato da Andriani in collaborazione con l'Università stessa.

Infine è stata presentata un'anticipazione del Food Industry Monitor 2022, con la condivisione di alcuni dati in anteprima

- **Sigep** (14-16 marzo 2022 - Rimini Fiera) cura di alcune conferenze come
  - Presentazione corso MOOC piattaforma UNISG+ “Un viaggio nello specialty coffee”
  - In collaborazione con il partner Bridor: Talk su come Industria e Artigianato si incontrano per generare nuove alleanze e strategie nel post-covid
  - In collaborazione con Italia Zuccheri, focus sull'economia circolare in Pasticceria
- **Slow Wine Fair** (27/03/2022 - Bologna Fiere): Un Ateneo di Vino. Che cosa vuol dire studiare il vino oggi
- **Beer & Food Attraction** (28-28/02/2022 - Rimini Fiera) cura delle seguenti conferenze:
  - In collaborazione con Birrificio Baladin: “Circular Economy For Beer”



- In collaborazione con Birrificio La Granda: “Come i birrifici artigianali possono avvicinarsi al mercato crafty”
- **Salone Internazionale del Libro** (23/05/2022 Lingotto Fiere Torino): Presentazione del Libro Giunti Editore "Colazione all'Italiana", collana Sapiens El Bulli Foundation, sviluppato in collaborazione con Lavazza
- **Green Pea** (08/06/2022 - Torino) Il mare inizia da Torino riflessioni nella giornata mondiale degli Oceani. Presenti giornalisti e ospiti istituzionali e aziende private
- **Green Retail Forum** (09/06/2022 - Milano Torre PWC), in occasione dell'evento organizzato da Retail Institute, UNISG è intervenuta sul tema “Le strategie del retail per un presente più sostenibile”. Presenti oltre 60 operatori del mondo retail
- **Sede gruppo Végé** (16/06/2022 - Milano): Intervento nel convegno “Economia Cicolare chiama, il marketing risponde” alla presenza di 40 aziende del settore
- **Forum 2022 Ambrosetti** (17-18/06/2022 Bormio). In occasione del VI° Forum “Food & Beverage” partecipazione alle tavole rotonde e incontri stimolanti tra i business leader del settore e le Istituzioni di riferimento, per riflettere sul ruolo strategico della filiera agroalimentare per la ripresa del Paese e sottolineare l'importanza di tre elementi chiave per la ripartenza: alimentazione, salute, sport e sostenibilità della filiera.
- **Family Day Andriani** (18/06/2022 - Gravina di Puglia), intervento per raccontare i valori della partnership con UNISG e food experience per i dipendenti Andriani
- **Make It Tasty** (3/10/2022 - Torino Eataly Lingotto) Presentazione UNISG presso l'evento Make It Tasty, dedicato alle startup
- **Ecomondo (7-10/10/2022 - Rimini Fiera)**

A ottobre 2022 a Ecomondo è stato realizzato uno spazio espositivo dove sono state ospitate alcune aziende co-espositrici e una selezione di start up connesse al tema presentato: la Circular Economy For Food. In particolare è stato presentato il portale [www.circulareconomyforfood.it](http://www.circulareconomyforfood.it), con interventi da parte delle aziende Novamont, Iren e Caviro.

In collaborazione con l'associazione Tempi di Recupero e Osteria La Campanara è stato curato il progetto “Circular Catering” che ha permesso di ospitare oltre 250 persone nell'arco dei quattro giorni dell'evento.

#### ▪ **Presentazione del Food Industry Monitor**

È stata presentata il 23 Giugno 2022, sia in presenza che in diretta streaming l' VIII edizione del Food Industry Monitor, attraverso il media partner CNBC, con tre repliche sul loro canale televisivo, e 4 video pillole sui canali social di CNBC. Pambianco Magazine ha inoltre effettuato una pubblicazione sulla sua rivista e infine Banca del Ceresio è stata supportata per la comunicazione social dal Communication Partner Consilium. Hanno partecipato all'evento circa 120 persone in presenza, mentre l'evento online è stato seguito da circa 180 partecipanti



### **Altri eventi**

L'Università ha partecipato a fiere di orientamento ed ha organizzato open day sia in presenza sia online.

A maggio 2022 l'Università ha ospitato la "Giornata Nazionale della Biodiversità di interesse agricolo e alimentare della Regione Piemonte



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

L'Ateneo è dotato 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). L'obiettivo principale degli orti dell'Università è contribuire alla formazione di gastronomi consapevoli, informati e critici nei confronti dei diversi metodi di produzione del cibo, capaci di instaurare un dialogo più efficace con gli attori del settore agricolo, di gestire una produzione e trasformazione alimentare sostenibile, di avviare rapporti di vendita e consumo e di sviluppare un progetto sociale/educativo connesso a un orto

**Tavole Accademiche**, progetto di mensa dell'Università, nato con lo scopo di educare gli studenti durante la pausa pranzo, occasione per la messa in pratica di quello che gli studenti apprendono a lezione e opportunità di formazione sensibile ai concetti di qualità e sostenibilità ambientale, sociale ed economica che coniuga educazione, alta cucina, costi equi e prodotti locali. La mensa universitaria dell'Università si propone come uno spazio "virtuoso", che funziona in un'ottica sistemica, dotandosi di strumenti, attrezzature, modalità di funzionamento, metodi di produzione e somministrazione del cibo di stampo sostenibile e a basso impatto ambientale.

**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.

L'obiettivo alla base del progetto è mettere in contatto le persone, i produttori e il territorio, contribuendo al soddisfacimento del fondamentale bisogno umano di alimentarsi in maniera consapevole, colmare il



divario di informazioni tra chi produce e chi consuma, offrendo, attraverso il cibo di qualità, il saper fare tipico di un territorio e gli strumenti per tutelarlo, rendere consapevoli le persone attraverso il piacere.

**Laboratorio di Analisi Sensoriale** è un laboratorio di alta specializzazione in cui vengono effettuate le valutazioni sensoriali dei prodotti alimentari a scopo didattico, di ricerca accademica e di supporto all'innovazione aziendale. I test di analisi sensoriale consentono di studiare le caratteristiche sensoriali di un prodotto alimentare o di una preparazione gastronomica.

Il laboratorio è costituito da due aree principali: l'area di preparazione e conservazione dei campioni e l'area di valutazione individuale, equipaggiata con 24 cabine sensoriali, dotate di computer per la raccolta automatica dei dati tramite un software gestionale dedicato. 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.

**Biblioteca**, specializzata in riviste e libri sulle scienze gastronomiche, rappresenta un punto di riferimento per chiunque intenda svolgere attività di studio e ricerca in materia di gastronomia e territorio. Ad oggi, presso la biblioteca dell'Ateneo sono disponibili oltre 28.000 volumi, nonché abbonamenti a collezioni di riviste e banche dati online.

**Pollenzo Food Lab (PFL)** Il Pollenzo Food Lab è il laboratorio dell'Università di Scienze Gastronomiche in cui si studiano le trasformazioni gastronomiche e i relativi processi. Nasce quale spazio strutturato per una formazione complessa che armonizzi le "scienze" e le "pratiche" gastronomiche: cucina, panificazione, altre fermentazioni, orticoltura, produzioni varie) con un'attenzione a temi ritenuti chiave nella gastronomia attuale e futura quali nutrizione, benessere, sostenibilità sociale e ambientale, piacere consapevole. Il Pollenzo Food Lab costituisce pertanto lo spazio ideale per corsi di alfabetizzazione alimentare. ù



Le attività che si svolgono nel Pollenzo Food Lab seguono un modello didattico fondato sull'apprendimento attivo ed esperienziale la cui finalità è sostenere la piena comprensione dei processi gastronomici. L'approccio sistemico consente agli studenti di acquisire un metodo che consenta successivamente di essere liberi di sviluppare percorsi personali e creativi. La collaborazione con docenti, artigiani ed esperti permette al Pollenzo Food Lab di configurarsi come un collettore di esperienze e promotore di una rete di professionisti che operano per la sostenibilità e la sovranità nell'ambito della cucina. Grazie all'ausilio di moderne tecnologie (cucina professionale attrezzata, apparecchiature professionali per la fermentazione, la panificazione e la produzione artigianale di pasta, gelato etc) ed allo spazio didattico (aula di teoria e aula di pratica) costruito come un'agorà, il sapere può essere scambiato orizzontalmente con piena libertà di apprendimento e sperimentazione.



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

### **DIDATTICA**

I corsi ad oggi attivati nel 2023 sono i seguenti:

- Master in Food Culture, Communication & Marketing - avvio a marzo 2023
- Master in Wine & Spirits - avvio a marzo 2023

I corsi previsti per l'autunno 2023 sono i seguenti:

Corsi di Laurea

- Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche -settembre 2023
- Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management - settembre 2023
- Corso di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics - settembre 2023

Master

- Master in Agroecology and Food Sovereignty ottobre 2023
- Master in New Food Thinking - ottobre 2023
- Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility - ottobre 2023
- Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts - ottobre 2023
- Executive Master in Cultura e Management del Vino - ottobre 2023

Dottorato

- Corso di Dottorato Interateneo in Ecogastronomia, Scienze e Culture del Cibo, XXXIX ciclo, in collaborazione con l'Università degli Studi di Torino, in avvio nell'A.A. 2023/2024, replicando il Corso attivato nell'A.A. 2022/2023.

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

A settembre 2023 si prevede la partenza delle lezioni del nuovo Corso di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics che arricchisce l'offerta formativa dell'Ateneo di un



secondo Corso di Laurea Magistrale 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 contribuisce a incrementare l'organico dei docenti di ruolo, impegnati nell'attività didattica, di ricerca e di terza missione.

## RICERCA

Nel corso del primo trimestre 2023 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 2023 erano già state presentate 11 proposte progettuali in risposta a bandi HORIZON EUROPE, bandi transnazionali PRIMA, Erasmus+, Interreg ed altri bandi nazionali e regionali.

## TERZA MISSIONE

### Alcune attività svolta in conto terzi

1. **Comune di Melpignano:** Unisg è partner del progetto PNRR Missione 1 - Digitalizzazione, innovazione, competitività e cultura, il cui ente capofila è il Comune pugliese di Melpignano. La prima attività è inerente alla co-progettazione, assieme all'Università di Salento, di un Master di Primo Livello in "Gastronomie Territoriali Sostenibili e Food Policies", a partire dall'a.a. 2023/2024, con il rilascio del titolo congiunto, basato fisicamente in un palazzo storico del citato comune. Oggetto delle attività formative sono: l'analisi delle filiere agroalimentari e del patrimonio gastronomico dei contesti territoriali; la progettazione di processi e strumenti di promozione e di integrazione delle filiere della gastronomia territoriale sostenibile, nonché di politiche territoriali (food policies) per la promozione della produzione agroalimentare sostenibile e dell'alimentazione di qualità. Le altre attività a corredo sono l'organizzazione di 5 Lectio Magistralis, l'impostazione contenutistica e di format per una Summer School, localmente gestita, lo sviluppo di un itinerario enogastronomico nell'area e 10 videointerviste, inserite poi nei "Granai della memoria".
2. **Conad Nord Ovest:** il progetto ha due obiettivi principali: la proposta e creazione di un disciplinare per la selezione dei prodotti idonei alla linea commerciale "Ori di Conad", e lo scouting dei prodotti in linea con il disciplinare prodotto. Il progetto pilota parte dall'attuazione sul territorio piemontese, diviso in microterritori.
3. **San Bernardo:** progetto di analisi sensoriale finalizzato a comprendere l'interazione tra materiale di confezionamento e l'acqua durante la shelf life e la risposta dei consumatori in termini di preferenza.
4. **Nourishing School:** analisi sull'effetto del Covid (emergenza, nuove distanze, ulteriori parametri di sicurezza, periodi di didattica a distanza, nuove dinamiche di relazioni) sui bambini della fascia di età 6-10 anni. Per prendere in considerazione anche il momento di consumo dei pasti nelle mense scolastiche, si sono coinvolte una decina di scuole in tutta Italia, con indagini somministrate ai bambini, ai genitori e al sistema scolastico. Il progetto coinvolge un team composito di docenti Unisg.



5. **Comune di Saluzzo:** Revisione dell'Atlante dei Sapori delle Terre del Monviso per nuova ristampa. Il progetto prevede la verifica dei contatti presenti nell'edizione precedente, la richiesta di segnalazioni di eventuali nuovi prodotti a comuni ed istituzioni coinvolte, lo scouting e proposta di 10 nuove referenze, con relativa scheda di commento, e il coordinamento con l'agenzia grafica per l'output finale. Finanziamento del Piano Integrato Territoriale (PITer) Terres Monviso.
6. **Slow Food Biodiversity:** Progetto che svilupperà la Food Communication Agency e che vedrà la creazione della brand strategy, del copywriting, del naming ed un'analisi per raccogliere inputs da parte di stakeholders di Slow Food, attraverso survey.
7. **Camera di Commercio di Torino, progetto SAVOR:** Progetto che svilupperà la Food Communication Agency, una continuazione del progetto sviluppato nel 2022, che vedrà la produzione di schede di prodotto con finalità di storytelling e la produzione di brand strategy per diverse aziende del territorio piemontese.

Nell'esercizio 2023 proseguono le attività di ricerca commissionata del **Laboratorio di Sostenibilità ed Economia Circolare** in relazione ai progetti Green Pea Building, Novamont e agli Studi di Impatto Ambientale su parchi eolici offshore galleggianti con l'estensione territoriale degli stessi e l'ingresso di nuovi committenti.

### La formazione continua

L'attività di formazione rivolta ad aziende e ad enti esterni continua anche nel corso dell'esercizio 2023. Attualmente l'Università ha riprogrammato tre edizioni estive della Summer School previste nel mese di luglio 2023. La prima avrà come tema le Scienza in cucina, con focus sul processo dal Campo alla Tavola, la seconda I grandi vini del Piemonte, la terza sarà sul tema Innovazione e Strategia in ambito agroalimentare.

## 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 2022

Al Consiglio di Amministrazione dell'Università.

Nel corso dell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2022 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 2022, approvato dal Comitato Esecutivo nella riunione del 19 aprile 2023 e comunicato al Collegio dei Revisori unitamente alla Relazione sulla gestione, le cui risultanze sono in appresso riportate:

Stato patrimoniale	Euro
Immobilizzazioni	3.336.554
Attivo circolante	9.049.670
Ratei e risconti attivi	602.217
<b>Totale attivo</b>	<b>12.988.442</b>
Patrimonio	1.388.713
Fondi e TFR	2.493.784
Debiti	3.714.088
Ratei e risconti passivi	5.391.856
<b>Totale passivo</b>	<b>12.988.441</b>

Conto economico	Euro
Proventi operativi	11.208.442
Costi operativi	(11.349.107)
<b>Differenza tra proventi e costi operativi</b>	<b>(140.665)</b>
Proventi ed oneri finanziari	(25.423)
Proventi ed oneri straordinari	117.263
<b>Risultato ante imposte</b>	<b>(48.825)</b>
Imposte	(94.244)
<b>Utile d'esercizio</b>	<b>(143.069)</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 2023, approvato il 21 novembre 2022 e in corso di aggiornamento, 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 2022 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

