



ESSERE POLLENZO

REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2022

Università degli Studi di
Scienze Gastronomiche
di Pollenzo



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo

University of Gastronomic Sciences of Pollenzo



a cura di *Franco Fassio e Fabiana Rovera*

Hanno partecipato alla realizzazione del Report di Sostenibilità:

Riccardo Allocco, Alessandro Asteggiano, Lorenzo Bairati, Eleonora Bergoglio, Bartolomeo Biolatti, Stefania Bracco, Gabriele Cena, Daniele Ceratto, Alessandro Chittolina, Paolo Ferrarini, Aarón Gómez Figueróa, Michele Antonio Fino, Andrea Grisotto, Stefania Marino, Luca Francesco Martinotti, Gabriele Moccia, Carlo Petrini, Roberta Rainero, Rinaldo Rava, Stefania Ribotta, Roberta Sandon, Alberto Tallone, Julia Wheen, Carola Tessiore, Alice Tondella, Luisa Torri, Bruno Viberti, Eleonora Zilio, Maria Lucia Zorniotti, con il contributo prezioso di tutti.

Responsabile Scientifico:

Franco Fassio

Coordinatrice delle attività:

Fabiana Rovera

Comunicazione:

Ufficio Stampa UNISG

Grafica e impaginazione:

Fabiana Rovera e Alessandra Savina

Si ringraziano studenti, Alumni, Partner Strategici, Soci Sostenitori e tutte le aziende del Network che hanno contribuito con i loro suggerimenti alla realizzazione del Report di Sostenibilità.

Per maggiori informazioni:
sustainability@unisg.it

ISBN: 9791280673060

© 2023 - Università degli Studi di Scienze
Gastronomiche, Piazza Vittorio Emanuele II n. 9
- Frazione Pollenzo, 12042 Bra (CN)

INDICE

I / INTRODUZIONE	5
I&G.1 / IL PROFILO DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE	9
I&G.2 / STORIA DI UN'INNOVAZIONE	11
I&G.3 / GOVERNANCE ED ORGANIZZAZIONE	13
V.1 / IL CAPITALE RELAZIONALE DI POLLENZO	28
V.2 / IL SISTEMA POLLENZO	39
O.1 / IL PIANO STRATEGICO	43
O.2 / DIDATTICA: OFFERTA CULTURALE	44
O.3 / RICERCA: NAZIONALE ED INTERNAZIONALE	56
O.4 / TERZA MISSIONE: DISSEMINAZIONE ED IMPATTO SOCIALE	64
S.1 / OBIETTIVI DI SOSTENIBILITÀ	73
S.2 / DIMENSIONE AMBIENTALE	78
S.3 / DIMENSIONE SOCIALE	79
S.3 / DIMENSIONE ECONOMICA	84



INTRODUZIONE

QUANDO IL CIBO SI TRASFORMA IN UN ATTO POLITICO

Preparare, istruire ed equipaggiare i giovani alla vita che gli spetta. Questi sono sempre stati i pilastri su cui l'istituzione universitaria ha posto le proprie basi sin dalla sua origine.

Per questo ritengo necessario che, a partire dall'anno 2023, l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo si diriga verso un percorso in cui la percezione del cibo come elemento politico sia tra i principali tratti distintivi della comunità che qui vive, studia e opera. Dico questo conscio di quanto il sistema alimentare sia drammaticamente impattante sulla crisi climatica. E lo ribadisco per via dello stato di irreversibilità a cui siamo arrivati.

Le giovani generazioni, oltre a essere coloro che maggiormente subiranno gli effetti del cambiamento climatico, rappresentano anche la parte di popolazione maggiormente sensibile alla salute del nostro Pianeta e di tutte le forme di vita che lo abitano. Tuttavia, purtroppo rimangono ancora la fascia di età meno ascoltata in assoluto.

Come istituzioni che fanno della popolazione giovanile la loro stessa essenza, abbiamo il dovere di stimolare e agevolare la formazione di un nuovo modello politico che metta al centro le istanze delle giovani studentesse e dei giovani studenti.

Perseguendo questo fine, come Università di Pollenzo vogliamo fornire gli opportuni strumenti affinché le future generazioni di gastronomi si affaccino alla vita post universitaria, non solo come validi professionisti, ma come attivisti in grado di cambiare la coscienza delle persone in tema alimentare.

Sono convinto che il nuovo modo di fare politica passerà essenzialmente dalle azioni di ogni singolo cittadino. E i giovani si stanno già muovendo come agenti del cambiamento, mostrandosi come i più disposti a modificare i propri comportamenti e a ripensare le loro scelte. Proprio per questo dobbiamo essere disposti a prenderli come esempio e riconoscerli al più presto come veri soggetti politici. Allo stato attuale delle cose, non basta più che le azioni virtuose vengano portate avanti da pochi individui. Risulta invece necessario che tutti si rendano consapevoli e pronti ad assumere piena responsabilità del loro modo di acquistare e consumare il cibo (e non solo questo). Solo unendo una grande moltitudine di persone potremo riscontrare l'impatto positivo tanto sperato, quanto necessario.

È il momento giusto per svolte straordinarie guidate da chi - più di chiunque altro - è in grado di manifestare tutta la vigoria della forza vitale. I nostri ragazzi e le nostre ragazze sono lo strumento di sostenibilità più potente che abbiamo. Sono certo che solo attraverso la loro voce potrà svilupparsi quella consapevolezza ecologica che saprà ridisegnare scenari futuri migliori per l'intero Pianeta.

CARLO PETRINI
PRESIDENTE DELL'UNIVERSITÀ DI
SCIENZE GASTRONOMICHE



IL REPORT COME STRUMENTO DI RENDICONTAZIONE E PIANIFICAZIONE STRATEGICA

Un'economia sostenibile può esistere soltanto se supportata da un'adeguata economia della conoscenza.

Il Report di Sostenibilità ha l'obiettivo di nutrire la consapevolezza che nasce da una sana rendicontazione del proprio impatto sul fronte ambientale, sociale ed economico. Un punto di partenza che insieme ad altri strumenti strategici e programmatici che caratterizzano il modus operandi di un Ateneo, alimentano quella conoscenza che da sostanza ad un linguaggio condiviso e diffuso.

Osservarsi dall'interno all'esterno e dall'esterno all'interno, non è una pratica da considerare secondaria: è la strada che ti permette di dedicare il giusto tempo all'ascolto, con l'obiettivo di comprendere come agire per dare resilienza ad un progetto comune.

Pollenzo è una comunità che ruota intorno al fine di ridare dignità al cibo. Per farlo occorrono sensibilità, capacità transdisciplinari, intuizione, coraggio, tutti elementi che cerchiamo di insegnare in quest'Ateneo e che in queste pagine abbiamo provato a raccontare attraverso riflessioni e numeri.

Il Terzo Report di Sostenibilità dell'Ateneo, anno 2022, è dedicato al Capitale Relazionale: quell'insieme di relazioni che derivano da un forte senso di appartenenza e da una capacità fortemente sviluppata di collaborazione.

Da questa prospettiva, UNISG dimostra di avere una rete articolata e complessa, presente a livello planetario. Giovane, dinamica, capace di evolvere, il quadro che emerge dalla rappresentazione del network pollentino, proietta l'Università in un contesto di innovazione, da discutere, indagare, scoprire.

FRANCO FASSIO
DELEGATO DEL RETTORE ALLE
POLITICHE DI SOSTENIBILITÀ D'ATENEIO



I CONTENUTI DEL REPORT DI SOSTENIBILITÀ

Il Report di Sostenibilità dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo è una fotografia autentica e contemporanea del percorso che l'Ateneo sta attuando relativamente ai temi della sostenibilità. Sostenibilità intesa come valore capace di indirizzare e dare forma alle decisioni future dei suoi organi, rispetto alle prestazioni ambientali, sociali, culturali, economiche e ai possibili limiti e tendenze che la caratterizzano come realtà.

I contenuti riportati nel documento si riferiscono principalmente all'anno solare 2022 ma, in alcuni casi specifici, sono stati utilizzati indicatori che si riferiscono a differenti termini temporali, ad esempio, all'anno accademico (in particolare, a.a. 2021/2022). In quei casi, il lettore troverà opportuna indicazione.

Il perimetro di rendicontazione comprende tutte le strutture che fanno capo all'Ateneo ed

è lo stesso dell'edizione precedente. Nel rispetto del principio di materialità, i suoi contenuti si basano sull'analisi di fonti documentali interne all'Università (tra le quali, il Manifesto di Pollenzo, il Piano Strategico 2019-2023 e 2023-2027, il Bilancio Unico d'Ateneo 2022). Le modalità di calcolo e le unità di misura rispettano gli standard internazionali.

Le informazioni contenute nel Report sono state individuate grazie ad un lavoro congiunto tra diversi interlocutori autorevoli e rilevanti per l'Ateneo: il personale amministrativo, il personale accademico e, per estensione, l'intera comunità pollentina, la quale ricopre un ruolo prezioso e fondamentale all'interno del contesto universitario.

In breve, tale Report rappresenta un affondo trasversale all'interno di una visione più ampia e integrata della governance per lo sviluppo sostenibile dell'Ateneo.

FABIANA ROVERA

ASSEGNISTA DI RICERCA & COORDINATRICE
REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2022





I & G

IDENTITÀ E GOVERNANCE

IN CAMMINO VERSO LA TRANSIZIONE ECOLOGICA: LA STRATEGIA DI UNISG

Il Report di Sostenibilità è il principale strumento di rendicontazione delle performance sotto i profili culturale, sociale, economico e ambientale che illustrano le attività e i progetti sviluppati nonché gli obiettivi raggiunti.

La Politica di Sostenibilità dell'Università è descritta nelle linee di indirizzo del Piano strategico che identifica gli obiettivi al 2027, rivolti a:

- **offrire** agli studenti percorsi formativi sui sistemi alimentari e sulle culture gastronomiche mondiali basati sui valori della sostenibilità, dell'ecologia, della biodiversità, dell'economia circolare, della sovranità alimentare, della giustizia sociale;
- **valorizzare** il proprio personale docente e tecnico amministrativo;
- **migliorare** il welfare degli studenti e del personale anche riguardo ai servizi offerti e agli spazi di studio e di lavoro;
- **ridurre** l'impatto dei sistemi alimentari sull'ambiente offrendo le proprie competenze ai partner strategici, ai soci sostenitori e al territorio;
- **sostenere e supportare** le comunità locali e il territorio.

UNISG si impegna a rendicontare e ad aggiornare annualmente i propri obiettivi, operando nel rispetto dei principi di onestà, imparzialità, trasparenza e dei più elevati standard etici. Abbiamo tutti, finalmente, realizzato quanto gravi siano le condizioni del Pianeta. Siamo consapevoli che i mutamenti climatici siano realtà, che le risorse energetiche fossili non siano infinite e il loro sfruttamento sia il principale responsabile delle emergenze climatiche. Nel 2019 l'Europa ha presentato il Green Deal,

un importante processo di trasformazione della società, con l'obiettivo di riconciliare l'economia, i sistemi produttivi, gli stili di vita, con il Pianeta, rendendoli accettabili e sostenibili e che ci aiutino a raggiungere la neutralità carbonica. Da un lato il Green Deal porterà al taglio delle emissioni di gas serra, dall'altro dovrà creare occupazione, sostenere e accelerare l'innovazione.

La COP 27 ha chiaramente chiesto ai ricercatori di impegnarsi di più, di rendere disponibili e comprensibili i propri dati ai politici, responsabili di assumere le corrette e difficili decisioni. A livello locale, la Rete delle Università Sostenibili del Piemonte (RUS), di cui UNISG fa parte, ha sottoscritto nel gennaio 2023 un accordo con la Regione Piemonte, mediante il quale gli Atenei si mettono a disposizione del governo regionale per supportarlo nel percorso della transizione ecologica. A Pollenzo, consapevoli delle difficoltà, siamo determinati a portare il nostro contributo al cambiamento.

Forti dei valori fondanti dell'Università di Scienze Gastronomiche: la sostenibilità, l'ecologia, la biodiversità, l'economia circolare, la lotta allo spreco, la sovranità alimentare, ci impegniamo nella formazione dei gastronomi del futuro, partendo dal cibo, dalle culture gastronomiche che nei secoli hanno plasmato le comunità mondiali, influenzandone lo sviluppo culturale, politico ed economico. Proprio il cibo potrà essere lo strumento in grado di avviare un percorso inverso condizionando le politiche mondiali che ad esso conducono e che coinvolgono una vasta gamma di settori anche apparentemente ad esso lontani. Con questi obiettivi il nostro CDA ha recentemente approvato il piano strategico per i prossimi 5 anni. Avvieremo nuove iniziative didattiche per formare gli specialisti che gestiranno l'approccio alla transizione ecologica nel settore alimentare.

Partiranno in autunno nuovi master executive e nuovi corsi di formazione per i partner e le imprese del territorio per sostenerli nel percorso di innovazione e trasformazione. Consci che per essere efficaci occorre agire insieme, fare massa critica, da Pollenzo è partita una stagione di grandi alleanze. L'anno scorso abbiamo perfezionato una convenzione con UNITO per la collaborazione a tutto campo su didattica, ricerca e terza missione, attivando un dottorato di ricerca interateneo in "Eco-gastronomia, scienze e culture del cibo". Un dottorato innovativo che include diversi curricula: sanitario, tecnologico, umanistico e socio-economico. Per il 2023 stiamo costruendo con gli Atenei del Sistema Universitario Piemontese un'alleanza volta a dare una risposta unitaria e concreta, alle tante richieste poste dalla Società e dalle imprese sulle tematiche del cibo. Una struttura che opererà, a livello locale e internazionale, per raggiungere gli obiettivi di sviluppo sostenibile entro il 2030. Il Sistema Universitario Piemontese, per le caratteristiche differenti e complementari dei quattro Atenei, è in grado di garantire un solido capitale di competenze e infrastrutture di ricerca avanzate, oltre a una rete di collaborazioni con enti e istituzioni non profit e associazioni di cittadini impegnati nell'obiettivo di salvare il pianeta. Il primo importante esempio è la collaborazione nell'ambito degli "ecosistemi dell'innovazione" finanziato dal Pnrr con 112 M€. Il progetto NODES – Nord Ovest Digitale E Sostenibile, coordinato da POLITO, coinvolge 24 partner, fra cui 8 atenei del nord-ovest, 6 Poli di Innovazione, 5 Centri di ricerca, 3 Incubatori, 1 Acceleratore e 1 Competence Center. La nostra Università coordina lo Spoke n.7, denominato "Agroindustria Secondaria". Del budget complessivo del progetto, circa 54 milioni di euro

saranno impiegati in "bandi a cascata" aperti alle realtà imprenditoriali, moltiplicando quindi il numero di attori coinvolti e le competenze messe a sistema. Infine, nel 2022 abbiamo fondato la Società scientifica internazionale di Scienze Gastronomiche, dando una casa scientifica a tutti coloro che si occupano di questa materia, nuova perché ha un'impronta fortemente olistica fatta di discipline, competenze e culture anche molto lontane tra di loro. Sono ricercatori, insegnanti, manager, produttori, contadini, cultori della materia che dialogheranno, con reciproco vantaggio, sui grandi temi del cibo sostenibile. La Società organizzerà convegni scientifici da cui partiranno le proposte di nuove strategie per l'innovazione del sistema alimentare. Un primo convegno si è già svolto con successo durante l'edizione di Terra Madre 2022. Infine, consideriamo fondamentale la collaborazione con i Partner Strategici, Soci Sostenitori, Slow Food e Terra Madre, nostri importanti strumenti per la didattica, fonti di ispirazione e partner per progetti di ricerca e di formazione che nascono dalle reali necessità del territorio.

BARTOLOMEO BIOLATTI

RETTORE DELL'UNIVERSITÀ
DI SCIENZE GASTRONOMICHE

*"L'impegno di
UNISG per i
Gastronomi del
futuro"*



LE TAPPE CHE HANNO CONTRADDISTINTO IL CAMMINO DELL'UNIVERSITÀ



LE ORIGINI

Pollenzo è un piccolo borgo affacciato sul Tanaro, appartenente al comune di Bra, che da sempre presenta un importante legame storico e territoriale con il mondo dell'agricoltura e dell'enologia.

Pollenzo trae le sue origini dalla città romana Pollentia. La città ebbe il suo periodo di maggior sviluppo tra il I e il III secolo d.C. quando vennero costruite importanti opere, tra cui un teatro, un anfiteatro, templi e acquedotti. Il benessere arrivò a Pollentia grazie soprattutto al commercio vinicolo. Un segno, evidentemente un destino. Pollentia visse anche il suo momento di gloria militare nel 402 d.C. quando il generale romano Stilicone sconfisse in battaglia Alarico, re dei Visigoti, salvando l'Occidente dalla prima grande invasione del popolo barbaro.

LA NASCITA DELL'ATENEIO

Alla fine degli anni '90, Carlo Petrini decide di cercare un edificio simbolico per avere una base su cui costruire il futuro dell'associazione Slow Food. Nel 1997, quando la visita, l'Agenzia era in uno stato di abbandono generale, a causa anche dell'alluvione del Tanaro di tre anni prima che aveva spazzato via tutto. Petrini non vede macerie ma un complesso capace di ospitare un museo del vino, un albergo, un ristorante e un'Accademia europea del Gusto, di livello universitario. Viene creata una public company, l'Agenzia di Pollenzo, che in sei anni ristruttura tutto il complesso architettonico.

Nel mentre, l'idea di Accademia si evolve in quella di Ateneo non statale, il cui percorso interdisciplinare viene disegnato, oltre che da Petrini stesso, da quattro docenti universitari: gli storici Alberto Capatti e Massimo Montanari, l'economista agro-alimentare Fausto Cantarelli

I SAVOIA E POLLENZO

Per i successivi secoli Pollenzo passò di mano tra le famiglie della nobiltà locale fino al 1762 quando passò sotto il controllo di Casa Savoia. Per Pollenzo fu un nuovo Rinascimento. Nel 1832 Re Carlo Alberto di Savoia ordinò la ristrutturazione del castello, del borgo e di una superficie di oltre 600 ettari. Nel progetto, l'attuale Agenzia era il centro economico finanziario della tenuta dove Carlo Alberto intendeva sviluppare degli studi per migliorare la redditività delle attività agricole. L'impronta data dal periodo carloalbertino contraddistingue ancora oggi l'architettura, i colori, la struttura urbanistica.

Nel 1838, su sua volontà e grazie al generale-enologo Staglieno, all'interno delle cantine della tenuta si diede vita a un progetto innovativo che portò alla realizzazione dei primi vini piemontesi da invecchiamento. Nel 1843 a Pollenzo si tenne "La 1° adunanza generale dell'associazione agraria", importante incontro tecnico-scientifico con esperti nazionali di diversi ambiti dell'agricoltura. Altri segni del destino.

e il tecnologo alimentare Marco Riva. Nel 2004 terminano i lavori di restauro e l'Agenzia diventa sede dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Oggi il sito è iscritto al Patrimonio Mondiale UNESCO - "Residenze Sabaude".

In questo modo, sulle vestigia di un antico centro romano e perfettamente integrata nelle architetture neogotiche volute da un re profondamente legato al suo territorio, ha preso vita una struttura che è diventata un punto di riferimento per la cultura enogastronomica e le politiche del cibo a livello internazionale.

GOVERNANCE

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (UNISG), non statale legalmente riconosciuta, con sede a Pollenzo, è stata istituita con decreto del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) il 15 aprile 2005. La sede amministrativa è a Pollenzo. Ente promotore dell'Università è l'Associazione "Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche" che ne garantisce il perseguimento dei fini istituzionali, la dotazione finanziaria e il mantenimento. La governance è l'insieme di organi, regole e procedure per perseguire la missione dell'Associazione Amici e dell'Università e gestire con efficacia l'attività accademica.

Gli organi dell'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche

Assemblea dei Soci

Nomina i componenti del Consiglio di Amministrazione dell'Associazione e approva il bilancio d'esercizio.

Consiglio di Amministrazione

È l'organo esecutivo dell'Associazione ed è investito di tutti i poteri per l'ordinaria e straordinaria amministrazione. Nomina il Presidente dell'Università e i componenti del Consiglio di Amministrazione e del Collegio dei Revisori dei conti di propria competenza.

Revisore unico dei conti

Esercita la vigilanza sulla gestione economica e finanziaria dell'Associazione.

Gli organi UNISG

Consiglio di Amministrazione

Delibera gli atti fondamentali di governo per garantire il perseguimento delle finalità istituzionali con poteri di ordinaria e straordinaria amministrazione. Inoltre, sovrintende alla gestione amministrativa, economica, finanziaria e patrimoniale. È composto da un numero minimo di 7 membri a un massimo di 21. Costituiscono il Consiglio d'Amministrazione:

- il Presidente dell'Associazione "Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche", o un soggetto da questo designato, che assume la carica di Presidente;
- il Rettore dell'Università;
- un rappresentante del MIUR;
- da 4 a 18 membri nominati dal Consiglio d'Amministrazione dell'Associazione "Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche".

I consiglieri rimangono in carica tre anni. Il Rettore rimane in carica fino alla conclusione del suo mandato.

Presidente del Consiglio di Amministrazione

È legale rappresentante dell'Ateneo e garante dell'adempimento delle finalità statutarie. Convoca e presiede le riunioni del Consiglio di Amministrazione e del Comitato Esecutivo.

Vicepresidente del Consiglio di Amministrazione

Sostituisce il Presidente in caso di sua assenza o impedimento.

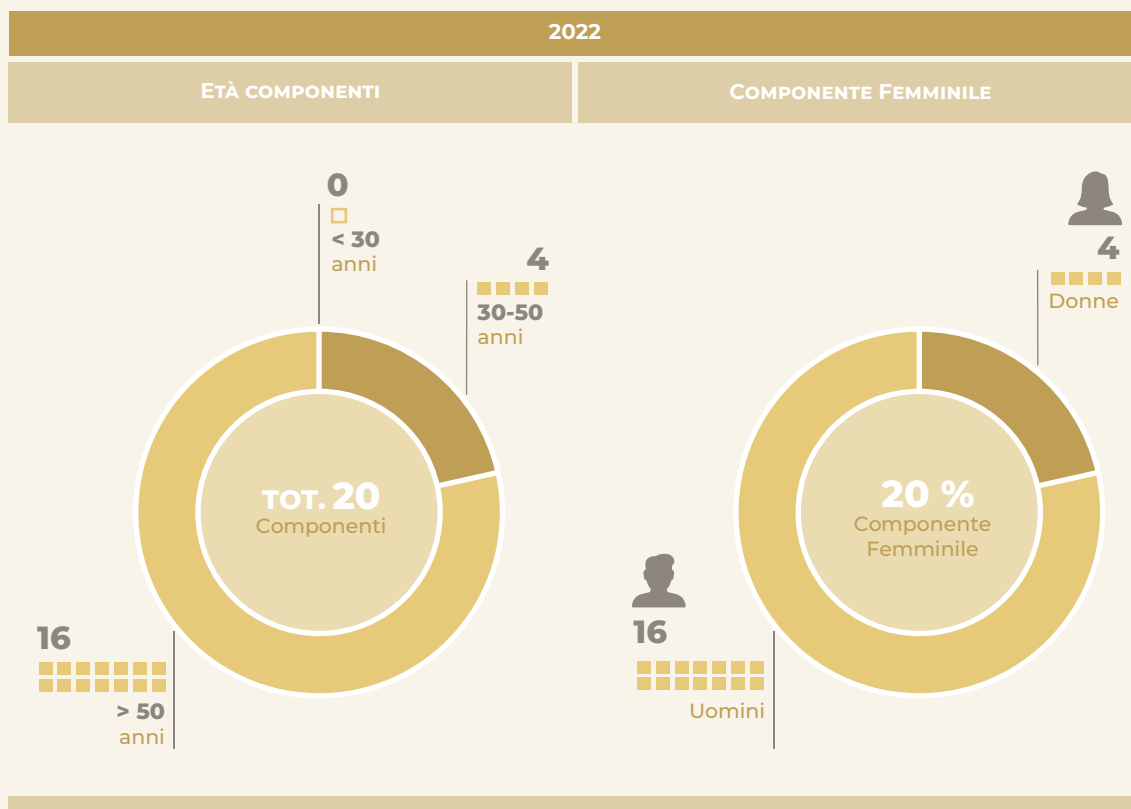
Nella pagina seguente sono riportati i membri che hanno composto il Consiglio di Amministrazione nell'anno 2022 (in particolare, sono riportati i membri attivi al 31/12/2022).

► continua a pag. 14

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

◆ Composizione	◆ QUALIFICA PERSONALE
2022	
Carlo Petrini	Presidente UNISG
Silvio Barbero	Vicepresidente UNISG
Bartolomeo Biolatti	Rettore UNISG
Massimo Bottura	Chef
Luciana Castellina	Politica, giornalista e scrittrice italiana
Lella Costa	Attrice
Oscar Farinetti	Imprenditore
Luigi Fiorentino	Capo gabinetto MUR
Piercarlo Grimaldi	Ex Rettore UNISG
Francesca Lavazza	Consigliera di amministrazione Luigi Lavazza SPA
Roberto Moncalvo	Imprenditore agricolo ex presidente Coldiretti
Giuseppe Sergio Panero	Dirigente in pensione
Daniela Pirani	Alumna UNISG, docente universitaria
Pasquale Polito	Alumno UNISG, imprenditore
Fulvio Prandi	Imprenditore
Giovanni Quaglia	Presidente Fondazione CRT
Rinaldo Rava	Consigliere UNISG
Domenico Siniscalco	Economista
Raul Tiraboschi	Avvocato
Pierluigi Zamò	Imprenditore
80%  20% 	

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE



Comitato Esecutivo

È composto da cinque componenti: il Presidente, il Vicepresidente, il Rettore, due componenti del Consiglio d'Amministrazione scelti dal Consiglio stesso. Delibera sulle competenze ad esso delegate dal Consiglio di Amministrazione.

Rettore

È nominato dal Consiglio di Amministrazione tra i professori di ruolo o personalità del mondo accademico che si sono distinte per il buon funzionamento dell'Università. Il Rettore rimane in carica per tre anni e può essere confermato. Svolge le funzioni di indirizzo generale didattico e scientifico dell'Università. La posizione di Rettore è ricoperta da **Bartolomeo Biolatti**.

Direttore Amministrativo

È nominato dal Consiglio d'Amministrazione su proposta del Presidente. Ha in carico la direzione della struttura amministrativa.

La posizione di Direttrice Amministrativa è ricoperta da **Stefania Ribotta**.

Consiglio di Facoltà

È composto dal Rettore, che lo presiede, dai professori di ruolo dell'Ateneo e da una rappresentanza di ricercatori e di studenti. Al Consiglio di Facoltà spettano tutte le competenze relative all'ordinamento, alla programmazione e al coordinamento delle attività didattiche e di ricerca.

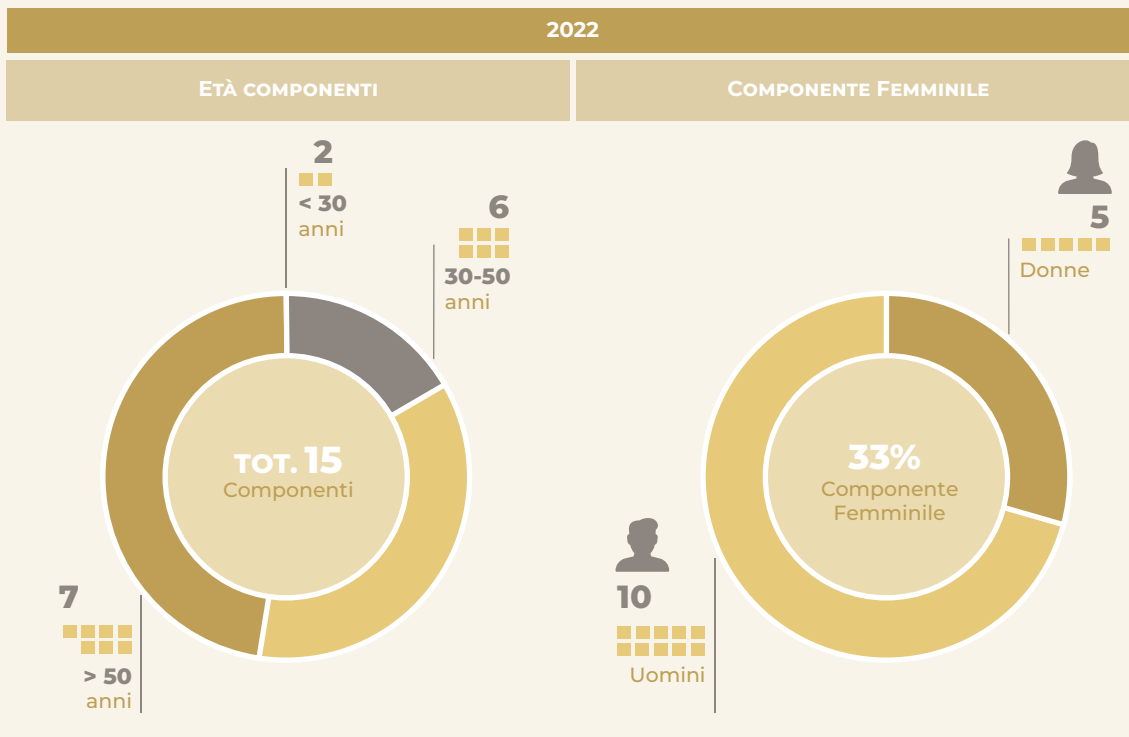
Nella pagina seguente sono riportati i membri che hanno composto il Consiglio di Facoltà nell'anno 2022 (in particolare, sono riportati i membri attivi al 31/12/2022).

► continua a pag. 16

CONSIGLIO DI FACOLTÀ

◆ COMPOSIZIONE	◆ QUALIFICA PERSONALE
2022	
Bartolomeo Biolatti	Rettore UNISG
Nicola Perullo	Prorettore/Prof. Ordinario UNISG
Andrea Pieroni	Prof. Ordinario UNISG
Lorenzo Bairati	Prof. Associato UNISG
Roberta Cevasco	Prof.ssa Associata UNISG
Simone Cinotto	Prof. Associato UNISG
Paolo Corvo	Prof. Associato UNISG
Franco Fassio	Prof. Associato UNISG
Michele Antonio Fino	Prof. Associato UNISG
Paola Migliorini	Prof.ssa Associata UNISG
Maria Giovanna Onorati	Prof.ssa Associata UNISG
Luisa Torri	Prof.ssa Associata UNISG
Michele Fontefrancesco	Ricercatore TD UNISG Rappresentante dei ricercatori
Yotam Kornmehl	Rappresentante degli studenti
Allegra Ghilardi	Rappresentante degli studenti
67%  33% 	

CONSIGLIO DI FACOLTÀ



Collegio dei Revisori dei Conti

È composto da tre componenti effettivi e da due supplenti.

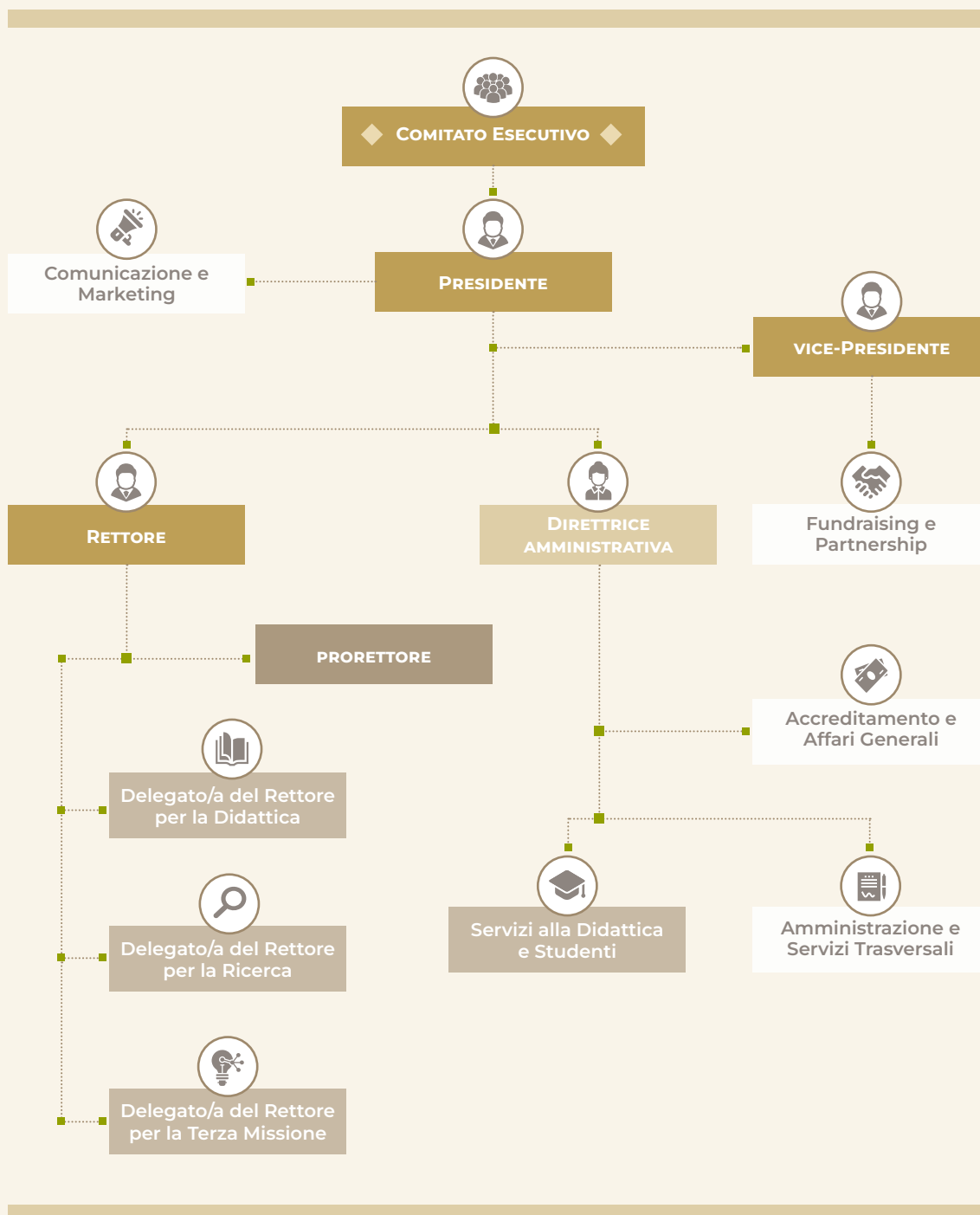
Controlla la regolare tenuta della contabilità e redige una relazione al bilancio di esercizio.

◆ Composizione	◆ QUALIFICA PERSONALE
2022	
Francesco Palanza (Presidente)	Revisore dei Conti
Antonio Di Donato	Revisore dei Conti
Alessandro Orlandi	Revisore dei Conti
100% 0%	
30 ANNI > < 50 ANNI	

Procedure e regolamenti

I documenti a cui fa riferimento la governance sono lo Statuto e una serie di Regolamenti interni approvati dal Consiglio di Amministrazione. Per una più puntuale analisi degli organi dell'Ateneo e dei regolamenti interni vi invitiamo a consultare ["Statuto e regolamenti"](#).

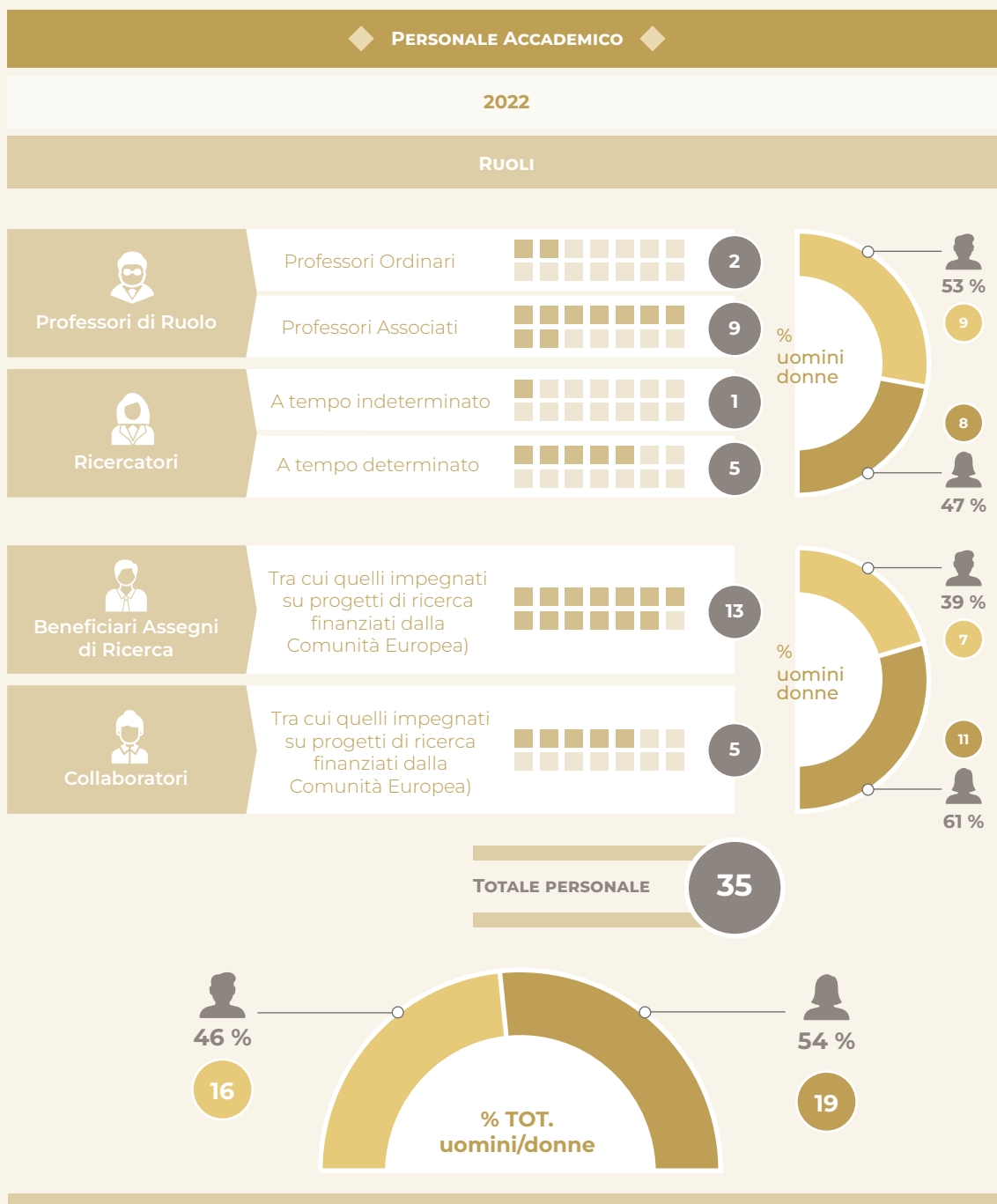
STRUTTURA ORGANIZZATIVA DELL'UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE DI POLLENZO



LE PERSONE IN UNISG

Per lo svolgimento dell'attività istituzionale, l'Ateneo si è dotato di una struttura organizzativa, nella quale operano sia gli accademici che gli amministrativi. Il personale accademico è composto da:

- Professori di ruolo: ordinari e associati;
- Ricercatori;
- Beneficiari di assegni di ricerca;
- Collaboratori coordinati continuativi (co.co.co) impegnati nell'ambito della ricerca.

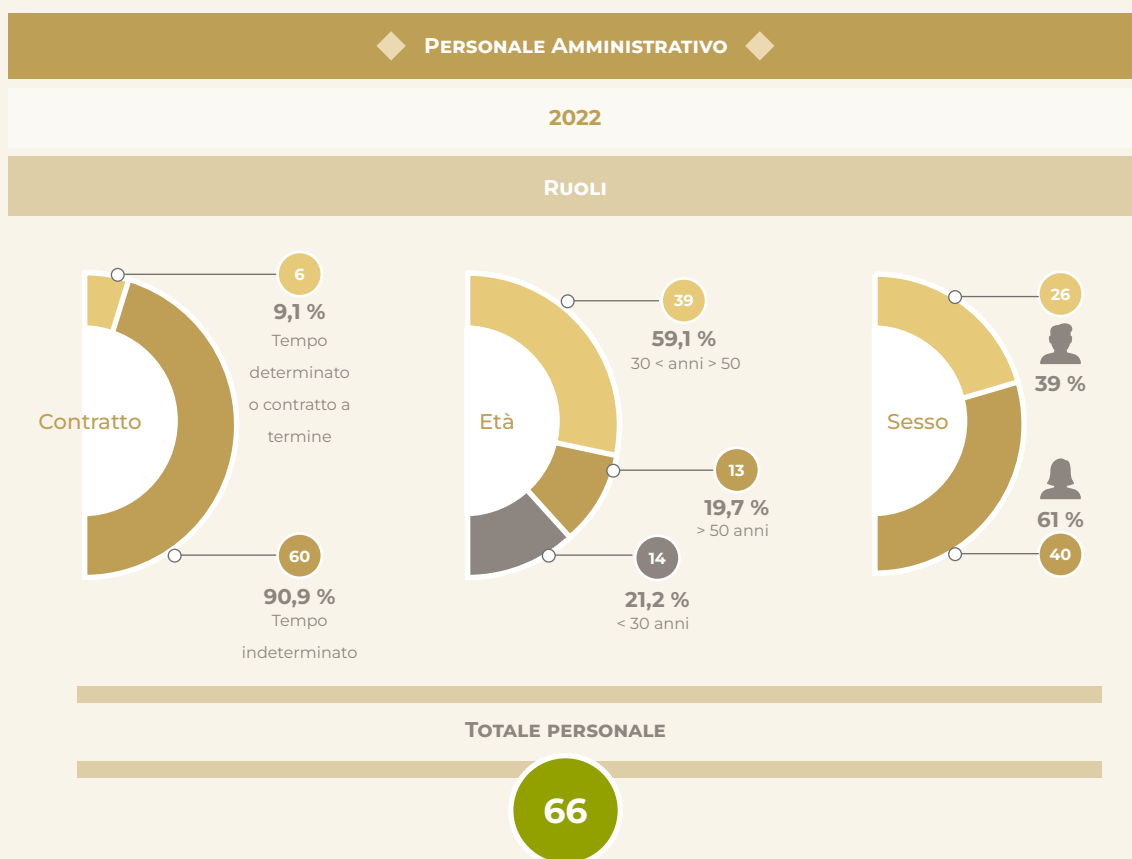




I&G.3 / GOVERNANCE ED ORGANIZZAZIONE

Professori, Ricercatori e beneficiari di Assegni di Ricerca sono selezionati tramite procedure concorsuali pubbliche e godono del medesimo stato giuridico dei docenti in ruolo presso le Università statali.

Nel dettaglio, gli accademici hanno in carico l'attività didattica, di ricerca, di terza missione e la direzione dei laboratori. Questi ultimi ospitano gli studenti per le esercitazioni e le sperimentazioni complementari alle lezioni in aula,

oltre a enti e aziende a cui è offerta l'opportunità di testare prodotti, avviare progetti di innovazione o studiare la percezione dei consumatori verso le diverse tipologie di alimenti. Il coordinamento e la gestione dell'attività didattica e scientifica del personale docente e di ricerca fa capo al Rettore. Dal report emerge un quadro della ricerca di respiro internazionale che si sviluppa affrontando le tematiche del cibo attraverso le diverse aree scientifico-disciplinari.



CORSI DI FORMAZIONE PER IL PERSONALE TECNICO AMMINISTRATIVO		
2022		
 TOTALE FORMAZIONE OBBLIGATORIA		217 ORE
TIPOLOGIA DI CORSO	N. CORSI INDIVIDUALI ATTIVATI	ORE DI FORMAZIONE
Formazione Kairos: Time & Energy management, Project canvas, Comunicazione assertiva e negoziazione, Public speaking	144	504
Crui, Presidio Qualità, Organi collegiali, Reclutamento.	8	50
 TOTALE FORMAZIONE FACOLTATIVA		554 ORE

LE STRUTTURE IN UNISG

La transdisciplinarietà e l'approccio esperienziale alla didattica, unite a una gestione dei discendenti che li vede seguiti individualmente nel loro percorso di studi e di integrazione nel campus, impegnano fortemente la struttura. Molte delle sue funzioni non si riscontrano presso altri Atenei oppure, usualmente, afferiscono a Dipartimenti specifici.

Nelle righe seguenti verranno descritte brevemente le varie strutture che caratterizzano il contesto pollentino.

Segreteria di Presidenza

a cui fanno capo il coordinamento e la gestione delle relazioni del Presidente e delle relazioni istituzionali.

Segreteria del Rettorato

incaricata della gestione delle relazioni istituzionali del Rettore.

Comunicazione

chiamata a coordinare e gestire la comunicazione dell'Ateneo, seguendo le strategie definite dal Comitato Esecutivo e dal consiglio di Facoltà, articolata come segue:

Ufficio Comunicazione cura le attività di comunicazione e promozione dell'offerta formativa e delle attività dell'Ateneo, sia tramite canali tradizionali sia tramite canali social, e la diffusione, su scala nazionale e internazionale, dell'identità di UNISG, dei suoi progetti didattici e di ricerca e dei suoi rapporti con le aziende.

Cinema Lab cura l'ideazione e la produzione di prodotti multimediali, siano essi promozionali o a supporto dell'attività scientifica dell'Ateneo.

Food Communication Agency cura la brand awareness e l'identity equity dell'Ateneo e i progetti di promozione dell'Università, tra i quali il

magazine The New Gastronome.

Relazioni esterne e servizi

a cui fa capo la gestione dei rapporti con aziende ed enti, a vario titolo coinvolti nell'attività dell'Ateneo, articolata come segue:

Fundraising e partnership incaricata di reperire le risorse a copertura del fabbisogno economico, di curare la relazione con Partner Strategici e Sostenitori dell'attività di ricerca dell'Ateneo e monitorare le esigenze formative e di sviluppo di progettualità di ricerca, sviluppo e innovazione.

Formazione a terzi in base alle esigenze formative di enti e aziende del network UNISG, organizza corsi brevi "tailor made", summer school e altre attività educative ed esperienziali.

Consulenze Progettuali per Aziende volte all'innovazione su diversi ambiti, grazie anche all'attivazione di collaborazioni con Alumni UNISG, Partner o figure dell'Ateneo, a seconda di competenze ed expertise necessarie. La mission è di sviluppare progetti concreti di innovazione gastronomica, sostenibilità e comunicazione per il Network UNISG.

Accreditamento e Affari generali

responsabile dell'accreditamento annuale dei Corsi di Studio, secondo le procedure definite dal MUR, e degli adempimenti richiesti dal Ministero alle Università per lo svolgimento dell'attività accademica. L'ufficio si occupa della gestione dell'attività degli organi statutari e supporta tutte le aree dell'Ateneo nello svolgimento delle attività per le quali è necessario verificare la conformità a norme, regolamenti interni o delibere degli organi statutari delle procedure o delle scelte adottate.

Servizi alla didattica e agli studenti

chiamati ad assistere e supportare gli studenti nella loro carriera universitaria e nella vita nel campus, articolati come segue:

Segreteria didattica e studenti supporta e

coordina dal punto di vista amministrativo la carriera degli studenti, dalla fase di preiscrizione al conseguimento del titolo di laurea o di Master. Inoltre, definisce, in coordinamento con la componente accademica, il calendario dei Corsi e supporta i docenti per gli aspetti amministrativi e organizzativi.

Ufficio Tutor confrontandosi con la componente accademica, progetta, coordina, organizza e gestisce i viaggi didattici organizzati annualmente per ciascuno dei Corsi di Laurea e dei Master attivati dall'Ateneo.

Career Center fornisce agli studenti e ai laureati formazione e servizi personalizzati di orientamento al lavoro, facilitando il processo di transizione studio-lavoro, analizzando le aspettative, motivazioni e interessi individuali e promuovendo e sviluppando il network degli Alumni. Inoltre, offre ad aziende e organizzazioni del network UNISG servizi di supporto al recruiting.

Orientamento in ingresso si occupa di promuovere la conoscenza dei Corsi di Studio dell'Ateneo presso i potenziali studenti, attraverso le giornate aperte e la partecipazione a fiere dedicate o a eventi a cui l'Ateneo partecipa.

Tavole Accademiche la mensa dell'Ateneo, 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 nuovo modello di bottega alimentare, alternativo alla grande distribuzione organizzata, nato da un progetto di studenti e docenti dell'Università. Luogo dove gli studenti, ma non solo, possono trovare cibo in linea con la filosofia UNISG. È un punto di ritrovo per gli studenti che risiedono nella Città di Bra ed è una vetrina della ricerca applicata dell'Ateneo. All'interno della Bottega avvengono inoltre presentazioni di libri e sono realizza-

ti momenti culturali rilevanti per le attività di terza missione dell'Università.

Amministrazione

a cui fanno capo tutti i servizi amministrativi, è così composta:

Servizi generali ha in carico tutti gli aspetti legati alla logistica del campus, i sistemi informativi, gli acquisti e i rapporti con i fornitori.

Ufficio contabilità e bilancio si occupa della tenuta dei registri contabili, della redazione del bilancio preventivo, del suo monitoraggio e del bilancio consuntivo.

Controllo di gestione si occupa del controllo di gestione, attingendo ai dati forniti dall'ufficio contabilità e bilancio e interfacciandosi costantemente con tutte le aree dell'Università. Cura la reportistica da fornire al Consiglio di Amministrazione, a supporto dell'assunzione delle delibere.

Ufficio personale ha in carico la gestione amministrativa di tutto il personale.

Ufficio ricerca supporta il personale accademico nello svolgimento dell'attività di ricerca, curandone gli aspetti amministrativi connessi alla presentazione dei progetti in risposta ai bandi e alla rendicontazione finale.

Fanno parte dell'organizzazione amministrativa le risorse umane impegnate presso strutture dedicate all'attività didattica e di ricerca, quali:

Biblioteca ha lo scopo di supportare la formazione, la ricerca e l'approfondimento delle tematiche legate alla cultura gastronomica attraverso l'accesso a volumi, riviste digitali e banche dati online.

Laboratorio di Analisi Sensoriale che è 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.

Laboratorio di Sostenibilità ed Economia Circolare che è un laboratorio nato per sviluppare ricerca applicata e supporto a processi di innovazione, per Enti e Imprese in ambito di economia circolare e sviluppo sostenibile. Il Laboratorio offre:

- ricerche applicate sui temi dello Sviluppo Sostenibile e dell'Economia Circolare per il cibo adottando un approccio sistemico e multidisciplinare;
- la possibilità di far parte di un Network di attori del cambiamento che condividono l'obiettivo di sviluppare nuovi modelli di business basati su un concetto di ecologia integrale;
- l'accesso ad una rete di servizi diffusi, tecnologie tailor made, disponibili attraverso delle collaborazioni scientifiche attivate sui territori.

Pollenzo Food Lab che è un laboratorio atto allo studio delle trasformazioni gastronomiche e dei relativi processi. Uno spazio strutturato per una formazione complessa che armonizzi le "scienze" di base (di base umane e sociali) e le "pratiche" gastronomiche (cucina, panificazione, orticoltura). È costituito da un'aula didattica, una cucina didattica per le esercitazioni pratiche e una cucina professionale.

Orti, al servizio della didattica e della ricerca, sono un modello di sostenibilità con finalità educative soprattutto ecologiche (biodiversità genetica, specifica ed ecosistemica, fertilità del suolo, qualità dell'acqua e dell'aria, no inquinamento chimico), economiche (autoproduzione di verdure ed erbe per la mensa) e sociali (creazione di una comunità, movimento fisico, consumo di cibo biologico, locale, stagionale e fresco, biodiversità sensoriale, conservazione dei semi locali).

L'ASSICURAZIONE DELLA QUALITÀ

Il ruolo centrale delle università nell'economia e nella società richiede che queste curino la qualità della propria attività didattica, di ricerca e di terza missione attraverso l'adozione di un Sistema di Assicurazione della Qualità.

Seguendo le Linee guida dettate dall'Agenzia Nazionale di Valutazione del sistema Universitario e della Ricerca (ANVUR), Agenzia istituita dal MUR per la valutazione della qualità delle attività delle Università, in UNISG è stato sviluppato un sistema strutturato e integrato di regole, meccanismi e procedure che indirizzano le azioni e i comportamenti di tutti gli attori impegnati nel perseguimento degli obiettivi istituzionali, dedicando la massima attenzione alla qualità dei processi e dei risultati e al soddisfacimento delle esigenze di tutti i principali stakeholder, a partire dagli studenti.

Il Consiglio d'Amministrazione è al vertice del sistema definendone le politiche e gli obiettivi. Il sistema è composto dal Nucleo di valutazione, dal Presidio della Qualità, dalla Commissione Paritetica Docenti-Studenti e dai Gruppi di Riesame.

Nucleo di Valutazione

Il Nucleo di Valutazione è composto da cinque componenti, tre esperti di valutazione esterni all'Ateneo e da due docenti dell'Università. Provvede a verificare e valutare la qualità e l'efficacia dell'offerta didattica dell'Ateneo, dell'attività di ricerca e di terza missione, della corretta gestione delle strutture e dei servizi agli studenti.

Il Consiglio di Amministrazione, ai sensi dell'art. 27.2 dello Statuto, il 29 aprile 2022 ha nominato i componenti del Nucleo di Valutazione per il triennio 2021/2024.

◆ NUCLEO DI VALUTAZIONE ◆	
2022	
Composizione	QUALIFICA PERSONALE
Lorenza Operti - Presidente	Prof.ssa Ordinaria UNITO
Massimo Castagnaro	Prof. Ordinario UNIPD
Maria Schiavone	Ex Dirigente UNITO, Esperta del Sistema di Assicurazione della Qualità
Michele Antonio Fino	Prof. Associato UNISG
Gabriella Morini	Ricercatrice UNISG
Stefano De Canio	Studente – I anno Corso di Laurea Triennale
67%  33% 	

I&G.3 / GOVERNANCE ED ORGANIZZAZIONE

Presidio della Qualità

Cura il processo di Assicurazione della Qualità di Ateneo, promuovendo la cultura e il miglioramento continuo della qualità in UNISG, fornendo supporto agli Organi di governo, implementando i criteri che gli Organi di governo



adottano per la Qualità dei Corsi di Studio, la valutazione e il miglioramento continuo della didattica, della ricerca, della terza missione e dei servizi, sorvegliando e monitorando i processi di AQ e accompagnando le strutture dell'Ateneo nella gestione dei processi per l'AQ.

◆ PRESIDIO QUALITÀ ◆	
2022	
Composizione	QUALIFICA PERSONALE
Antonella Campanini	Presidente - Ricercatore in Storia Medievale presso UNISG
Gabriele Proglia	Ricercatore TD in Storia Contemporanea
Alessandro Asteggiano	Personale amministrativo - Servizi Legali, Amministrazione e Ricerca
67%  33% 	

Commissione Paritetica docenti-studenti

Composta da docenti e studenti. In particolare: monitora la qualità dei Corsi di Studio (CdS) e dei servizi agli studenti; monitora l'offerta formativa e la qualità della didattica, nonché dell'attività di servizio agli studenti, da parte dei professori e dei ricercatori, individuando indicatori per la valutazione dei risultati delle stesse anche in relazione alle procedure di valutazio-

ne della didattica da parte degli organi dell'Ateneo e nazionali; formula pareri sulla attivazione o soppressione di Corsi di Studio. Redige una Relazione (annuale) che prende in considerazione il complesso dell'offerta formativa, con particolare riferimento agli esiti della rilevazione dell'opinione degli studenti, indicando eventuali problemi specifici ai singoli CdS.

◆ COMMISSIONE PARITETICA DOCENTI-STUDENTI ◆	
2022	
Composizione	QUALIFICA PERSONALE
Maria Giovanna Onorati	Prof.ssa Associata UNISG
Franco Fassio	Prof. Associato UNISG
Francesca Savo	Studentessa – Corso di Laurea
Andrea Rossitto	Studente – Corso di Laurea Magistrale
50%  50% 	

I&G.3 / GOVERNANCE ED ORGANIZZAZIONE

Gruppi di Riesame

Uno per ciascun Corso di Studio, monitorano i dati e l'andamento rispettivamente del Corso di Laurea e del Corso di Laurea Magistrale (attività didattiche e servizi di supporto), verifican-

do l'adeguatezza e l'efficacia delle modalità con cui i Corsi di Studio sono gestiti, identificando le azioni di miglioramento e verificandone la corretta attuazione nei confronti di tutte le parti interessate.

◆ GRUPPI DI RIESAME PER IL CORSO DI LAUREA ◆	
2022	
Composizione	QUALIFICA PERSONALE
Lorenzo Bairati	Coordinatore Corso di Laurea – Responsabile del Riesame
Luisa Torri	Prof.ssa Associata UNISG
Sofia Ghibaudo	Studentessa – Rappresentante degli studenti – Corso di Laurea
33%  67% 	
◆ GRUPPI DI RIESAME PER IL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE ◆	
Donatella Saccone	Coordinatrice Corso di Laurea Magistrale – Responsabile del Riesame
Roberta Cevasco	Prof.ssa Associata UNISG
Valentina Weller	Studentessa – Rappresentante degli studenti – Corso di Laurea Magistrale
0%  100% 	



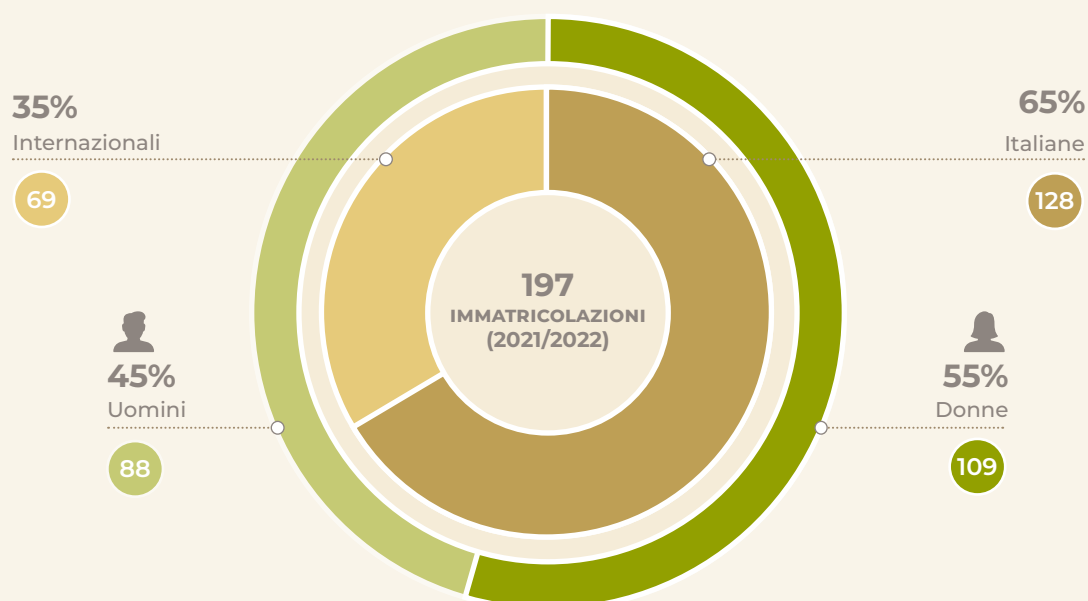
V
VALORE DELLA RETE

IL CAPITALE RELAZIONALE DI POLLENZO

L'Università di Scienze Gastronomiche di Polpenzo è al centro di una rete di relazioni con organizzazioni pubbliche e private, italiane e internazionali che partendo dal nucleo originale di Slow Food, suo socio fondatore, ha ulterior-

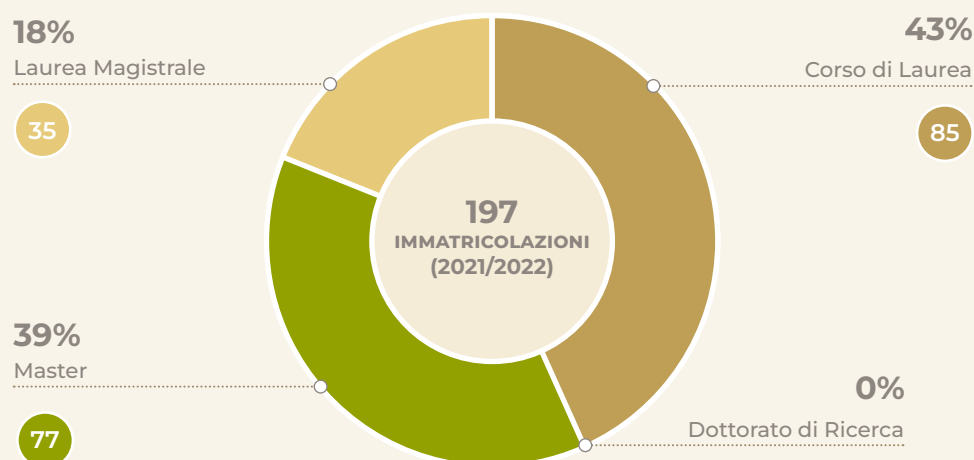
mente implementato i nodi e i collegamenti nel mondo. La rete UNISG è un sistema dinamico, in evoluzione, che permette di creare valore per la missione e la visione istituzionale dell'Ateneo.

RETE STUDENTI E ALUMNI



Rispetto all'anno 2021, si evidenzia un calo delle immatricolazioni pari al 17,9% dovuto principal-

mente al perdurare della situazione pandemica.

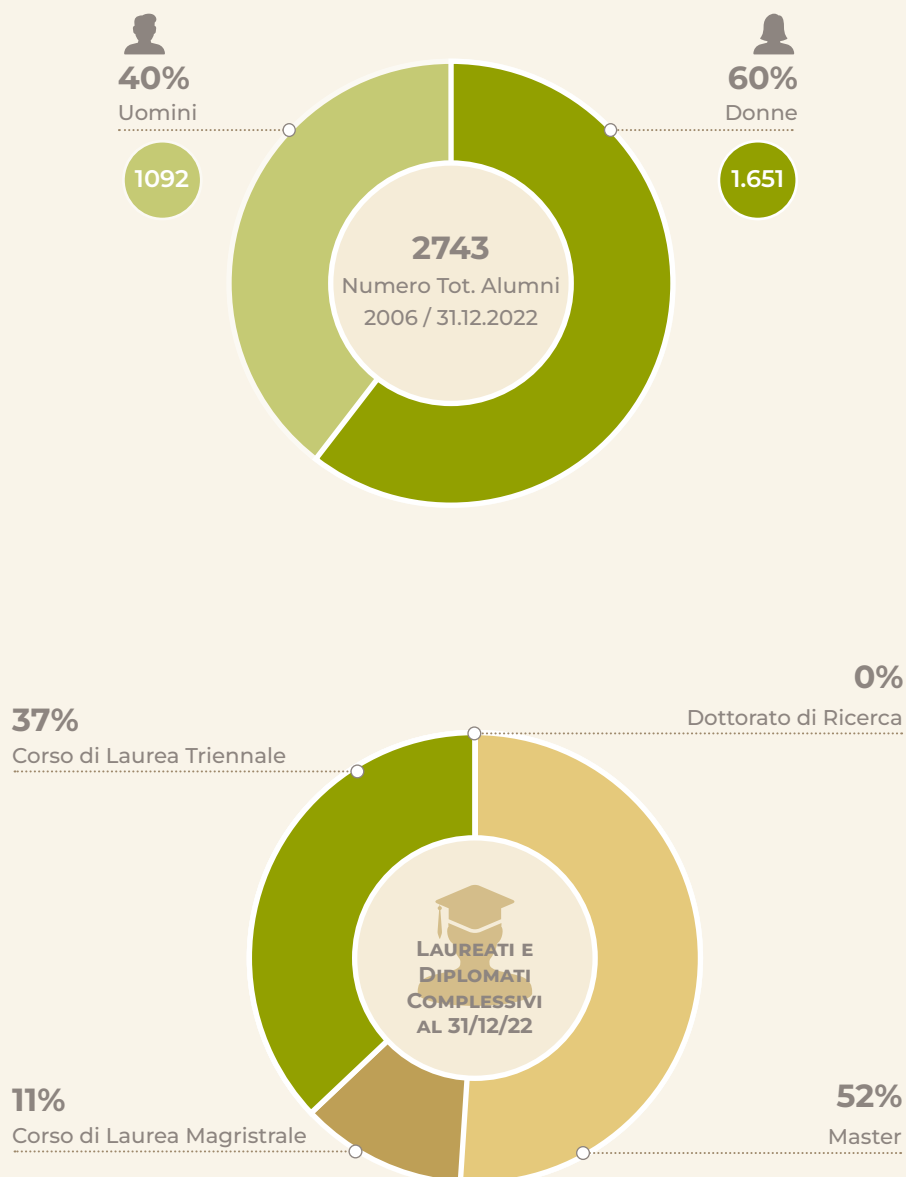


V.1 / IL CAPITALE RELAZIONALE DI POLLENZO

L'Ateneo è caratterizzato dalla presenza di una rete Alumni molto radicata.

Gli Alumni dell'Università di Scienze Gastronomiche, ormai oltre 2700, rappresentano una delle più grandi risorse di questo Ateneo. Il network, di natura globale, comprende contadini e manager, giornalisti e buyers, esper-

ti di marketing e chef, imprenditori e rappresentanti del terzo settore, tutti accomunati da un approccio unico agli aspetti valoriali che la gastronomia porta con sé: sostenibilità, innovazione nel solco della tradizione e internazionalità. Gli Alumni sono aumentati del 7,15% rispetto all'anno 2021.



RETE ALUMNI



Paese di Provenienza	Alumni	Paese di Provenienza	Alumni	Paese di Provenienza	Alumni	Paese di Provenienza	Alumni
Albania	1	Etiopia	4	Lettonia	1	Singapore	2
Argentina	5	Filippine	3	Libano	1	Siria	2
Australia	29	Finlandia	5	Lichtenstein	1	Slovacchia	1
Austria	25	Francia	38	Lituania	2	Somalia	1
Bahama	1	Gabon	1	Malta	1	Spagna	8
Belgio	13	Georgia	1	Messico	14	2 Stati Uniti	334
Brasile	43	3 Germania	129	Mozambico	1	Rep. Sudafricana	7
Bulgaria	6	Ghana	2	Nigeria	1	Svezia	10
Burkina	1	Giamaica	1	Norvegia	11	Svizzera	57
Canada	49	Giappone	44	Nuova Zelanda	3	Taiwan	27
Repubblica Ceca	2	Giordania	1	Paesi Bassi	37	Tanzania	3
Cile	1	Grecia	4	Pakistan	1	Thailandia	7
Cina	7	Guinea	1	Perù	4	Trinidad e Tobago	2
Cipro	1	Honduras	1	Polonia	3	Turchia	18
Colombia	20	Hong Kong	2	Portogallo	5	Uganda	3
Corea del Sud	16	India	33	Puerto Rico	2	Ungheria	4
Costa Rica	1	Indonesia	5	Regno Unito	36	Uruguay	1
Croazia	3	Irlanda	8	Romania	1	Venezuela	8
Cuba	2	Islanda	1	Ruanda	2	Vietnam	2
Danimarca	14	Israele	38	Russia	10	Zimbabwe	1
Ecuador	8	1 Italia	1518	San Marino	1		
El Salvador	1	Kenya	17	Senegal	1		

ALCUNI ALUMNI RAPPRESENTATIVI DELL'UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE...



**ALUMNA
"ICONICA"**

FRANCESCA GRAZIOLI

Francesca si è diplomata con un **Master in "Food Culture and Communications: Human Ecology and Sustainability"** nel 2015. I suoi precedenti studi in economia, combinati con l'approfondimento delle tematiche gastronomiche apprese a Pollenzo le hanno permesso di arricchire le sue conoscenze tecniche e quantitative di una nuova prospettiva, spesso marginale negli studi di economia politica internazionale.

Dopo il Master comincia a lavorare alla FAO dove si occupa di resilienza alimentare e politiche per la sicurezza alimentare di comunità rurali e pastorali.

Attualmente vive a Roma e lavora per il centro di ricerca Bioversity International dove si occupa di agrobiodiversità, sostenibilità e riconoscimento dei saperi tradizionali, lavorando in stretta collaborazione con le comunità di riferimento.

A dicembre 2022 esce il suo **primo libro "Capitalismo carnivoro"** nel quale racconta delle implicazioni finanziarie ed ecologiche dell'approccio consumistico del mondo della carne.

Stacy è arrivata dagli Stati Uniti per frequentare il **corso di Laurea triennale**, laureandosi nel 2015.

Già nel 2015 il suo percorso di studio si distingue per la sua proattività, partecipando spesso come studente volontario agli eventi organizzati dall'Università.

Alla fine del suo percorso di studio torna negli Stati Uniti, dove presto approdata da Eataly New York. Qui inizia la sua carriera nel dipartimento Eventi ed Educazione, fino a diventare "*Marketing Events, Education and Experience manager*".

Dopo cinque anni intensi trascorsi da Eataly, a gennaio 2022 inizia un nuovo percorso come Regional Marketing Manager da Shake Shack, dove continua a mettere a frutto con passione le competenze apprese durante l'Università e il suo percorso professionale.

Nel 2022 entra a far parte degli **Alumni Ambassador** per diventare uno dei nostri punti di riferimento per la partecipazione in persona a nome di UNISG ad eventi ed iniziative a New York.



**ALUMNA
AMBASSADOR**

STACY STOUT

ALCUNI ALUMNI RAPPRESENTATIVI DELL'UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE...



**ALUMNUS
SOCIO SOSTENITORE**

NICOLA ROBECCHI

Nicola si è laureato al corso di **Laurea Triennale** nel 2010.

Alla fine del suo percorso di studio, co-fonda l'agenzia di consulenza "We Deliver Taste" all'interno della quale si dedica al project management di progetti di stampo gastronomico.

Nel 2018, decide di cambiare strada spinto dalla voglia di dedicarsi allo sviluppo di un'azienda di prodotto. Da lungo tempo appassionato al mondo delle erbe, fonda così "Wilden.Herbals". L'obiettivo è quello di migliorare il mondo degli infusi, spesso banalizzato dal mondo dell'industria. Tutto il primo anno serve per lo sviluppo dei primi prodotti e di una strategia per preparare il lancio del prodotto sul mercato, che avverrà nel 2019. Da allora l'azienda è in continua crescita, grazie anche alla spinta alla digitalizzazione avvenuta negli anni della pandemia e di una affezionata community di clienti appassionati del prodotto.

Nel 2022, **Wilden.Herbals diventa socio sostenitore dell'Università**; la collaborazione prevede un interessante progetto di ricerca etnobotanica sull'innovazione gastronomica.

David Prior è arrivato a Pollenzo dall'Australia per frequentare il corso di **Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche**.

Una volta laureato, nel 2009, si dirige verso gli Stati Uniti, a Berkeley, dove lavora fianco a fianco con una delle più iconiche figure della gastronomia americana, la ristoratrice, autrice ed attivista Alice Waters nel ruolo di direttore della comunicazione per Chez Panisse e per l'Edible Schoolyard Project fino al 2013. La sua carriera prosegue poi nel settore giornalistico, scrivendo di viaggi e gastronomia per molti magazine del gruppo Condé Nast (tra i quali The New York Times Style Magazine, Vogue Living, Bon Appetit, British Vogue, L'Uomo Vogue, e WSJ). Nel 2018 fonda "Prior" un traveller's club che organizza viaggi di alto profilo, su misura, nei quali l'esperienza gastronomica ha sempre un ruolo di rilevanza.

David torna annualmente a Pollenzo come **Didactic Instructor**, e insegna agli studenti del **Master in Food Culture and Communications** un interessante seminario sulla comunicazione della qualità - **"Communicating Quality"**.



**ALUMNUS COINVOLTO
NELLA DIDATTICA**

DAVID PRIOR

RETE PARTNER STRATEGICI

Il Club dei Partner Strategici è il gruppo di imprese e istituzioni di riferimento dell'Università e rappresentano gli interlocutori privilegiati per la ricerca, il training e i progetti di innovazione. I Partner Strategici contribuiscono attivamente all'offerta didattica e sono supportati nello sviluppo di ricerche e progetti di impe-

gno sociale ed ambientale, rafforzando così il loro impatto positivo sul food system. Il Club dei Partner Strategici si riunisce tre volte all'anno in un incontro riservato con la dirigenza UNISG e personalità di spicco sui temi della sostenibilità e della filiera alimentare.

◆ PARTNER STRATEGICI AL 31/12/2022 (LIBRO SOCI) ◆



NUMERO TOTALE PARTNER STRATEGICI 2022

27

RETE SOCI SOSTENITORI

◆ SOCI SOSTENITORI AL 31/12/2022 (LIBRO SOCI) ◆					
1	Agenzia di Pollenzo S.p.A.	27	F.Ili Merano S.p.a	53	Pastificio Felicetti S.r.l.
2	Alma S.r.l. Scuola Internazionale di Cucina Italiana	28	Facem S.p.A. Tre Spade	54	Poderi Luigi Einaudi Az. Agr. S.r.l
3	Altrefiamme	29	Fondazione Capellino	55	Gelati Pepino 1884 S.p.A.
4	Antica Casa Vinicola Scarpa	30	Fondazione Cassa di Risparmio di Fossano	56	Pietro Romanengo fu Stefano S.r.l.
5	Arranger Consulting S.r.l.	31	Galup S.r.l.	57	Poliedra S.p.A
6	Azienda Vinicola Umani Ronchi S.p.A.	32	Golosità dal 1885 S.r.l.	58	Pro Pizza S.r.l.
7	Banca del Ceresio SA	33	Imperia & Monferrina S.p.A	59	Regione Liguria
8	Banca Sella S.p.A.	34	Intrecci S.r.l.	60	Riva del Garda Fierecongressi S.p.A
9	BIOORTO società cooperativa agricola	35	Iren S.p.A	61	Roboqbo S.r.l.
10	Box Marche S.p.A.	36	Italgelatine S.p.A.	62	Rondolino S.c.a.
11	Camera di Commercio Trento	37	Kairòs Solutions s.r.l.	63	Salumificio Pedrazzoli S.p.A
12	Ceretto Aziende Vitivinicole S.r.l.	38	Kulmbacher Brauerei AG	64	Schneider Electric S.p.A
13	Cofruits Società Cooperativa	39	Lagardere Travel Retail Italia	65	SDR Pack S.p.A
14	Comune di Saluzzo	40	Lic Packaging S.p.A.	66	Severino Gas S.r.l.
15	Confartigianato Cuneo	41	Longo un mondo di specialità S.r.l.	67	Sistemi Agro Biologici Soc.Agr.Srl
16	Confindustria Cuneo	42	Longino & Cardenal S.p.a.	68	Soc. Agricola Coop. Il Frutto Permesso
17	Consorzio di tutela dei vini Doc Colli Piacentini	43	Lumacheria Italiana S.r.l.	69	Societa' Cooperativa Agricola Allafonte
18	Consorzio nazionale riciclo e recupero imballaggi acciaio Ricrea	44	Metsa Board Italia S.r.l.	70	Surgital S.p.A.
19	Consorzio Produttori Latte Maremma Soc.Agr.Coop.	45	Michelis Egidio S.r.l	71	Synergie Italia Agenzia per il lavoro S.p.A
20	Cooperativa Tesori della Terra	46	Millbo S.p.a.	72	Techmed Logistica E Servizi
21	Cortilia S.p.A Soc. Benefit	47	Molini Bongiovanni S.p.A.	73	Trinca S.r.l.
22	Da Re S.p.a.	48	Mulino Padano S.p.A	74	Tucano S.r.l.
23	Distilleria Bonaventura Maschio S.r.l.	49	Olio Roi Di Boeri Franco	75	Unioncamere Piemonte
24	Distribuzione Italiana D.IT Soc. Coop.	50	Olivero Organics Soc. Agr.	76	Wine Food Market S.r.o.
25	Donnafugata S.r.l.	51	Pastificio Benedetto Cavalieri	77	1882 S.R.L.
26	Esmach Ali Group S.r.l.	52	Pastificio Di Martino G. & F.Ili S.p.A.	TOT. 77 SOCI SOSTENITORI	

V.1 / IL CAPITALE RELAZIONALE DI POLLENZO

I Soci Sostenitori sono il gruppo di aziende che rappresenta, trasversalmente, tutte le categorie che operano lungo la filiera agroalimentare. Assieme ai Partner Strategici coprono circa 50 categorie merceologiche di settore e condividono la mission e la vision dell'Ateneo. Essere Socio Sostenitore significa entrare a far parte

della vita dell'università, collaborare ad un progetto unico ed innovativo oltre a creare connessioni con l'intero network UNISG. In particolare i Soci Sostenitori si riuniscono una volta all'anno in occasione dell'Assemblea Soci.

RETE SOCI FONDATORI DELL'ASSOCIAZIONE AMICI

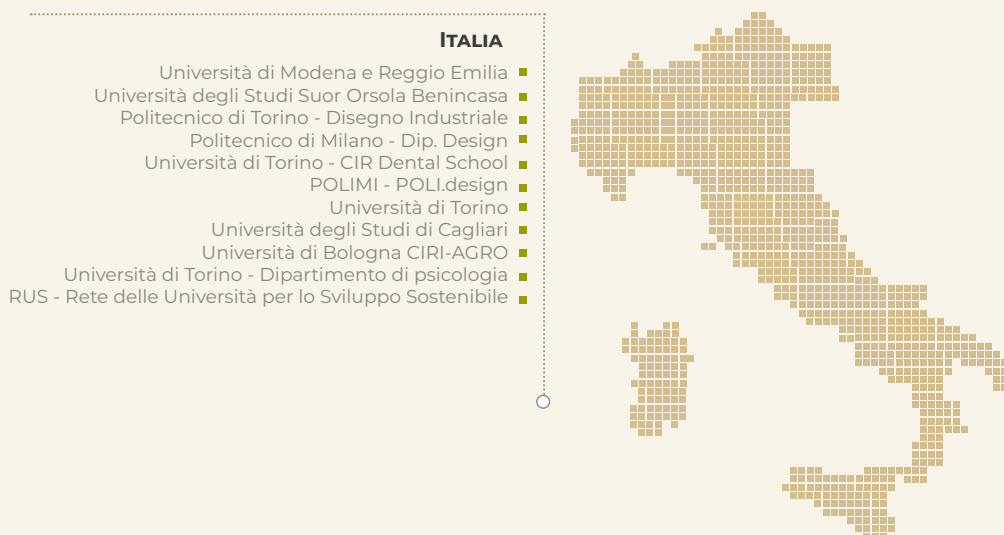
Tra i Soci da ricordare, è fondamentale mettere l'accento anche sui Soci Fondatori dell'Associazione Amici dell'Università.

◆ SOCI FONDATORI ASSOCIAZIONE AMICI DELL'UNIVERSITÀ ◆	
1	Slow Food Italia
2	Slow Food Editore S.r.l.
3	Slow Food Associazione Internazionale
4	Regione Piemonte

RETE DELLE UNIVERSITÀ PARTNER ITALIANE

La Rete delle Università Partner è il gruppo di atenei – pubblici o privati – attraverso cui l'Ateneo ha tessuto una fitta rete di relazioni.

A livello italiano le convenzioni attive sono 11, mentre a livello internazionale 30.



RUS - Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile

Dal 2019, UNISG fa parte della RUS – Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile a cui appartengono 84 Atenei (elenco aggiornato al 27/10/2022). La RUS è la prima esperienza di coordinamento e condivisione tra tutti gli Atenei italiani impegnati sui temi della sostenibilità ambientale e della responsabilità sociale. La finalità principale della Rete è la diffusione della cultura e delle buone pratiche di sostenibilità, sia all'interno che all'esterno degli Atenei (a livello urbano, regionale, nazionale, internazionale), in modo da incrementare gli impatti positivi in termini ambientali, etici, sociali ed economici delle azioni poste in essere dagli aderenti alla Rete, così da contribuire al raggiungimento degli SDGs, e in modo da rafforzare la riconoscibilità e il valore dell'esperienza italiana a livello internazionale.

RUS Piemonte - Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile del Piemonte

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è parte della RUS Piemonte. Tale tavolo di lavoro è il frutto dell'unione di quattro realtà universitarie profondamente radicate nella comunità territoriale piemontese: il Politecnico di Torino, l'Università degli Studi di Torino, l'Università degli Studi del Piemonte Orientale e il nostro Ateneo.

Allo stato dell'arte, la RUS Piemonte è una delle prime esperienze di coordinamento e condivisione, tra Atenei afferenti ad uno stesso territorio, sui temi della sostenibilità ambientale e della responsabilità sociale. Tale rete può essere descritta come un network territoriale nato per condividere problematiche e per dare risposte comuni. La RUS Piemonte ambisce ad amplificare, rinforzare ed orientare le voci dei singoli stakeholder — interni ed esterni — che popolano le varie comunità accademiche, per un totale di circa 140.000 persone, tra staff, docenti e studenti.

RETE DELLE UNIVERSITÀ PARTNER INTERNAZIONALI



RETE DEI VISITING PROFESSOR

Sin dalla sua istituzione, l'Ateneo ha deciso di ospitare studiosi e ricercatori, nazionali ed internazionali, interessati a trascorrere periodi di studio e ricerca presso il campus di Pollenzo, ma anche accademici ed esperti interessati a far didattica e a trasmettere i propri lavori agli studenti e alle studentesse del campus pollentino.

124

Visiting Professor attivi nell'anno 2022

È così che nasce un'offerta caratterizzata da un'ampia e variegata rete di Visiting Professor.

Specifica per Corso*:

- Dottorato: 2
- LM: 11
- LT: 26
- MAFS: 12
- MAGCA: 30
- MFCCM: 31
- MNFT: 9
- MOGWFCM: 29

*Il totale dei Visiting Professor non corrisponde alla somma dei parziali (per corso), in quanto in questi sono presenti Docenti e/o Esperti che si ripetono su diversi corsi.

Con il termine "visiting" si intende infatti il docente esterno, sia che abbia svolto attività di docenza online sia che abbia erogato lezioni in presenza.

Per conoscere i nostri Visiting Professors: <https://www.unisg.it/visiting-professors-e-istruttori-di-dattici-unisg/>

UNA SINTETICA DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI ATTORI

Il complesso dell'Agencia è patrimonio UNESCO dal 1997 e, oltre all'Università, ospita l'Albergo/Ristorante dell'Agencia, la Corte Albertina e la Banca del Vino. Il "Sistema Pollenzo" va però oltre i confini urbani pollentini ed approda nella Città di Bra grazie all'interazione con la sede operativa di Slow Food e Local Bottega Alimentare.

L'Agencia di Pollenzo S.p.A.

è la società che gestisce il complesso architettonico in cui ha sede UNISG. Ha, inoltre, un ruolo di promozione e di hub turistico per fornire informazioni sulla storia del luogo e organizzare visite guidate. L'Agencia di Pollenzo gestisce inoltre Pollenzo Energia S.R.L. società che ha lo scopo di gestire i fabbisogni energetici della maggior parte delle strutture afferenti al "Sistema Pollenzo".

L'Albergo/Ristorante dell'Agencia e la Corte Albertina

sono le due strutture alberghiere di riferimento per la ricettività degli ospiti UNISG e non solo. Gestiti nel rispetto della filosofia di Slow Food e della sostenibilità, rappresentano un luogo d'eccellenza per ospitare turisti internazionali, convegni ed eventi durante tutto l'anno. Per conoscere l'Agencia di Pollenzo: <https://www.agenziadipollenzo.com/>

Banca del Vino

sorge nelle cantine costruite dai Savoia nell'800. Qui vennero avviate le prime sperimentazioni sul vino piemontese. È una società cooperativa che, strutturata come un museo, ha la funzione di raccogliere, conservare e promuovere la memoria enologica italiana. Per conoscere la Banca del Vino: <https://www.bancadelvino.it/>

Slow Food

La sede storica dell'Associazione si trova a Bra, ed è situata nelle vicinanze dell'Osteria del Boccondivino, luogo dove a tutti gli effetti venivano discusse e messe in pratica le prime sensibilità slowfoodiane. Associazione ormai dai confini internazionali, la sede braidese ospita numerosi tirocinanti UNISG, studenti che aspirano a portare il loro contributo alla rete e alumni. Per conoscere Slow food: <https://www.slowfood.it/>

Local Bottega Alimentare

Dall'esperienza dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e dalla volontà del suo fondatore di sviluppare un nuovo modello distributivo del cibo riportando le botteghe alimentari nei centri storici delle città, nasce Local – Bottega Alimentare (Bra). La bottega si fonda sulla costruzione di relazioni oneste e di fiducia fra il consumatore, il produttore e il bottegaio, quest'ultimo collante fra i vari attori e quotidiano narratore di una "qualità di sistema" del cibo. Per conoscere Local Bottega Alimentare: <https://www.bottegalocal.org/>

L'IMPATTO SU STAKEHOLDER DIRETTI E INDIRETTI

L'Università di Scienze Gastronomiche ha l'obiettivo di essere un sistema volto alla valorizzazione delle relazioni che legano i diversi comparti dell'Ateneo al food system.

In particolare, al fine di avere un quadro generale delle potenzialità del capitale relazionale, basti pensare all'eterogeneità degli enti e delle imprese che formano il Network dell'Ateneo. La forte segmentazione di tipologie di imprese fornisce un importante panorama di interlocutori agli studenti, che si trovano a interagire con realtà molto diverse sia dal punto di vista di dimensioni aziendali, che di filosofia, di produzioni, e così via.

L'obiettivo educativo e di formazione dei gastronomi è infatti legato alla conoscenza profonda del mondo dell'enogastronomia, che prende forma in diverse modalità, ma che soprattutto viene influenzata – e a sua volta influenza – molti rami complementari.

La dinamica descritta ha risvolti diretti e indiretti sul Network: in particolare, la diretta proporzionalità si può percepire soprattutto dal punto di vista economico, in quanto si intraprendono relazioni commerciali grazie alla messa in rete delle imprese tra di loro, con l'Università e gli enti, attraverso lo sviluppo di per-

corsi di ricerca che creano valore sul territorio mettendo in atto progetti pilota di innovazione.

Indirettamente invece, l'impatto positivo emerge nella sua connotazione sociale ed ambientale, attraverso la messa in rete di realtà in zone limitrofe, che condividono gli stessi valori, volte a massimizzare gli sforzi e a mettere in comune le risorse.

La relazione tra imprese e Ateneo è da considerarsi una peculiarità del sistema Pollenzo, costruita sulla base della convinzione che la didattica esperienziale sia un plus formativo importante per gli studenti e allo stesso tempo che questa sia un'ottima opportunità per le imprese per interfacciarsi con i consumatori del futuro, con uno sguardo innovativo. Oltre alla collaborazione insieme ai gastronomi, agli enti e alle imprese possono usufruire dei servizi riservati al Network, che prevedono progettualità relative alla formazione aziendale, al comparto di ricerca e sviluppo, all'analisi sensoriale e allo sviluppo di strategie e contenuti in ambito comunicazione. L'utilizzo dei laboratori dell'Ateneo per le attività di ricerca garantisce a enti e imprese la sicurezza di rivolgersi a un partner autorevole, scientifico e sempre all'avanguardia sulle tematiche dell'enogastronomia orientata ad uno sviluppo sostenibile.

LA FORZA DELLA RETE

L'UNISG di Pollenzo fin dalla sua nascita ha messo al centro del proprio modello formativo e di ricerca il mondo produttivo e le istituzioni, costituendo l'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche, che ha il compito di promuovere l'Ateneo, garantire il perseguimento dei fini istituzionali, contribuire all'elaborazione dei programmi di sviluppo, e assicurare la dotazione finanziaria e il mantenimento.

L'associazione Amici comprende un Network di più di 100 enti e imprese che sostengono l'Università e ne arricchiscono la proposta di valore, al contempo l'ateneo valorizza il network grazie al team Relazioni Esterne e Partnership, che ha l'obiettivo di creare connessioni tra l'università e le aziende, oltre che e tra i vari attori appartenenti al Network.

La contaminazione del mondo produttivo e istituzionale passa attraverso il coinvolgimento nelle attività di didattica esperienziale, come ad esempio i viaggi didattici, dove le aziende diventano le mete per conoscere e visitare i luoghi di produzione e comprendere le dinamiche organizzative delle aziende del food system. Inoltre i programmi didattici contano numerosi interventi frontali in aula, workshop, field project e lo sviluppo di attività creative e concorsi per la generazione di idee innovative per le aziende, che arricchiscono l'offerta didattica e favoriscono i processi di talent acquisition.

Il Network UNISG è inoltre coinvolto nei progetti di Ricerca dell'Ateneo rappresentando un elemento distintivo che permette di sviluppare ulteriori sinergie con progetti di ricerca italiani e internazionali, sviluppati con altre università e enti di ricerca.

Il Network può contare sull'erogazione da parte dell'Ateneo di servizi con l'obiettivo di favorire processi di life long learning per le risorse umane, lo sviluppo di progetti di ricerca e sviluppo, con particolare focus ai temi della sostenibilità ed economia circolare, oltre che e favorire processi di Innovazione, tramite la connessione delle aziende grazie alla visione olistica dell'Ateneo che permette di progettare soluzioni innovative per l'intero Food System.

Il Network è coinvolto in anteprima su tutti i progetti strategici dell'Ateneo, come il lancio del progetto "Patto per il Mare con la Terra" sviluppato con altre università e enti di ricerca, che si propone di essere il punto di riferimento per la conoscenza delle problematiche relative all'ecosistema marino, meta finale delle esternalità negative in particolare del food system.

La contaminazione tra i vari gruppi di stakeholders trova in Pollenzo un luogo fertile di relazione e di conoscenza reciproca, arricchito anche dal sostegno al Diritto allo Studio che permette di rendere più inclusiva l'offerta formativa dell'Ateneo. **Il capitale relazionale generato dal Network UNISG crea continue opportunità, nuove sinergie e collaborazioni, arricchendo l'intero ecosistema di Pollenzo: una comunità internazionale unica e distintiva.**



SILVIO BARBERO
VICEPRESIDENTE DELL'UNIVERSITÀ
DI SCIENZE GASTRONOMICHE



GABRIELE CENA
RESPONSABILE RELAZIONI ESTERNE



OBIETTIVI STRATEGICI

IL PIANO STRATEGICO

Il Piano Strategico 2019-2023 si è sviluppato a partire dal precedente Piano Strategico 2018-2020, (approvato dal Consiglio di Amministrazione il 20 novembre 2017) che, per la prima volta, abbozzò, seppur in modo ancora poco strutturato, alcune linee per il futuro sviluppo dell'Ateneo e dal Manifesto di Pollenzo.

Il Piano Strategico 2019-2023 era stato realizzato per delineare le linee di sviluppo dell'Ateneo con un respiro quadriennale. Esso era caratterizzato complessivamente da 42 obiettivi:

- 7 Obiettivi strategici
- 35 obiettivi ripartiti tra Didattica (17 obiettivi), Ricerca (10 obiettivi) e Terza Missione (8 obiettivi).

La dinamica pandemica però, ha causato il fermo delle valutazioni su Didattica e Terza Missione e, contemporaneamente, ha fatto emergere l'esigenza di dar vita a nuovi indicatori che prendessero in considerazione anche le esigenze seguite a questa emergenza. Gli svolgimenti della pandemia hanno costretto a ridefinire i piani e gli obiettivi strategici e l'elaborazione di un nuovo Piano Strategico di Ateneo. Il Piano Strategico 2023 - 2027, approvato dal Consiglio di Amministrazione in data 25/11/2022, riprende e ridefinisce gli obiettivi dei precedenti Piani che prevedevano, in particolare, l'istituzione di un corso di Dottorato di Ricerca, alcuni nuovi programmi Master di primo livello, l'istituzione di tavoli di lavoro per la progettazione e revisione dei Corsi di Studio, un processo di razionalizzazione e rafforzamento della ricerca e un'implementazione della Terza Missione,

tanto nelle relazioni con imprese e istituzioni quanto nella formazione esterna anche rivolta agli alumni (lifelong learning).

Come anticipato, il presente Piano Strategico 2023-2027 muove dalla necessità di aggiornare il precedente Piano 2019-2023, la cui implementazione è stata fortemente condizionata dalla pandemia di Covid-19 e dalle conseguenti contingenze. Nell'ultimo triennio, infatti, alcune tendenze non completamente prevedibili si sono affacciate nel panorama della formazione. Dalla diffusione dirompente della didattica a distanza fino alle dinamiche innescate dal fenomeno del cosiddetto "big quit" che hanno costretto a ridefinire i piani e gli obiettivi strategici di UNISG ponendo le basi per l'elaborazione del nuovo Piano Strategico di Ateneo.

Come i precedenti Piani, anche questo documento trova ispirazione e fondamento nel Manifesto di Pollenzo.

Qui si trova infatti la visione complessiva delle Scienze Gastronomiche per come esse sono state introdotte nel mondo accademico grazie all'Università di Pollenzo e per come esse sono state elaborate nel corso degli anni: un campo plurale di saperi in continua evoluzione e ridefinizione, attraverso il contributo partecipativo di una comunità composta da studenti, docenti, visiting professor, staff e altri stakeholder.

Piano Strategico 2023 - 2027:

https://www.unisg.it/assets/Piano-strategico_2023-2027.pdf

L'OFFERTA FORMATIVA

L'Ateneo forma Gastronomi, innovative figure culturali e professionali che hanno conoscenze e competenze transdisciplinari che abbracciano le scienze della vita e le scienze umane, con un particolare focus sulle relazioni tra cibo, ecologia, sostenibilità e sovranità dei sistemi alimentari globali, comprendendone tutte le fasi, dalla produzione al consumo.

Entrando nello specifico dell'offerta messa in campo, le ore di didattica erogata da parte di

docenti, tra professori, ricercatori incardinati e visiting professor, sono state:

**Ore di
Didattica
erogata
nel 2022:**

5.418

Nello specifico, le ore di didattica erogate sono state distribuite come nella seguente tabella:

◆ ORE DI DIDATTICA EROGATE NELL'ANNO SOLARE 2022 ◆		
1	Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche	2173
2	Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	840
3	Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility	672
4	Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts	632
5	Master in New Food Thinking	163
6	Master in Agroecology and Food Sovereignty	288
7	Master in Food Culture, Communication & Marketing	617
8	Dottorato "Ecogastronomia, scienze e culture del cibo"	34

**Anno
accademico
2021/2022:**

2

corsi di **laurea**

Laurea triennale
in **Scienze
e Culture
Gastronomiche**

IN INGLESE E ITALIANO

Laurea magistrale
in **Food Innovation
& Management**

IN INGLESE

4

master

Master in
**Food Culture,
Communication
& Marketing**

IN INGLESE

Master of
**Gastronomy:
World Food
Cultures and
Mobility**

IN INGLESE

Master of
**Applied
Gastronomy:
Culinary Arts**

IN INGLESE

Specializing Master in
Design for Food (in
inglese) - creato dal
Politecnico di Milano,
in collaborazione con
UNISG

**Anno
accademico
2021/2022:**

442

**Studenti e
studentesse**

41

**Paesi di
provenienza**

129 studenti/studentesse internazionali provenienti da 41 Paesi:

Afghanistan, Arabia Saudita, Argentina, Austria, Brasile, Bulgaria, Canada, Cile, Cina, Colombia, Corea del sud, Cuba, Danimarca, Estonia, Finlandia, Francia, Germania, Ghana, Giappone, Grecia, India, Indonesia, Iran, Israele, Libano, Messico, Paesi Bassi, Polonia, Portogallo, Russia, Senegal, Spagna, Stati Uniti d'America, Repubblica Ceca, Svizzera, Taiwan, Turchia, Uganda, Uruguay, Venezuela, Zimbabwe.

TIROCINI FORMATIVI

◆ TIROCINI FORMATIVI ◆		
CORSO DI STUDIO	N. TIROCINI ATTIVATI NEL 2022	DI CUI % ESTERO
TIROCINI CURRICULARI CON CREDITI FORMATIVI		
Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	37	21,6%
Master in Applied Gastronomy	8	25%
Master of Gastronomy	16	56,2%
Master in Food Culture, Communication and Management	18	33,3%
TIROCINI CURRICULARI SENZA CREDITI FORMATIVI		
Corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche	26	13,6%
Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	6	16,6%
TIROCINI EXTRACURRICULARI		
Corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche	2	0,0%
Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	0	0,0%
Master of Gastronomy	1	0,0%
Master in Agroecology and Food Sovereignty	1	0,0%
TOTALE TIROCINI		

115

VIAGGI DIDATTICI

Il viaggio didattico è uno strumento di apprendimento conoscitivo che caratterizza l'offerta educativa dell'Università di Scienze Gastronomiche, permettendo agli studenti di avvicinarsi in modo originale ed unico allo studio e all'approfondimento delle culture gastronomiche nel mondo. I viaggi didattici si sviluppano attorno alle filiere di produzione, trasformazione, trasporto e consumo: con visite frontali, workshop, incontri guidati e degustazioni, gli studenti hanno la possibilità di conoscere meglio e più approfonditamente la cultura gastronomica di molteplici territori.

La dimensione del viaggio integra così il percorso di studio svolto in aula, rendendo possibile l'analisi delle culture e dei processi alimentari attraverso un'esperienza, diretta e personale, sul campo: in questa fase si completa pienamente l'approccio olistico che caratterizza la visione e la finalità dell'Università. Le esperienze didattiche in viaggio sono rese possibili anche grazie

alle comunità locali, alla rete di Slow Food e di Terra Madre. Queste ultime, infatti, sono spesso piccole realtà gastronomiche, antropologiche ed economiche che si rafforzano e si arricchiscono ulteriormente dall'apertura e dagli incontri con la comunità studentesca di Pollenzo.

Viaggi didattici in numeri: 2022

Il numero dei Viaggi didattici effettuati nel corso del 2022, comprensivo delle visite effettuate a singole realtà produttive, è pari a 98 (di cui 8 svolti online, da Pollenzo). Nei primi mesi dell'anno in oggetto una recrudescenza della situazione pandemica ha condizionato lo svolgimento dei viaggi didattici. Per questo motivo si è optato, seppur per breve tempo, all'alternativa della erogazione online.

Di seguito il dettaglio per i vari Corsi di Studio.

◆ VIAGGI DIDATTICI IN NUMERI: 2022 ◆		
CORSO DI STUDIO	N° VIAGGI DIDATTICI	N° GIORNI DI VIAGGIO
Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche	1° anno: 26 2° anno: 25 3° anno: 26 In presenza: 77 Online: 6	1° anno: 24 2° anno: 28 3° anno: 29
Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	7	19
Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility	4	32
Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts	4	26
Master in New Food Thinking	1	6
Master in Food Culture, Communication & Marketing	3	26
Specialising Master in Design for Food	2	8
Totale	98	

LE DIMENSIONI DEI VIAGGI DIDATTICI

ITALIA		EUROPA		ONLINE	
1	Piemonte	1	Spagna Catalogna	1	Sardegna
2	Cremona	2	Spagna Andalusia	2	Sicilia
3	Emilia Romagna	3	Spagna Galizia	3	Toscana
4	Valtellina	4	Spagna Asturie	4	Olanda
5	Basilicata	5	Croazia	5	Berlino
6	Campania	6	Belgio	6	Caffè (Lavazza)
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				
16	Val Chisone				
17	Valvarrone				
18	Valchiusella				
19	Val Varaita				
20	Val Gerola				
TOT. KM PERCORSI 28.850		TOT. KM PERCORSI 30.560			
		TOT. COMPLESSIVO KM PERCORSI CIRCA 60.410			

2022: LE DESTINAZIONI NAZIONALI DEI VIAGGI DIDATTICI



2022: LE DESTINAZIONI INTERNAZIONALI DEI VIAGGI DIDATTICI



AZIONI E ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO

L'Ufficio Comunicazione dell'Ateneo ha continuato ad avere come mission principale quella di promuovere l'offerta formativa dell'Università in Italia e all'estero. A questa, si sono affiancate attività per la diffusione, su scala nazionale e internazionale, dell'identità di UNISG, dei suoi progetti didattici e di ricerca e dei suoi rapporti con le aziende. L'ufficio ha valutato, a seconda del canale e del target, i tempi, le modalità e i contenuti dei messaggi da comunicare.

L'attività di promozione e orientamento sviluppata in presenza si è concentrata, in particolare, tramite l'organizzazione di:

- Giornate Aperte: 6 giornate dell'orientamento per potenziali studenti e le loro famiglie (4 in presenza e 2 online);
- Partecipazione a 12 fiere di orientamento, di cui 4 nazionali e 8 locali (3 online).

QUALITÀ DELLA DIDATTICA: RILEVAZIONE DELL'OPINIONE STUDENTI E STUDENTESSE

Al termine di ogni insegnamento dei Corsi di Laurea gli studenti sono chiamati a compilare un questionario di rilevazione dell'opinione degli studenti sulla qualità della didattica.

Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche

Insegnamenti/moduli attivati nell'anno 2021/2022 > 63

SOGLIA	ANNO 2021/2022 - N. INSEGNAMENTI
Eccellenza	35
Standard	17
Soglia di attenzione	9
Critica	2

Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management

Insegnamenti/moduli attivati nell'anno 2021/2022 > 16

SOGLIA	ANNO 2021/2022 - N. INSEGNAMENTI
Eccellenza	7
Standard	1
Soglia di attenzione	6
Critica	2

LAUREARSI IN UNISG

Dopo un momento di fermo, dovuto alla situazione pandemica, a partire dall'anno 2021 il numero dei laureati UNISG ha ripreso a salire e ha proseguito pertanto anche nel 2022 confermando il prezioso lavoro di staff e corpo docente nel seguire costantemente con passione gli studenti e le studentesse nel loro percorso di studio.

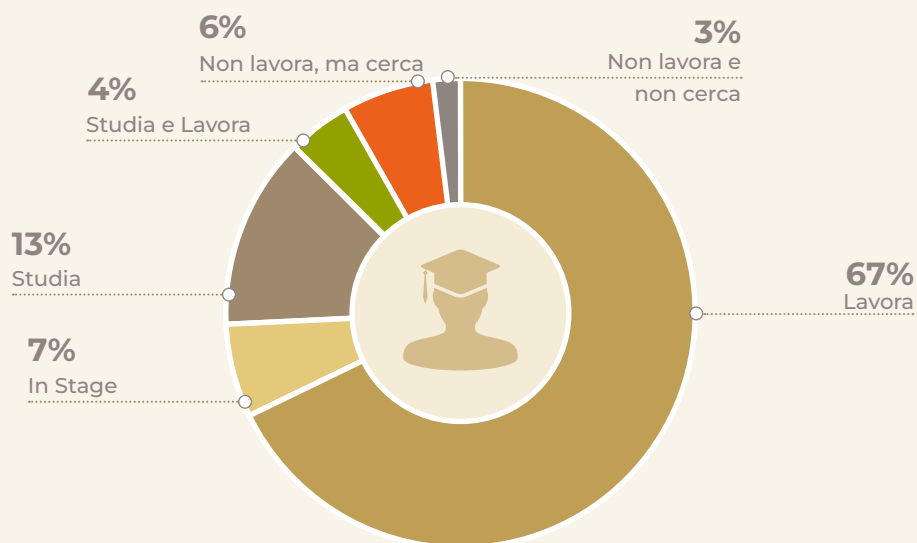
I numeri qui di seguito riportati suddividono i 263 studenti che hanno complessivamente acquisito un titolo di studio presso l'Università nell'anno solare 2022. Di questi il 37% di sesso maschile e il 63% di sesso femminile mentre dal punto di vista della provenienza degli studenti, sul totale, 40% studenti stranieri e 60% italiani.

TIPOLOGIA LAUREATI	ANNO SOLARE 2022
Laureati Corso di Laurea	97 di cui 45 M e 52 F
Laureati Corso di Laurea magistrale	35 di cui 16 M e 19 F
Laureati Master	124 di cui 33 M e 91 F
Dottorati	7 di cui 3 M e 4 F

LA CONDIZIONE OCCUPAZIONALE

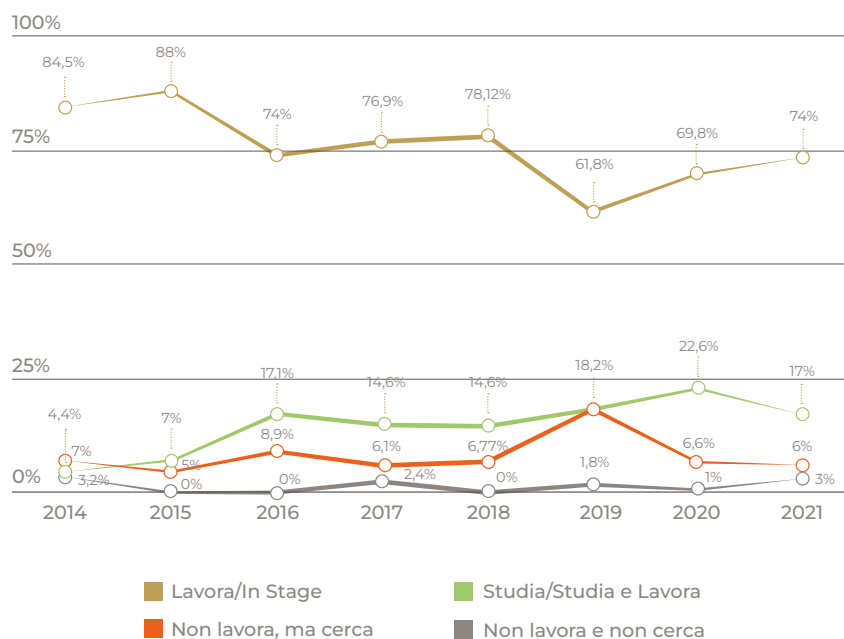
Ogni anno il Career Center conduce un'indagine volta ad esplorare e comprendere l'impatto del percorso di studi sulla condizione occupazionale dei laureati e, quindi, degli Alumni. L'analisi della condizione occupazionale dei nostri laureati è svolta con interviste a 12 mesi dal conseguimento del titolo di studio.

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.



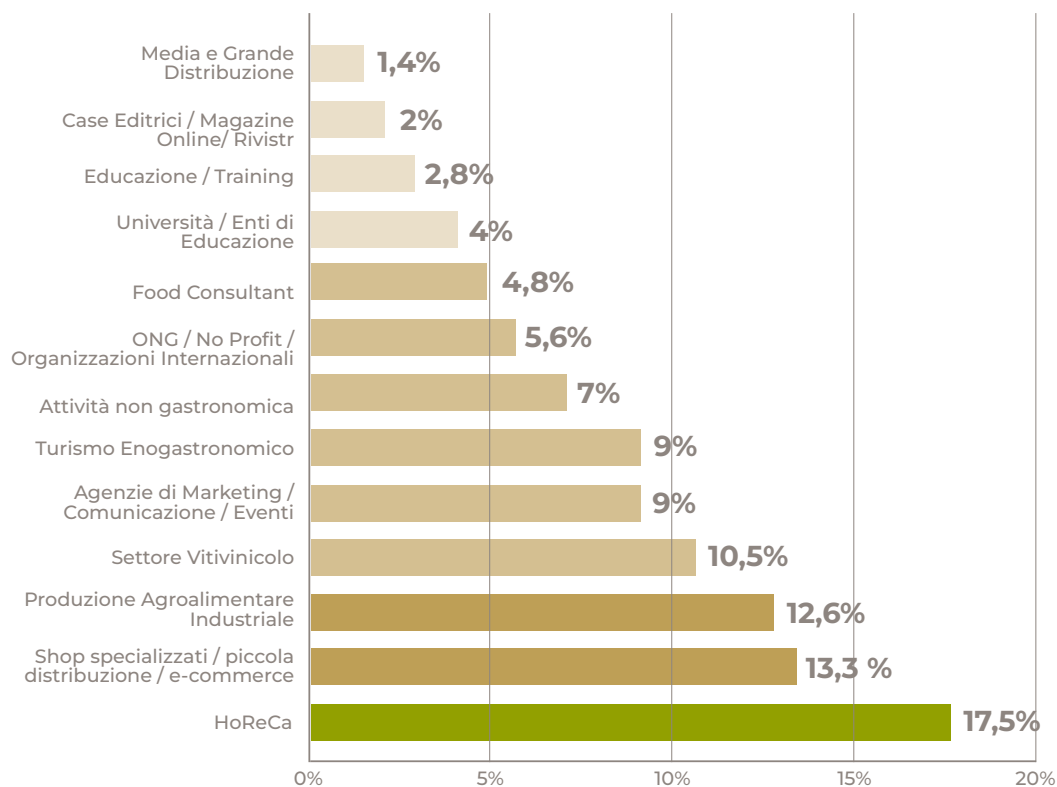
O.2 / DIDATTICA: OFFERTA CULTURALE

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



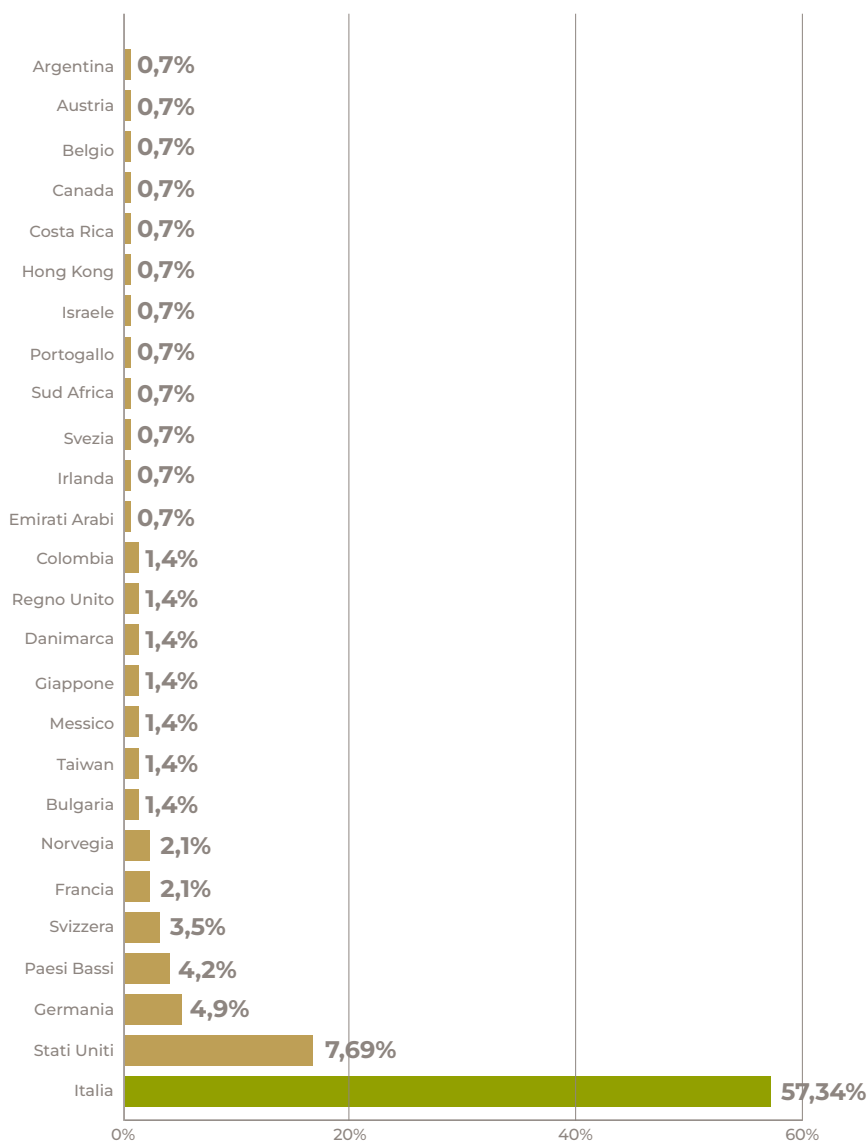
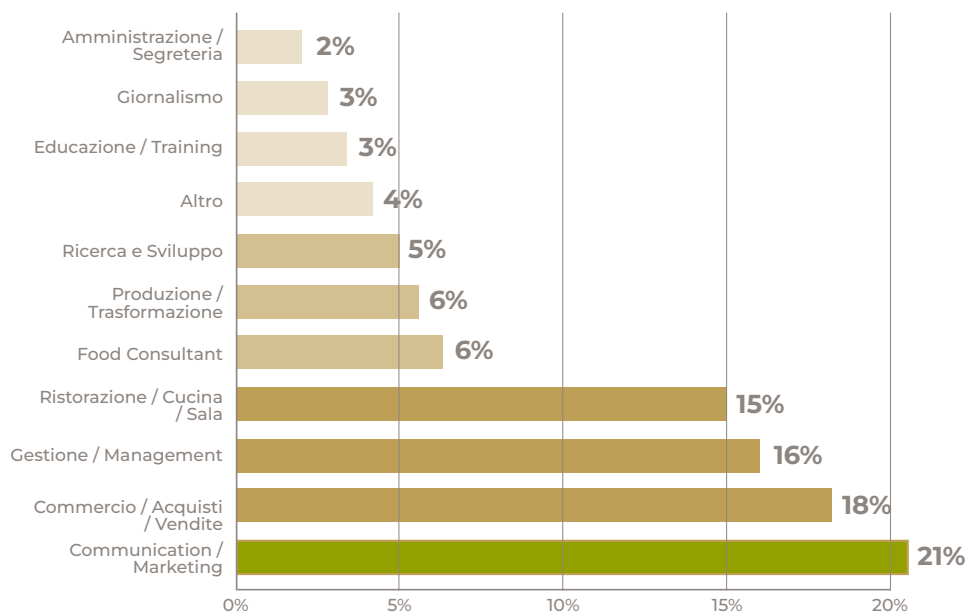
Entrando nello specifico della situazione occupazionale anno dopo anno, si riscontra che: il settore operativo dell'azienda presso cui sono occupati gli intervistati è molto variegato. Il 17,5% degli intervistati svolge il proprio lavoro nel settore HoReCa, il 13,30% in quello Negoziato/

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.



O.2 / DIDATTICA: OFFERTA CULTURALE

Principali settori aziendali presso i quali i nostri laureati lavorano: 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 a destra.



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. Come riportato nel grafico a sinistra

DIDATTICA: LA NECESSITÀ DI DARE UNA RISPOSTA RAPIDA ED EFFICACE

Da diversi anni l'Ateneo ha concentrato il focus della sua didattica (e non solo) sulla sostenibilità in tutte le sue declinazioni. Formare gastronomi che guidino i processi di riconversione dei sistemi alimentari lungo l'orizzonte della sostenibilità ambientale e sociale e dell'economia circolare è, a partire dal Piano Strategico 2019 – 2023, una delle missioni della nostra Università.

La sostenibilità è parola chiave che ricorre nei manifesti degli studi dei Corsi di Laurea e nelle schede degli insegnamenti. Tuttavia, non è stata intesa semplicemente come un tema da inserire fra i contenuti didattici, ma come una prospettiva che coinvolge e plasma l'offerta formativa nel suo complesso. Ne deriva, in primo luogo, che il tema della qualità agroalimentare, che costituisce oggetto di approfondimento per eccellenza nella quasi totalità degli insegnamenti presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, si è arricchito ed è permeato dalla sostenibilità ambientale, sociale, culturale ed economica, che si aggiunge agli attributi di qualità tradizionalmente intesi, quali il rapporto con il territorio, l'autenticità delle ricette, e così via. D'altra parte, la sostenibilità è oggetto di indagine anche al di là degli insegnamenti curriculari. Se ne discute nei numerosi seminari e conferenze in cui gli studenti hanno l'opportunità di confrontarsi con personalità del mondo della cultura, dell'accademia e delle professioni a vario titolo coinvolte ed esperte di sistemi alimentari. La si approfondisce, sempre di più, anche nelle ricerche svolte su iniziativa dei futuri gastronomi, in primo luogo nelle tesi che concludono sia il percorso della Laurea triennale sia quello della Laurea magistrale.

A questo punto, il processo di inserimento di tale nuova prospettiva all'interno dell'impianto

formativo è giunto ad una fase di maturazione. La missione che vede attualmente impegnati in primo luogo i docenti consiste, piuttosto, nell'affrontare i temi ad essa connessi secondo modalità innovative, che siano all'altezza delle sfide che tale prospettiva impone. È dunque il tempo di sperimentare, in primo luogo, nuove forme di didattica, che aggiungano ulteriore esperienza al modello UNISG. Al contempo, la missione è quella di maturare, insieme agli studenti, un bagaglio di conoscenze ed esperienze tali da declinare la sostenibilità secondo paradigmi concreti ed efficaci, individuando, in primo luogo, i casi in cui alla sostenibilità si fanno riferimenti retorici, ma privi di apprezzabili risvolti applicativi. Al contrario, la responsabilità che, come comunità di Pollenzo, sentiamo nostra, è quella di coglierne gli aspetti terribilmente concreti ed urgenti. Per questo, la sfida che investe in primo luogo la didattica è quella di cogliere di volta in volta le incoerenze intrinseche al concetto in questione e le criticità collegate al fatto che questa non è e non deve essere comunicata come un concetto assoluto, ma come un orizzonte relativo, composto da componenti poliedriche da valutarsi caso per caso.

L'ambizione di Pollenzo consiste, in primo luogo, nel consolidarsi come punto di riferimento internazionale per lo studio, la ricerca, la trasmissione e l'innovativa elaborazione di conoscenze nell'ambito delle Scienze Gastronomiche, centrando in particolare il suo focus concettuale sulle relazioni tra cibo, ecologia e sostenibilità (Piano Strategico 2023-2027). Si tratta di un punto a cui tendere nella nostra missione in primo luogo formativa, che si compone, giorno per giorno, di momenti di confronto volti a misurare, della sostenibilità, i conflitti interni, le criticità applicative e i malintesi comunicativi che ne conseguono.

“La responsabilità che, come comunità di Pollenzo, sentiamo nostra, è quella di cogliere, della sostenibilità, gli aspetti terribilmente concreti ed urgenti”

LORENZO BAIRATI
DELEGATO ALLA DIDATTICA
DELL'UNIVERSITÀ DI SCIENZE
GASTRONOMICHE DI POLLENZO



LA RICERCA E LE SINERGIE SVILUPPATE

L'attività di ricerca dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è finalizzata ad aumentare la conoscenza e a promuovere l'innovazione nel campo degli studi gastronomici e si sviluppa attraverso collaborazioni a livello nazionale ed internazionale, con atenei ed enti di ricerca, con i partner di UNISG, e altri attori terzi (privati o pubblici) che possono stipulare idonei accordi o convenzioni con l'Ateneo. In particolare, le attività di Ricerca e innovazione dell'Ateneo sono volte a promuovere la Ricerca al servizio del benessere della società, celebrando le differenze come valore e soprattutto la pari dignità tra i saperi scientifici e quelli tradizionali delle comunità locali, fornendo possibili soluzioni agli effetti della crisi ambientale globale e contribuendo a creare le direzioni occupazionali del futuro.

La ricerca UNISG si articola su tre aree interdisciplinari denominate: Ambiente, Percezione e Qualità, Mobilità. I progetti di ricerca, afferenti ad una o più di tali aree, coinvolgono competenze specifiche dei ricercatori e professori di UNISG e degli esperti che vi collaborano (docenti a contratto, visiting professor, ecc.) e assicurano risultati in termini scientifici, economici, di visibilità e di rafforzamento del capitale relazionale di UNISG rilevanti per la comunità scientifica, gli stakeholder e la società tutta.

L'area Ambiente analizza il rapporto bidirezionale tra uomo e ambiente declinato in ambito gastronomico. In particolare, da una parte si indaga l'effetto dell'ambiente, dei sistemi ecologici e dei suoi cambiamenti sulla cultura gastronomica e sui comportamenti alimentari. Dall'altra parte, si studia l'impatto dei sistemi socioculturali e delle produzioni agro-alimentari sull'ambiente, sul territorio e sulle risorse economiche e naturali. Particolare attenzione è rivolta all'analisi della relazione tra ambiente urbano e rurale, all'applicazione dell'agro-ecologia, dell'economia circolare ed alle relazioni tra cibo, spazio e paesaggio, oltre che allo sviluppo di strategie per la sostenibilità alimentare intesa come ambientale, economica e sociale.

L'area Percezione e Qualità studia i fattori socioculturali, storico e ambientali, fisiologici e genetici che influenzano la percezione del cibo attraverso un metodo interdisciplinare che tenga conto di diversi approcci: da quello filosofico-estetico a quello delle scienze sensoriali, dalle neuroscienze cognitive e il neuromarketing alle scienze psicologiche e sociali. L'area Percezione e Qualità intende, inoltre, approfondire lo sviluppo di metodologie per una comunicazione etica e giusta, che consenta ai consumatori di conoscere i prodotti e di compiere scelte di acquisto consapevoli.

L'area Mobilità è caratterizzata dallo studio degli impatti sociali ed economici dello spostamento di gruppi di persone, beni (inclusi ingredienti e cibi), capitali, ideali e immaginari sociali sulle culture gastronomiche, sui sistemi alimentari e sulle scelte e i comportamenti dei consumatori. Inoltre, l'area Mobilità analizza gli adattamenti culturali all'interno dei processi co-evolutivi che hanno dato origine alle gastronomie del mondo ivi inclusi i comportamenti alimentari che hanno caratterizzato determinati contesti sociali e i trend di consumo emergenti che qualificano l'era attuale.

La ridefinizione della Ricerca di Ateneo secondo le tre nuove aree tematiche interdisciplinare intercetta tre grandi traiettorie che non solo rappresentano l'ossatura degli SDGs (Sustainable Development Goals) delle Nazioni Unite, ma che diverranno dirimenti nel prossimo futuro per la politica, la società, la formazione e la scienza.

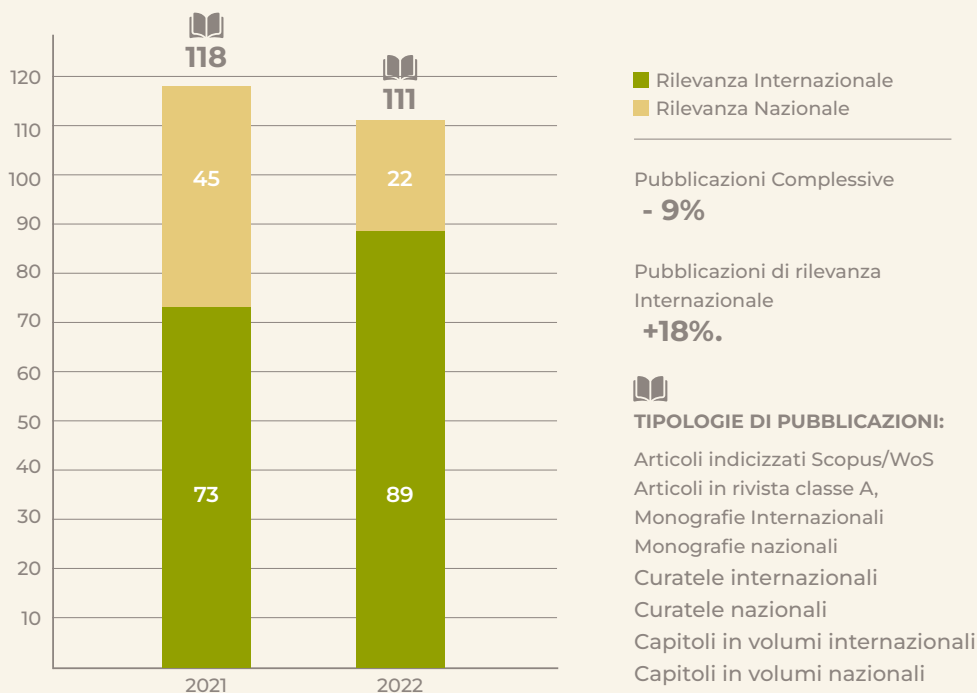
La ricerca per UNISG è:

- **progetti di ricerca finanziati;**
- **dottorati e assegni di ricerca;**
- **attività di disseminazione scientifica.**

LA RICERCA E LA PRODUZIONE SCIENTIFICA

Nell'anno solare 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, artico-

li 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.

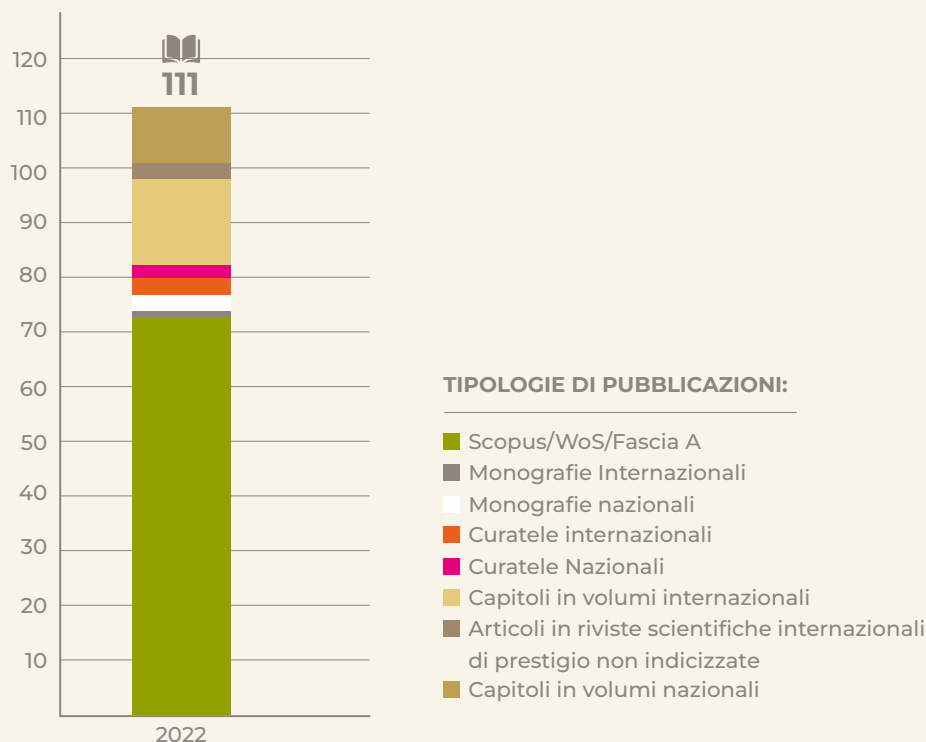


Le pubblicazioni totali sono passate in termini assoluti da 118 nel 2021 a 111 nel 2022 con una leggera flessione del 9%, mentre le pubblicazio-

ni di rilevanza Internazionale sono passate da 73 nel 2021 al 89 nel 2022 registrando un +18%.

TIPOLOGIE DI PUBBLICAZIONI			
Indicizzati Scopus/WoS e Fascia A	Monografie internazionali	Monografie nazionali	Curatele internazionali
73	1	3	3
Curatele nazionali	Capitoli in volumi internazionali	Articoli in riviste scientifiche internazionali di prestigio non indicizzate	Capitoli in volumi nazionali
2	16	3	10
TOTALE PUBBLICAZIONI			
111			

O.3 / RICERCA: NAZIONALE ED INTERNAZIONALE



Annualmente, l'Ufficio Ricerca elabora il report Pubblicazioni, il quale offre una panoramica delle opere prodotte dal personale accademico dell'Ateneo durante l'ultimo anno di attività. Inoltre, esso mette in luce una fitta rete di collaborazioni che intercorrono tra i ricercatori e professori dell'Ateneo e numerose università e

centri di ricerca nazionali ed internazionali: uno scambio di conoscenze che arricchisce la quotidianità della ricerca a cui Pollenzo si dedica. Il report, presentando anche le pubblicazioni in prossima uscita, propone un inedito sguardo ai prossimi sviluppi in campo scientifico dell'Ateneo.

PROGETTI DI RICERCA E FINANZIAMENTI

Il rafforzamento del personale afferente all'Area Ricerca avvenuto nel 2019 (nel dettaglio, l'assunzione di un Research Facilitator nell'ottobre 2019) ha permesso di intensificare l'attività di scambio con varie università e enti di Ricerca internazionali oltre che con i Partner Strategici e vari stakeholder della realtà pollentina. In particolare, l'Area Ricerca ha adottato la strategia di partecipare ad eventi online di brokerage e matchmaking in previsione dei bandi europei in uscita (in particolare le Green Deal Call e la futura programmazione 2021-2027 Horizon Europe) per partecipare a partenariati di Ricerca rilevanti a livello internazionale. Ciò ha permesso incontri bi o multilaterali con più di 35

realità europee (Università, Centri di Ricerca, istituti e realtà pubbliche e private, ONG, start-up, etc.).

La Ricerca comprende le ricerche individuali dei docenti dell'Ateneo e la ricerca finanziata, ovvero i progetti di ricerca per i quali l'Università, in qualità di Partner di altri Atenei, enti di ricerca e soggetti privati o in modo autonomo, si è aggiudicata un finanziamento sulla base di bandi competitivi internazionali e nazionali. Di seguito, vengono riportati i progetti finanziati dal MIUR, dall'Unione Europea e da altri enti nell'anno 2022 nonché quelli "in corso" nella stessa annualità.

2022: PROGETTI FINANZIATI

◆ PROGETTI FINANZIATI NEL 2022 ◆					
N.	BANDO	PROGETTO	DURATA (MESI)	REFERENTE SCIENTIFICO	N. PARTNER PER LA RICERCA
1	Internazionale H2020	FEAST	60	Luisa Torri	33
2	Internazionale Horizon Europe	HUMUS	36	Paola Migliorini	18
3	Internazionale Horizon Europe	HEALTHYWB	60	Michele Filippo Fontefrancesco	24
4	Internazionale Erasmus+	PROENGAT	26	Michele Filippo Fontefrancesco	6
5	Internazionale PRIMA	SAFWA	36	Michele Filippo Fontefrancesco	12
6	Nazionale PNRR	NODES	36	Luisa Torri	24
7	Nazionale AICS 2021	IN CIBO CIVITAS	24	Franco Fassio	-
8	Regionale PIS	PROGETTO CASA C.L.I.O	12	Maria Giovanna Onorati	-

2002: PROGETTI IN CORSO...

◆ PROGETTI IN CORSO ◆				
N.	BANDO	PROGETTO	DURATA (MESI)	REFERENTE SCIENTIFICO
1	Internazionale H2020	AE4EU - AGROECOLOGY FOR EUROPE	36	Paola Migliorini
2	Internazionale Horizon	FEAST - FOOD SYSTEMS THAT SUPPORT TRANSITIONS TO HEALTHY AND SUSTAINABLE DIETS	60	Luisa Torri
3	Internazionale H2020	FUSILLI - FOSTERING THE URBAN FOOD SYSTEM TRANSFORMATION THROUGH INNOVATIVE LIVING LABS IMPLEMENTATION	48	Franco Fassio
4	Internazionale Horizon	RADIANT - REALISING DYNAMIC VALUE CHAINS FOR UNDERUTILISED CROPS	48	Paola Migliorini
5	Internazionale Horizon	SF4C SCHOOL FOOD FOR CHANGE	48	Franco Fassio
6	Internazionale ERC	DIGe - ETHNOBOTANY OF DIVIDED GENERATIONS IN THE CONTEXT OF CENTRALIZATION	62	Söukand
7	Internazionale Erasmus +	DIGI-GASE - DEVELOPMENT OF DIGITAL EDUCATION COMPETENCIES OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS DEPARTMENTS IN HIGHER EDUCATION INSTITUTIONS	24	Luisa Torri
8	Internazionale Erasmus +	GOODFOOD - GOOD TEACHING PRACTICES IN EXPERIENTIAL LEARNING FOR EFFECTIVE EDUCATION IN EMBEDDED FOOD SYSTEMS	24	Paola Migliorini
9	Internazionale Erasmus +	EUNE-CPTRA - THE EUROPEAN NETWORK FOR THE PROMOTION OF CULINARY AND PROXIMITY TOURISM IN RURAL AREAS	24	Michele Filippo Fontefrancesco
10	Internazionale Erasmus +	L4E - LEARN4EARTH	36	Gabriella Morini
11	Internazionale LIFE	LIFE FOSTER	48	Franco Fassio
12	Nazionale PRIN	DELL'ORIGINE. IDENTITÀ, AUTENTICITÀ E CONTRADDIZIONI DEL CIBO	36	Michele Antonio Fino
13	Nazionale PRIN	TT - TRANSATLANTIC TRANSFERS: THE ITALIAN PRESENCE IN POST-WAR AMERICA	36	Simone Cinotto
14	Nazionale PNRR	NODES - NORD OVEST DIGITALE E SOSTENIBILE	36	Luisa Torri

... 2022: PROGETTI IN CORSO

15	Nazionale Regione Piemonte	GERMONTE 4	12	Paola Migliorini
16	Nazionale MIBACT	PASS - PIEMONTE E ACCADEMIA PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE	24	Franco Fassio
17	Nazionale MIPAAF	PROFILA - PROTEINE PER LA FILIERA AVICOLA	36	Paola Migliorini
18	Regionale PSR Liguria	FISH - FERTILIZZANTE IDROLIZZATO SUOLO E HABITAT	24	Luisa Torri
19	Regionale FESR Piemonte	FOOD DRUG FREE PIATTAFORMA PORTATILE PER L'IDENTIFICAZIONE DI FARMACI NEI PRODOTTI ALIMENTARI	30	Michele Filippo Fontefrancesco
20	Regionale FESR Piemonte	PRIME - PROCESSI E PRODOTTI INNOVATIVI DI CHIMICA VERDE	36	Luisa Torri
21	Regionale PSR Veneto	SHEEP-UP - BIODIVERSITÀ OVINA VENETA: UN'OPPORTUNITÀ ECONOMICA PER ALLEVATORI E TERRITORIO	34	Gabriele Volpato
22	Internazionale Horizon 2020	GOOD FOOD	48	Paola Migliorini

Oltre all'elaborazione dei 22 progetti in corso, 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€ (più del doppio del 2021).

UNISG, RICERCA ED SDGS (2022 vs 2019-2021)

Le attività di Ricerca dell'Ateneo sono volte a promuovere la Ricerca al servizio del benessere della società, celebrando le differenze come valore e soprattutto la pari dignità tra i saperi scientifici e quelli tradizionali delle comunità locali. Inoltre, la Ricerca UNISG mira a fornire possibili soluzioni agli effetti della crisi ambientale globale e a contribuire a creare le direzioni occupazionali del futuro.

La ricerca di UNISG è organizzata secondo tre macro aree definite "Ambiente", "Percezione e Qualità" e "Mobilità". I progetti di Ricerca nell'ambito di queste tre aree interdisciplinari coinvolgono competenze specifiche dei docenti UNISG e dei collaboratori (docenti a contratto, visiting professor, ecc.) e assicurano risultati in termini scientifici, economici, di visibilità e di rafforzamento del network di UNISG rilevanti per la comunità scientifica, gli stakeholder e la società tutta.

Nel corso del 2022, l'impegno dell'Ateneo nell'ambito della Ricerca è cresciuto significativamente rispetto al triennio 2019-2021. Infatti, dall'analisi condotta sui progetti di ricerca finanziati da bandi pubblici, sulle pubblicazioni dei docenti e sulle proposte progettuali presentate in risposta a bandi di finanziamento è emerso un generale aumento qualitativo e quantitativo delle attività realizzate. Per quanto riguarda il numero di proposte progettuali presentate in risposta a bandi, si è osservato un forte miglioramento (14 nel 2019, 12 nel 2020, 26 nel 2021, 38 nel 2022) che è stato accompagnato da un notevole incremento dei progetti finanziati, il cui valore economico nel 2022 è aumentato del 124% rispetto al 2021 (+197% rispetto al 2020 e +1863% rispetto al 2019). Complessivamente, i

progetti finanziati sono stati rispettivamente 7 nel 2019 (2 internazionali, 2 nazionali, 3 regionali), 9 nel 2020 (5 internazionali, 2 nazionali, 2 regionali), 5 nel 2021 (3 internazionali e 2 nazionali, con 5 proposte progettuali ancora in attesa di esito) e 8 nel 2022 (5 internazionali, 2 nazionali, 1 regionale, con 17 proposte progettuali ancora in attesa di esito).

La partecipazione a partenariati di ricerca ha permesso di instaurare nuove collaborazioni con enti di ricerca in diversi Paesi e, quindi, di rafforzare il proprio profilo internazionale. Parallelamente, il finanziamento di progetti di ricerca ha favorito il reclutamento di nuove risorse umane: nel 2022 gli assegnisti di ricerca attivi in Ateneo sono stati 14 e nel 2023 è previsto un ulteriore incremento grazie alle misure del PNRR gestite dal MUR. In totale, nel 2022 i contratti di assegni (su progetti finanziati da bandi e non) e co.co.co. per ricerca sono aumentati del 35% rispetto al 2021.

L'intensa attività di ricerca ha promosso anche un incremento dei prodotti della ricerca, in particolare delle pubblicazioni indicizzate dalle banche dati scientifiche Scopus e Web of Science (2019: 32.6%, 2020: 50%, 2021: 45%, 2022: 59%). Complessivamente, la ricerca di UNISG intercetta le grandi sfide che rappresentano l'ossatura degli SDGs delle Nazioni Unite. Per monitorare il contributo che la Ricerca di Ateneo può dare al raggiungimento di tali obiettivi, per ogni progetto di ricerca gli SDGs rilevanti sono stati identificati e pubblicati sul sito web di ateneo. I 22 progetti di ricerca attivi nel 2022 hanno contribuito in maniera significativa in particolare ai seguenti obiettivi:

- **Goal 12:** Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo (77% dei progetti);

- **Goal 2:**
Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile (64%);
- **Goal 15:**
Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre, gestire sostenibilmente le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e far retrocedere il degrado del terreno, e fermare la perdita di diversità biologica (59%);
- **Goal 3:**
Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età (41%);
- **Goal 8:**
Incentivare una crescita economica, duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti (59%);
- **Goal 13:**
Promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere il cambiamento climatico (45%).
- **Goal 4:**
Fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti (45%);

Per UNISG, la rendicontazione dell'impatto dei progetti di ricerca è fondamentale per la costruzione di una economia della conoscenza, condivisa e sistemica, orientata a preservare la salute dell'Umanità e del Pianeta (One Health).

*“La sempre più **intensa partecipazione** a progetti di ricerca in collaborazione con altri atenei, istituzioni e imprese, sia a livello nazionale che internazionale, accresce l'impatto di UNISG sullo sviluppo e la **promozione di sistemi alimentari** e di **stili di consumo sostenibili**”*

LUISA TORRI
DELEGATO ALLA RICERCA
DELL'UNIVERSITÀ DI SCIENZE
GASTRONOMICHE DI POLLENZO



TERZA MISSIONE E SOSTENIBILITÀ

La terza missione è definita dalla Anvur, agenzia del ministero dell'università e della ricerca che assicura la qualità del sistema accademico italiano, come una serie di attività dell'università che esulano dalla prima missione, vale a dire la didattica ai propri studenti, e dalla seconda missione, vale a dire La ricerca pura.

La terza missione risulta pertanto composta di quattro elementi fondamentali. La ricerca a beneficio delle aziende o su commissione o in forma consulenziale; La didattica a beneficio delle aziende, quindi la formazione per le aziende sui temi che maggiormente interessano queste ultime; le attività educative rivolte al Vasto pubblico, nella forma del Long Life learning non specificamente nell'interesse di un'azienda né rivolte prioritariamente ai propri studenti; infine il Public engagement vale a dire l'attività dell'università che alimenta il dibattito culturale e contribuisce allo sviluppo di una coscienza collettiva intorno ai problemi dell'attualità.

Nel corso del 2022 l'attività di Terza Missione UNISG ha visto diversi appuntamenti nel segno della sostenibilità: conferenze, sia nazionali sia internazionali, partecipazione a workshop centrati sulla sostenibilità, lezioni a beneficio di un pubblico non tradizionale per i professori universitari. Infatti, a beneficio degli studenti l'Università svolge le attività di prima missione, mentre quando i docenti escono dall'università per la terza missione, si rivolgono ad un pubblico generalista, con l'obiettivo di una forma-

zione continua, oppure ad aziende e istituzioni che desiderano sviluppare delle proprie progettualità specifiche o assicurare ai propri lavoratori programmi educativi ad hoc. In quest'ambito, UNISG ha preso parte a giornate di formazione organizzate da soci e partner, anche in modo congiunto, ovvero occasioni di incontro in cui diverse aziende hanno messo in comune temi ed esigenze. Analogamente, professori e ricercatori hanno tenuto interventi presso associazioni di produttori, consorzi, ONG, per un totale complessivo di oltre dodici appuntamenti in tema.

A queste occasioni, animate da docenti UNISG, si somma l'enorme lavoro delle relazioni esterne di ateneo, che ha consentito di animare appuntamenti di grande rilievo come forum, congressi, happening aziendali con specifici approfondimenti dedicati alla sostenibilità sistemicamente intesa.

MICHELE ANTONIO FINO
DELEGATO ALLA TERZA MISSIONE
DELL'UNIVERSITÀ DI SCIENZE
GASTRONOMICHE DI POLLENZO



IL VALORE AGGIUNTO DELLA RICERCA PER LE AZIENDE

Con la Terza Missione, UNISG contribuisce alla crescita sociale attraverso la condivisione della conoscenza e il trasferimento dei risultati della ricerca al mondo delle Imprese e degli Enti. In questo contesto l'Università gioca un ruolo importante e di stimolo per lo sviluppo economico e culturale delle reti con cui interagisce. Le attività riconducibili alla Terza Missione in cui l'Ateneo è ad oggi prevalentemente coinvolto sono quattro:

1. attività di ricerca su commessa in conto terzi (ricerche e consulenze svolte da UNISG per committenti esterni);
2. attività svolte dalle strutture di intermediazione - Placement (Career Center);
3. attività di formazione continua, apprendimento permanente e didattica aperta;
4. attività di public engagement sociale e culturale.

Attività di ricerca su commessa in conto terzi

Grazie alla sua natura transdisciplinare e al capitale relazionale che possiede, un network ricco di eccellenze del settore agro-alimentare, l'Ateneo è costantemente impegnato in numerosi progetti in conto terzi.

Nell'anno 2022 sono stati sviluppati 56 progetti (di cui 35 terminati e 21 di origine pluriennale) commissionati da Enti e Imprese. In questo ambito rientrano sia i progetti realizzati con alcuni Partner Strategici sia quelli con i Soci Sostenitori dell'Ateneo, pari a 45.



Tra i principali si citano:

Regione Piemonte: progetto di sviluppo sostenibile per il sistema agroalimentare Piemontese finanziato dalla Regione Piemonte. Il progetto consisteva 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.

Fondazione CRC: progetto promosso dalla Fondazione CRC per sostenere la competitività delle imprese della provincia di Cuneo attraverso l'innovazione digitale. UNISG 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.

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 conservate nei prodotti Beeopak a confronto con la tradizionale pellicola.

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

Findomestic: progetto finalizzato a supportare Findomestic nello sviluppo e redazione del capitolato di gara d'appalto per il servizio ristoro.

O.4 / TERZA MISSIONE: DISSEMINAZIONE ED IMPATTO SOCIALE

rativo 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, Unisg ha creato una griglia di valutazione per i temi di propria competenza e, quindi, supportato Findomestic ad applicarla alle risposte di gara finaliste.

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.

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.

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.

MAMU: Progetto sviluppato della 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.

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.

Ferrero: il 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 gli alumni dell'ateneo di varie regioni italiane per lo scouting e la degustazione dei relativi pani in abbinamento con Nutella.

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.

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)

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 .

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.

Pedevilla: Progetto sviluppato della 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.

O.4 / TERZA MISSIONE: DISSEMINAZIONE ED IMPATTO SOCIALE

Camera di Commercio di Torino, progetto SAVOR: Progetto sviluppato della 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

Nel corso dell'esercizio 2022 è proseguita l'attività del Laboratorio di Sostenibilità ed Economia Circolare di UNISG, nato nel 2020 con l'obiettivo di supportare imprese, enti ed istituzioni, per sviluppare ricerca applicata e supporto a processi di innovazione in ambito di economia circolare e sviluppo sostenibile.

Le ricerche strategiche portate avanti nell'anno 2022 sono 5:

Regione Piemonte: MATTM - conclusione del progetto sullo sviluppo sostenibile delle filiere

agroalimentari piemontesi

Green Pea Building: declinazione dell'approccio sistemico e circolare riguardo il concetto progettuale dell'edificio Green Pea, dell'intorno e del quartiere, il ruolo del cibo, i servizi interni per i condomini e il coinvolgimento dei futuri fruitori dell'immobile

Eolico - Progetto Off-Shore 1

Eolico - Progetto Off-Shore 2

costruzione di tre parchi eolici offshore che si estendono complessivamente su una superficie di circa 500 km². Redazione dello Studio di Impatto Ambientale e delle relazioni tecniche specialistiche necessarie per la presentazione della VIA

Novamont: progetto sui polimeri biodegradabili, il tipo di colonizzazione da parte di batteri e il processo di biodegradazione batterica

STRUTTURE DI INTERMEDIAZIONE E CAREER CENTER

Le strutture di intermediazione sono quei reparti dell'Ateneo che svolgono un ruolo di raccordo e mediazione con il territorio circostante, attività che ricadono sotto il compito istituzionale della Terza Missione. Come struttura di intermediazione, UNISG ha attivato un servizio di accompagnamento al lavoro, il Career Center. Il Career Center facilita il processo di transizio-

ne studio-lavoro dello studente, valorizzando il suo percorso di studi e tenendo conto delle sue aspettative e motivazioni, e promuove e sviluppa il network Alumni. Inoltre, cura i rapporti con le aziende partner e le attività di divulgazione di placement, con il supporto dell'Ufficio Relazioni Esterne.

2022	
Tirocini Attivati	151 (109 in Italia, 42 all'estero)
Totale giorni lavorativi	9491
Ore di formazione in aula, a classi miste	18
Colloqui	411 (- 25% rispetto al 2021)
Convenzioni attive (con imprese e istituzioni pubbliche e organizzazioni del terzo settore)	296 (di cui 92 nuove)
Offerte di lavoro e stage presenti sul sito	437 (74,4% Italia, 25, 6% Estero) + 6,6% rispetto al 2021

CAREER FAIR

16

Aziende "for profit"
(di cui 5 straniere)

7

Corporation
Italiane

4

Imprenditori
Alumni

4

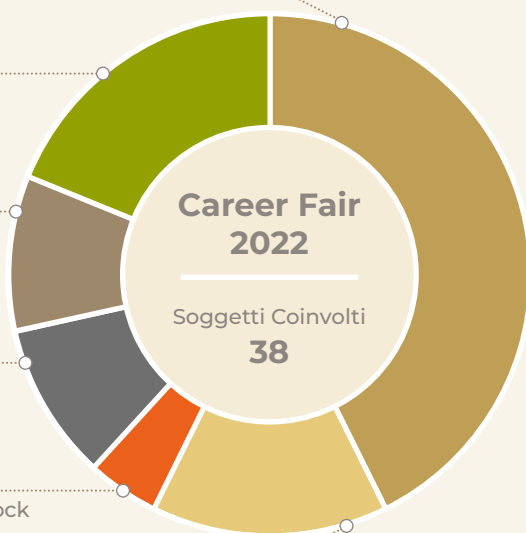
Corporation
Internazionali

1

Agenzia di head
hunting per le mock
interviews

6

Organizzazioni Food Policy
(tutte internazionali e
rappresentate da Alumni
UNISG)



ANNO 2022
EDIZIONE IN PRESENZA



Studenti coinvolti nel Career Fair
30 circa/per presentazione

Colloqui:
97

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE CONTINUA, APPRENDIMENTO PERMANENTE E DIDATTICA APERTA

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

Nell'arco dell'anno 2022, l'Ufficio Executive Training ha organizzato 43 percorsi di formazione per esterni per un totale di 665 ore e rivolti a 913 persone. Tra questi percorsi di formazione, 5 sono stati erogati per i nostri Partner Strategici, 4 per i Soci Sostenitori e altri per istituti e professionisti. La formazione è stata svolta in lingua italiana e in lingua inglese con organizzazioni ed aziende provenienti dall'Italia, la Danimarca, il Giappone, la Finlandia, l'Olanda, l'Austria, l'UK e gli Stati Uniti.

**Attività formative rivolta alle aziende,
tematiche ricorrenti**

- **Analisi sensoriale**
- **Biodiversità e sostenibilità**
- **Economia Circolare**
- **Filiere locali d'eccellenza**
- **Trasformazione gastronomica in cucina**

ATTIVITÀ DI PUBLIC ENGAGEMENT SOCIALE E CULTURALE

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.

Le attività di Public Engagement si sono inoltre differenziate anno per anno con attività specifiche spesso sviluppate in collaborazione con l'associazione Slow Food o Partner dell'Ateneo.

Anno 2022

Partecipazione ad eventi culturali (selezione di alcuni eventi rilevanti)

Terra Madre Salone del Gusto 2022 – XIV° edizione - Dal 22 al 26 settembre Terra Madre Salone del Gusto è tornato in presenza in una nuova sede, un grande spazio all'aperto a Torino: il Parco Dora, area post-industriale di circa 35 ettari, oggi trasformata in uno dei principali polmoni verdi della città. L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo – come consuetudine – è stata protagonista con una propria postazione in cui accogliere i visitatori e presentare le proprie iniziative e progetti. Il programma di attività proposte dall'Ateneo ha previsto laboratori, degustazioni, conferenze, incontri, che coinvolgono studenti, alumni, docenti e ricercatori, aziende del network UNISG. Accanto all'area dell'Università, è stato possibile scoprire gli stand degli Alumni che hanno scelto di fare impresa diventando produttori di eccellenze gastronomiche. Nei cinque giorni dell'evento torinese presso lo stand UNISG si avvicendano appuntamenti per ogni "palato": fuor di metafora, cibo da gustare e per pensare.

Cibus Forum - Fiere di Parma - L'Ateneo ha accolto nel proprio spazio espositivo una selezione di oltre 20 aziende del Network UNISG, tra cui i partner dell'area Cafè (San Bernardo, Rovagnati, Colussi, Bridor, Lavazza e Fratelli Merano) e quelli dell'area Arena (Molino Bongiovanni, Molecola, Granarolo, Olivero, Michelis, Life, Pepino e Wilden herbals, Soplaja, Cortilia, Rina,

SDR Pack, Box Marche, Atinedis, Epta, Esmach, Tucano, Goeldlin, Birrificio della Granda, Consorzio dell'Alta Langa, Astoria Wega, EcoTecnologie e CostaGroup).

Lo stand dell'Ateneo, progettato per scoprire i servizi offerti dall'università alle aziende del settore agroalimentare, le professioni dei dottori in scienze gastronomiche, e soprattutto i servizi e i prodotti delle aziende co-espositrici presenti, si è rivelato un luogo di networking molto efficace, elemento distintivo di Pollenzo che conta ben 150 enti e imprese unite nell'Associazione Amici dell'Università.

"Dal confronto con le oltre 20 aziende co-espositrici abbiamo stimato che sono avvenuti oltre 1.000 incontri B2B all'interno dell'UNISG Network Arena, questo è stato possibile grazie all'intenso e efficace lavoro organizzativo del Team di Relazioni Esterne UNISG" ha dichiarato Gabriele Cena.

Food Industry Monitor - Pollenzo, 23/06/2022 – Il Food Industry Monitor (FIM), Osservatorio sul settore food realizzato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e da Ceresio Investors. Giunto alla sua 8° edizione, nel 2022, l'Osservatorio è stato dedicato all'analisi del rapporto tra innovazione e crescita sostenibile delle aziende alimentari, con un focus sulle aziende familiari e le specificità dei loro modelli di business. Da progetto, l'Osservatorio analizza l'evoluzione delle performance di 852 aziende con un fatturato aggregato di circa 65 miliardi di euro. Il campione rappresenta circa il 75% di tutte le società di capitale operanti nel settore. L'analisi prende in esame 15 comparti, per ciascuno dei quali è stato selezionato un campione di aziende di medie e grandi dimensioni, con sede strategica e operativa in Italia.

CONTENUTI EDITORIALI

La Food Communication Agency è un'agenzia di comunicazione e marketing legata al cibo e alla gastronomia, nata all'interno del contesto universitario e formata da Gastronomi.

È caratterizzata da un team di Alumni UNISG, che per moltissimi anni hanno lavorato per l'Ateneo prima di decidere di creare, insieme, una nuova business unit per lo stesso. In poco più di un paio d'anni di lavoro hanno collaborato con diverse aziende e oltre 180 studenti, professori e Alumni relativamente a diversi progetti, tra cui il loro Food Culture Magazine.

La Food Communication Agency in numeri

Clienti:

- Camera di Commercio di Torino
- Nutella by Ferrero
- Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale
- Borgo Rovagnati
- Pedevilla SpA
- Lic Packagin
- Mamù
- Petit Perlage
- San Bernardo
- Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
- EPTA
- VICE Italia

Articoli:

- 1 magazine stampato: The Baby Gastronomy Issue
- 27 articoli per il magazine online
- Corsi online:
- 2 corsi online per UNISG+
- 1 podcast per UNISG+
- 10 Pastry Sprinkles: The Fundamentals and the Superfluous
- Food(ie) Media
- A Bite of Italy: Regional Italian Cuisine Crash Course

Per un totale di:

- 40 lezioni online
- 18 video ricette

Photo shooting:






- Circa 20 sessioni di photo
- + di 200 fotografie prodotte

SOCIAL NETWORK

La vitalità di un Ateneo si misura, anche, rispetto all'interazione con gli studenti e le studentesse sui vari social network. UNISG, nel suo piccolo, raggiunge un numero considerevole di utenti anche attraverso i social network, riuscendo così ad implementare il suo capitale relazionale.

Anche in tale contesto, UNISG si distingue rispetto ad altre università sul territorio nazionale, sviluppando la sua comunicazione, internamente, attraverso l'Ufficio Comunicazione e la Food Communication Agency.

Di seguito i dati relativi ai principali media impiegati:

FOLLOWER (AL 31 DICEMBRE 2022)			
 Instagram 33.000	 Facebook 31.700	 LinkedIn 31.700	 Youtube 3.770
NUMERO INTERAZIONI			
Interazione Stories 1.127 Like, Commenti, Condivisioni, Salvataggi per Post 22.314	Commenti e Like 3.095 Click 8.191	Interazioni 8.606	Visualizzazioni 84.968
NAZIONALITÀ DELLE VISUALIZZAZIONI			
Italia, Svizzera, Stati Uniti, Germania	Italia, Stati Uniti, Brasile, Germania, Francia, Messico, Spagna, Regno Unito, Svizzera, India	Italia, Regno Unito, Stati Uniti, Francia, Paesi Bassi Instagram - Italia, Svizzera, Stati Uniti, Germania	 Sito Web Italia, Germania, Stati Uniti, Olanda, India, Regno unito, Fran- cia, Svizzera, Ucraina, Spagna



S

GESTIONE DELLA SOSTENIBILITÀ

ANALISI OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE (SDGs)

Introduzione

L'Università di Scienze Gastronomiche per far comprendere al meglio l'impegno dell'Ateneo nell'utilizzare un "linguaggio comune" rispetto allo sviluppo sostenibile, ha scelto di utilizzare i Sustainable Development Goals (SDGs) elaborati dalle Nazioni Unite come bussola per l'orientamento strategico non solo dei corsi di laurea e ricerche svolte, ma anche dei temi materiali raccolti per l'analisi di materialità.

I 17 SDGs che compongono l'Agenda 2030 fanno riferimento a diversi ambiti dello sviluppo economico, ambientale e sociale e sono da considerarsi in maniera integrata per permettere una cooperazione coesa tra enti pubblici e privati nonché per favorire un omogeneo sviluppo sostenibile della Società.

L'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile rappresenta, quindi, il piano di azione globale delle Nazioni Unite per le persone, per il pianeta e per la prosperità. Le Scienze Gastronomiche, per valori, missione e visione, si inseriscono in maniera trasversale a tutti gli SDGs. Pertanto, l'obiettivo principale dell'analisi UNISG è quello di quantificare questa connessione trasversale e promuovere il cibo come elemento cardine per uno sviluppo sostenibile integrato.

Approccio metodologico SDGs

L'obiettivo dell'Università di Scienze Gastronomiche è quello di valutare attraverso il framework dei Sustainable Development Goals due macro categorie quali:

- **Didattica UNISG: insieme del Corso di Laurea e di Laurea Magistrale;**
- **Ricerche accademiche: insieme dei Progetti di Ricerca svolti dall'Ateneo nell'anno 2022.**

Ad ogni macrocategoria corrisponde una lista di temi: corsi (nel caso della didattica UNISG) e titoli di ricerca (nel caso delle Ricerche accademiche) che sono stati i principali punti di analisi di questa ricerca.

Il risultato di questa analisi è rappresentato graficamente attraverso una matrice per visualizzare la connessione tra un elemento ed il corrispondente goal. I dati sono rappresentati in percentuale per sottolineare quante volte un SDGs è presente nel tema analizzato.

SDGs Didattica UNISG

All'interno della Didattica UNISG, i corsi Laurea Triennale (Scienze e Culture Gastronomiche) e Magistrale (Food Innovation & Management) hanno l'obiettivo di formare gli studenti dell'Ateneo alle sfide del futuro analizzando quali soluzioni sono presenti oggi. Già da una prima analisi dei risultati i due corsi, seppur con un focus e un livello di specificità diverso, presentano alcune similitudini:

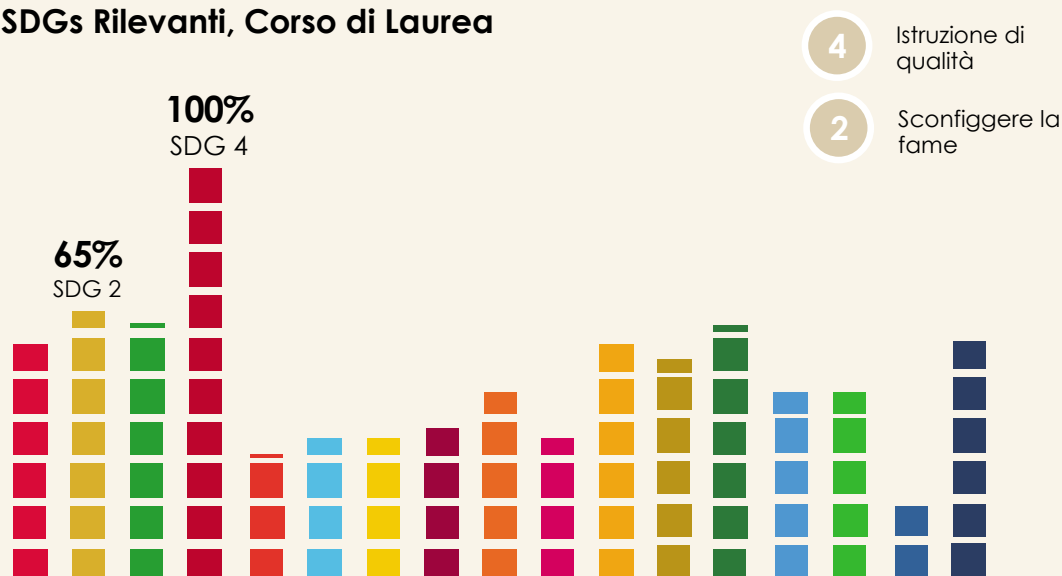
l'SDG 4 (Quality Education) è rappresentato in entrambi i corsi di Laurea con una media molto alta (100% nei corsi della Laurea Triennale e 90% in quelli della Laurea Magistrale). Questo è dovuto al fatto che i corsi offerti dall'Ateneo hanno un core focus su quelle competenze che un gastronomo dovrebbe essere in grado di dimostrare a 360°, grazie a corsi specifici, in aula, e alla didattica esperienziale, i viaggi didattici, che hanno un carattere altamente formativo.

Corso di Laurea (Scienze e culture Gastronomiche)

Il Corso di Laurea dell'Università di Scienze Gastronomiche ha come obiettivi di formazione i seguenti punti:

- **Comunicazione, progettazione e valorizzazione della qualità agroalimentare;**
- **Sviluppo capacità di operatore ed educatore nell'ambito della governance dei sistemi alimentari;**
- **Sviluppo capacità di acquisto e vendita nel settore agroalimentare;**
- **Attività di produzione agroalimentare, Ho.Re.Ca. e retail.**

SDGs Rilevanti, Corso di Laurea

**SDG 4 (Quality Education): 100%**

Obiettivo con una fortissima connessione e rappresentazione delle Scienze Gastronomiche. Quality Education è presente in tutti i corsi del Corso di Laurea come ulteriore conferma dell'attenzione posta sulla qualità accademica.

SDG 2 (Zero Hunger): 65%

Zero Hunger, ovvero l'obiettivo di abolire la fame nel mondo è un SDG rilevante sotto molti punti di vista per le Scienze Gastronomiche. Questo è rappresentato nel Corso di Laurea da 14 corsi come ad esempio Politiche economiche e sostenibilità alimentari, Analisi sensoriale e Consumer Science, Cibo e salute.

SDG3 (Good health & Well-being): 62%

Good health & Well-being è un obiettivo difficile da analizzare poiché gli indicatori che lo compongono sono complessi. Il Corso di Laurea, a riguardo, offre corsi sia teorici che pratici inerenti allo sviluppo e conseguente miglioramento del target come Antropologia del Cibo, Scienze Molecolari e del Gusto.

SDG13 (Climate action): 62%

Climate action, ovvero le azioni intraprese per il miglioramento climatico, è strettamente con-

nesso con i corsi Biodiversità Alimentari, Agroecosistemi e Sostenibilità ed Economia delle Aziende Agroalimentari. Questi sono concetti fondamentali per ripensare il sistema del Food & Beverage che è una tra le industrie più impattanti a livello climatico.

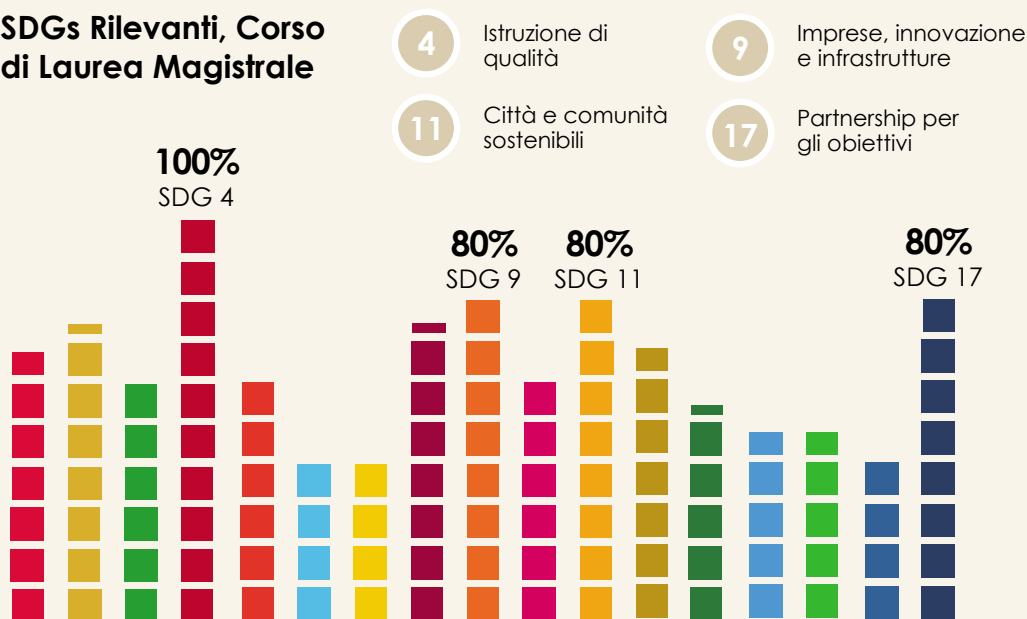
Laurea Magistrale (Food Innovation & Management)

Il corso Corso di Laurea Magistrale dell'Università di Scienze Gastronomiche ha come obiettivi di formazione i seguenti punti:

- **Sviluppo capacità di pianificazione strategica, marketing, commerciale, commercio internazionale;**
- **Formazione sui processi decisionali all'interno di aziende specializzate nelle produzioni alimentari di qualità interconnesse con il territorio;**
- **Comunicazione e promozione dei prodotti alimentari di qualità, con l'ausilio delle nuove tecnologie multimediali;**
- **Operare nei settori che offrono risposta ai nuovi bisogni dell'economia sostenibile.**

S.1 / OBIETTIVI DI SOSTENIBILITÀ

SDGs Rilevanti, Corso di Laurea Magistrale

**SDG 4 (Quality Education): 100%**

Obiettivo con una fortissima connessione e rappresentazione delle Scienze Gastronomiche. Quality Education è presente in tutti i corsi del Corso di Laurea come ulteriore conferma dell'attenzione posta sulla qualità accademica.

SDG 9 (Industry, Innovation and infrastructure): 80%

Un SDG rilevante sotto molti punti di vista per le Scienze Gastronomiche. Questo è rappresentato nel Corso di Laurea Magistrale da 12 corsi come ad esempio Advanced Food and Trade Law, Food Business Management.

SDG11 (Sustainable cities and communities): 80%

Il Corso di Laurea Magistrale, a riguardo, offre corsi sia teorici che pratici inerenti allo sviluppo e conseguente miglioramento dei target come Economics and Development Policy, Systemic Design for Circular Economy e Advanced Data Analysis.

SDG17 (Partnership to achieve the goals): 80%

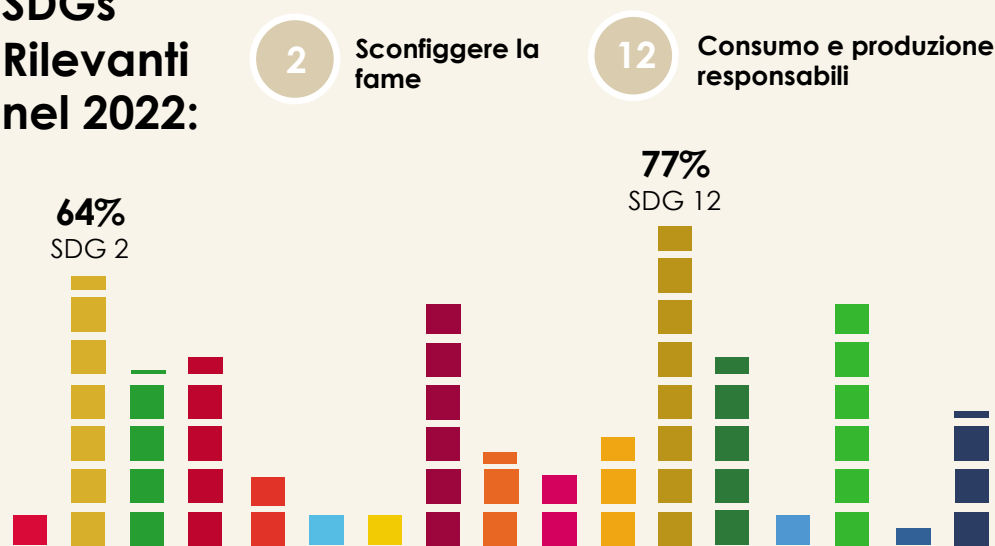
Overo tutte quelle materie che riguardano l'instaurazione di reti relazionali atte ad affrontare i problemi legati alla sostenibilità

S.1 / OBIETTIVI DI SOSTENIBILITÀ

SDGs Ricerche accademiche

Riguardo alle ricerche condotte dall'Ateneo nell'anno 2022, è stata condotta un'attività di analisi rispetto agli argomenti delle ricerche ed il loro impatto sui 17 SDGs. Questa attività

svolta dall'Ateneo ha prodotto un'analisi quantitativa della correlazione tra SDGs e ricerche ed una qualitativa inerente alla crescita della ricerca rispetto ai punti di sviluppo sostenibile forniti delle Nazioni Unite.

SDGs
Rilevanti
nel 2022:**Goal 12:**

Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo **(77%)**;

Goal 2:

Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile **(64%)**;

Goal 15:

Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre, gestire sostenibilmente le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e far retrocedere il degrado del terreno, e fermare la perdita di diversità biologica **(59%)**;

Goal 3:

Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età **(41%)**;

Goal 8:

Incentivare una crescita economica, duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti **(59%)**;

Goal 13:

Promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere il cambiamento climatico **(45%)**;

Goal 4:

Fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti **(45%)**.

UN SISTEMA DI MONITORAGGIO IN EVOLUZIONE

In un mondo di prestazioni, di classifiche, di giudizi, di ranking, quello che conta è la determinazione nel portare avanti ciò in cui si crede.

L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo lavora da quando è nata per promuovere un messaggio di riflessione: esiste una sola salute, quella dell'Umanità in relazione al Pianeta. Uno stretto legame che definisce i binari su cui far evolvere didattica, ricerca e terza missione. Come afferma Kate Raworth nel libro *"L'economia della ciambella"*, in un Pianeta dai confini finiti, in cui gli spazi equi per la società civile spesso sono compromessi, sapere come continuare a sognare una crescita del genere umano offrendo un benessere diffuso, è la sfida del futuro.

Giovani generazioni di Gastronomi stanno interpretando questo messaggio in molteplici linguaggi, situazioni concrete, tentativi di un futuro diverso in cui attorno alla centralità del cibo ruota l'essere sostenibile. Un ragionamento condiviso anche con i nostri Partner. A loro dobbiamo l'opportunità di poter sperimentare nuove traiettorie. Su un orizzonte di carte che riportano appunti di una lezione, per uno studente, intravedere l'opportunità che un pensiero possa diventare realtà, fa la differenza.

*"Il Report di Sostenibilità è uno strumento per **osservare da nuove prospettive** e ascoltare i propri stakeholder. La finalità è **raccontare la strada** che si sta percorrendo, **in trasparenza, insieme**"*

Pollenzo è anche questo. Un ponte tra la formazione, necessaria per generare un cambio di paradigma, e la possibilità della sua realizzazione.

Nel Report di Sostenibilità vi raccontiamo di come cerchiamo di essere coerenti tra questi messaggi che veicoliamo durante le lezioni, e quello che è il nostro quotidiano, la vita all'interno del campus.

Nel tempo abbiamo imparato ad ascoltarci attraverso un costante monitoraggio. Ci siamo dotati di strumenti per rendicontare quello che siamo e che mettiamo in campo, di modalità per indirizzare le future scelte.

L'obiettivo che ci siamo prefissati è ambizioso: essere un punto di riferimento internazionale per la sostenibilità del nostro campus, una cosa non da poco, ma se avrete voglia di leggere i numeri che ci descrivono, converrete con me che siamo sulla strada giusta.

FRANCO FASSIO

DELEGATO DEL RETTORE ALLE
POLITICHE DI SOSTENIBILITÀ D'ATENEO



IL PROGETTO “POLLENZO SOSTENIBILE”

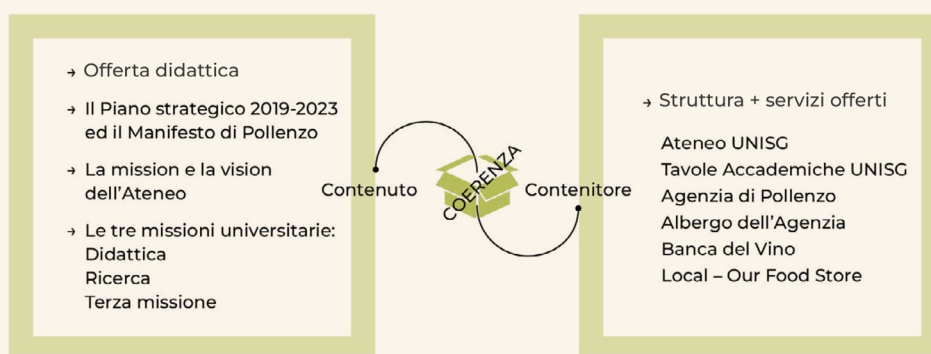
Il progetto Pollenzo Sostenibile è il progetto di sostenibilità applicata al “Sistema Pollenzo” costituito dal campus dell’Ateneo, l’Agenzia di Pollenzo, l’Albergo dell’Agenzia, la Banca del Vino, Local Bottega Alimentare, Tavole Accademiche.

L’obiettivo è rendere questi luoghi un punto di riferimento nazionale ed internazionale per la sostenibilità applicata, dimostrando inoltre “coerenza” fra i messaggi veicolati attraverso la didattica, ricerca e terza missione (contenuto) e le strutture ospitanti (contenitore). Il progetto prevede in tal senso il coinvolgimento della comunità pollentina (impatto diretto sulla comunità studentesca, i dipendenti delle varie strutture, gli ospiti dell’Albergo, della Banca, del

Ristorante, della Bottega, della Mensa) e degli stakeholders che sostengono e dialogano con l’Ateneo (impatto indiretto su partner e soci sostenitori).

Nel 2022 hanno avuto inizio le seguenti attività:

- **ricerca di partner di progetto per la realizzazione delle iniziative;**
- **messa in campo delle attività e monitoraggio delle azioni sviluppate negli anni precedenti e i quelle appena attivate;**
- **comunicazione ad hoc delle azioni attivate.**



Tra le principali azioni attivate dall’Ateneo ha intrapreso per rendere la sua struttura più sostenibile:

Acqua: installazione della tecnologia Nozzle Dome®, ideata per i servizi privati e pubblici in cui è necessaria un’elevata efficienza con il massimo risparmio d’acqua. La tecnologia Dome® crea una nube d’acqua che si diffonde su tutta la mano e fornisce un lavaggio completo con solo 0,4 L/Min, un risparmio del 96%.

Mobilità: all’interno del parco auto universitario sono presenti due mezzi a ridotto impatto ambientale (Toyota Yaris 1.5 Hybrid E-CVT Active e una Fiat Panda 1.0 Mild hybrid); dei 62.106 km totali percorsi, il 45,1% sono stati realizzati con tali mezzi.

Logistica/Spedizioni: nell’anno 2022, il 57% delle spedizioni sono state effettuate attraverso il servizio DHL GOGREEN SOLUTIONS, il quale presenta una serie di opzioni di servizi per ridurre e/o eliminare le emissioni relative alla logistica, i rifiuti e altri impatti sull’ambiente per tutta la Supply Chain.

Energia: all’interno della struttura Cascina Albertina, il 20% dei corpi illuminanti è stato sostituito per dar spazio a LED a basso impatto ambientale; nell’Agenzia di Pollenzo, invece, circa il 27%. L’obiettivo è di effettuare una sostituzione completa di tutti i corpi illuminanti attuali.

Acquisti verdi: si segnala l’utilizzo di carta certificata PEFC ed Ecolabel EU.

PARITÀ DI GENERE E NON DISCRIMINAZIONE

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo è da sempre fortemente impegnata nella promozione di valori come il pluralismo, l'equità, l'inclusione e la sostenibilità; principi fondamentali legati al concetto di gastronomia che vuole trasmettere e tramandare alle future generazioni, da un punto di vista scientifico e culturale. La tutela della diversità, intesa come concetto radicale di diversità bioculturale, è uno dei pilastri della missione strategica dell'Università.

Nell'anno solare 2018, l'Ateneo ha ritenuto necessario nominare una Delegata per le Politiche di Genere, ruolo che si è poi arricchito di nuove funzioni; la stessa Delegata è diventata Delegata alla solidarietà ed inclusione e Delegata alle Politiche Anti-Discriminatorie.

La necessità di stabilire un piano per la parità di genere con un chiaro piano di azioni positive per i prossimi anni, e la relativa ambizione di diventare un partner nelle reti nazionali competenti contro la discriminazione di genere, soprattutto nel campo della ricerca e delle organizzazioni accademiche è diventato realtà nell'anno 2022, con l'istituzione di un Gruppo di lavoro sul Gender Equality Plan.

L'EQUITÀ DI GENERE NELL'UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE

Nel 2022 il tema dell'equità di genere è formalmente entrato a far parte dell'impegno programmatico dell'Università di Scienze Gastronomiche in favore di una cultura dell'inclusione, della non discriminazione e della giustizia sociale, quali fattori imprescindibili della sostenibilità. Che il genere sia una dimensione dell'identità attraverso cui si perpetuano privilegi maschili e riproducono forme di profonda ingiustizia sociale è cosa nota da almeno un secolo alle scienze umane, a quelle sociali, ma prima di queste, alla letteratura, come dimostrano le icastiche parole di Virginia Woolf che aprono questa riflessione.

I sistemi alimentari del mondo, al cui studio Polenzo ha dedicato un'università, sono i luoghi primari in cui queste disuguaglianze si producono e riproducono dalla notte dei tempi e arrivano intatte fino a noi. Il cibo che consumiamo è, infatti, nella stragrande maggioranza dei casi, raccolto, trasformato, conservato, selezionato e preparato dalle donne, come parte di un lavoro spesso drammaticamente sommerso (OECD, 2022; World Bank, 2025) o, più in generale, come parte di un lavoro di cura non riconosciuto e valorizzato economicamente come contributo fondamentale alla vita, ancor prima che all'economia.

Non a caso, la Gender Equality Policy 2020-2030 promossa dalla FAO (2020) invoca l'uguaglianza di genere come requisito minimo nel mondo dell'alimentazione, in quanto le persistenti disuguaglianze tra donne e uomini sono un ostacolo all'agricoltura e allo sviluppo rurale e affrontarle è essenziale per costruire sistemi alimentari sostenibili e inclusivi e, più in generale, società resilienti e pacifiche. Sanare il global

gender gap in qualunque settore è una delle sfide più ardue che questo mondo ha di fronte a sé. Secondo il World Economic Forum (2022), se ci mettessimo tutti a lavorare intensamente per sanare contemporaneamente il divario salariale e quello occupazionale tra uomini e donne nel mondo, ci vorrebbero ancora 132 anni per arrivare ad una condizione di perfetta parità. Come mostra l'Indice di uguaglianza di genere europeo (EIGE), nel 2022 questo indicatore di uguaglianza è cresciuto di soli 5 punti rispetto al 2005. Il tasso di partecipazione al mercato del lavoro è ancora molto più alto fra gli uomini (57% in EU, 51% in Italia) che fra le donne (30% in EU; 31% in Italia), con le donne relegate negli ambiti educativi, salute e servizi sociali (30% in EU; 51% in Italia), con un pay-gap che vede ancora le donne in condizioni di svantaggio e a più alto rischio di povertà. Ma è soprattutto il tempo della cura, in particolare quello dedicato alle faccende domestiche e al cucinare, a gravare ancora per il 78% sulle donne in Europa e per l'81% in Italia (EIGE, 2022), rivelando una cultura patriarcale profondamente radicata nelle istituzioni fondative della società.

Di qui la necessità improcrastinabile per tutti gli Atenei europei e italiani di dotarsi di un Gender Equality Plan (GEP), in ottemperanza alla COM n. 152 del 5 marzo 2020 della Commissione Europea. Secondo la definizione data dalla Conferenza dei Rettori delle Università Italiane, il GEP è "un documento che definisce la strategia dell'Università per l'uguaglianza di genere e, coerentemente con le linee guida sul gender mainstreaming, deve essere inteso come un documento che incorpora una prospettiva di genere nel piano strategico dell'Università". In effetti, il GEP è un documento programmatico e di pianificazione di base che identifica una serie di azioni da attuare per promuovere l'uguaglianza di genere all'interno delle organiz-

S.3 / DIMENSIONE SOCIALE

zazioni e, più in generale, un cambiamento culturale e istituzionale che rispetti le differenze, soprattutto nel campo della ricerca e dell'innovazione.

Il 4 agosto 2022 il Comitato esecutivo dell'Università di Scienze Gastronomiche ha approvato il Gender Equality Plan per il biennio 2023 – 25 redatto dal Gruppo di Lavoro GEP, costituito appositamente in rappresentanza di tutte le componenti della comunità dell'Ateneo pollentino. Il Gruppo di lavoro GEP era così composto: un Rappresentante della Direzione generale; una Consigliera di Amministrazione dell'Ateneo; la Delegata del Rettore alle politiche anti-discriminatorie; la Delegata del Rettore per la ricerca; il Direttore della didattica; una Rappresentante degli assegnisti di ricerca; una Rappresentante dell'Ufficio Relazioni Esterne; due Rappresentanti degli studenti.

Il Gender Equality Plan è un documento programmatico che accompagnerà lo sviluppo strategico dell'Ateneo, qualificando le scelte in termini di equità tra i generi e inclusione delle differenze.

Esso prevede le seguenti Aree di intervento, con rispettivi Obiettivi e Azioni:

- **Area 1 - L'equilibrio vita-lavoro e la cultura organizzativa.**
- **Area 2 – Equilibrio nelle posizioni di vertice e negli organi decisionali.**
- **Area 3 – Uguaglianza di genere nel reclutamento e nelle progressioni di carriera.**
- **Area 4 – Integrazione della dimensione di genere nella ricerca, nei programmi degli insegnamenti e nella formazione.**
- **Area 5 – Misure di contrasto alla violenza di genere, comprese le molestie sessuali.**

Nel corso della sua ultima riunione, il GdL GEP ha individuato per ciascuna area di intervento delle figure di riferimento all'interno dell'Ateneo che, sulla base delle loro competenze e funzioni, promuoveranno e faciliteranno la realizzazione degli interventi programmati. L'obiettivo generale di questo documento sarà non soltanto quello di sanare i divari esistenti con criteri quantitativi, ma ripensare la qualità del lavoro e promuovere visioni e sensibilità nuove, liberando le donne da ruoli a cui sono tradizionalmente relegate e promuovendo, in tal modo, una cultura organizzativa dell'inclusione autenticamente ispirata alla valorizzazione delle differenze.

Riferimenti:

FAO (2020). FAO Policy on Gender Equality 2020-2030. Rome. <https://www.fao.org/publications/card/en/c/CB1583EN/> (consultato il 18/03/2023)

OECD. 2022. *Gender and Food Systems Overcoming Evidence Gaps*. OECD FOOD, AGRICULTURE AND FISHERIES PAPER. September 2022 n°184. <https://www.oecd.org/publications/gender-and-food-systems-355ba4ee-en.htm> (consultato il 18/03/2023)

The World Bank. 2020. *Matching Grants for Productive Investments and Gender Improving statistics and survey data to highlight the contribution of women in farming: an example from the Western Balkans*, <https://openknowledge.worldbank.org/bitstream/handle/10986/34403/Policy-Brief-2.pdf?sequence=1&isAllowed=y> (consultato il 31/03/2022).

World Economic Forum. 2022. *Global Gender Gap Report*. <https://www.weforum.org/reports/global-gender-gap-report-2022/> (consultato il 18/03/2022).

MARIA GIOVANNA ONORATI

DELEGATA DEL RETTORE ALLA SOLIDARIETÀ ED INCLUSIONE PER LE POLITICHE ANTI-DISCRIMINATORIE

“Ho ucciso l'angelo del focolare. [...] L'ho fatto per legittima difesa”.
(V. Woolf, *Professions for women, in Death of a Moth and Other Essays*, London: The Hogarth Press, 1942)



FOCUS SU ACCESSIBILITÀ ALL'OFFERTA DIDATTICA

“Le borse di studio permettono ai giovani di essere il cambiamento nel mondo del cibo e a Pollenzo di essere una fucina di soggetti attivi”.

Carlo Petrini

L'Università di Scienze Gastronomiche può essere descritta come un piccolo ateneo ad alto tasso di biodiversità studentesca, attenta alla passione e al merito dei propri studenti provenienti da tutti i continenti. Fin dalla sua fondazione l'Università di Scienze Gastronomiche si è impegnata nella promozione del diritto allo studio, garantendo a studenti meritevoli, provenienti da ogni continente e da ogni ambito sociale, proposte educative inclusive.

Questa missione è stata condivisa e accolta da aziende, realtà imprenditoriali, enti e fondazioni, che a fianco dell'ateneo contribuiscono alla formazione dei futuri gastronomi. In 18 anni di attività più di 330 studenti di oltre 30 nazioni hanno beneficiato delle Borse di Studio predisposte dall'Università di Scienze Gastronomiche. Dalla sua fondazione ad oggi l'UNISG ha investito 12,2 milioni di euro destinati alle borse di studio - di cui il 35% grazie al contributo di aziende, fondazioni, istituzioni e privati.

L'intervento a sostegno del diritto allo studio, per quanto riguarda il 1° anno del Corso di Laurea, del Corso di Laurea Magistrale e dei singoli Master ammonta a circa 218.900 euro. Nella totalità, invece, per quanto riguarda gli studenti e le studentesse, in corso, le borse di studio attivate sono state 37. La provenienza degli studenti è ricondotta a tali paesi: Afghanistan, Argentina, Brasile, Colombia, Cuba, Finlandia, Francia, Germania, India, Indonesia, Israele, Italia, Spagna, Uganda, USA, Zimbabwe. Nella totalità, l'in-

tervento a sostegno del diritto allo studio per l'anno 2022 ammonta a circa 528.000 euro, a cui si aggiungono l'ospitalità presso la Casa degli Studenti e le Tavole Accademiche.

Questo risultato è stato possibile principalmente grazie all'impegno e la volontà di 23 Sostenitori delle Borse di Studio (attivi nell'anno 2022):

- **Andriani S.p.A.**
- **Associazione Regionale Allevatori Veneto**
- **Azimut Capital Management S.p.A.**
- **Banca d'Alba Credito Cooperativo SC**
- **Cassa di Risparmio di Fossano S.p.A.**
- **Compagnia di San Paolo**
- **Confraternita della Vite e del Vino del Veneto Orientale e del Friuli Venezia Giulia**
- **Consorzio di Tutela della DOC Prosecco**
- **Consorzio per la Tutela dell'Asti**
- **Famiglia Cotarella S.r.l.**
- **FIVI Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti**
- **Fondazione del Ceresio**
- **Frantoio Oleario Muraglia Savino e C. Snc**
- **Fundación REALE FOUNDATION**
- **Guido Berlucchi & C S.p.A.**
- **IMCD Italia S.p.a.**
- **Imperia & Monferrina S.p.A.**
- **La Mondina S.a.s.**
- **Longo un Mondo di Specialità S.r.l.**
- **Nonino Distillatori S.r.l.**
- **San Giacomo Charitable Foundation**
- **Savini Tartufi S.r.l.**
- **Timac Agro Italia S.p.A.**



GEOLOCALIZZAZIONE DEI BORSISTI E DELLE BORSISTE

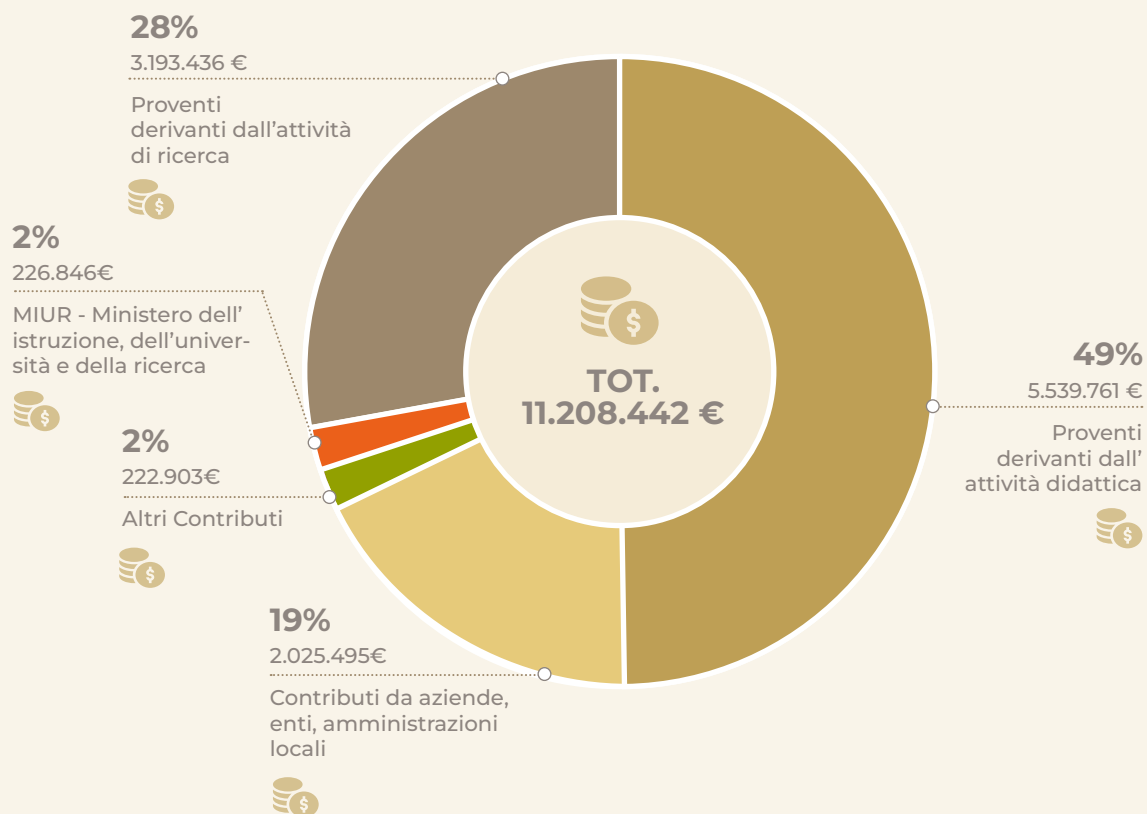
La provenienza degli studenti è ricondotta a tali paesi: Afghanistan, Argentina, Brasile, Colombia, Cuba, Finlandia, Francia, Germania, India, Indonesia, Israele, Italia, Spagna, Uganda, USA, Zimbabwe.



BILANCIO UNICO DI ATENEIO

Nel 2022 il fabbisogno economico di UNISG si è attestato a 11.349.107 euro e il margine operativo generato è stato superiore a -140.000 euro. I proventi, pari a 11.208.442 euro, hanno avuto un tasso di crescita del 22% rispetto al 2021 (9.177.846 euro) e risultano così suddivisi.

Il dato relativo al MIUR evidenzia come UNISG, per svolgere la sua attività, sia supportato solo in minima parte dai finanziamenti del Ministero. Pertanto, la capacità dell'Ateneo di attrarre risorse da enti e sostenitori privati rappresenta un punto di forza della sua sostenibilità economico-finanziaria.



STRUTTURA ORGANIZZATIVA A SUPPORTO DIRETTO E CONCRETO DELLA COMUNITÀ UNIVERSITARIA DI POLLENZO

Il 2022 è stato un anno caratterizzato dalla forte voglia di ritorno alla normalità sia per quanto riguarda la vita studentesca sia per quanto concerne la vita lavorativa. Più che un ritorno al passato, le energie dell'apparato amministrativo dell'ateneo si sono concentrate su un processo di evoluzione che tenesse in considerazione le criticità e le opportunità emerse con lo stallo pandemico. Il compito di tutto lo staff di UNISG è stato quello di mettere a disposizione delle nostre studentesse e dei nostri studenti strumenti utili per andare a ricostruire l'aspetto comunitario – strettamente relazionale – che da sempre caratterizza la nostra università.

Prima di addentrarmi su questo, tengo a sottolineare gli esiti positivi emersi dall'attivazione dello sportello di supporto psicologico offerto alle ragazze e ai ragazzi richiedenti. Questo servizio è stato inserito per contrastare gli strascichi negativi della pandemia. Tuttavia, il valore intrinseco di questa attività è risultato talmente importante che è stato deciso di riproporla anche nel corso dell'anno accademico successivo.

In accordo con studenti e studentesse abbiamo deciso di ripristinare numerose attività che per anni hanno fortemente caratterizzato la vita studentesca del nostro campus. Con grande successo sono tornati: il Tea Time Meeting (gli incontri pomeridiani con ospiti/visiting professors organizzati con il modello della Q&A session); gli aperitivi presso il porticato delle Tavole Accademiche come momento di aggregazione informale.

*“Per UNISG risulta essenziale mantenere al centro dei propri interessi **la qualità della vita universitaria** nel suo complesso, sulla quale continueranno a concentrarsi le **strategie e i rinnovamenti strutturali dei servizi offerti dal nostro ateneo**”*

Aspetto che ritengo ancor più significativo, lo staff di UNISG nel corso dell'anno si è reso disponibile ad ascoltare e supportare progettualità nate direttamente dalle idee degli studenti. Tra tutte voglio ricordare l'appuntamento “Pollenzo Ted talks”, interamente pensato dai nostri ragazzi e rivolto a tutta la comunità studentesca; e la conferenza MUN (Model United Nations), un evento organizzato in collaborazione con gli studenti del M.S.O.I. Torino e l'ONG NutriAid International, nel quale si è simulata una sessione del Consiglio dei Diritti Umani delle Nazioni Unite con la discussione di questioni preminenti per l'Agenda globale e la ricerca di possibili risoluzioni. Queste iniziative, oltre a risultare estremamente soddisfacenti, sono state determinanti per innescare l'energia e la dinamicità proprie del nostro campus.

In ultimo, ma non meno importante, tengo a sottolineare la possibilità fornita a tutte le interessate e a tutti gli interessati di prendere parte alla quattordicesima edizione di Terra Madre-Salone del Gusto, tenutasi a Torino lo scorso settembre.

Il 2023 sicuramente ripercorrerà quanto tracciato; per UNISG risulta essenziale mantenere al centro dei propri interessi la qualità della vita universitaria nel suo complesso, sulla quale continueranno a concentrarsi le strategie e i rinnovamenti strutturali dei servizi offerti dal nostro ateneo.

STEFANIA RIBOTTA
DIRETTRICE AMMINISTRATIVA UNISG





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