

Essere Pollenzo

2024

Report di
Sostenibilità



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

Pollenzo come centro di pensiero internazionale



Carlo Petrini

*Presidente Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*

Richiamare a Pollenzo le migliori menti del mondo della ricerca, delle istituzioni, del settore primario e delle grandi imprese che operano sulla terra e nel mare, per discutere e pensare i temi legati alla biodiversità in tutte le sue sfaccettature.

INTRODUZIONE



Venti Anni di Evoluzione: le tappe del cammino di UNISG dalla nascita ad oggi.

2004

Prima edizione di Terra Madre

Slow Food organizza Terra Madre, incontro internazionale delle comunità del cibo.

A Pollenzo nasce L'UNISG

A Pollenzo nasce l'Università di Scienze Gastronomiche e il Corso di Laurea triennale.

Rettore

Il primo rettore dell'ateneo è Alberto Capatti.

2005

A Colorno avvio dei Master

Nella sede distaccata della Reggia di Colorno viene dato l'avvio ai primi Master.

Nasce il Laboratorio di Analisi Sensoriale

A Pollenzo nasce il Laboratorio di Analisi Sensoriale, tra i più grandi d'Italia.

2006

Rita Levi Montalcini visita l'UNISG

Il premio Nobel e senatore a vita Rita Levi Montalcini in visita a Pollenzo.

2007

L'UNISG promuove il Viaggio alla Ricerca del Grande Fiume

La carovana di studenti e docenti UNISG in viaggio lungo il Po dal Monviso alla foce.

2008

Nasce il Corso di Laurea Magistrale

Il primo corso è in Promozione e Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico.

Rettore

Viene designato nuovo rettore Valter Cantino.

2009

Wendell Berry in visita a Pollenzo

Il poeta, saggista e contadino statunitense Wendell Berry incontra gli studenti.

2010

Nasce il "Club dei Partner Strategici dell'UNISG"

Nasce il gruppo di aziende e istituzioni coinvolto in ricerca, formazione, innovazione.

2011

Pollenzo diventa l'unica sede UNISG

L'offerta didattica (CdL e Master) viene accorpata in un'unica sede a Pollenzo.

Rettore

Viene designato nuovo rettore Piercarlo Grimaldi.

2012

Primo Graduation Day

Si istituisce il Graduation Day, cerimonia di laurea con prestigiosi ospiti di onore.

Granai della Memoria

Si presenta il progetto "I Granai della Memoria", archivio audiovisivo dei saperi orali e informali dell'uomo.

Laurea honoris causa

Bruno Giacosa

Unisg conferisce la LHC a Bruno Giacosa, tra i decani del grande vino italiano.

2013

Nascono Le Tavole Accademiche

Nasce una nuova mensa universitaria che coniuga gusto, educazione, sostenibilità.

Laurea honoris causa

Ermanno Olmi

UNISG conferisce la LHC a Ermanno Olmi, regista e sceneggiatore di fama internazionale.

2014

Apri il Pollenzo Food Lab

Si inaugura il PFL dedicato a studio e ricerca delle trasformazioni gastronomiche.

Laurea honoris causa

Michel Bras

UNISG conferisce la LHC a Michel Bras, chef stellato francese di fama internazionale.

2015

Terra Madre Giovani a Milano

UNISG e Slow Food organizzano Terra Madre Giovani - We Feed the Planet.

28 Ministri UE dell'agricoltura

a Pollenzo

Incontro dei 28 Ministri dell'agricoltura dell'UE a Pollenzo per conoscere l'UNISG e Slow Food.

Nasce Bottega Local a Bra

Nasce a Bra "Local - Bottega Alimentare", per la spesa quotidiana di filiera corta.

2016

Laurea honoris causa

Michael Pollan

UNISG conferisce la LHC a Michael Pollan, saggista e autore americano.

Carlo Petrini nominato ambasciatore

FAO

La FAO nomina Carlo Petrini ambasciatore speciale per l'Europa per "Fame Zero".

2017

Il MIUR definisce due nuove Classi di Laurea in Scienze Gastronomiche sul modello UNISG

A Pollenzo il Presidente del Consiglio Gentiloni presenta le 2 nuove classi di laurea.

Rettore

Viene designato nuovo rettore Andrea Pieroni.

2018

Laurea honoris causa a Alice Waters

UNISG conferisce la LHC a Alice Waters, chef americana e attivista del cibo.

Manifesto di Pollenzo

Pubblicazione del Manifesto di Pollenzo sulla visione UNISG delle scienze gastronomiche.

2019

Laurea honoris causa

Vilda Figueroa Frade

UNISG conferisce la LHC a Vilda R. Figueroa Frade, chimica e ricercatrice cubana.

2019

L'UNISG riceve l'International Quality Diamond Prize

A Vienna l'Unisg viene insignita dell'International Quality Diamond Prize.

2020

Nasce il Laboratorio di Sostenibilità ed Economia Circolare

Uno strumento per sviluppare ricerca applicata e supporto a processi di innovazione.

2021

Lectio Magistralis di Renzo Piano

Lectio Magistralis di Renzo Piano, architetto e senatore a vita.

2021

Nasce UNISG+, piattaforma di corsi online

L'UNISG amplia l'offerta didattica online con la piattaforma di corsi MOOC.

2021

Rettore

Viene designato nuovo rettore Bartolomeo Biolatti.

2022

Symposium Toward the International Society for Gastronomic Sciences and Studies

Si pongono le basi per una Società Internazionale di Studi di Scienze Gastronomiche con studiosi da tutto il mondo.

2022

L'UNISG presenta il Patto con il Mare per la Terra

Nasce un progetto per favorire la cultura della sostenibilità nell'economia del mare.

2023

Lectio magistralis di Frans Timmermans

Lectio magistralis di Frans Timmermans, VP Commissione Europea, responsabile Green Deal.

2024

Lectio Magistralis di Alberto Capatti

Lectio Magistralis del primo rettore dell'UNISG prof. Alberto Capatti.

Ventennale UNISG

Tra fine maggio ed inizio giugno si celebrano i vent'anni dalla fondazione dell'ateneo con una ricca serie di appuntamenti e incontri.

Nuovo rettore

Ad inizio settembre viene designato nuovo rettore il prof. Nicola Perullo.

Lancio di Hey Food

A settembre l'UNISG lancia il progetto "Hey Food" in collaborazione con EY, volto a supportare le aziende del settore alimentare nell'elaborazione di nuovi prodotti.

Laurea Honoris Causa

UNISG conferisce la LHC a Sarah Weiner, giovane attivista americana per la sovranità alimentare e fondatrice della Good Food Foundation.

Associazione Alumni UNISG

Nasce e viene presentata a Terra Madre l'Associazione Alumni UNISG, iniziativa globale che mira a unire oltre 4.000 persone provenienti da tutto il mondo che hanno studiato a Pollenzo.

International Society for Gastronomic Sciences and Studies (ISGSS)

Dal 26 al 28 settembre a Pollenzo e a Torino si tiene il Congresso della International Society for Gastronomic Sciences and Studies intitolato "Shaping Gastronomy: Regenerating Food Systems and Societies."

Fondazione Patto con la Terra per il Mare

L'Università costituisce la Fondazione Patto con il Mare per la Terra che opera attraverso lo sviluppo di progetti di ricerca, di formazione e di diffusione di azioni aventi come obiettivo un'economia a misura d'Uomo e di Natura, fatta di conoscenza, rispetto, tutela, risparmio, recupero, rigenerazione, circolarità delle risorse e sostenibilità.

La pianificazione integrata in Ateneo: un percorso verso l'eccellenza sostenibile

“

Rinaldo Rava

*Vicepresidente Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*

In tempi incerti come quelli che stiamo attraversando, pianificare in modo solido costituisce uno strumento decisivo per evolvere in maniera organica.

IDENTITÀ E GOVERNANCE



Il Report di Sostenibilità

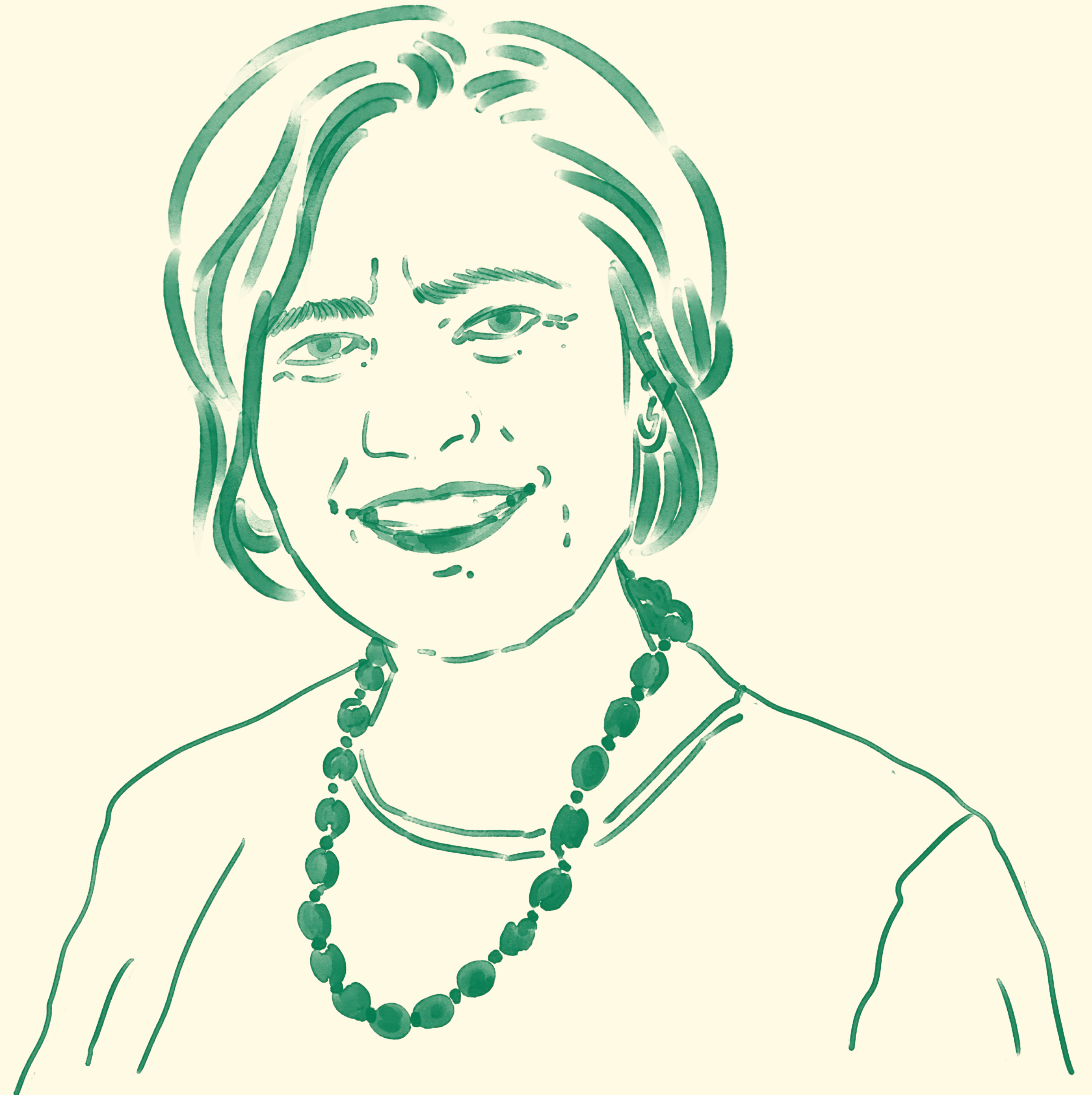


Chiara Romano

*Responsabile delle Politiche di Sostenibilità
Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*

Il Report è uno strumento di progettazione che orienta l'Università nel promuovere sostenibilità ed innovazione nei sistemi alimentari e nella società.

IDENTITÀ E GOVERNANCE



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 nell'ambito di progetti di ricerca.

■ DONNE
■ UOMINI

Professori di ruolo	5 Professori ordinari	9 Professori associati	6
Ricercatori	6 A tempo determinato	1 A tempo indeterminato	

Figura 01
% **DONNE/UOMINI**
TOTALE PERSONE: 21
(dato al 31/12/2024)

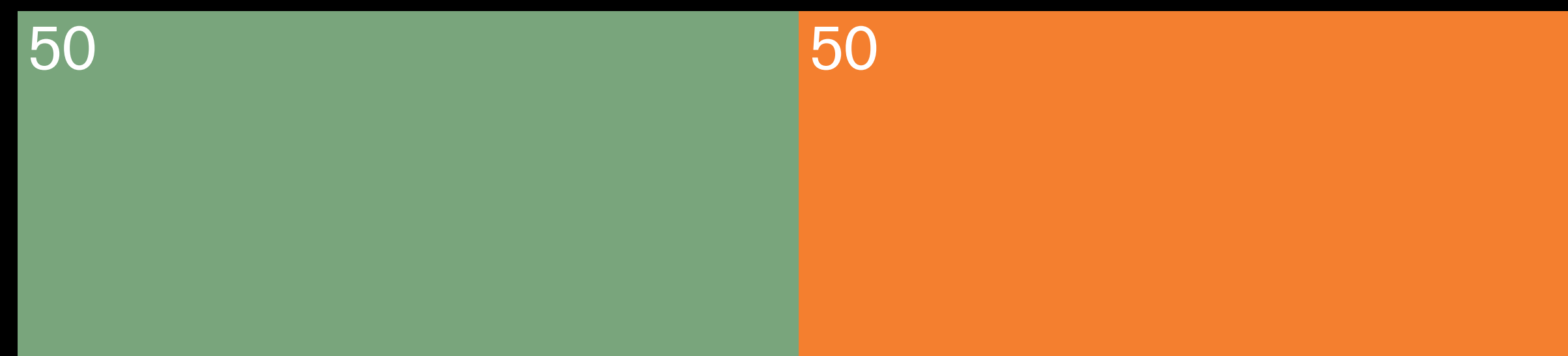


Beneficiari assegni di ricerca (la maggior parte impegnati su progetti di ricerca finanziati dalla Comunità Europea)	19	Collaboratori collaborazioni coordinate continuative	6
---	-----------	---	----------

Figura 02
% **DONNE/UOMINI**
TOTALE PERSONE: 25
(dato al 31/12/2024)



Figura 03
% **TOTALE DONNE/UOMINI**
TOTALE PERSONE: 46
(dato al 31/12/2024)



Le persone in UNISG

Il personale amministrativo e tecnico. Si riportano anche i dati relativi alle nuove assunzioni (numero, età, genere e area geografica di riferimento dei neoassunti) in modo da delineare la capacità dell'organizzazione di attrarre dipendenti qualificati e con profili diversificati. Tali informazioni possono essere utili per mettere in luce gli sforzi dell'organizzazione nell'attuare pratiche di ripopolamento inclusive in base a età e genere.

- DONNE
- UOMINI
- MENO DI 30 ANNI
- TRA I 30 E I 50 ANNI
- PIÙ DI 50 ANNI
- ITALIANA

IDENTITÀ E GOVERNANCE

Il personale amministrativo, principalmente, è composto da:

Personale amministrativo	59	3
	A tempo indeterminato	A tempo indeterminato / contratto a termine

Figura 01
% **DONNE/UOMINI**
ANNO 2024
TOTALE PERSONE: 62



Figura 02
ETÀ COMPONENTI



ANNO 2024
CONTRATTI ATTIVATI CONSIDERANDO TUTTE LE TIPOLOGIE CONTRATTUALI. L'ETÀ, E LE % SONO STATE CALCOLATE SUL NUMERO DI CONTRATTI DI LAVORO ATTIVATI NELL'ANNO)

N° contratti di lavoro attivati	52	N° nuove assunzioni	38
---------------------------------	-----------	---------------------	-----------

Figura 03
% **DONNE/UOMINI**



Figura 04
ETÀ COMPONENTI



0 20 40 60 80 100

Figura 05
% **NAZIONALITÀ**



Il capitale relazionale di Pollenzo



Simone Cinotto

*Delegato all'internazionalizzazione e rete alumni
Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*

UNISG ha sviluppato una rete globale di collaborazioni accademiche e operative, che spaziano dalla ricerca scientifica a programmi di scambio con importanti università internazionali.



Il capitale relazionale di Pollenzo

L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo 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 ulteriormente implementato i nodi e i collegamenti nel mondo.

- ITALIANA
- INTERNAZIONALE
- DONNE
- UOMINI

IL VALORE DELLA RETE

Rete Studenti Nuovi immatricolati

Figura 01
**NAZIONALITÀ
IMMATRICOLATI**
TOTALE IMMATRICOLATI:
233



Figura 02
DONNE/UOMINI



Per tipologia di corso

CORSO DI LAUREA
81

**LAUREA
MAGISTRALE**
17

MASTER
128

DOTTORATO
7



Il capitale relazionale di Pollenzo

Gli Alumni dell'Università di Scienze Gastronomiche, oggi più di 3100, rappresentano una delle risorse più preziose dell'Ateneo.

Totale Alumni

3187

Aumento Alumni rispetto al 2023

+7,4%

■ DONNE
■ UOMINI

IL VALORE DELLA RETE

Rete Alumni

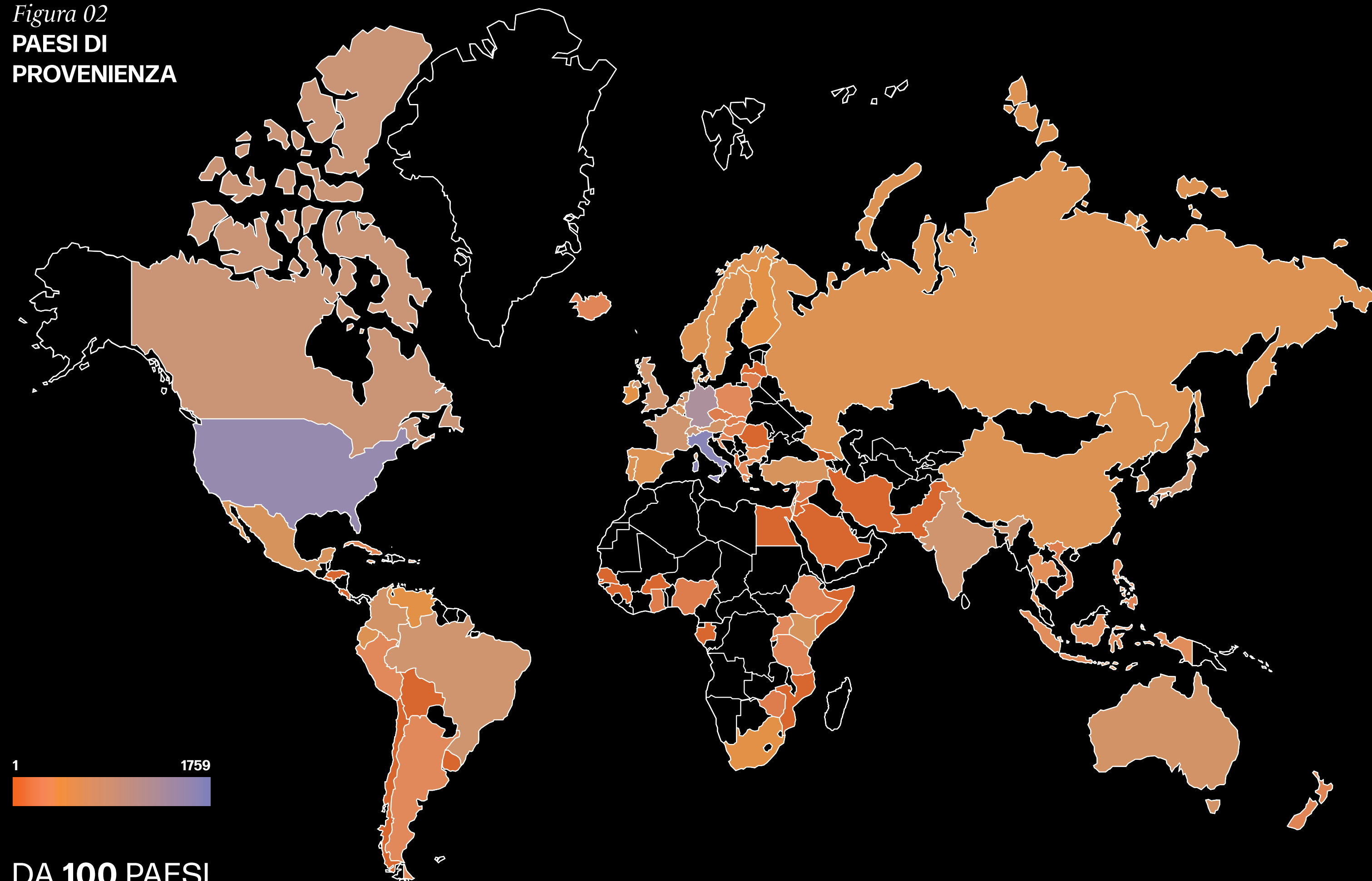
10

N° totale Alumni **3187**

Figura 01
% DONNE/UOMINI



Figura 02
PAESI DI
PROVENIENZA



DA 100 PAESI

Il capitale relazionale di Pollenzo

Partner Strategici attivi

35

Soci Sostenitori attivi

80

11



Silvio Barbero

*Consigliere delegato per le relazioni
con Enti e Imprese*

Visiting Professor

194

Università Partner

45

A Pollenzo, la contaminazione tra imprese, istituzioni e ricerca crea un terreno fertile per il dialogo e l'innovazione, trasformando l'università in un polo di connessione e conoscenza condivisa.

Europa

Africa

Italia

7

5

14

Asia

Americhe

12

7

Didattica: offerta formativa



Donatella Saccone

Delegata alla Formazione

Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Tra le missioni principali dell'Università, la didattica è l'ambito che meglio incarna la visione intergenerazionale dello sviluppo sostenibile. Dove il sapere accumulato dalle generazioni passate incontra i bisogni e le aspettative di quelle presenti e future.

OBIETTIVI STRATEGICI



Corsi di Studio attivati nel 2024

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, comprendendo tutte le fasi, dalla produzione al consumo.

Numero Corsi di Studio attivi

8

Numero studenti iscritti

438

Ore di didattica erogata nel 2024

4.983

OBIETTIVI STRATEGICI

Figura 01
NAZIONALITÀ
IMMATRICOLATI

■ ITALIANA
■ INTERNAZIONALE



*132 STUDENTI/STUDENTESSE INTERNAZIONALI PROVENIENTI DA 47 PAESI

Corsi valutati dagli studenti

62

Eccellente

61%

Standard

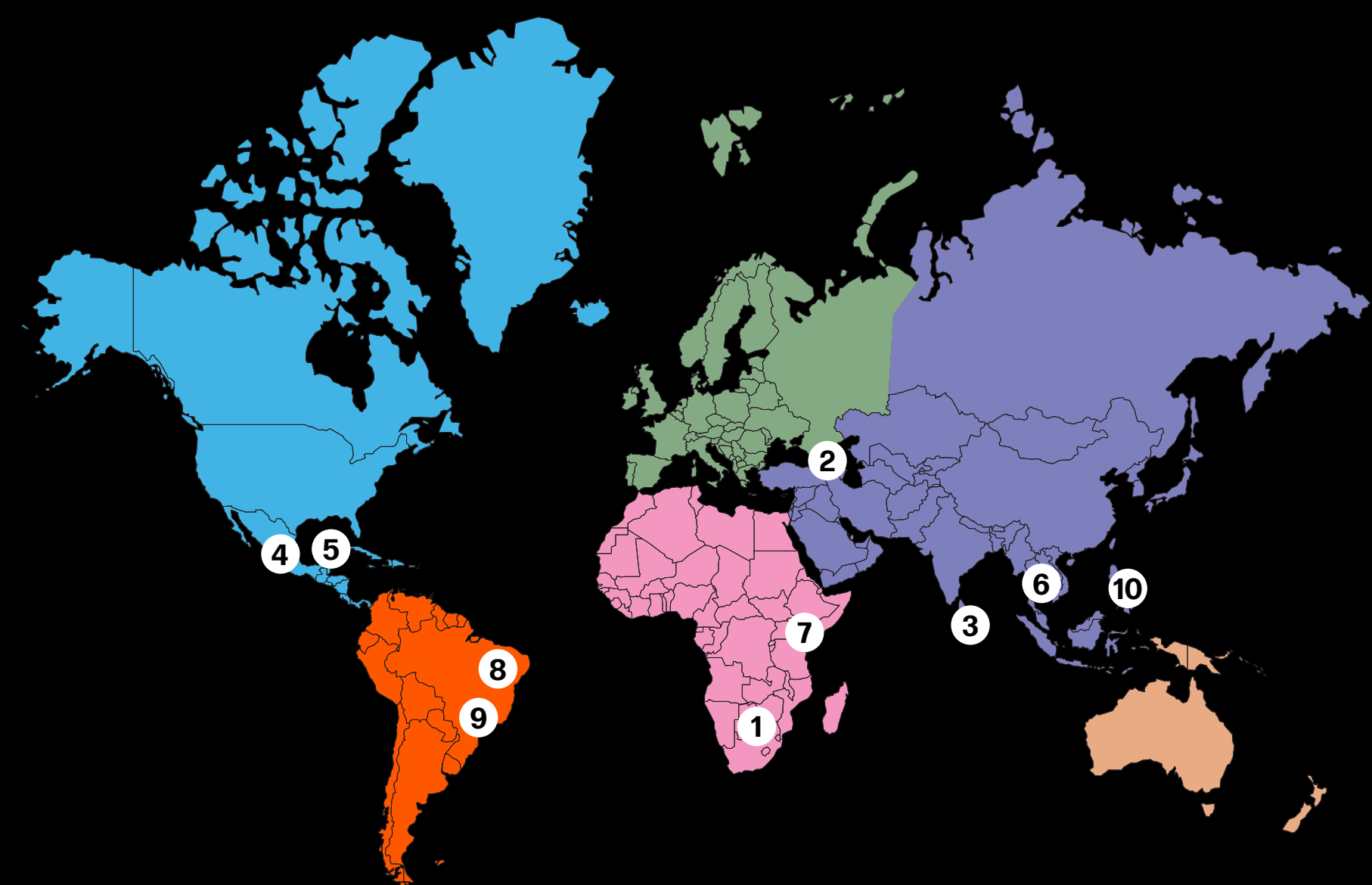
13%

Corsi di Studio attivi

- Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche
- Corso di Laurea Magistrale in Sustainable Food Innovation & Management
- Dottorato in Ecogastronomia, Scienze e Culture del Cibo
- Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility
- Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts
- Master in New Food Thinking
- Master in Food Culture, Communication & Marketing
- Executive Master in Cultura & Management del vino

L'offerta formativa

Aumentano rispetto all'anno precedente i numeri di viaggio in destinazioni extraeuropee: questa è l'ultima conseguenza del periodo Covid. In quanto LT3 ha effettuato 2 viaggi in extra Europa per recuperare quanto non si era riusciti a garantire nell'anno precedente.



1. Sudafrica
2. Georgia
3. Sri Lanka
4. Messico Centrale
5. Messico Yucatan
6. Thailandia
7. Kenya
8. Brasile Nord-Est
9. Brasile San Paolo
10. Filippine

Numero viaggi didattici nel 2024

86

Numero giorni di viaggio

210

Corso di studio

N. viaggi didattici

N. giorni di viaggio

▪ Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche	1° anno: 24 2° anno: 18 3° anno: 22	1° anno: 26 2° anno: 28 3° anno: 36
▪ Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management (1° anno)	3	10
▪ Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility	3	20
▪ Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts	4	22
▪ Master in New Food Thinking	2	20
▪ Master in Food Culture, Communication & Marketing	4	26
▪ Master in Agroecology and Food Sovereignty	3	6
▪ Specialising Master in Design for Food	2	14

Laurearsi in UNISG

Totale tirocini
attivati

157

Percentuale
di chi lavora o
prosegue gli studi

88,3%

LAVORA **63,3%**

STUDIA **10,9%**

DISOCCUPATO IN CERCA **10,2%**

STUDIA E LAVORA **7,8%**

STAGE **6,3%**

DISOCCUPATO E NON CERCA **1,6%**

OBIETTIVI STRATEGICI

Figura 01
DISTRIBUZIONE DELLE
SEDI LAVORATIVE

Case editrici / Magazine online
/ Riviste
2,47%

Università / Enti di educazione
2,47%

Media / Grande distribuzione
3,70%

Produzione agroalimentare
industriale
3,70%

Agenzie di marketing
/ comunicazione / eventi
4,94%

Attività non gastronomica
4,94%

E-commerce / digital
4,94%

Turismo enogastronomico
6,17%

Food Consultant
6,17%

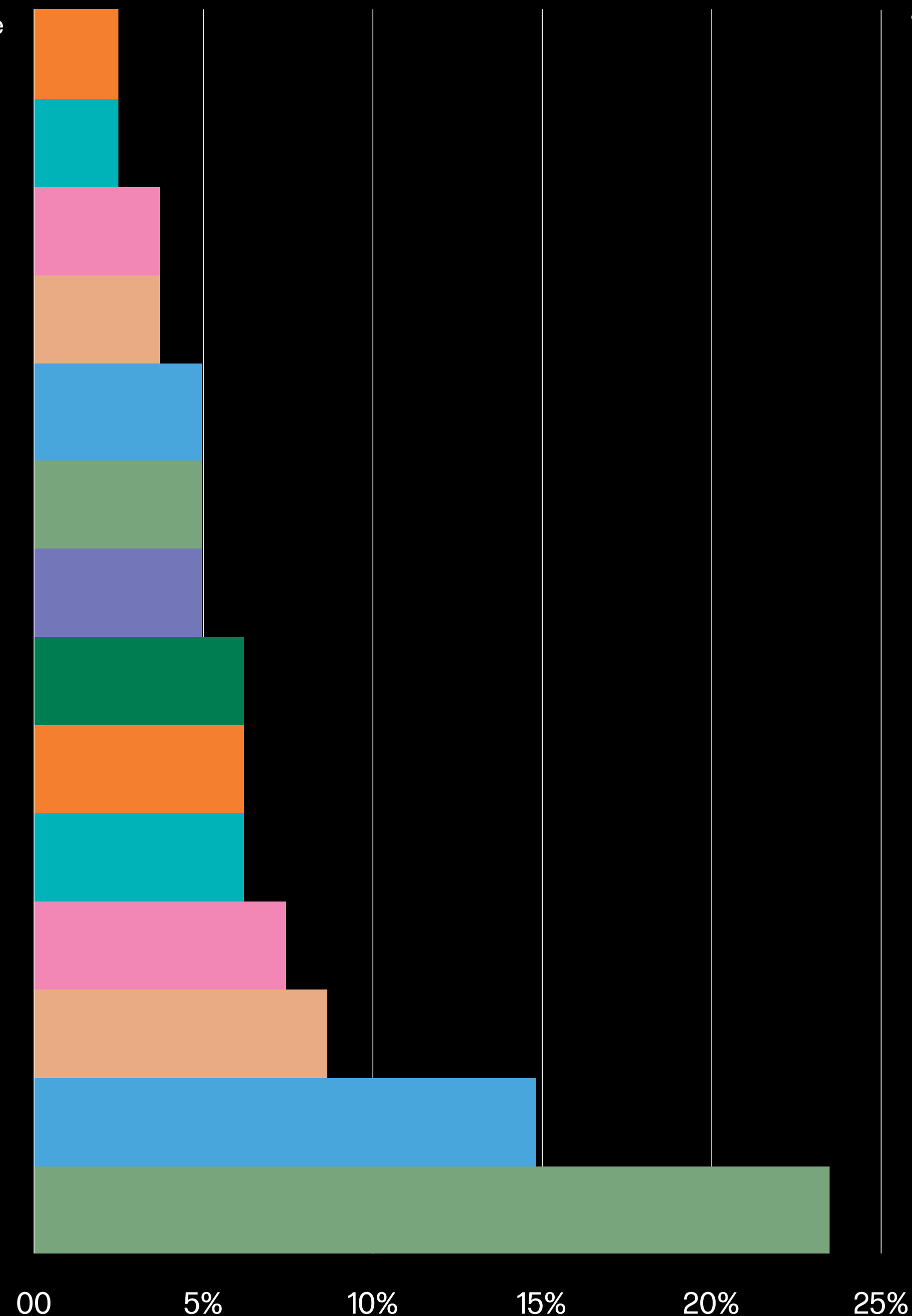
Negozi specializzati
/ piccola distribuzione
6,17%

Settore Vitivinicolo
7,41%

ONG / No Profit
8,64%

Aziende agricole
/ Produttori artigianali
14,81%

HoReCa
23,46%



Laurearsi in UNISG

Figura 01
% IMPIEGHI IN EUROPA E EXTRA EUROPA

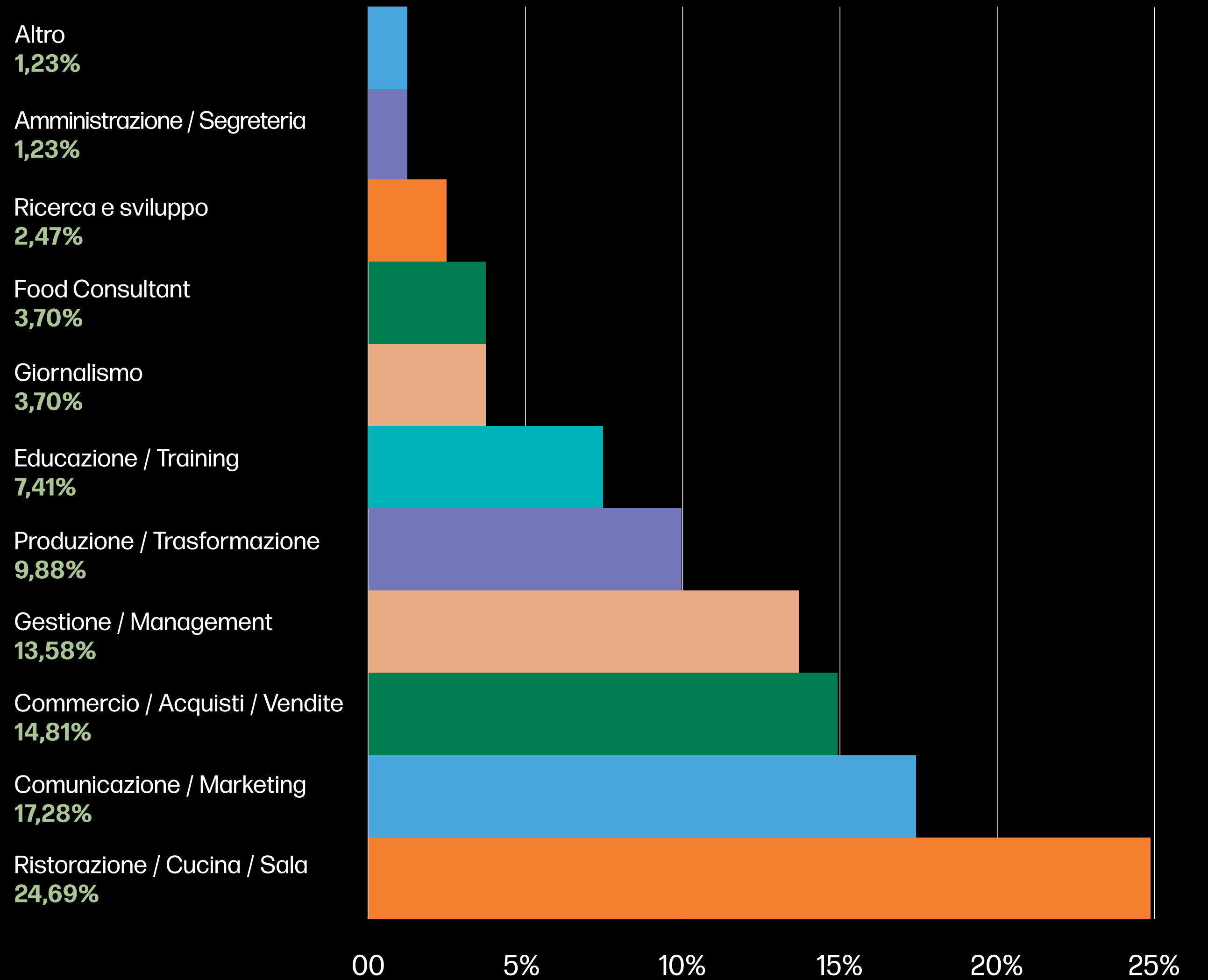


di cui **in Italia**
43,10%
negli Stati Uniti
17,24%

■ EUROPA
■ EXTRA EUROPA

OBIETTIVI STRATEGICI

Figura 02
SETTORI AZIENDALI E
TIPOLOGIA DI OCCUPAZIONE



Ricerca nazionale e internazionale



Andrea Pieroni

Delegato per la Ricerca

Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Negli ultimi anni, la sostenibilità è diventata il cuore pulsante della ricerca di Pollenzo. Questa nuova sensibilità si è generata come risposta alle crescenti preoccupazioni globali.

OBIETTIVI STRATEGICI



Ricerca: nazionale e internazionale

Il finanziamento di progetti di ricerca ha contribuito significativamente all'ampliamento del personale dedicato alle attività di ricerca.

Di seguito un prospetto di confronto rispetto al 2023 per quanto riguarda le pubblicazioni di prodotti di ricerca.

**Totale pubblicazioni
2024**

107

- RILEVANZA INTERNAZIONALE
- RILEVANZA NAZIONALE
- RILEVANZA REGIONALE

OBIETTIVI STRATEGICI

Assegnisti
reclutati nel 2024

22

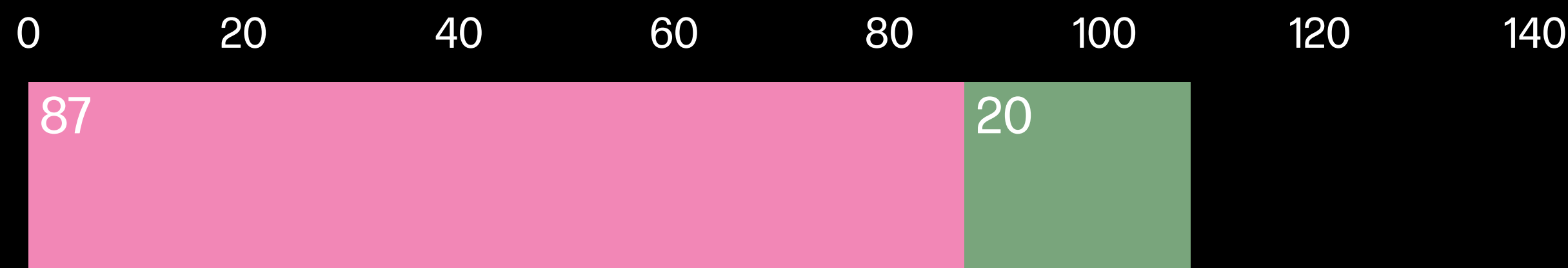
Contratti di
collaborazione
occasionale

10

Incarichi di
consulenza
specialistica

30+

Figura 01
**NUMERO DI
PUBBLICAZIONI
2024**



**Pubblicazioni
internazionali
sul totale nel 2024**

81%

nel 2023

78%

Figura 02
**RILEVANZA DEI BANDI
TOTALE BANDI: 11**

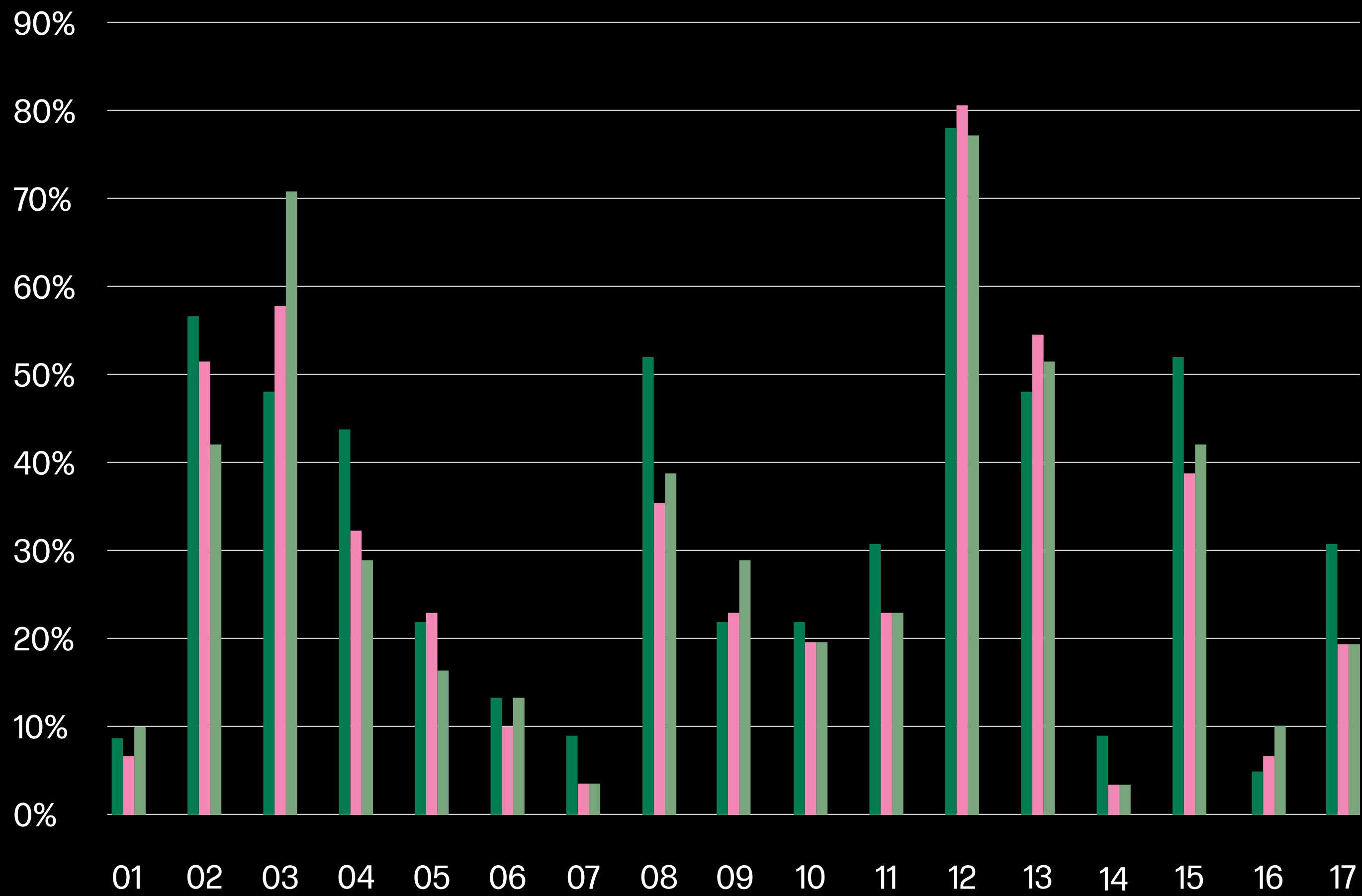


Ricerca: nazionale e internazionale

L'impatto dei progetti di ricerca su tutti gli SDGs riflette l'approccio sistemico alle sfide complesse della modernità.



■ 2022
■ 2023
■ 2024



Terza Missione: disseminazione e impatto sociale



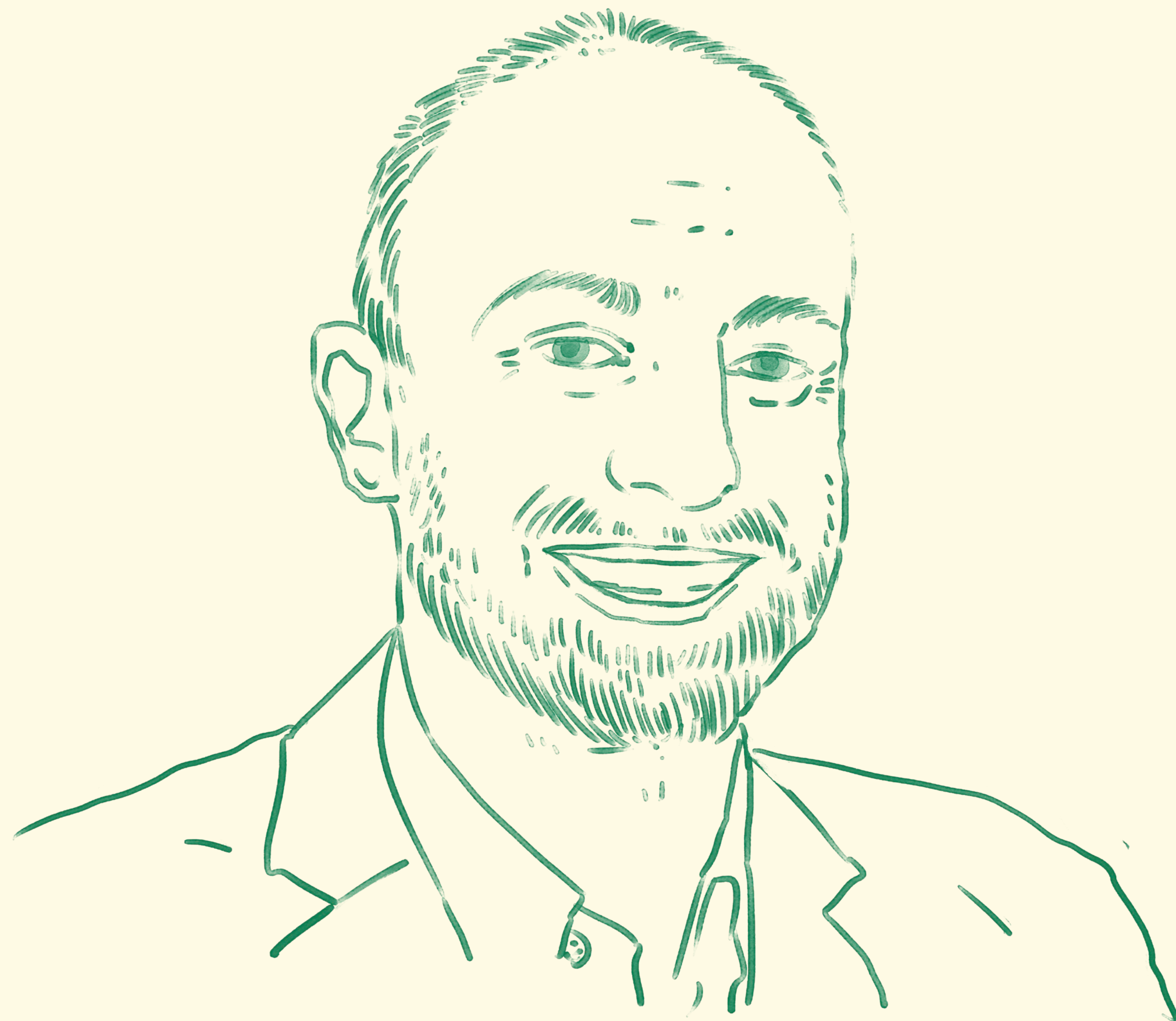
Franco Fassio

Delegato per la Terza Missione

Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

L'Università è un microcosmo di comportamenti, di sentimenti, di flussi di pensiero, di materia, energia e informazioni, tesi a generare nuovi paradigmi che trovano la loro realizzazione nei territori.

OBIETTIVI STRATEGICI



Terza Missione: disseminazione e impatto sociale

Attività riconducibili alla Terza Missione

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

Follower al 28 Novembre 2024

- Facebook 33.370
- Instagram 41.101
- Youtube 4.220

Attività di ricerca
su commessa
in conto terzi

46

Convenzioni
attive* nuove

300 107

*(Con imprese e istituzioni pubbliche
e organizzazioni del terzo settore)*

Percorsi di
formazione
a esterni

92

Ore totali di
formazione

575

Persone
raggiunte

1760

Attività di public
engagement sociale
e culturale realizzate
da docenti

320+

Summer School

- Storytelling del Vino
- Scienze in Cucina
- Dal grano alla crosta

3

Dimensione ambientale



Silvestro Greco

Delegato alle Relazioni Istituzionali

Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

**Dal mare alla terra, dai campi
alla tavola: l'Università delle Scienze
Gastronomiche traccia il percorso
verso sistemi alimentari più giusti
ed ecologici.**

GESTIONE DELLA SOSTENIBILITÀ



Dimensione ambientale

Il progetto "Pollenzo Sostenibile" rappresenta l'iniziativa di sostenibilità applicata al "Sistema Pollenzo", che comprende il campus universitario, l'Agenzia di Pollenzo, l'Albergo dell'Agenzia, la Banca del Vino e le Tavole Accademiche.

Alcune delle azioni che l'Ateneo ha intrapreso per rendere la sua struttura più sostenibile:



Acqua

Riduzione dei consumi di acqua attraverso l'installazione di nebulizzatori per rubinetti.



Vending Machine

Sono stati sostituiti i bicchieri in plastica monouso per le bevande calde nelle Vending Machine con materiali biodegradabili e compostabili.



Plastica nel Campus

Eliminazione della plastica usa e getta nel campus, installazione di fontane per l'erogazione di acqua sfusa.



Mobilità

Dei 40.624 km totali percorsi utilizzando il parco auto universitario, 29.416 km, ovvero il 72,41 % del totale, sono stati realizzati con auto mezzi a ridotto impatto ambientale (ibridi o elettrici). Rinnovate le tariffe agevolate di biglietti ferroviari per dipendenti e studenti.



Energia

Riduzione dei consumi ed utilizzo dei corpi illuminanti a basso impatto. All'interno della struttura Cascina Albertina, il 93% dei corpi illuminanti è stato sostituito con LED a basso impatto ambientale.



Acquisti verdi

Utilizzo di materiali certificati PEFC per uso di carta da foreste gestite in modo sostenibile, acquisti di materiali certificati Ecolabel.

Dimensione sociale



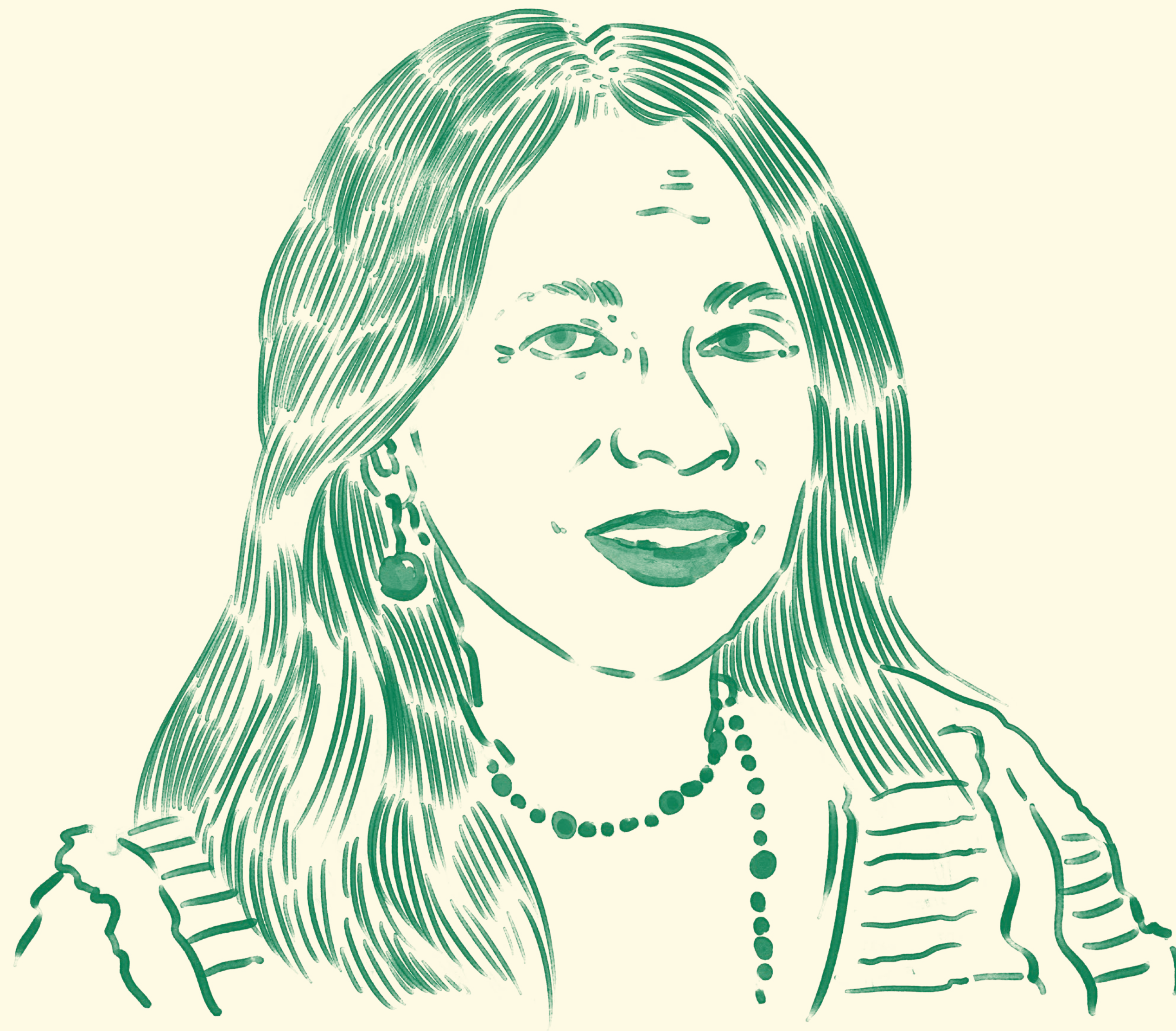
Maria Giovanna Onorati

*Responsabile delle politiche di anti-discriminazione,
disabilità e inclusione sociale*

Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

I dati, ormai consolidati nel tempo, confermano la propensione dell'Università di Pollenzo a investire nel talento femminile e a configurarsi come un laboratorio di valorizzazione delle differenze nel panorama accademico italiano.

GESTIONE DELLA SOSTENIBILITÀ



Dimensione sociale

L'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo ha da sempre posto al centro della sua visione valori quali pluralismo, giustizia sociale, inclusione e sostenibilità. Questi valori, scientifici e culturali al contempo, vogliono essere trasmessi alle future generazioni con l'obiettivo di preservare e valorizzare la diversità, soprattutto quella bioculturale, che costituisce uno dei cardini della missione strategica dell'Università.

Investimento UNISG
per borse di studio

13,34ml€

di cui

28%

finanziato con il contributo di aziende, fondazioni, istituzioni e privati.

Borse assegnate per i corsi
attivati nell'a.a. 2023/2024

Esoneri totali assegnati

11 10

banditi

1 esonero totale è stato messo disposizione successivamente a seguito di emanazione del Comitato Esecutivo, tutti gli esoneri totali sono comprensivi di vitto e alloggio.

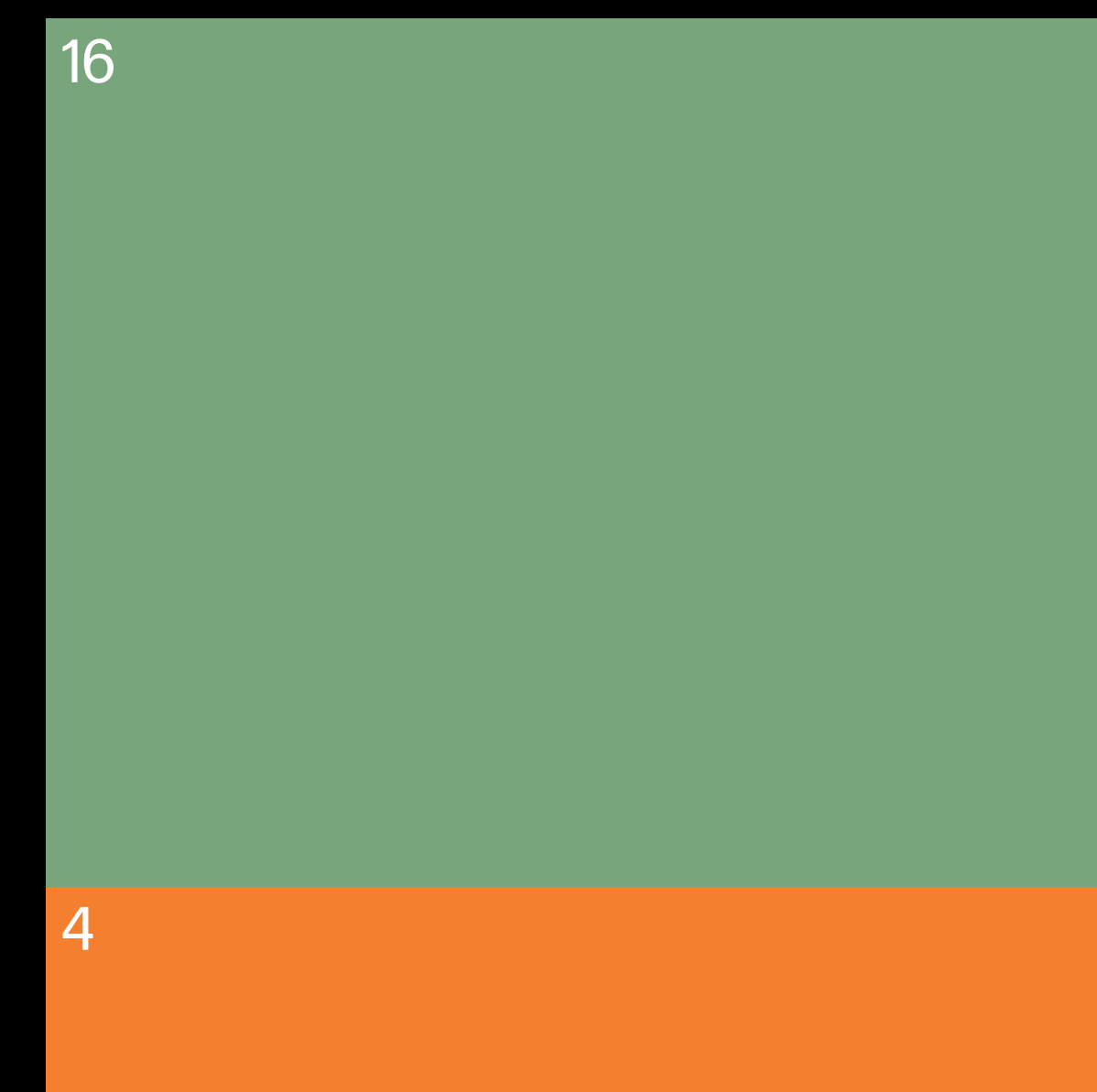
Esoneri parziali assegnati

9 18

banditi

Totale borsisti

FEMMINE
MASCHI



Pollenzo come avanguardia: creatività, relazione, collaborazione e rigorosa indisciplin



Nicola Perullo

*Rettore Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*

Pollenzo è nato come avanguardia, e non può che continuare ad essere avanguardia, sperimentando e innovando.

