



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

# Essere Pollenzo

Report di  
Sostenibilità

2024

a cura di

**Chiara Romano**

*Responsabile delle Politiche  
di Sostenibilità*

**Franco Fassio**

*Delegato alla Terza Missione*

**Hanno partecipato  
alla realizzazione del  
Report di Sostenibilità**

Riccardo Allocco  
Alessandra Altimare  
Alessandro Asteggiano  
Silvio Barbero  
Eleonora Bergoglio  
Stefania Bracco  
Gabriele Cena  
Daniele Ceratto  
Alessandro Chittolina  
Paolo Ferrarini  
Aarón Gómez Figueroa  
Silvestro Greco  
Andrea Grisotto  
Stefania Marino  
Luca Francesco Martinotti  
Gabriele Moccia  
Maria Giovanna Onorati  
Nicola Perullo  
Carlo Petrini  
Andrea Pieroni  
Roberta Rainero  
Rinaldo Rava  
Stefania Ribotta  
Alessandra Roversi  
Roberta Sandon  
Donatella Saccone  
Alberto Tallone  
Luisa Torri  
Annalisa Sivieri  
Alice Tondella  
Bruno Viberti  
Julia Wheen  
Eleonora Zilio  
Maria Lucia Zorniotti

Responsabili Scientifici  
e Coordinatori delle attività  
**Chiara Romano**  
e **Franco Fassio**

Marketing e Comunicazione  
**Ufficio Stampa UNISG**

Grafica e impaginazione  
**hellobarrio**

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](mailto:sustainability@unisg.it)

ISBN: 9791280673091

© 2025

**Università  
di Scienze Gastronomiche**

Piazza Vittorio Emanuele II, 9  
Frazione Pollenzo  
12042 Bra (CN)

con il contributo prezioso di tutti.

00

INTRODUZIONE

Pollenzo come centro di pensiero internazionale di Carlo Petrini P.7

Pollenzo come avanguardia: creatività, relazione, collaborazione e rigorosa indisciplina di Nicola Perullo P.11

01

IDENTITÀ E GOVERNANCE

La pianificazione integrata in Ateneo: un percorso verso l'eccellenza sostenibile di Rinaldo Rava P.13

01.1

STORIA DI UN'INNOVAZIONE P.15

Le principali tappe che hanno contraddistinto il cammino dell'Università P.15

Il Report di Sostenibilità: l'impegno di UNISG per costruire un futuro sostenibile di Chiara Romano P.19

01.2

GOVERNANCE E ORGANIZZAZIONE P.21

- Governance P.21
- Struttura organizzativa P.27
- Le persone in UNISG P.29
- Le strutture in UNISG P.33
- L'assicurazione della qualità P.39

02

IL VALORE DELLA RETE

La rete UNISG e le sfide future: la testimonianza di Alessandra Roversi intervista di Chiara Romano P.43

02.1

IL CAPITALE RELAZIONE DI POLLENZO P.45

- Rete Studenti P.45
- Rete Alumni P.47
- Rete con Slow Food P.53
- Rete Partner Strategici P.54
- Rete Soci Sostenitori P.55
- Rete delle Università Partner P.56
- Rete dei Visiting Professor P.58

Il Network UNISG: elemento distintivo della comunità di Pollenzo di Silvio Barbero e Gabriele Cena P.59

02.2

IL SISTEMA POLLENZO P.61

- Una sintetica descrizione dei principali attori P.61
- L'impatto su stakeholder diretti e indiretti P.64

Capitale relazionale: Il valore della rete di Simone Cinotto P.65

03

OBIETTIVI STRATEGICI

03.1

IL PIANO STRATEGICO P.68

Obiettivi strategici di Formazione, Ricerca, Terza Missione di Luisa Torri P.69

03.2

DIDATTICA: OFFERTA CULTURALE P.71

- L'offerta formativa P.71
- Tirocini formativi P.76
- Viaggi didattici P.77
- Azioni e attività di orientamento P.87
- Qualità della didattica P.87
- Laurearsi in UNISG P.88

La didattica come massima espressione del patto intergenerazionale su cui si fonda lo sviluppo sostenibile di Donatella Saccone P.93

03.3

RICERCA: NAZIONALE ED INTERNAZIONALE P.95

- La ricerca e le sinergie sviluppate P.96
- La ricerca e la produzione scientifica P.97
- Progetti di ricerca e finanziamenti P.99

La ricerca Unisg per la sostenibilità dei sistemi alimentari del futuro di Andrea Pieroni P.107

03.4

TERZA MISSIONE: DISSEMINAZIONE ED IMPATTO SOCIALE P.109

- Il valore aggiunto della ricerca per le aziende P.109
- Strutture di intermediazione ed attività del Career Center P.113
- Attività di formazione continua, apprendimento permanente e didattica aperta P.115
- Summer School P.115
- Attività di public engagement sociale e culturale P.116
- Contenuti editoriali P.119
- Social Network P.120

La Terza Missione, un ambito fondamentale per alimentare l'intelligenza in modo non artificiale di Franco Fassio P.121

04

GESTIONE DELLA SOSTENIBILITÀ

04.1

DIMENSIONE AMBIENTALE P.123

- Il progetto "Pollenzo Sostenibile" P.125

L'Università delle Scienze Gastronomiche e la Transizione Ecologica: un percorso di innovazione e responsabilità di Silvestro Greco P.127

04.2

DIMENSIONE SOCIALE P.129

- Accessibilità all'offerta didattica P.129

Le azioni di contrasto alle disuguaglianze di genere di Maria Giovanna Onorati P.133

04.3

DIMENSIONE ECONOMICA P.145

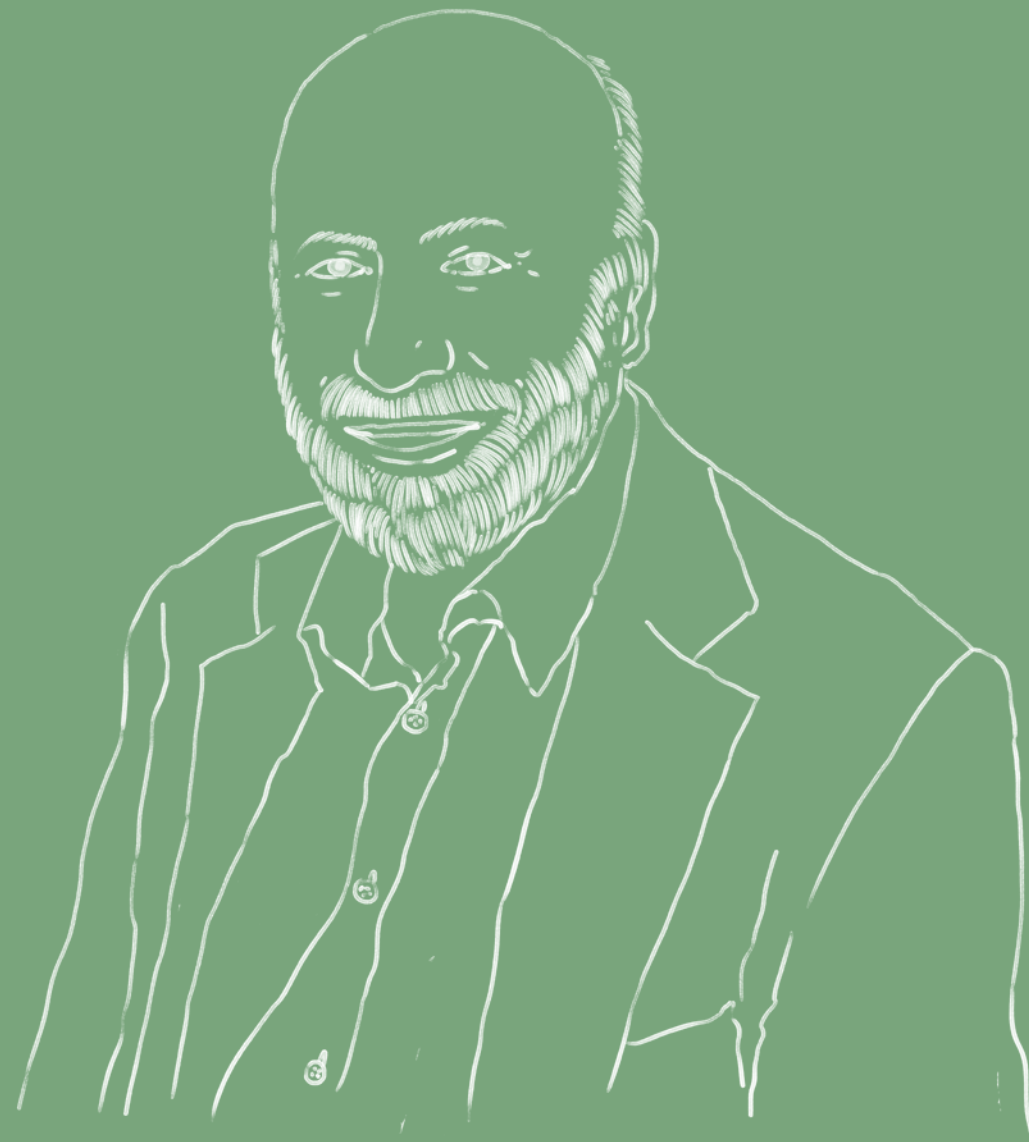
- Bilancio Unico di Ateneo P.147

Innovazione digitale e ottimizzazione organizzativa per una sostenibilità consapevole di Stefania Ribotta P.151

# Pollenzo come centro di pensiero internazionale

di Carlo Petrini

“ Qualche anno fa, un grande amico, Domenico De Masi, mi disse che se si vogliono cambiare davvero le cose, basta iniziare a radunare i più grandi pensatori per 2 o 3 giorni all'anno e fare in modo che le loro riflessioni possano raggiungere un gran numero di individui. Il grande sociologo italiano è sempre stato convinto che da una semplice idea come questa, è possibile generare degli effetti di portata enorme. In più, ha sempre creduto che Pollenzo avesse le carte in regola per divenire il punto di riferimento mondiale sulle tematiche legate al cibo buono, pulito e giusto e alla biodiversità: i veri pilastri su cui si fonda il nostro ateneo.



**Carlo Petrini**

*Presidente  
Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo*

Oggi è giunta l'ora di concretizzare i suggerimenti di un grande intellettuale che ha sempre saputo vedere oltre. In un mondo che è costantemente alle prese con delle crisi sempre più drammatiche, dobbiamo avere il coraggio di partire da semplici idee, ma con lo scopo di sovvertire dei paradigmi divenuti ormai insostenibili. Il futuro della biodiversità, e quindi di moltissimi cibi, comunità, saperi e culture nel mondo, vivono ora in costante pericolo di estinzione. La crisi climatica galoppa senza soluzione di continuità, i suoi effetti divengono di anno in anno sempre più impattanti. Per questo motivo, l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo vuole dare avvio a degli appuntamenti annuali che, dal 2026, assumeranno un carattere internazionale. Sarà una sorta di forum della sostenibilità, che dovrà essere in grado di esprimere la nostra visione olistica del problema. Si tratta di un evento che avrà cadenza annuale, in concomitanza con la Giornata Mondiale della Biodiversità, e che si pone l'obiettivo di 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. Occorre lavorare a un nuovo approccio al cibo, che veda al centro la biodiversità e l'uso sostenibile delle risorse, che sappia integrare mare e terra in modo virtuoso per proteggere e valorizzare la diversità dei prodotti della natura. Con questo appuntamento, vogliamo dare avvio a vero un processo di cambiamento. Sono convinto che, partendo dalla valorizzazione della biodiversità, e da una riflessione seria, approfondita e globale su ogni tematica ad essa connessa, sarà possibile sensibilizzare un ampio pubblico. Ciò che emergerà

da questi incontri sarà messo a disposizione della società civile, perché siamo convinti che i cambiamenti che partono dal basso sono quelli capaci di raggiungere i risultati migliori. Questi dialoghi, nella loro multidisciplinarietà, dovranno stimolare a riflettere sul nostro presente incerto e su un futuro estremamente problematico. Mai come oggi abbiamo bisogno di sollecitazioni e pensieri che possano generare riflessioni e azioni concrete. È finito il tempo della competitività come unico elemento distintivo della crescita. Se oggi vogliamo pensare a un nuovo modello veramente sostenibile, dobbiamo costruirlo con il dialogo, la cooperazione e la condivisione.

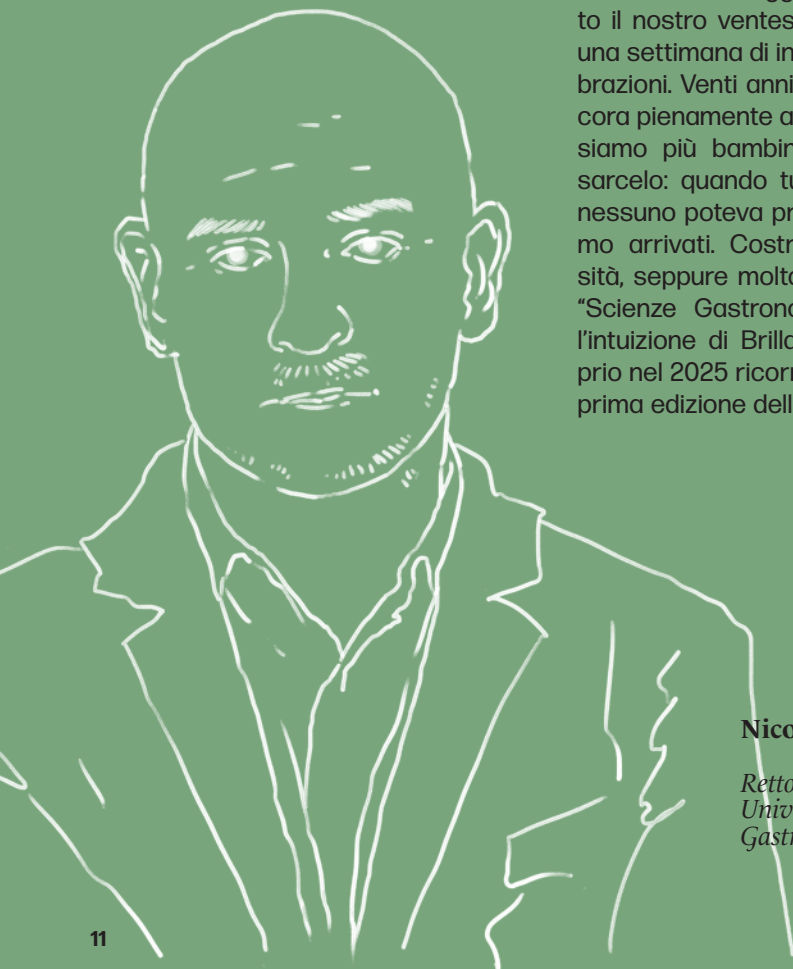
Pollenzo rappresenta la provincia italiana e il suo ruolo chiave nel sostenere i valori del territorio, del lavoro che innova e valorizza le tradizioni, le migliori pratiche e che sostiene la crescita del Paese. È interessante osservare come la nostra piccola università, che ha appena 21 anni di esistenza, abbia saputo incidere non solo nel settore agroalimentare ma anche accademico, giacché le tematiche che noi abbiamo iniziato a portare avanti senza uno specifico riconoscimento da parte dell'accademia oggi sono state adottate da ben 17 atenei italiani con vari corsi e specializzazioni. Pollenzo è stato così avanguardia, e vuole continuare a esserlo. Non può che essere questa la vocazione di questo piccolo centro di formazione, di ricerca e di pensiero. Essere avanguardia non significa seguire passivamente le mode effimere del presente, ma guardare al futuro come continua rigenerazione, continuo rinnovamento. Continuare a essere fecondi, vuol dire aprirci sempre più alla collaborazione non solo interdisciplinare, ma anche con le altre università del mondo.

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.



# Pollenzo come avanguardia: creatività, relazione, collaborazione e rigorosa indisciplina

di Nicola Perullo



“ Il 2024 è stato un anno molto importante a Pollenzo.

Nello scorso maggio abbiamo festeggiato il nostro ventesimo compleanno con una settimana di incontri, dibattiti e celebrazioni. Venti anni: forse non siamo ancora pienamente adulti, ma di sicuro non siamo più bambini! Dobbiamo confessarcelo: quando tutto questo cominciò nessuno poteva prevedere dove saremmo arrivati. Costruire un'intera università, seppure molto piccola, attorno alle "Scienze Gastronomiche" rielaborando l'intuizione di Brillat-Savarin, di cui proprio nel 2025 ricorre il bicentenario della prima edizione della Fisiologia del Gusto,

**Nicola Perullo**

*Rettore  
Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo*

fu un'operazione di vera avanguardia: coraggiosa, spavalda e anche un po' indisciplinata. In questi due decenni, però, tanta acqua è passata sotto i ponti: siamo cresciuti noi, ma molte delle nostre idee sono state legittimamente riprese e rielaborate da altri. Ne siamo orgogliosi.

Oggi però viviamo un tempo diverso da quello di allora. In Italia, le Scienze Gastronomiche sono una realtà consolidata, con corsi di studio in tante altre Università; nel mondo, la formazione scientifica e accademica sul cibo e sull'alimentazione si è incredibilmente arricchita e le offerte non mancano. Una domanda sorge allora spontanea: qual è il futuro per l'Università di Pollenzo?

Pollenzo è nato come avanguardia, e non può che continuare ad essere avanguardia, sperimentando e innovando. Può farlo più e meglio di altre realtà, per le sue ridotte dimensioni ma anche per lo spirito coraggioso, spavaldo e un po' indisciplinato che ne costituisce l'essenza. Ma cosa significa, oggi, essere avanguardia?

Per un'Università proiettata nel futuro essere avanguardia non significa seguire quello che fanno e dicono tutti, non significa cavalcare l'onda. Si tratta invece di anticipare, proporre e creare nuovi percorsi, elaborando nuovi pensieri con il fine ultimo di contribuire, attraverso una formazione completa - dalla Triennale al Dottorato - a un futuro più sostenibile e a una transizione ecologica reale. Pollenzo deve essere un centro di pensiero e di stimoli che, attraverso il cibo, formano persone più consapevoli e preparate alla realtà che viviamo.

Per un'Università del futuro, essere avanguardia significa oggi superare gli steccati isolazionisti e le logiche di competizione che, nello scenario globale, non hanno più molto senso. Si tratta invece di aprirsi ad alleanze strategiche secondo logiche di collaborazione. Per questo motivo, il mandato rettorale ha subito lavorato a due nuovi grandi progetti formativi di respiro internazionale: una nuova Laurea Triennale su cibo, tecnologie e transizione ecologica in collaborazione con il Politecnico di Torino e una nuova Laurea Magistrale su cibo e One Health, in collaborazione con l'Università di Torino e con il College Venlo dell'Università di Maastricht.

Per un'Università del futuro, essere avanguardia significa oggi non solo avere una prospettiva multi- e inter-disciplinare. Questo non è più sufficiente. Ciò di cui invece abbiamo bisogno è di una rigorosa e seria, indisciplinarietà che consenta di avere uno sguardo al tempo stesso specializzato ma non frammentato, perché, come ormai sappiamo, tutta la realtà è interconnessa.

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

Per un'Università del futuro, essere avanguardia significa oggi, nell'epoca dell'individualismo e della formazione a distanza, puntare sulla necessità dei rapporti in presenza e delle esperienze. L'Università è un luogo dove si studia, si impara, si crea conoscenza, si cresce insieme, nello scambio, nel dialogo, nel confronto quotidiano con studenti e docenti. L'Università è una comunità viva e reale, che utilizza tutti gli strumenti più avanzati della tecnologia non per sostituirsi alla convivialità ma per amplificarla.

Per un'Università del futuro, essere avanguardia significa oggi superare gli steccati isolazionisti e le logiche di competizione che, nello scenario globale, non hanno più molto senso. Si tratta invece di aprirsi ad alleanze strategiche secondo logiche di collaborazione. Per questo motivo, il mandato rettorale ha subito lavorato a due nuovi grandi progetti formativi di respiro internazionale: una nuova Laurea Triennale su cibo, tecnologie e transizione ecologica in collaborazione con il Politecnico di Torino e una nuova Laurea Magistrale su cibo e One Health, in collaborazione con l'Università di Torino e con il College Venlo dell'Università di Maastricht.

Per un'Università del futuro, essere avanguardia significa oggi non solo avere una prospettiva multi- e inter-disciplinare. Questo non è più sufficiente. Ciò di cui invece abbiamo bisogno è di una rigorosa e seria, indisciplinarietà che consenta di avere uno sguardo al tempo stesso specializzato ma non frammentato, perché, come ormai sappiamo, tutta la realtà è interconnessa.

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

di **Rinaldo Rava**

“ **L'**istruzione terziaria si trova a fronteggiare sfide senza precedenti. Le dinamiche sociali ed economiche, accelerate dalla pandemia e dalle recenti trasformazioni tecnologiche, richiedono alle università risposte innovative. Il mercato dell'educazione è in continua evoluzione, con nuovi attori che si consolidano come soggetti in diretta competizione con le istituzioni accreditate. In questo quadro, se la formazione continua a essere al centro delle nostre missioni, per l'Università di Pollenzo diventa centrale elaborare scelte coraggiose per andare incontro ai bisogni degli studenti e dell'ecosistema della ricerca e dell'innovazione. La crescente necessità di competenze nuove e aggiornate, insieme al declino demografico che caratterizza l'Europa in generale e il nostro Paese in particolare, impongono una riflessione profonda su come le istituzioni educative possano ancora ricoprire un ruolo centrale nello sviluppo delle persone e della società nel suo insieme.



**Rinaldo Rava**

*Vice Presidente  
Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo*

Il 2023 ha segnato l'avvio del Piano Strategico 2023-2027, approvato dal Consiglio di Amministrazione nel novembre 2022. Questo piano quinquennale rappresenta un documento fondamentale per UNISG, delineando le linee strategiche per la crescita dell'Ateneo in un'ottica di eccellenza continua nella formazione, nella ricerca e nella terza missione. In tempi incerti come quelli che stiamo attraversando, pianificare in modo solido costituisce uno strumento decisivo per evolvere in maniera organica. A due anni dalla sua entrata in vigore, se buona parte delle progettualità sono state avviate con successo, risulta necessario continuare un meticoloso lavoro di revisione e rifinitura degli obiettivi specifici e delle azioni conseguenti, proprio nell'ottica di tenere il passo con i rapidi cambiamenti della società e dei nostri interlocutori.

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

L'attribuzione di deleghe specifiche in seno al corpo accademico e alla struttura organizzativa, insieme a un sistema integrato di monitoraggio e di informatizzazione delle procedure, consente di avere un aggiornamento quanto più puntuale e tempestivo dell'andamento dell'Ateneo, limitando al minimo gli scostamenti tra le linee programmatiche e le azioni concrete. Accanto a questo, un sempre più strutturato sistema di assicurazione della Qualità permette a tutta l'organizzazione di avere dati e strumenti per migliorare i prodotti formativi, i servizi agli studenti e all'ecosistema produttivo che ha in Pollenzo un punto di riferimento.

La pianificazione strategica integrata è dunque un elemento cruciale per il futuro della nostra istituzione. Il Piano Strategico ne costituisce sicuramente il pilastro

centrale, ma il Report di Sostenibilità è il contraltare necessario a visualizzare e comunicare l'impatto delle scelte intraprese dall'Ateneo. Per il terzo anno consecutivo, il Report viene

pubblicato in concomitanza con il bilancio di esercizio, evidenziando l'importanza di una visione d'insieme nella valutazione dei risultati e nell'analisi dell'impatto delle nostre attività. UNISG è infatti impegnata a far sì che la sostenibilità diventi una dimensione imprescindibile della nostra identità istituzionale.

Guardando al futuro, la pianificazione integrata e l'assicurazione della qualità continueranno a guidare le nostre azioni, assicurando che ogni decisione presa sia allineata con i valori fondanti dell'Ateneo. Solo attraverso un approccio coerente e armonizzato potremo affrontare le sfide del presente e costruire un futuro sostenibile per tutti i nostri stakeholder.

# Storia di un'innovazione

## 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.

## 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.

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

## 2014

### Aprire 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".

### Laurea honoris causa Enzo Bianchi

UNISG conferisce la LHC a Enzo Bianchi, studioso e già priore di Bose.

## 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 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.

### 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.

### Nasce UNISG+, piattaforma di corsi online

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

### 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.

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

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



2022

**Laurea Honoris Causa Sveva Sagramola**

UNISG conferisce la LHC a Sveva Sagramola, conduttrice televisiva e documentarista.

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.

2024

**Nuovo rettore**

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

2024

**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.

2024

**Laurea honoris causa**

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

2024

**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.

2024

**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."

2024

**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.

## 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.

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.

## La nascita dell'Ateneo

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 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 Sabaudes". 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.

## 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

# Il Report di Sostenibilità: l'impegno di UNISG per costruire un futuro sostenibile

di Chiara Romano

“L'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG) si è distinta fin dalle sue origini per una visione innovativa dei sistemi alimentari, promuovendo modelli di produzione, distribuzione e consumo del cibo che siano ecologicamente responsabili, ispirati ai processi della natura e alle pratiche tradizionali, attenti alla conservazione delle risorse e socialmente equi.

Oggi questi principi sono più attuali che mai. Ripensare il modo in cui produciamo e consumiamo il cibo è una necessità urgente per affrontare crisi globali come il cambiamento climatico, la perdita di biodiversità, le disuguaglianze sociali e la sicurezza alimentare.

La sostenibilità, in tutte le sue molteplici sfaccettature, è il cardine della missione di UNISG. Il nostro primo obiettivo è diffondere la cultura della sostenibilità dall'aula alla società. I nostri corsi, per esempio, trattano temi chiave come gli impatti ambientali ed etici delle produzioni alimentari e la riduzione degli sprechi. Tuttavia, l'Ateneo non si limita a formare professionisti con competenze multidisciplinari nelle scienze gastronomiche, ma mira a creare agenti di cambiamento

capaci di innovare le filiere alimentari e di affrontare le sfide ambientali e sociali del futuro. Le generazioni presenti e future di cittadini e professionisti dovranno intensificare gli sforzi per trasformare il settore, favorendo modelli di impresa che si impegnino non solo ad adottare pratiche a minore impatto ambientale e sociale, ma anche a riparare i danni subiti dagli ecosistemi e a promuoverne la rigenerazione.

Per UNISG, la sostenibilità non è un concetto astratto, ma una pratica quotidiana che permea didattica, ricerca e terza missione, integrandosi nelle strategie dell'Ateneo per generare un impatto concreto sui sistemi alimentari e sulla società.



Il Report di Sostenibilità analizza e rendiconta le azioni e le iniziative dell'Ateneo, valutandone gli impatti ambientali, sociali ed economici. Rappresenta uno strumento di progettazione che fornisce un quadro complessivo utile a orientare le strategie per una pianificazione più consapevole.

L'edizione 2024 testimonia il nostro impegno nel tradurre i principi e i valori che discutiamo in aula in azioni concrete, offrendo una panoramica sulle iniziative intraprese, i traguardi raggiunti nell'anno appena trascorso e gli obiettivi futuri. Non è solo un documento formale, ma uno strumento di trasparenza, di autovalutazione e persino di autocritica per un impegno a migliorare continuamente.

I dati riportati si riferiscono principalmente all'anno solare 2024, ma in alcuni casi riguardano periodi diversi, come l'anno accademico 2023-2024. Il perimetro di rendicontazione comprende tutte le strutture dell'Ateneo. L'Analisi di Materialità fa riferimento a un'analisi svolta nel 2021, mentre le modalità di calcolo e le unità di misura rispettano gli standard internazionali. Gli impatti ambientali fanno riferimento agli SDGs (Sustainable Development Goals) delle Nazioni Unite, mentre quelli sociali vengono valutati secondo le aree di intervento del Gender Equality Plan.

**Chiara Romano**

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

Il Report è articolato in quattro sezioni principali. La prima, **Identità e Governance**, descrive la struttura organizzativa dell'Ateneo e la sua evoluzione nei primi 20 anni di attività. La seconda, **Il Valore della Rete**, illustra il sistema di relazioni e collaborazioni che l'università ha sviluppato nel tempo, coinvolgendo

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

studenti, alumni, partner strategici, sostenitori e istituzioni con cui UNISG condivide i propri valori. La terza sezione, **Obiettivi Strategici**, presenta il Piano Strategico e il modo in cui l'università integra la sostenibilità in tutte le sue attività, dalla didattica alla ricerca fino alla terza missione. Infine, la sezione sulla **Gestione della Sostenibilità** si concentra sulle tre dimensioni fondamentali: ambientale, sociale ed economica. Qui vengono descritte le buone pratiche applicate e affrontati temi come il progetto "Pollenzo Sostenibile" per ridurre l'impatto ecologico del campus, le politiche di inclusione e accessibilità all'istruzione e la gestione finanziaria dell'università, garantendo efficienza e trasparenza.

Questo Report rendiconta l'impegno e i progressi compiuti dall'università nel perseguire un modello di sviluppo sostenibile. Attraverso l'integrazione della sostenibilità in ogni ambito della sua attività, UNISG mira a essere un punto di riferimento per l'innovazione nel settore agroalimentare, contribuendo a costruire un futuro più equo, resiliente e rispettoso del pianeta.

# Governance e Organizzazione

## 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 di Pollenzo

<b>Assemblea dei Soci</b>	Nomina i componenti del Consiglio di Amministrazione dell'Associazione e approva il bilancio d'esercizio.
<b>Consiglio di Amministrazione</b>	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.
<b>Revisore unico dei conti</b>	Esercita la vigilanza di gestione economica e finanziaria dell'Associazione.

### Gli organi UNISG

#### Consiglio di Amministrazione

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

- Il Presidente, nominato dal Consiglio di Amministrazione dell'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche;
- il Presidente dell'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche o persona dallo stesso designata;
- il Rettore dell'Università;
- un rappresentante del Ministero dell'Università e della Ricerca, se designato dal Ministero stesso;
- da 3 a 17 consiglieri nominati dal Consiglio di 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 il legale rappresentante dell'Università e garantisce l'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.

Qui di seguito, sono riportati i membri che hanno composto il **Consiglio di Amministrazione** nel triennio analizzato.

**Carlo Petrini**  
Presidente Unisg

**Rinaldo Rava**  
Vicepresidente Unisg

**Nicola Perullo**  
 Rettore Unisg

**Silvio Barbero**  
Co-fondatore Slow Food

**Luciana Castellina**  
Politica, giornalista e scrittrice italiana

**Lella Costa**  
Attrice

**Oscar Farinetti**  
Imprenditore

**Luigi Fiorentino**  
Consigliere nominato dal Ministero

**Elio Giamello**  
Professore Ordinario UniTO

**Francesca Lavazza**  
Consigliera di amministrazione Luigi Lavazza SPA

**Fiorenzo Masetti**  
Ex Dir. Amministrativo Università Telematica "Giustino Fortunato"

**Roberto Moncalvo**  
Imprenditore agricolo ex presidente Coldiretti

**Daniela Pirani**  
Alumna Unisg, docente universitaria

**Pasquale Polito**  
Alumno Unisg, imprenditore

**Giovanni Quaglia**  
Consigliere di Amministrazione REAM SGR

**Alessandra Roversi**  
Alumna Unisg, Account Executive presso FCB Partners

**Raul Tiraboschi**  
Vicepresidente Consiglio Direttivo Slow Food

**Alice Tondella**  
Alumna Unisg

**Pierluigi Zamò**  
Imprenditore

Figura 01

■ DONNE  
■ UOMINI

Figura 02

■ MENO DI 30 ANNI  
■ TRA I 30 E 50 ANNI  
■ PIÙ DI 50 ANNI

Figura 01  
% COMPONENTE FEMMINILE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE



Figura 02  
ETÀ COMPONENTI DEL 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 ordinari dell'Ateneo o di altro Ateneo italiano. Il Rettore rimane in carica per tre anni e può essere confermato fino a un massimo di due mandati consecutivi. Svolge le funzioni di indirizzo generale didattico e scientifico dell'Università. Dal 1/09/2024 il Rettore dell'Ateneo è il prof. Nicola Perullo.

**Direttore Generale**

È nominato dal Consiglio d'Amministrazione su proposta del Presidente. Ha in carico la direzione della struttura amministrativa e la complessiva gestione e organizzazione dei servizi, delle risorse strumentali e del personale tecnico-amministrativo dell'Ateneo. La posizione di Direttrice Generale è ricoperta da Stefania Ribotta.

**Consiglio Accademico**

È composto da:

- Rettore, che lo presiede;
- Professori di ruolo dell'ateneo;
- Una rappresentanza dei ricercatori eletta nella proporzione di un rappresentante ogni cinque ricercatori, arrotondata per eccesso;
- Un rappresentante degli assegnisti di ricerca e dei titolari di contratti di ricerca, regolamentati dall'art. 22 della Legge 240/2010, modificato dalla Legge 79/2022 di conversione del DL 36/2022;
- Un rappresentante dei dottorandi di ricerca;
- Una rappresentanza di due studenti.

Al Consiglio Accademico spettano tutte le competenze relative all'ordinamento, alla programmazione e al coordinamento delle attività didattiche e di ricerca.

Qui di seguito, sono riportati i membri che hanno composto il **Consiglio Accademico** nel 2024.

<b>Nicola Perullo</b> Rettore	<b>Simone Cinotto</b> Prof. Ordinario	<b>Silvestro Greco</b> Prof. Ordinario
<b>Andrea Pieroni</b> Prof. Ordinario	<b>Luisa Torri</b> Prof.ssa Ordinaria	<b>Lorenzo Bairati</b> Prof. Associato
<b>Roberta Cevasco</b> Prof.ssa Associata	<b>Paolo Corvo</b> Prof. Associato	<b>Franco Fassio</b> Prof. Associato
<b>Michele Antonio Fino</b> Prof. Associato	<b>Carmine Garzia</b> Prof. Associato	<b>Paola Migliorini</b> Prof.ssa Associata
<b>Maria Giovanna Onorati</b> Prof.ssa Associata	<b>Gabriele Proglgio</b> Prof. Associato	<b>Chiara Romano</b> Ricercatrice TD Rappresentante dei ricercatori
<b>Flavio D'Abramo</b> Ricercatore TD Rappresentante dei ricercatori	<b>Elena Corcione</b> Rappresentante degli assegnisti di ricerca	<b>Joseph Chibueze Ofoegbu</b> Rappresentante dei dottorandi
<b>Elisa Carone</b> Rappresentante degli studenti	<b>Cecilia Scharf</b> Rappresentante degli studenti	

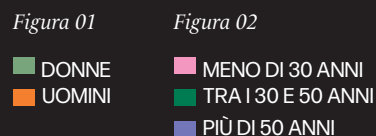


Figura 01  
% COMPONENTE FEMMINILE DEL CONSIGLIO ACCADEMICO



Figura 02  
ETÀ COMPONENTI DEL CONSIGLIO ACCADEMICO



## Collegio dei Revisori dei Conti

È composto da tre componenti effettivi e da due supplenti. Almeno due membri effettivi e un membro supplente devono essere iscritti al Registro dei Revisori Contabili. Il Presidente, un membro effettivo e un membro supplente sono nominati dall'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche. Un membro effettivo e un membro supplente sono nominati dal Consiglio di Amministrazione tra dirigenti del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, su designazione del Ministero stesso.

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

### Procedure e regolamenti

I documenti a cui fa riferimento la nostra governance sono lo Statuto e una serie di Regolamenti interni approvati dal Consiglio di Amministrazione. Per una più puntuale analisi degli organi dell'Università di Scienze Gastronomiche e dei regolamenti interni vi invitiamo a consultare [unisg.it/ateneo/statuto-e-regolamenti/](https://unisg.it/ateneo/statuto-e-regolamenti/)

Qui di seguito, sono riportati i membri effettivi che hanno composto il **Collegio dei Revisori dei Conti** nel 2024.

<b>Francesco Palanza</b> Presidente - Revisore dei conti	<b>Annamaria Roncari</b> Revisore dei conti	<b>Antonio Di Donato</b> Revisore dei conti, designato dal MUR
---	--	---

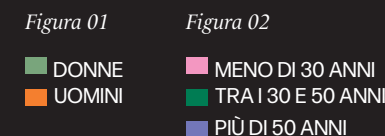


Figura 01  
% COMPONENTE FEMMINILE DEL COLLEGIO DEI REVISORI DEI CONTI



Figura 02  
ETÀ COMPONENTI DEL COLLEGIO DEI REVISORI DEI CONTI



## Struttura organizzativa

- CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE  
COMITATO ESECUTIVO



## 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.

**Professori di ruolo**

**5**

Professori ordinari

**9**

Professori associati

**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**

**19**

(la maggior parte impegnati su progetti di ricerca finanziati dalla Comunità Europea)

**Collaboratori**

**6**

collaborazioni coordinate continuative

Figura 02

**% DONNE/UOMINI**  
TOTALE PERSONE: 25



(dato al 31/12/2024)

Figura 03

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



Figura 01

Figura 02

Figura 03

■ DONNE

■ UOMINI

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.

**Tutor d'aula**

**5**

(dato al 31/12/2024)

Figura 04

**% DONNE/UOMINI (ANNO 2024)**  
TOTALE PERSONE: 5



Figura 05

**ETÀ COMPONENTI**



Il personale amministrativo, principalmente, è composto da:

**Personale amministrativo**

**59**

A tempo indeterminato

**3**

A tempo determinato / contratto a termine

Figura 06

**% DONNE/UOMINI (ANNO 2024)**  
TOTALE PERSONE: 62



Figura 07

**ETÀ COMPONENTI**



Figura 04

Figura 05

Figura 06

Figura 07

■ DONNE

■ UOMINI

■ MENO DI 30 ANNI

■ TRA I 30 E 50 ANNI

■ PIÙ DI 50 ANNI

Per quanto riguarda il personale tecnico-amministrativo, qui di seguito, un elenco dei corsi di formazione attivati e il monte ore totale per ognuno di essi relativamente all'anno 2024.

Corso Destinatari: personale Tecnico amministrativo	N. corsi individuali attivati nell'anno 2024	Ore di formazione
---	---	----------------------

<b>Totale formazione obbligatoria</b>	<b>46</b>	<b>260</b>
---------------------------------------	-----------	------------

Corsi di formazione sicurezza

<b>Totale formazione facoltativa</b>	<b>28</b>	<b>420</b>
--------------------------------------	-----------	------------

"Effective English at Work" inizio 18/11/2024   termine 28/02/2025 (ore 2024: 280, ore 2025: 280)	28	280
---	----	-----

Corso coaching anno 2024	2	140
--------------------------	---	-----

<b>Totale ore di formazione</b>	<b>680</b>
---------------------------------	------------

In fine, un'ulteriore analisi riguardante "Le persone in UNISG". In particolare, si riportano 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.

Figura 01

■ DONNE  
■ UOMINI

Figura 02

■ MENO DI 30 ANNI  
■ TRA I 30 E 50 ANNI  
■ PIÙ DI 50 ANNI

Figura 03

■ ITALIANA

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 01

% DONNE/UOMINI  
TOTALE PERSONE: 52



Figura 02

ETÀ COMPONENTI



Figura 03

% NAZIONALITÀ



## Le strutture in UNISG

La transdisciplinarietà e l'approccio esperienziale della didattica, unite a una gestione degli studenti che li vede seguiti individualmente nel loro percorso di studi e di integrazione nel campus, impegnano fortemente la struttura, nell'ambito della quale sono previste funzioni che non si riscontrano presso gli altri Atenei.

### 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.

### Marketing e Comunicazione

L'ufficio Marketing e Comunicazione, cura le attività di marketing e comunicazione volte alla promozione del brand UNISG e dell'offerta formativa tramite canali tradizionali e digitali. L'ufficio Marketing e Comunicazione supporta la pianificazione strategica per le diverse iniziative dell'ateneo e per i processi di sviluppo di nuovi prodotti. Articolata come segue:

#### Digital Marketing e Comunicazione

Pianificazione e strategia del brand, cura:

- Gestione richieste comunicazione
- Campagne multicanale
- Presenza online
- Attività di co-marketing
- Identità del brand secondo il brand book
- Ufficio stampa
- Supporto alla comunicazione interna

#### Content Marketing

Coordinamento della strategia e produzione di contenuti ed editing, cura:

- Contenuti UNISG 360: Website, social media, materiali promozionali
- Produzione multimediale: Video, foto e grafiche - promozionale e accademico
- Project management della produzione e contenuto

### The New Gastronome (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. Cura:

- The New Gastronome, magazine cartaceo e online
- Progetti per aziende esterne soprattutto del network UNISG

### 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 e di curare la relazione con Partner Strategici e Sostenitori dell'attività di ricerca dell'Ateneo.
- **Formazione a terzi** monitora le esigenze formative di enti e aziende facenti parte del network di relazioni dell'Università, organizzando corsi brevi "tailor made" e summer school.
- **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.

### 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 di procedure, atti, accordi, contratti e azioni conseguenti. L'ufficio ha in carico la gestione delle procedure di selezione del personale docente e di ricerca.

## 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 Viaggi didattici** 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 gestione delle Tavole Accademiche è affidata a Pedevilla società Benefit, azienda leader nella ristorazione collettiva i cui valori riflettono la filosofia di Pollenzo, che valorizza il cibo locale e sostenibile alla base di un consumo quotidiano consapevole, per educare gli studenti ad assumere un ruolo da protagonisti nelle filiere alimentari. Nei menù serviti alle Tavole Accademiche sono valorizzati i prodotti coltivati nell'orto didattico per servire sempre piatti freschi, equilibrati a base di ingredienti di stagione.

## 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.

---

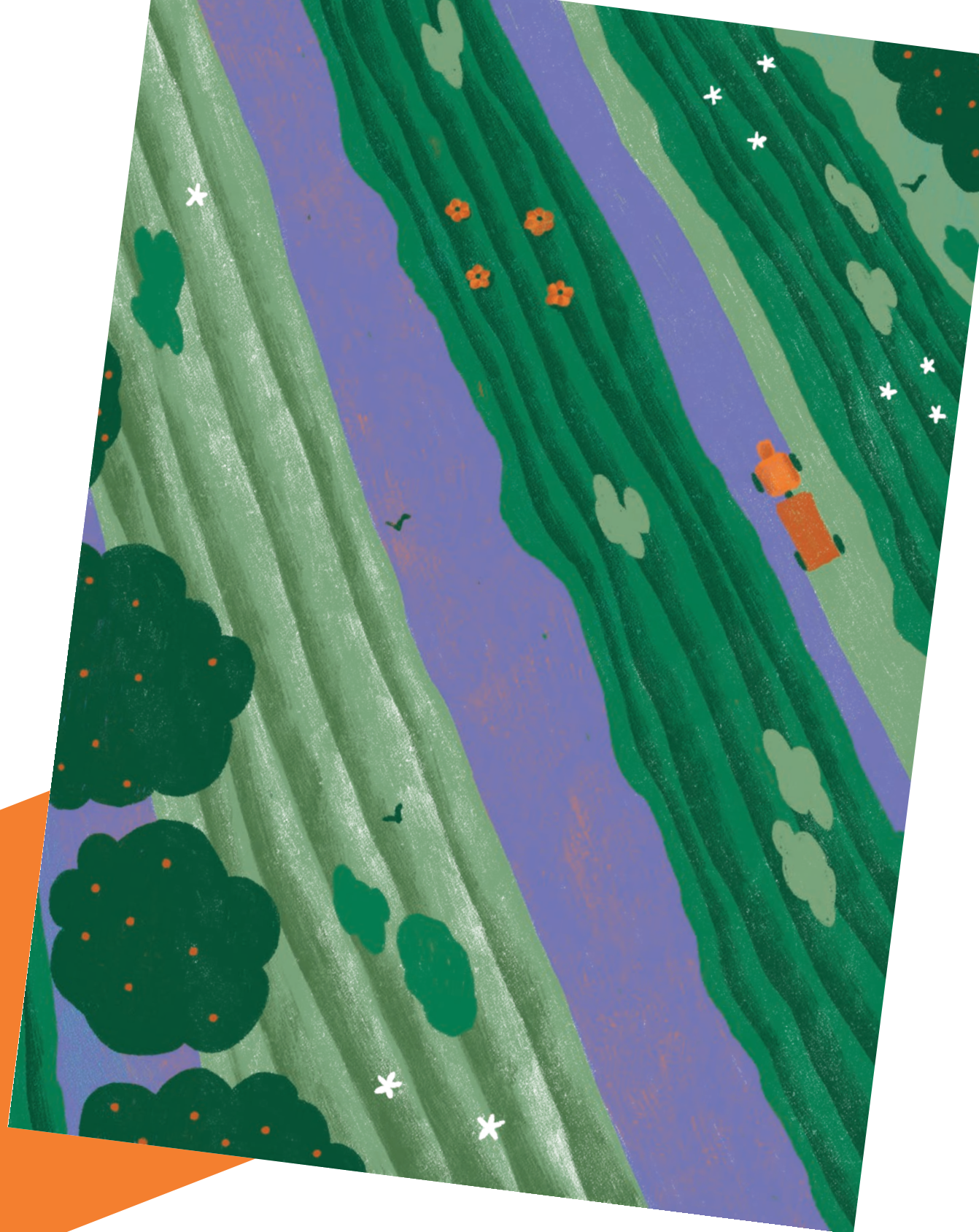
Fanno parte dell'organizzazione amministrativa le risorse umane impegnate presso strutture dedicate all'attività didattica e di ricerca, quali:

- **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** 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** laboratorio nato per sviluppare ricerca applicata e supporto a processi di innovazione, per Enti e Imprese in ambito di economia circolare e sviluppo sostenibile.

segue >>

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** laboratorio atto allo studio delle trasformazioni gastronomiche e dei relativi processi, 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 (auto-produzione 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.

Altri organi e strutture del sistema sono:

1. Nucleo di Valutazione
2. Presidio della Qualità
3. Commissione Paritetica docenti-studenti
4. Gruppi di Riesame

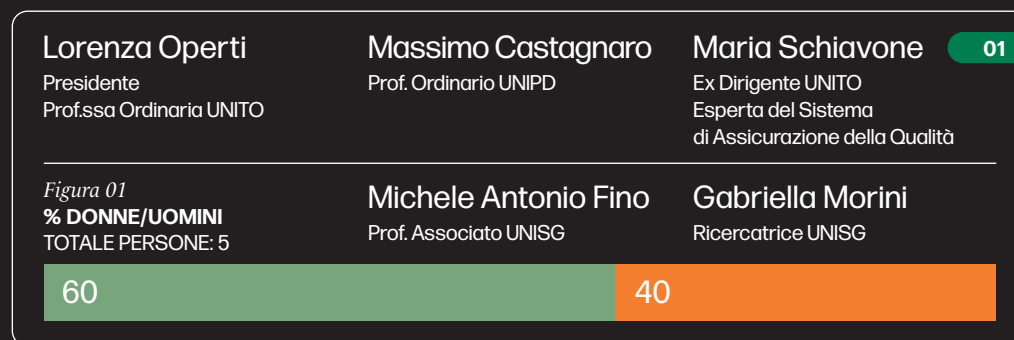
### 01 Nucleo di Valutazione

Il Nucleo di Valutazione è composto da cinque membri, di cui almeno due nominati tra studiosi ed esperti nel campo della valutazione, anche in ambito non accademico, esterni all'Ateneo, e almeno uno nominato tra i docenti dell'Ateneo. 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. 17.2 dello Statuto, il 29 aprile 2022 ha nominato i componenti del Nucleo di Valutazione per il triennio 2021/2024.

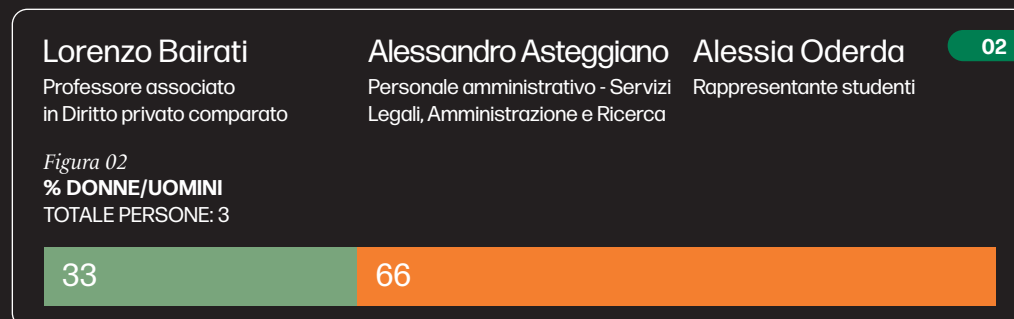
Figura 01  
Figura 02  
Figura 03  
Figura 04  
Figura 05

■ DONNE  
■ UOMINI



### 02 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.



### 03

#### Commissione Paritetica docenti-studenti

Composta da docenti e studenti, monitora l'offerta formativa, la qualità della didattica e l'attività di servizio agli studenti da parte dei professori e dei ricercatori.

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 valutazione 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.

**Maria Giovanna Onorati**  
Prof.ssa Associata UNISG

**Andrea Pieroni**  
Prof. Ordinario UNISG

**Elisa Carone**  
Studentessa  
Corso di Laurea

03

*Figura 03*  
**% DONNE/UOMINI**  
TOTALE PERSONE: 4

**Francesca Sezzella**  
Studentessa  
Corso di Laurea Magistrale

75

25

### 04

#### Gruppi di Riesame

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

04

**Donatella Saccone**  
Coordinatrice Corso di Laurea  
Responsabile del Riesame

**Luisa Torri**  
Prof.ssa Associata UNISG

**Sofia Ghibaudo**  
Studente/Studentessa  
Rappresentante degli studenti  
Corso di Laurea

#### Gruppi di riesame per il Corso di Laurea Magistrale

**Carmine Garzia**  
Coordinatore Corso di Laurea  
Magistrale - Responsabile  
del Riesame

**Roberta Cevasco**  
Prof.ssa Associata UNISG

**Davide Grampa**  
Studente - Rappresentante  
degli studenti - Corso di Laurea  
Magistrale

*Figura 04*  
**% LT DONNE/UOMINI 2024**  
TOTALE PERSONE: 3

100

*Figura 05*  
**% LM DONNE/UOMINI 2024**  
TOTALE PERSONE: 3

33

67

# La rete UNISG e le sfide future: la testimonianza di Alessandra Roversi

intervista di  
Chiara Romano

“

## Cos'è per lei la rete dell'Università di Pollenzo e cosa vuol dire farne parte?

Che la rete di relazioni di UNISG sia ampia e straordinariamente sviluppata lo dimostra il fatto che mi capita spesso di incontrare ex studenti in contesti internazionali, in occasioni professionali di grande rilievo. Ritrovarsi e riconoscersi come alumni crea un senso di familiarità ed appartenenza che va oltre il legame accademico: contribuisce a costruire connessioni, alleanze e un terreno comune di valori e idee, aggiungendo un tocco personale alla sfera professionale. UNISG, inoltre, ha la capacità di anticipare temi emergenti che, con il tempo, diventano centrali nei dibattiti globali. Lo noto costantemente nel mio ruolo di Responsabile di Programma della Direzione dello sviluppo e della cooperazione del governo svizzero, dove mi trovo a confrontarmi con questioni che l'università già affrontava quando ero studentessa.

Nel 2012 ho frequentato il Master in Food Culture and Communication di UNISG e posso testimoniare quanto l'esperienza di Pollenzo sia trasformativa, non solo dal punto di vista accademico, ma anche umano. Far parte della comunità e dell'ecosistema di UNISG significa immergersi in un ambiente dinamico e stimolante, che continua a generare legami duraturi. Ogni volta che ritorno a Pollenzo, mi sento a casa.

**L'Università ha il merito di formare una comunità internazionale sensibile e capace di analizzare criticamente le disuguaglianze.**

## Quale è a suo parere la sfida del futuro per il food system e come un gastronomo può contribuire alla causa?

Guardando al futuro, credo che un gastronomo debba affrontare due grandi sfide fondamentali.

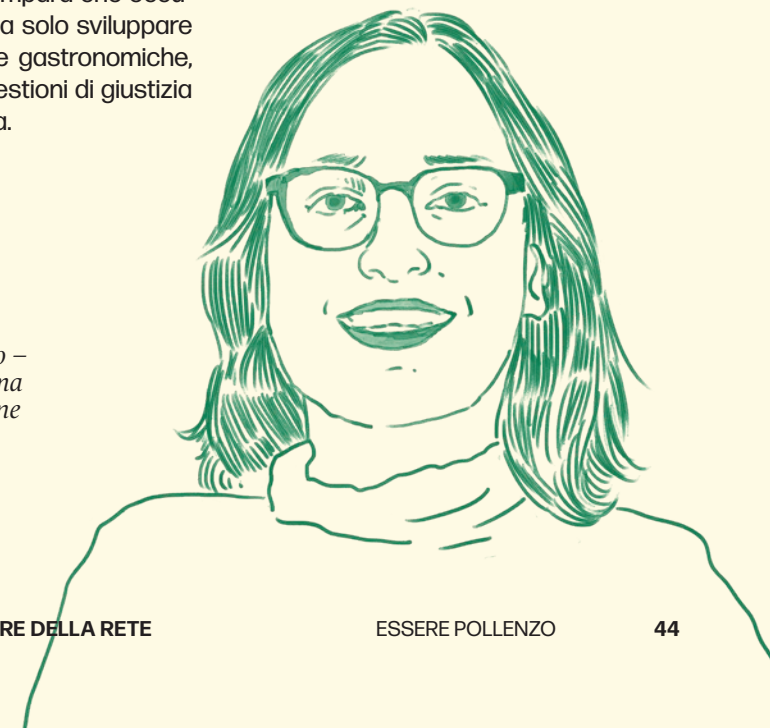
La prima è la consapevolezza che la transizione ecologica necessaria per affrontare la crisi climatica deve essere accompagnata da una lotta per la giustizia sociale. I cambiamenti devono essere inclusivi e possibili per tutti. Un tema affrontato con coraggio a UNISG è, per esempio, quello della condizione dei migranti all'interno dei sistemi alimentari italiani: il loro contributo, le difficoltà di inserimento nella società e le disuguaglianze che spesso si trovano ad affrontare. Un'attenzione particolare deve essere inoltre riservata alle popolazioni più vulnerabili, come donne e bambini. L'Università ha il merito di formare una comunità internazionale sensibile e capace di analizzare criticamente le disuguaglianze. Questo avviene non solo attraverso le attività didattiche, ma anche grazie ai viaggi studio, alle esperienze extracurricolari e agli scambi culturali ed umani, che contribuiscono ad aprire la mente e a nutrire una nuova generazione di attivisti. A Pollenzo si impara che occuparsi di cibo non significa solo sviluppare competenze sensoriali e gastronomiche, ma anche affrontare questioni di giustizia sociale e quindi di politica.

La seconda grande sfida riguarda la promozione di un'alimentazione sana e sostenibile, adottando una visione olistica che comprenda l'intero sistema, dal produttore al consumatore. La trasformazione dei sistemi alimentari deve puntare a migliorare la qualità e il valore nutritivo del cibo, promuovendo una produzione rispettosa dell'ambiente e, allo stesso tempo, educando i consumatori a scelte più sane, moderate e consapevoli. Ho apprezzato molto l'iniziativa di UNISG nel promuovere l'educazione alimentare nelle scuole attraverso una petizione: credo fermamente che la sola introduzione di misure repressive, come le tasse sui cibi zuccherati, non sia sufficiente. Sarebbe bello seguire l'esempio del Giappone, dove l'educazione alimentare è parte integrante del percorso scolastico fin dalla prima infanzia. Se da Pollenzo partisse un'iniziativa in questa direzione, potrebbe ispirare nuove politiche alimentari in tutta Europa.

L'esperienza a UNISG non si esaurisce con la fine degli studi: continua a vivere attraverso le connessioni e gli ideali condivisi. E oggi, più che mai, abbiamo bisogno di professionisti capaci di interpretare la complessità dei sistemi alimentari e di trasformarli in chiave sostenibile e inclusiva.

## Alessandra Roversi

*Consigliere del Consiglio di Amministrazione  
Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo –  
Responsabile di Programma dell'Agenzia della Direzione dello sviluppo e della cooperazione del Governo Svizzero – Sezione Salute e Alimentazione*



# 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.

La rete UNISG è un sistema dinamico, in evoluzione, che permette di creare valore per la missione e la visione istituzionale dell'Ateneo. I nostri Partner riconoscono in Pollenzo un luogo di eccellenza nella ricerca transdisciplinare e nell'innovazione nel mondo del cibo. La missione del Network è di sostenere e promuovere l'Ateneo perché possa sviluppare momenti di confronto e sensibilizzazione, percorsi di formazione aziendale, progetti di innovazione e contribuire così allo sviluppo sostenibile del sistema alimentare.

## Rete Studenti

L'anno accademico 2023/2024 ha registrato la presenza di 233 nuove immatricolazioni, provenienti da 38 differenti paesi e registrando un calo nelle immatricolazioni di studenti internazionali. In particolare:

Figura 01  
NAZIONALITÀ IMMATICOLATI  
TOTALE IMMATICOLATI: 233



Figura 02  
DONNE/UOMINI



Figura 01

■ ITALIANA  
■ INTERNAZIONALE

Figura 02

■ DONNE  
■ UOMINI

Paesi di provenienza dei nuovi immatricolati nell'anno 2023-2024:

Italia	136
Stati Uniti d'America	23
Germania	7
Francia	6
India	6
Taiwan (Formosa)	5
Canada	4
Svizzera	4
Cina	3
Regno Unito	3
Brasile	2
Colombia	2
Giappone	2
Israele	2
Nigeria	2
Paesi Bassi	2
Polonia	2
Portogallo	2
Arabia Saudita	2
Australia	1
Austria	1
Belgio	1
Ceca, Rep.	1
Cile	1
Croazia	1
Ghana	1
Islanda	1
Kenya	1
Danimarca	1
Ecuador	1
Egitto	1
Lesotho	1
Messico	1
Romania	1
Svezia	1
Turchia	1
Uganda	1
Vietnam	1

Rispetto all'anno accademico 2022/2023, si evidenzia un lieve calo (240 dell'anno scorso vs 233 nuovi immatricolati), in particolare sulla componente degli studenti internazionali nel Corso di Laurea a fronte di un lieve aumento degli studenti italiani. L'anno 2023/2024 ha comunque registrato l'avvio di una proposta formativa di Executive Master che ha portato pertanto ad un aumento degli studenti iscritti ai Master di Ateneo (128 studenti quest'anno vs 119 dell'anno scorso). Per tipologia di Corso:



## Rete Alumni

L'Ateneo vanta una rete Alumni solida e profondamente radicata.

Gli Alumni dell'Università di Scienze Gastronomiche, oggi più di 3100, rappresentano una delle risorse più preziose dell'Ateneo. Questo network globale riunisce professionisti di ogni settore, dai contadini ai manager, dai giornalisti ai buyer, dagli esperti di marketing agli chef, fino agli imprenditori e ai rappresentanti del terzo settore. Ciò che li accomuna è un approccio distintivo alla gastronomia, intesa come sintesi di sostenibilità, innovazione radicata nella tradizione e apertura internazionale. Gli Alumni sono aumentati del 7.4% rispetto all'anno 2023.

N° totale Alumni **3187**

(2006 - 31/12/2024)

Figura 01

■ DONNE  
■ UOMINI

Figura 01  
% DONNE/UOMINI



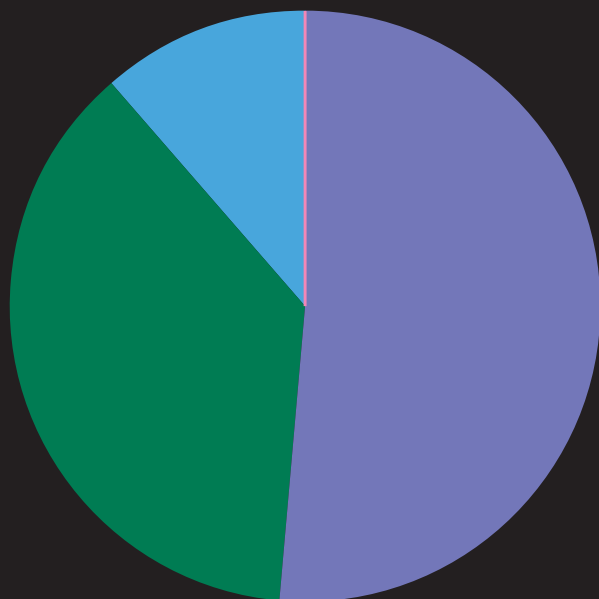
Figura 02

NUMERO DI DIPLOMI COMPLESSIVI AL 31.12.2024\*

\*dato calcolato sul totale dei diplomi (3290), includendo quindi quegli Alumni ed Alumnae che hanno conseguito più titoli in UNISG

Figura 02

■ MASTER 51,6%  
■ CDL TRIENNALE 36,9%  
■ CDL MAGISTRALE 11,3%  
■ DOTTORATO 0,2%



## Specifica per PAESI DI PROVENIENZA

(sul totale degli Alumni), sul podio:



### Dettaglio dei Paesi rappresentati

(Cittadinanza principale dei laureati)

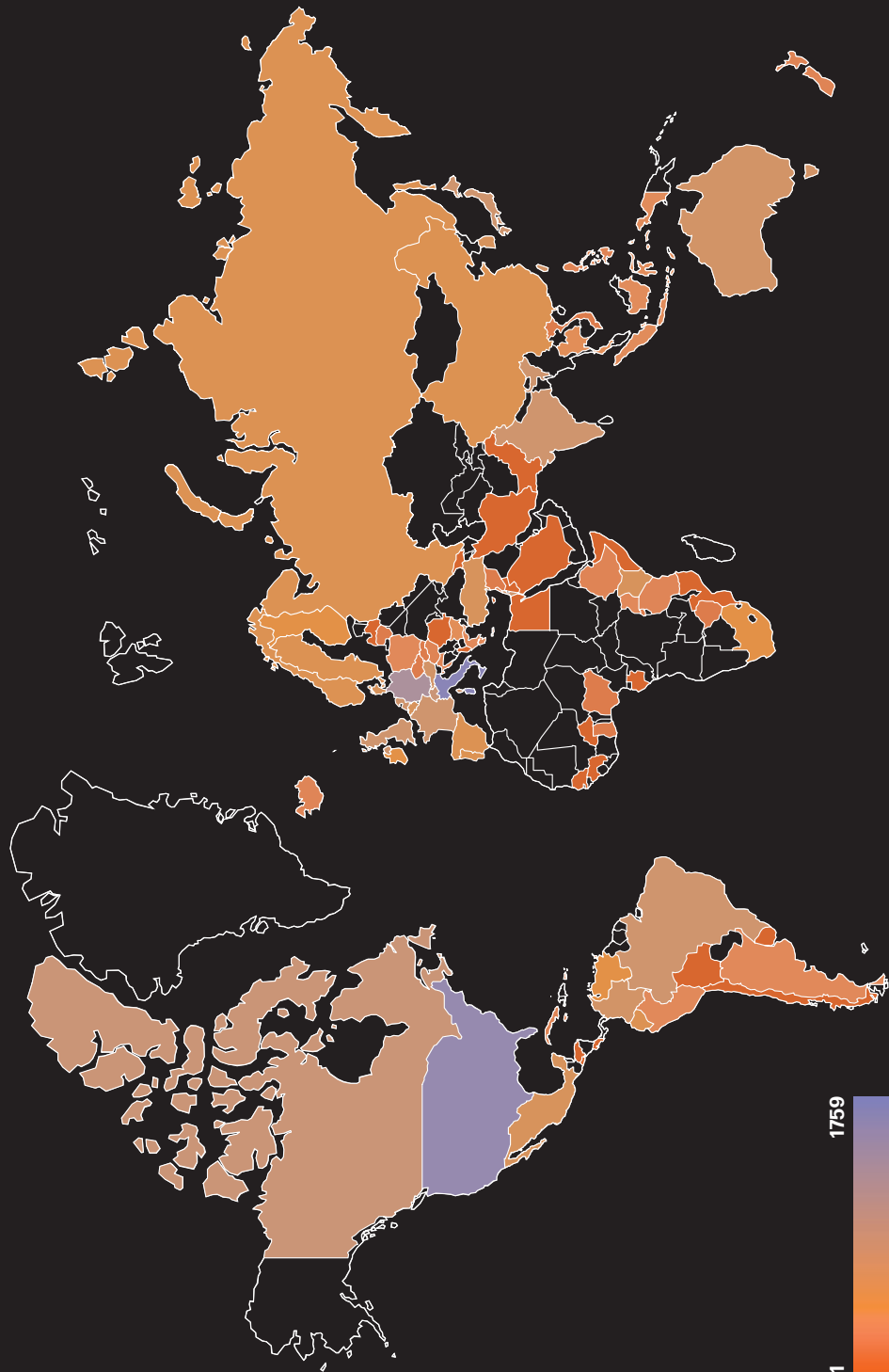
Si segnala che nel 2024 si aggiungono due nuove nazionalità, Bolivia ed Egitto, alla comunità di laureati in UNISG.

Albania 1	Israele 47
Arabia Saudita 1	Italia 1759
Argentina 5	Kenya 18
Australia 31	Lettonia 1
Austria 28	Libano 2
Bahama 1	Lichtenstein 1
Belgio 14	Lituania 2
Bolivia (new entry) 1	Malta 1
Brasile 48	Messico 15
Bulgaria 7	Mozambico 1
Burkina 1	Nigeria 2
Canada 54	Norvegia 12
Rep. Ceca 2	Nuova Zelanda 4
Cile 1	Paesi Bassi 42
Cina 9	Pakistan 1
Cipro 1	Perù 5
Colombia 24	Polonia 5
Corea del Sud 17	Portogallo 9
Costa Rica 1	Puerto Rico 2
Croazia 4	Regno Unito 40
Cuba 4	Romania 1
Danimarca 18	Ruanda 2
Ecuador 11	Russia 12
Egitto (new entry) 1	San Marino 1
El Salvador 1	Senegal 1
Etiopia 4	Singapore 2
Filippine 4	Siria 2
Finlandia 8	Slovacchia 2
Francia 47	Somalia 1
Gabon 1	Spagna 10
Georgia 1	Stati Uniti 391
Germania 144	Rep. Sudafricana 8
Ghana 2	Svezia 11
Giamaica 1	Svizzera 70
Giappone 46	Taiwan 32
Giordania 1	Tanzania 3
Grecia 5	Thailandia 7
Guinea 1	Trinidad e Tobago 2
Honduras 1	Turchia 21
Hong Kong 2	Uganda 5
India 45	Ungheria 4
Indonesia 6	Uruguay 1
Iran 1	Venezuela 8
Irlanda 8	Vietnam 2
Islanda 3	Zimbabwe 2

Figura 01  
PAESI DI PROVENIENZA DEGLI ALUMNI UNISG

Il colore del paese varia in funzione  
al numero degli studenti

N° totale Alumni 3187



**D**i seguito presentiamo alcuni profili esemplificativi di Alumni ed Alumnae attivi in diversi continenti e settori della gastronomia. Quest'anno abbiamo scelto alcuni Alumni che vivono e lavorano in Paesi diversi da quelli di origine, esempi virtuosi di come la gastronomia possa diventare un motore di scambi culturali e professionali.



**David Boada Mendoza**  
dall'Ecuador, oggi vive  
lavora in Italia  
*Laurea Triennale in Scienze  
Gastronomiche (2014)*

David Boada Mendoza, originario dell'Ecuador, si appassiona al mondo del formaggio durante gli studi a Pollenzo. Dopo varie esperienze nel settore, fonda "KRU - Natural Cheese", una piccola azienda che offre servizi di assistenza tecnica e di sviluppo specializzati per il settore di produzione di formaggio a latte crudo. Nel 2018, Kru apre un laboratorio e una cantina di stagionatura in Ecuador e nel 2021 un laboratorio mobile in Italia per supportare tecnicamente i produttori di formaggi e aiutarli nella selezione di fermenti naturali autoctoni. Nel 2022, il progetto Kru si arricchisce di un punto vendita nel cuore di Brescia: viene rilevata la storica Latteria del Carmine dove David affina e commercializza la sua selezione di formaggi a latte crudo e fermenti autoctoni.



**Chloë Friedland**  
dagli Stati Uniti, oggi vive  
e lavora in Kenya  
*Master in Food Culture and  
Communications: High - Quality  
Products (2015)*

Dopo molti anni passati a esplorare il rapporto tra cibo e cultura in Europa e in America, Chloë è arrivata a Nairobi alla fine del 2021. Chef, sviluppatrice di prodotti, esperta di educazione alimentare e imprenditrice nel campo dei sistemi alimentari sostenibili, crede profondamente nell'importanza della sostenibilità ambientale e umana. A Nairobi lavora come consulente per aziende che si occupano di "cibo del futuro", ha co-fondato un deli incentrato sulla stagionalità e su uno stile di vita più lento e ha creato Kupika & Co. (To Cook & Co.) insieme alla sua amica e socia Betty, una talentuosa sarta keniota. L'idea è quella di produrre accessori da cucina eleganti e d'impatto. Insieme a un gruppo di mamas locali, uniscono moda, cibo e sostenibilità in un progetto creativo che aumenta il reddito delle donne coinvolte e dà vita a bellissimi accessori per la cucina realizzati con materiali locali.



**Manlio Larotonda**  
dall'Italia, oggi vive  
e lavora in Colombia

*Laurea Triennale in Scienze  
Gastronomiche (2008) e laurea  
Magistrale in Promozione  
e Gestione del patrimonio  
Gastronomico e Turistico (2011)*

Manlio Larotonda vive in Colombia da oltre dieci anni. Qui ha fondato Cacao Disidente, un progetto bean to bar che mira alla più alta qualità non solo del prodotto finale, ma anche alle migliori condizioni per tutti gli attori coinvolti nella filiera, collaborando con 250 produttori di cacao in Colombia. Dopo alcuni anni di lavoro nella cooperazione internazionale per lo sviluppo durante il quale si è avvicinato al settore del cacao ha realizzato quanto questo prodotto fosse in effetti un monopolio industriale soggetto a logiche decisamente non orientate alla qualità. Ha iniziato quindi ad approfondire il problema, maturando profonda comprensione delle problematiche legate alla produzione del cacao, all'industria e al mercato. Con il lavoro di Cacao Disidente si sforza di fare la sua parte per un cambiamento necessario, e che mira a trasformare la percezione del cacao e del cioccolato.



**Roberta Picco**  
dall'Italia, oggi vive  
e lavora a Hong Kong

*Master in Cultura  
del Vino Italiano (2015)*

Roberta è una professionista esperta nel settore del vino, con oltre un decennio di esperienza internazionale nella gestione delle vendite e nella promozione di brand vinicoli. Attualmente ricopre il ruolo di Greater China Resident Sales Manager per Ethica Wines, dove da oltre cinque anni guida le strategie commerciali nella regione. La sua carriera è iniziata nel mondo del commercio internazionale e della mediazione culturale, specializzandosi progressivamente nel mercato asiatico. Dopo un'esperienza come Sales Manager per Altaya Wines Limited a Hong Kong, è entrata in Ethica Wines nel 2017 come Brand Ambassador, scalando rapidamente ruoli di crescente responsabilità fino alla gestione delle vendite nell'area Asia-Pacifico.

La sua competenza nel settore vinicolo si è consolidata attraverso esperienze in Italia e Cina, collaborando con aziende e istituzioni per la promozione del vino italiano sui mercati esteri.



**Sara Lisa Ørstavik**  
dalla Norvegia, oggi vive  
e lavora negli Stati Uniti

*Master in Food Culture  
and Communications (2018)*

Sara Lisa è esperta di sviluppo sostenibile, con un focus su sistemi alimentari, parità di genere e finanza sostenibile. Lavora a New York come Private Finance and Impact Advisor per l'UNDP Sustainable Finance Hub, dove guida le strategie per mobilitare capitali privati a favore dei sistemi alimentari sostenibili. Promuove l'adozione di standard e linee guida per integrare la sostenibilità nelle decisioni aziendali, credendo che solo così il settore privato possa generare impatti concreti.

Ha lavorato con il World Food Programme su analisi della malnutrizione, accesso a diete nutrienti e integrazione di genere nei sistemi alimentari. Con esperienza in America Latina, Africa e Asia, ha collaborato con enti pubblici e privati per sviluppare pratiche inclusive e resilienti.

## Rete con Slow Food

L'Università di Pollenzo è geneticamente legata a Slow Food, con il quale condivide un cammino di impegni e programmi comuni. Slow Food è un movimento globale impegnato a garantire l'accesso a un cibo buono, pulito e giusto per tutte e tutti.

Il movimento è fondato su una rete globale di comunità locali e attivisti che difendono la diversità culturale e biologica, promuovono l'educazione alimentare e il trasferimento di saperi e competenze tradizionali, e influenzano le politiche nei settori pubblico e privato.

Slow Food è attiva in 160 Paesi con 10.000 progetti grazie a una rete diffusa di attivisti volontari e alla stretta collaborazione con altre associazioni e con le istituzioni, raggiungendo 1.000.000 di persone.

Sono parte della rete oltre 2000 gruppi locali di cui 1.343 comunità (composte da gruppi di persone che condividono i valori di Slow Food e lavorano insieme per raggiungere un obiettivo specifico) e 824 condotte (il nucleo organizzativo dei soci, che aderiscono individualmente e partecipano attivamente alla vita dell'associazione).



## Rete Partner Strategici

Il Club dei Partner Strategici dell'Università di Scienze Gastronomiche è costituito da alcune tra le più importanti aziende e istituzioni che operano a vario titolo nel mondo della produzione, della vendita e del consumo di cibo, condividono l'impegno e la visione strategica di UNISG e sono attive al fianco dell'ateneo

nel progettare e costruire nuovi scenari di crescita sostenibile e modelli alimentari e culturali innovativi. I *Partner Strategici* contribuiscono attivamente all'offerta didattica e sono supportati nello sviluppo di ricerche e progetti di impegno sociale ed ambientale, rafforzando così il loro impatto positivo sul *food system*.

### Rete Partner Strategici attivi (2024) Numero Totale 35

- Agugiaro & Figna Molini
- Andriani
- Banca del Ceresio
- Barilla
- Bonifiche Ferraresi
- Camst
- CIRFOOD
- Colussi
- Coop Italia
- Costa Group
- Eataly
- Elior
- Eurostampa
- Farchioni 1780
- Ferrero
- Fileni
- Fontanafredda
- Giunti Editore
- Granarolo
- Ilcam
- Inalpi
- La Granda
- Lavazza
- Novi Elah Dufour
- Pedevilla
- Polo del Gusto
- Ponti
- Rina
- Riva del Garda Fiere Congressi
- Rovagnati
- S. Bernardo
- UnionFood

## Rete Soci Sostenitori

I Soci Sostenitori dell'Università di Scienze Gastronomiche sono il gruppo di enti e imprese che operano a vario titolo nel mondo della produzione, della vendita e del consumo di cibo, che dialogando e confrontandosi condividono la mission e la vision dell'ateneo.

### Soci Sostenitori attivi (2024) Numero Totale 80

- Acetaia Giusti
- Acquerello, il riso
- AFM Banqueting
- Agenzia di Pollenzo
- Albertengo Panettoni
- Aqua Farm
- Aromi
- Atinedis
- BEF Biosystems S.r.l.
- Belmonte Gastronomia
- Bioorto
- Birrifico della Granda
- Box Marche
- Call Me Wine
- Camera di Commercio di Trento
- CEAN
- Celerya
- Clink Team
- Compass Group Northern Europe
- Comune di Saluzzo
- Conad Nord Ovest
- Confartigianato Cuneo
- Confindustria Cuneo
- Coripet
- D.IT - Distribuzione Italiana
- DIRA
- Distilleria Bonaventura Maschio
- Donnafugata
- Esmach
- F.Ili Merano
- Fantolino
- Fondazione Cassa di Risparmio di Fossano
- Galup
- Genuine Way
- Gi.Metal
- Golosità Sannite
- Imperia & Monferrina
- Intrecci
- Kairos Solutions
- Lic Packaging
- Longino & Cardenal
- Lumacheria italiana
- Mago Quality Food
- Maletti 1867
- Metsa Board
- Michelis
- Millbo
- Molecola
- Molini Bongiovanni
- Mulino Padano
- Nannò Food
- Olio Roi
- Olivero Organics
- Olivieri 1882
- Panfè
- Pastificio Benedetto Cavaliere
- Pastificio Di Martino
- Pastificio Felicetti
- Regione Liguria
- Ricrea
- Riso Margherita
- Rizzoli Emanuelli
- Roboqbo
- Romanengo
- Sal - Società Avicola Ligure
- Sancon Costa Ligure
- Schneider Electric
- SDR Pack
- Sebaste
- Solarelit
- Surgital
- Tesi Square
- The Italians Wine Food
- To Be Events
- Tre Spade
- UnionCamere Piemonte
- Uomo & Ambiente
- Wolf Systems

## Rete delle Università Partner

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 15, mentre a livello internazionale sono circa 34.

### Italia - Numero Totale 14

- Università di Modena e Reggio Emilia
- Università Sr. Orsola Benincasa - Napoli
- Politecnico di Torino - Disegno Industriale
- Politecnico di Milano - Dip. Design
- Rete Università Sviluppo Sostenibile - RUS
- Università di Torino
- Università di Catania
- Comitato per l'organizzazione dei Giochi Mondiali Universitari invernali di Torino 2025 e Univ Piemontesi
- Pontificia Università Antonianum
- Università di Siena
- Politecnico di Torino - Laboratorio condiviso "AGRO-INDUSTRIA INNOVATIVA"
- Università di Modena e Reggio Emilia e Università di Bologna
- RUS Piemonte - Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile del Piemonte
- CIHEAM - Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

### Europa - Numero Totale 7

- Universidad de Málaga, Spagna
- Russian Academy Sciences - Institute of Ethnology and Anthropology, Russia
- Trakia University, Bulgaria
- IARC ACADEMY - International Academic Research Center, Albania
- School of Culture and Society, Aarhus, Danimarca
- University of Economics and Human Sciences, Warsaw, Polonia
- Centre de Recherche de l'Institut LYFE, Lione, Francia
- Università della Svizzera italiana

### Asia - Numero Totale 12

- Doshisha University, The graduate School of Policy and Management - Giappone
- Ritsumeikan University - Kyoto, Giappone
- Nanhua University - Taiwan
- Cappadocia University, Turchia
- Pamukkale University, Turchia
- The Islamic Azad University Rasht Branch, Persia
- Institute of Archaeology and Ethnography - Yeravan - Armenia
- Sichuan Tourism University - Cina
- Bukhara University, Uzbekistan
- Tishk International University, Erbil, Kurdistan, Iraq
- Quaid-i-Aum University Islamabad, Pakistan
- Trans-Disciplinary Health Sciences and Technology (TDU), India

### Africa - Numero Totale 5

- Habiba Community, Sinai
- Tropical Pesticides Research Institute, Tanzania
- Nelson Mandela Institution, Tanzania
- Egerton University, Kenya
- University of Embu, Kenya

### Americhe - Numero Totale 7

- Universidad De La Salle, Bajío, Spagna
- Sociedade de Educaçao Tiradentes, Brazil
- Universidade Federal Fluminense, Brazil
- Universidad UTE, Ecuador
- Universidad San Francisco de Quito USFQ, Ecuador
- Manhattan community college of the city university of New York, USA
- Universidad Popular Autonoma del Estado del Puebla - UPAEP, Messico

## RUS - Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile

Dal 2019, UNISG aderisce alla RUS - Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile a cui appartengono 88 Atenei (elenco aggiornato al 05/02/2025). 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. La RUS mira a contribuire al raggiungimento degli SDGs, e a 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 atenei piemontesi - Politecnico di Torino, Università degli Studi di Torino, Università del Piemonte Orientale e UNISG - con l'obiettivo di affrontare in modo coordinato le sfide della sostenibilità ambientale e della responsabilità sociale.

La **RUS Piemonte** rappresenta una delle prime esperienze di collaborazione tra università dello stesso territorio su questi temi, configurandosi come un **network territoriale** per la condivisione di problematiche e soluzioni comuni. Il suo obiettivo principale è quello di **rafforzare e orientare il contributo delle comunità accademiche**, coinvolgendo circa **140.000 persone** tra studenti, docenti e staff, e favorendo un approccio sinergico alle politiche di sostenibilità. Dal dicembre del 2024 Dott.ssa Chiara Romano è la nuova Delegata RUS e RUS Piemonte per l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Nell'arco del 2024 la RUS Piemonte ha sviluppato e patrocinato numerosi eventi di disseminazione tra cui ricordiamo in particolar modo il Climbing for Climate per sensibilizzare sui temi connessi al cambiamento climatico e la Biennale della Tecnologia, dedicata a condividere conoscenza ed innovazioni nell'ambito di uno sviluppo sostenibile.

## 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 fare didattica e a trasmettere i propri lavori agli studenti e alle studentesse del campus pollentino. È così che nasce un'offerta caratterizzata da un'ampia e variegata rete di *Visiting Professor*.

### Anno 2024 Visiting Professor 194

#### Specifica per Corso\*

##### Dottorato 2



##### LM 16



##### LT 56



##### EMCMV 17



##### MAFS 14



##### MAGCA 29



##### MFCCM 40



##### MNFT 25



##### MOGWFCM/MWFS 24



\*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. L'incremento dei *Visiting Professor* nell'anno solare 2024 è dovuto ad una concomitanza di fattori diversi quali l'avvio di una nuova offerta formativa, ovvero l'Exe-

cutiva Master in Cultura e Management del Vino che prevede il coinvolgimento di docenti esterni e l'implementazione e arricchimento dell'attività Seminari, Conferenze e Tirocini per il Corso di Laurea. Per conoscere i nostri *Visiting Professors*: [unisg.it/categorie-gastronomes/meet-our-visiting-professors/](https://unisg.it/categorie-gastronomes/meet-our-visiting-professors/)

# Il network UNISG: elemento distintivo della comunità di Pollenzo

“L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG) ha costruito nel tempo un solido e dinamico Network di Partner Strategici e Soci Sostenitori, una rete di aziende, istituzioni e realtà imprenditoriali che condividono i valori dell'ateneo e ne sostengono la missione. Questo ecosistema di collaborazione rappresenta un motore fondamentale per lo sviluppo di progetti innovativi, attività di ricerca e percorsi formativi incentrati sulla sostenibilità, la cultura del cibo e l'innovazione gastronomica.

Il Network UNISG si compone di aziende e organizzazioni che operano in diversi settori merceologici del Food System, accomunate dall'impegno di creare nuovi modelli di sviluppo sostenibile e rappresentano un elemento distintivo dell'ateneo. Grazie a queste collaborazioni, l'Università di Scienze Gastronomiche sviluppa e promuove iniziative che integrano la conoscenza accademica con l'esperienza concreta del mondo produttivo, generando un impatto positivo sulla società e sull'ambiente.

**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.**

**Silvio Barbero**

*Consigliere delegato per le relazioni con Enti e Imprese*

L'Ateneo coinvolge i suoi partner in tutte le attività, dalla ricerca alla formazione, sviluppando diverse iniziative di networking e una serie di specifiche attività.

I partner dell'Ateneo hanno la possibilità di sviluppare progetti su diverse tematiche come la sostenibilità alimentare, la biodiversità e l'innovazione gastronomica. Hanno la possibilità di usufruire di attività formative executive per formare professionisti capaci di rispondere alle sfide del settore agroalimentare, e utilizzare i laboratori dell'università entrando in contatto con il network di competenze composto da personale accademico, ricercatori, personale amministrativo, alumni e tanti professionisti della comunità di Pollenzo.

Il Career Center è a disposizione del Network UNISG per promuovere la ricerca di posizioni lavorative, e sviluppare progetti di inserimento lavorativo degli studenti UNISG.

I Sostenitori delle Borse di Studio, contribuiscono a rafforzare il programma di Diritto allo studio, che ha l'obiettivo di rendere sempre più inclusiva l'offerta didattica UNISG.

Pollenzo rappresenta un luogo di incontro dove imprese, istituzioni e comunità scientifica possono confrontarsi attraverso diverse iniziative legate alla didattica integrativa, a conferenze, workshop e tavole rotonde, tra cui incontri dedicati al Network dei sostenitori dell'ateneo.

Il Network fa parte integrante dell'ecosistema di Pollenzo: una comunità internazionale, unica e distintiva.



**Gabriele Cena**

*Ufficio Relazioni Esterne  
Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo*

**Il network di UNISG è una comunità in continua crescita ed un motore di innovazione che unisce il mondo accademico e produttivo per promuovere modelli di sviluppo sostenibile.**

# Il Sistema Pollenzo

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:**  
[agenziadipollenzo.com](http://agenziadipollenzo.com)



## 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.

**Per conoscere Slow Food:**  
[slowfood.it](http://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.

## 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:**  
[bancadelvino.it](http://bancadelvino.it)



## 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, sia in termini di categorie merceologiche differenti, che di dimensione e sviluppo di prodotti e soluzioni per il Food System.

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 influenzato - *e a sua volta influenza* - molti rami complementari. La dinamica descritta ha risvolti sia diretti che indiretti sul Network: in particolare, la diretta proporzionalità si manifesta soprattutto dal punto di vista economico, con relazioni commerciali che nascono grazie alla messa in rete delle imprese tra di loro, delle stesse con l'Università ed enti, o attraverso lo sviluppo di percorsi di ricerca che creano valore sul territorio anche realizzando progetti pilota di innovazione. Inoltre, in quattro eventi fieristici annuali, l'Ateneo ha costituito delle collettive per dare l'op-

portunità alle aziende del Network di partecipare attivamente nella promozione della loro realtà.

Indirettamente, poi, l'impatto positivo emerge fortemente nella sfera sociale e i valori e gli stessi sforzi di massimizzazione degli impatti rigenerativi attraverso la condivisione delle 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 cittadini del futuro, con uno sguardo innovativo. Oltre alla collaborazione con i gastronomi, enti e 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 nell'ambito della comunicazione. L'utilizzo dei laboratori dell'Ateneo per le attività di ricerca garantisce a enti e imprese la sicurezza di rivolgersi a un partner scientifico autorevole e sempre all'avanguardia sulle tematiche dell'enogastronomia orientata ad uno sviluppo sostenibile.

# Capitale relazionale: Il valore della rete

“ **L**'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo rappresenta pienamente il significato etimologico della parola “università”: un luogo di connessione, scambio e crescita collettiva, che supera i confini geografici e culturali per affrontare le grandi sfide globali legate al cibo. Con una comunità accademica composta per il 50% da studenti internazionali nei corsi di laurea e per quasi il 90% nei programmi di master, e un'offerta didattica erogata prevalentemente in lingua inglese, Pollenzo si afferma come un polo educativo globale, in grado di attrarre talenti, idee e prospettive da ogni parte del mondo.

**Simone Cinotto**

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



Il cibo è un linguaggio universale, un ponte che unisce culture e società, e le tematiche a esso collegate - dalla sicurezza alimentare alla sostenibilità ambientale, dalle pratiche agricole alla trasformazione industriale - richiedono un approccio internazionale e interdisciplinare. Per questo, l'Università ha sviluppato una rete globale di collaborazioni accademiche e operative, che spaziano dalla ricerca scientifica a programmi di scambio e progetti collaborativi con istituzioni prestigiose. Ad esempio: l'Università di Maastricht, con cui verrà realizzato un nuovo corso di laurea magistrale; New York University, University of Toronto e Indiana University, con cui sono stati

organizzati convegni congiunti e collaborazioni di ricerca; e le università che terranno loro corsi study abroad a Pollenzo - quest'anno il Borough of Manhattan Community College della City University of New York e la Chapman University. Queste relazioni consolidano il ruolo di Pollenzo come un autentico crocevia del sapere gastronomico, dove si elaborano soluzioni innovative per un sistema alimentare più equo e sostenibile.

La dimensione del viaggio didattico è un altro pilastro della didattica di Pollenzo. Grazie a tirocini e stage in tutto il mondo, gli studenti hanno l'opportunità di sperimentare in prima persona la diversità delle pratiche alimentari e di inserirsi in contesti lavorativi globali. Allo stesso modo, la rete degli alumni di

Pollenzo continua a crescere, creando connessioni professionali e umane che perdurano nel tempo e contribuiscono a rafforzare la missione dell'Ateneo.

Un ruolo fondamentale per lo sviluppo iniziale questa rete di relazioni è stato svolto da Slow Food e Terra Madre, movimenti con cui l'Università condivide valori e obiettivi. Attraverso questi

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

legami, Pollenzo non solo promuove la salvaguardia della biodiversità e delle culture alimentari tradizionali, ma si fa anche portavoce di un cambiamento sistemico che coinvolge agricoltori, produttori, ricercatori e attivisti a livello internazionale.

Nel presente e nel futuro, Pollenzo intende ampliare ulteriormente la sua rete di collaborazioni, rafforzando il dialogo con altre università, istituti di ricerca e organizzazioni globali. Questa espansione è parte integrante della sua missione educativa e scientifica: essere un catalizzatore di conoscenza, un punto di riferimento per il pensiero e l'azione, e un modello di università internazionale con radici solide ma uno sguardo costantemente rivolto al mondo.



# 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 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 stravolgimenti 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 impre-

se e istituzioni quanto nella formazione esterna anche rivolta agli alunni (lifelong learning).

Come anticipato, il presente Piano Strategico 2023-2027 muove dalla necessità di aggiornare il precedente Piano 2019-2023, la cui implementazione era stata fortemente condizionata dalla pandemia di Covid-19 e dalle conseguenti contingenze. Nell'ultimo triennio, infatti, alcune tendenze non completamente prevedibili si sono progressivamente 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.



UNISG  
PIANO STRATEGICO  
2023 - 2027

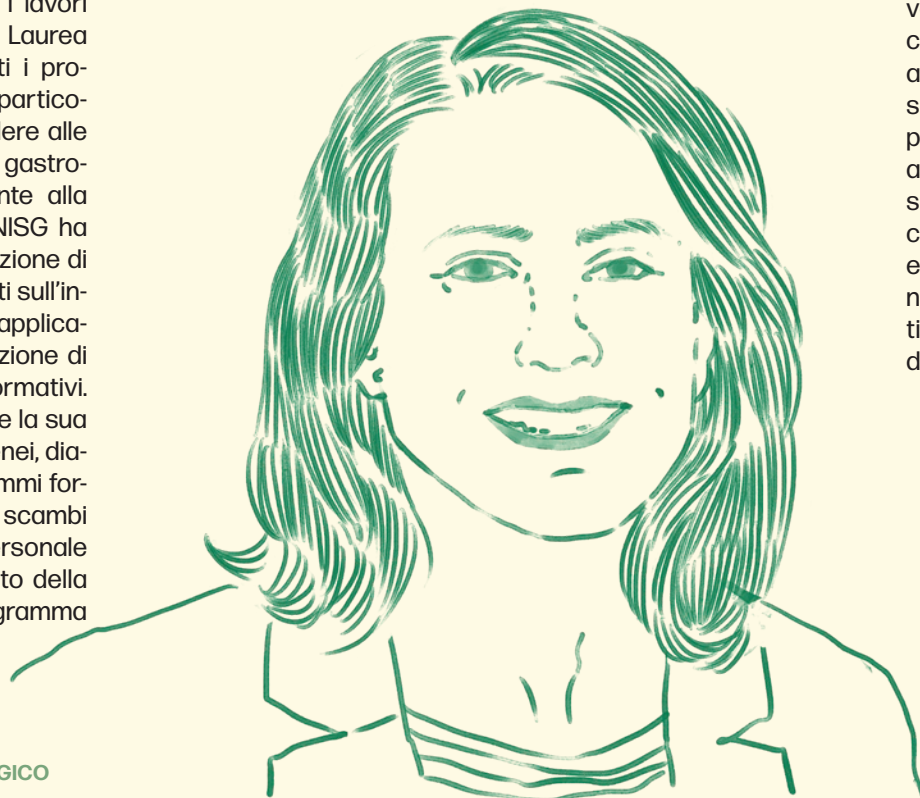
# Obiettivi strategici di Formazione, Ricerca, Terza Missione

“ Nel corso del 2024, l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo ha realizzato una serie di attività mirate a contribuire al raggiungimento degli obiettivi delineati nel Piano Strategico 2023-2027 nell'ambito della Formazione, Ricerca e Terza Missione.

Per quanto riguarda la Formazione, l'Università ha lavorato per rafforzare il proprio modello educativo, caratterizzato dall'interdisciplinarietà e dall'approccio sperimentale. Sono stati avviati i lavori di progettazione di nuovi corsi di Laurea Triennale e Magistrale e riveduti i programmi esistenti, con un focus particolare sui Master, al fine di rispondere alle esigenze emergenti del settore gastronomico, con attenzione crescente alla sostenibilità e all'innovazione. UNISG ha consolidato anche la sperimentazione di approcci didattici innovativi basati sull'integrazione di attività di ricerca applicata, viaggi didattici e la partecipazione di visiting professor nei percorsi formativi. L'Università ha intensificato anche la sua rete di collaborazioni con altri atenei, dialogando per lo sviluppo di programmi formativi congiunti e promuovendo scambi del personale docente e del personale tecnico-amministrativo a supporto della formazione nell'ambito del programma Erasmus+.

**Luisa Torri**

*ProRettrice  
Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo*



Nel campo della Ricerca, nel 2024 UNISG ha lavorato per consolidare la propria posizione di riferimento nelle scienze gastronomiche e nei sistemi alimentari sostenibili. È stata rafforzata la collaborazione con le università piemontesi, con la creazione del Centro di Studi e Ricerca sul Cibo Sostenibile per lo sviluppo di sinergie regionali mirate ad affrontare temi centrali come la sostenibilità e l'economia circolare. UNISG ha anche partecipato attivamente a progetti di ricerca finanziati da bandi europei e internazionali, incrementando la produzione di output scientifici. Per ulteriormente incrementare la qualità della ricerca, l'Università ha potenziato le risorse strutturali e il personale a supporto delle attività scientifiche, incentivando la produzione di studi innovativi a livello nazionale ed internazionale.

In ambito di Terza Missione, nel 2024 l'Università ha promosso l'innovazione e l'aumento della competitività dei sistemi alimentari, focalizzandosi sul trasferimento di conoscenze e competenze al settore imprenditoriale e al territorio. Sono state consolidate le sinergie con il network di imprese, incrementando le attività di consulenza e supporto all'innovazione. Inoltre, l'Università ha intensificato le sue iniziative di lifelong learning, offrendo corsi di aggiornamento e specializzazione a

professionisti, aziende ed enti pubblici e privati, rispondendo così alle esigenze di formazione continua del settore gastronomico. Sono stati sviluppati anche percorsi di formazione commissionata, rispondendo in modo più diretto alle esigenze specifiche del mercato del lavoro e delle imprese.

In sintesi, nel 2024, l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo ha dato concretezza a vari obiettivi del Piano Strategico 2023-2027. Le azioni specifiche intraprese in ambito formativo, di ricerca e di terza missione,

**La sinergia con altri atenei e imprese, a favore dell'innovazione della formazione, della qualità della ricerca e del rafforzamento del trasferimento delle conoscenze, ha contribuito a consolidare il ruolo di UNISG a livello internazionale e a generare un impatto positivo sul territorio e sulla società.**

attraverso l'innovazione dei corsi, l'incremento delle collaborazioni di ricerca internazionali e il rafforzamento delle attività di trasferimento delle conoscenze, hanno contribuito a consolidare il ruolo di UNISG come punto di riferimento nelle scienze gastronomiche a livello internazionale e a generare un impatto positivo sul territorio e sulla società.

# Didattica: offerta culturale

## 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, comprendendo tutte le fasi, dalla produzione al consumo. La chiave di volta di quello che può essere definito gastronomo è la profonda comprensione del cibo come valore e del suo ruolo importante nel creare e modellare la società.

Entrando nello specifico dell'offerta formativa dell'Ateneo, le ore di didattica erogata da parte di docenti, tra professori, ricercatori incardinati e visiting professor, sono state:

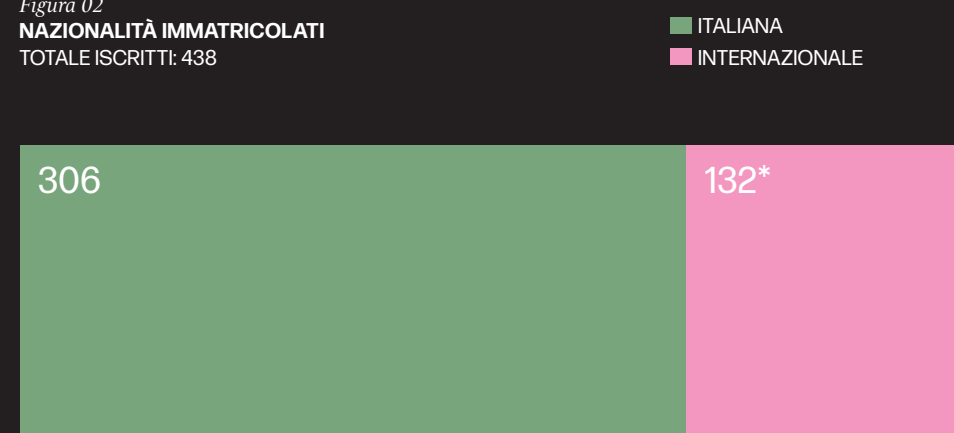
- **Anno solare 2024: ore 4.983**

Nello specifico, le ore di didattica erogate sono state distribuite come nella seguente tabella. Nell'anno 2024 non sono stati attivati due master (Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts e il Master in Wine & Spirits), le attività didattiche dei due corsi di Dottorato (Ciclo XXXVIII e Ciclo XXIX) si sono svolte in compresenza per le due classi e in generale sui master c'è stata una riduzione delle ore di docenza al fine di uniformare tutti i programmi di questo livello.

### Numero Corsi di Studio attivi: 8

- Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche
- Corso di Laurea Magistrale in Sustainable Food Innovation & Management
- 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
- Dottorato in Ecogastronomia, Scienze e Culture del Cibo

Figura 02  
NAZIONALITÀ IMMATRICOLATI  
TOTALE ISCRITTI: 438



### 132 STUDENTI/STUDENTESSE INTERNAZIONALI PROVENIENTI DA 47 PAESI

Arabia Saudita, Argentina, Australia, Austria, Bolivia, Brasile, Canada, Cina, Colombia, Corea Del Sud, Cuba, Danimarca, Ecuador, Estonia, Filippine, Finlandia, Francia, Germania, Giappone, Grecia, Hong Kong, India, Indonesia, Irlanda, Islanda, Israele, Norvegia, Nuova Zelanda, Paesi Bassi, Perù, Polonia, Portogallo, Regno Unito, Russia, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Stati Uniti D'america, Rep. Sudafricana, Svezia, Svizzera, Taiwan (Formosa), Thailandia, Turchia, Ucraina, Uganda, Venezuela.

Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche	2.097
Corso di Laurea Magistrale in Sustainable Food Innovation & Management	775
Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility/Master in World Food Studies	515
Executive Master in Cultura e Management del Vino	148
Master in New Food Thinking	484
Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts	272
Master in Agroecology and Food Sovereignty	151
Master in Food Culture, Communication & Marketing	478
Dottorato "Ecogastronomia, scienze e culture del cibo" XXXVIII/XXXIX	63

L'offerta didattica per l'Anno Accademico 2023/2024 è stata quindi così caratterizzata:

### Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche CFU 180 | Italiano e Inglese | ANNI 3

Questo corso a tutto tondo fornisce agli studenti e alle studentesse una comprensione interdisciplinare del cibo, a partire dalle molecole fino ai sistemi alimentari globali. Ponendo l'accento sull'apprendimento esperienziale, andiamo oltre la classica formazione frontale e portiamo fuori dall'aula la nostra didattica, avventurandoci in diversi viaggi didattici, laboratori pratici e progetti coinvolgenti sul campo.  
**Attivo dall'a.a. 2018/2019**

### Laurea Magistrale in Sustainable Food Innovation & Management CFU 120 | Inglese | ANNI 2

Il corso è pensato per la formazione di analisti, manager e consulenti di direzione specializzati nel settore del Food & Beverage con expertise di tipo analitico gestionali e una forte conoscenza dei prodotti e dei processi culturali legati al cibo. Dall'a.a. 2020/2021 la Laurea Magistrale è stata rinnovata, implementando gli aspetti legati alla sostenibilità e all'economia circolare.  
**Attivo dall'a.a. 2018/2019**

### MOGWFCM - Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility CFU 90 | Inglese | ANNI 1

Il corso è pensato per coloro che vogliono conoscere le diverse sfaccettature del mondo del cibo e capirne gli aspetti politici, economici, sociali, culturali e storici, con un forte focus sulle questioni culturali, identitarie e sui fenomeni della mobilità globale.  
**Attivo dall'a.a. 2018/2019**



**MNFT -  
Master in New Food Thinking  
CFU 90 | Inglese | ANNI 1**

Questo corso alimenta un equilibrio unico di intuizioni filosofiche e competenze artistiche intrecciate con la comprensione delle narrazioni culturali del cibo. L'aspirazione è quella di formare pensatori e curatori creativi che possano ridefinire il regno del cibo con la loro originalità in un panorama globale sempre più avvincente.

**Attivo dall'a.a. 2022/2023**

**MAGCA - Master of Applied  
Gastronomy: Culinary Arts  
CFU 90 | Inglese | ANNI 1**

Il corso è volto a formare professionisti della cucina in grado di analizzare il complesso mondo della gastronomia attraverso le lenti della ristorazione e di costruire sistemi alimentari sostenibili attraverso le arti culinarie.

**Attivo dall'a.a. 2019/2020**

**MFCCM - Master in Food Culture,  
Communication & Marketing  
CFU 90 | Inglese | ANNI 1**

Il corso è progettato per formare i futuri professionisti del settore alimentare quali figure chiave per la strategia di sviluppo del business di aziende del settore food.

**Attivo dall'a.a. 2005/2006**

**MAFS - Master in Agroecology  
and Food Sovereignty  
CFU 90 | Inglese | ANNI 1**

Il Master, realizzato nell'ambito del progetto di ricerca H2020 NEXTFOOD, offre un'esperienza formativa specializzata, dotando gli studenti delle competenze necessarie per affrontare le complessità dei sistemi agroalimentari sempre più dinamici a livello mondiale.

**Attivo biennialmente  
dall'a.a. 2020/2021**

**EMCMV - Executive Master  
in Cultura e Management del Vino  
CFU 40 | Italiano | MESI 10**

Un corso executive pensato e progettato per chi lavora nel mondo del vino o vorrebbe lavorarci, sente il bisogno di una preparazione specifica o di un aggiornamento delle sue competenze, ma si chiede come fare se manca il tempo per iscriversi a un corso tradizionale.

**Primo anno di attivazione**

**Dottorato in Ecogastronomia,  
Scienze e Culture del cibo  
XXVIII e XXXIX Ciclo**

Il Corso di Dottorato di ricerca interatteneo, insieme all'Università degli Studi di Torino, in "Ecogastronomia, Scienze e Culture del cibo" è un programma didattico e di ricerca multi e interdisciplinare attorno alle tematiche dell'alimentazione, della nutrizione e della gastronomia intesa in senso completo, secondo la celebre definizione di Brillat-Savarin: "tutto ciò che riguarda l'essere umano in quanto si nutre".

**Secondo anno di attivazione**

# Tirocini formativi

## Corsi di Studio

## N. Tirocini attivati nel 2024

■ % ESTERO

### Tirocini curriculari con crediti formativi

Corsi di Studio	N. Tirocini	% ESTERO
Tirocini curriculari con crediti formativi	0	100
▪ Corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche	29	6.8
▪ Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	36	19.4
▪ Master in Applied Gastronomy	21	33.3
▪ Master of Gastronomy	26	38.2
▪ Master in Food Culture, Communication and Management	20	45
▪ Master in New Food Thinking	12	50
▪ Master in Wine and Spirits	6	-

### Tirocini extracurriculari

▪ Corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche	1	-
▪ Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	2	-
▪ Master of Gastronomy	1	-
▪ Master in Food Culture, Communication and Management	3	-
▪ Master in Wine and Spirits	0	-

Totale

157



## Viaggi didattici

Il viaggio didattico rappresenta uno strumento educativo distintivo dell'Università di Scienze Gastronomiche, offrendo agli studenti un'opportunità unica di esplorare e approfondire le culture gastronomiche mondiali in modo originale. Questi viaggi si articolano attorno alle filiere di produzione, trasformazione, trasporto e consumo, attraverso un mix

di visite sul campo, workshop, incontri guidati e degustazioni. Tale approccio consente agli studenti di immergersi nella complessità delle culture gastronomiche di numerosi territori, arricchendo la loro comprensione in modo diretto e approfondito. Questa dimensione esperienziale si integra perfettamente con il percorso accademico svolto in aula, permettendo

di analizzare culture e processi alimentari in maniera concreta e personale. Grazie a queste esperienze sul campo, si completa l'approccio olistico che contraddistingue la visione e la missione dell'Università. I viaggi didattici sono resi possibili grazie al contributo delle comunità locali, nonché alla rete di Slow Food e Terra Madre, ma soprattutto anche grazie la rete degli Alu-

gni che sono sparsi in tutto il mondo. Questi network coinvolgono spesso piccole realtà gastronomiche, antropologiche ed economiche che, attraverso l'incontro con la comunità studentesca di Pollenzo, trovano nuove opportunità di crescita e arricchimento reciproco.





## Viaggi didattici in numeri: 2024

Il numero dei Viaggi didattici effettuati nel corso del 2024, comprensivo delle visite effettuate a singole realtà produttive, è pari a 86. Lieve flessione in termini numerici dovuta a ragioni di calendario: lo spostamento della data di inizio di alcuni corsi ha infatti fatto sì che i primi viaggi si tengano nel 2025, invece che nell'autunno 2024. Aumentano invece 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. Sale di conseguenza il numero di chilometri effettuati, diminuisce quello relativo alle destinazioni europee. Di seguito il dettaglio per i vari Corsi di Studio.

Figura 01  
NUMERO VIAGGI NEL 2023 E NEL 2024

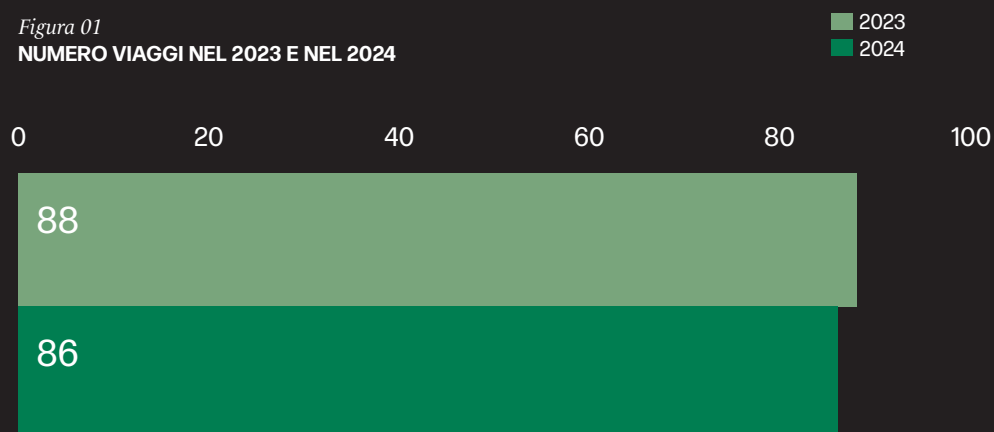


Figura 02  
NUMERO GIORNI DI VIAGGIO NEL 2023 E NEL 2024



### Corsi di Studio

### N. viaggi didattici nel 2024

### N. giorni di viaggio

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

Totale

**86**

**210**

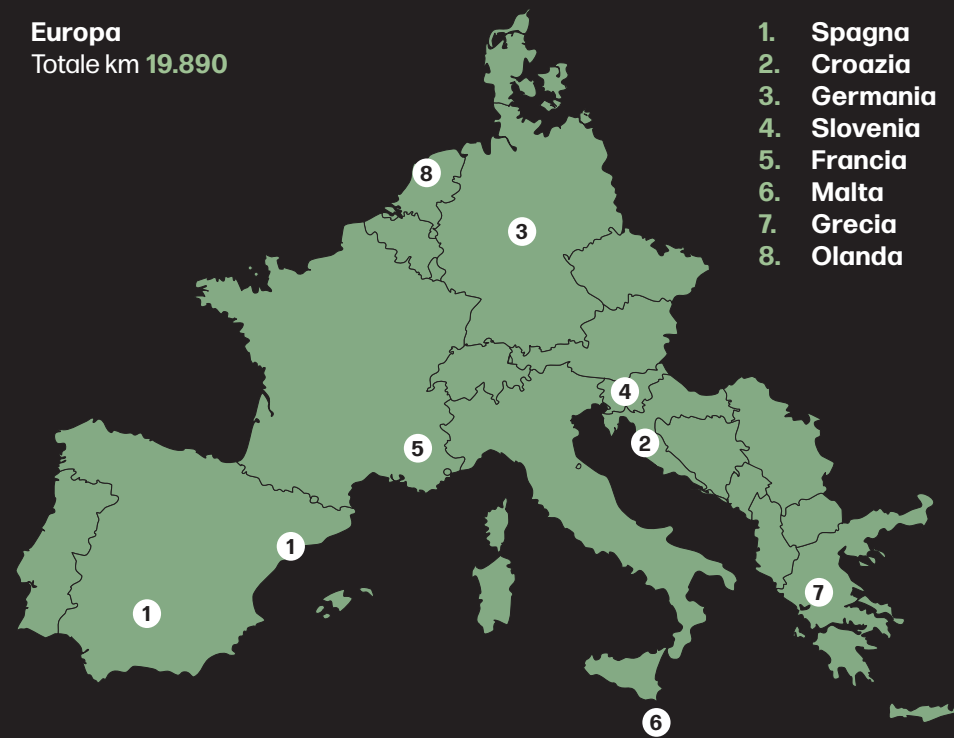
# Le destinazioni dei viaggi didattici 2024

**Italia**  
Totale km 33.852



1. Piemonte
2. Emilia
3. Abruzzo
4. Campania
5. Sicilia
6. Molise
7. Lombardia
8. Liguria
9. Puglia
10. Lazio
11. Toscana
12. Trentino
13. Veneto
14. Sardegna
15. Friuli
16. Val Chisone
17. Valvarrone
18. Valle d'Aosta
19. Val Varaita
20. Val Gerola
21. Valle Elvo

**Europa**  
Totale km 19.890



1. Spagna
2. Croazia
3. Germania
4. Slovenia
5. Francia
6. Malta
7. Grecia
8. Olanda

**Extra - Europa**  
Totale km 82.920



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

## Azioni e attività di orientamento

L'Ufficio Marketing e 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 per l'anno 2024 è stata portata avanti dall'Ufficio Orientamento e Recruitment e si è sviluppata, in particolare, tramite l'organizzazione di:

- **Giornate Aperte: 6 giornate dell'orientamento per potenziali studenti (4 in presenza e 2 online) per un totale di 248 partecipanti;**
- **Partecipazione a 14 fiere di orientamento, di cui 8 Italiane (1 online) e 5 internazionali (1 online);**
- **Giornate di orientamento a Pollenzo che hanno coinvolto 15 scuole.**
- **Svolto attività di orientamento in 11 scuole Italiane**
- **Tour personalizzati per 43 potenziali studenti;**
- **Siglati 4 nuovi accordi con Agenzie di Recruitment**



L'OPINIONE DEGLI STUDENTI SULLA DIDATTICA

## Qualità della didattica

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

Qui di seguito sono riportate le principali caratteristiche emerse.

### Corso di Laurea Insegnamenti/moduli attivati nell'anno 2023/2024 (esclusi gli insegnamenti a scelta) 35

#### Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche

Soglia	N. insegnamenti
<b>Eccellenza</b>	<b>23</b>
<b>Standard</b>	<b>6</b>
<b>Attenzione</b>	<b>5</b>
<b>Critica</b>	<b>1</b>

### Corso di Laurea Magistrale Insegnamenti/moduli attivati nell'anno 2023/2024 (esclusi gli insegnamenti a scelta) 27

#### Corso di Laurea Magistrale in Sustainable Food Innovation & Management

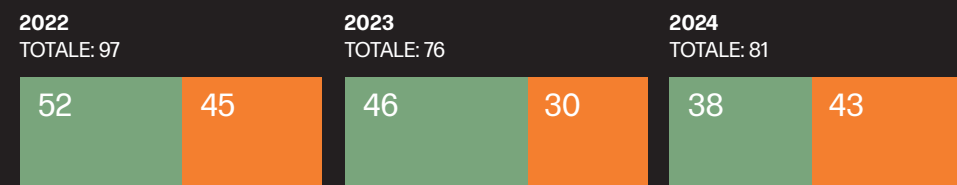
Soglia	N. insegnamenti
<b>Eccellenza</b>	<b>15</b>
<b>Standard</b>	<b>2</b>
<b>Attenzione</b>	<b>5</b>
<b>Critica</b>	<b>5</b>

## Laurearsi in UNISG

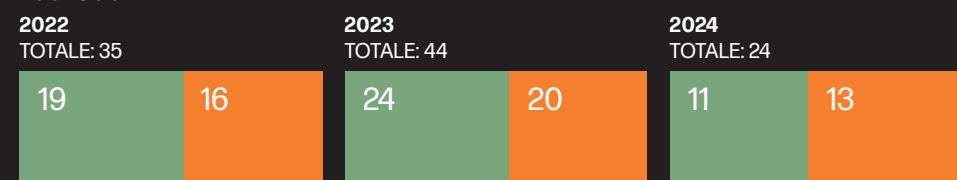
FEMMINE  
MASCHI

I numeri qui di seguito riportati suddividono i 225 studenti che hanno complessivamente acquisito un titolo di studio presso l'Università nell'anno solare 2023. Di questi il 30,6% di sesso maschile e il 69,4% di sesso femminile mentre dal punto di vista della provenienza degli studenti, sul totale, 50,7% studenti stranieri e 49,3% italiani.

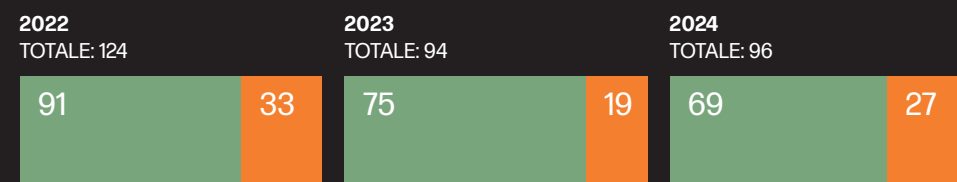
### Laureati LT



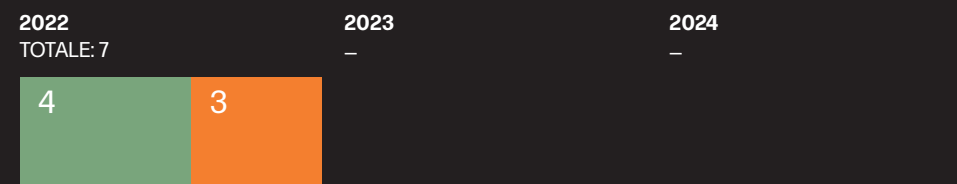
### Laureati LM



### Laureati Master



### Dottorati



263

225

201

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

Ogni anno, il Career Center dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche realizza un'indagine per esplorare e analizzare l'effetto del percorso di studi sulla situazione lavorativa dei laureati e, quindi, degli Alumni. I dati vengono raccolti attraverso un questionario anonimo. L'analisi della condizione occupazionale dei laureati viene condotta tramite interviste a 12 mesi dal conseguimento del titolo. Pertanto, la popolazione di riferimento dell'ultima rilevazione comprende **i laureati e diplomati di tutti i corsi dell'Ateneo nell'anno 2023**.

Il 57,3% dei laureati ha partecipato al questionario. Considerando complessivamente le risposte ricevute, il 76,74% degli intervistati risulta essere impegnato in attività lavorative, stage o praticantato, tutte con compenso economico.

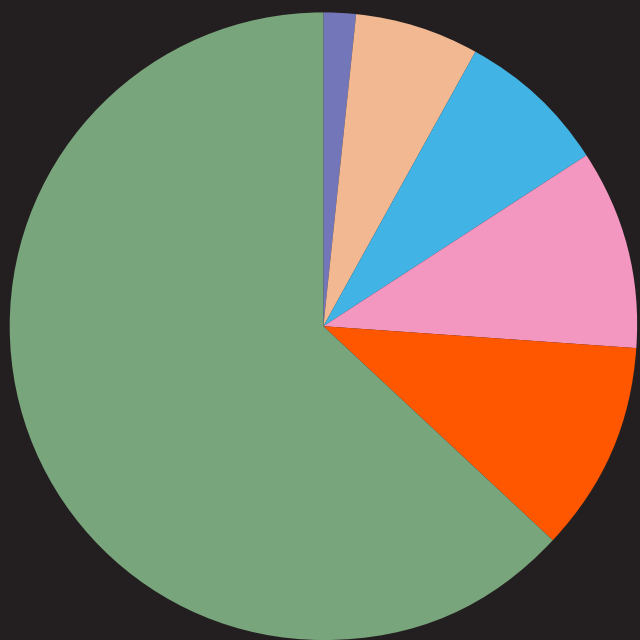
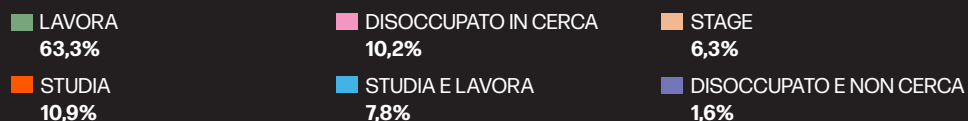
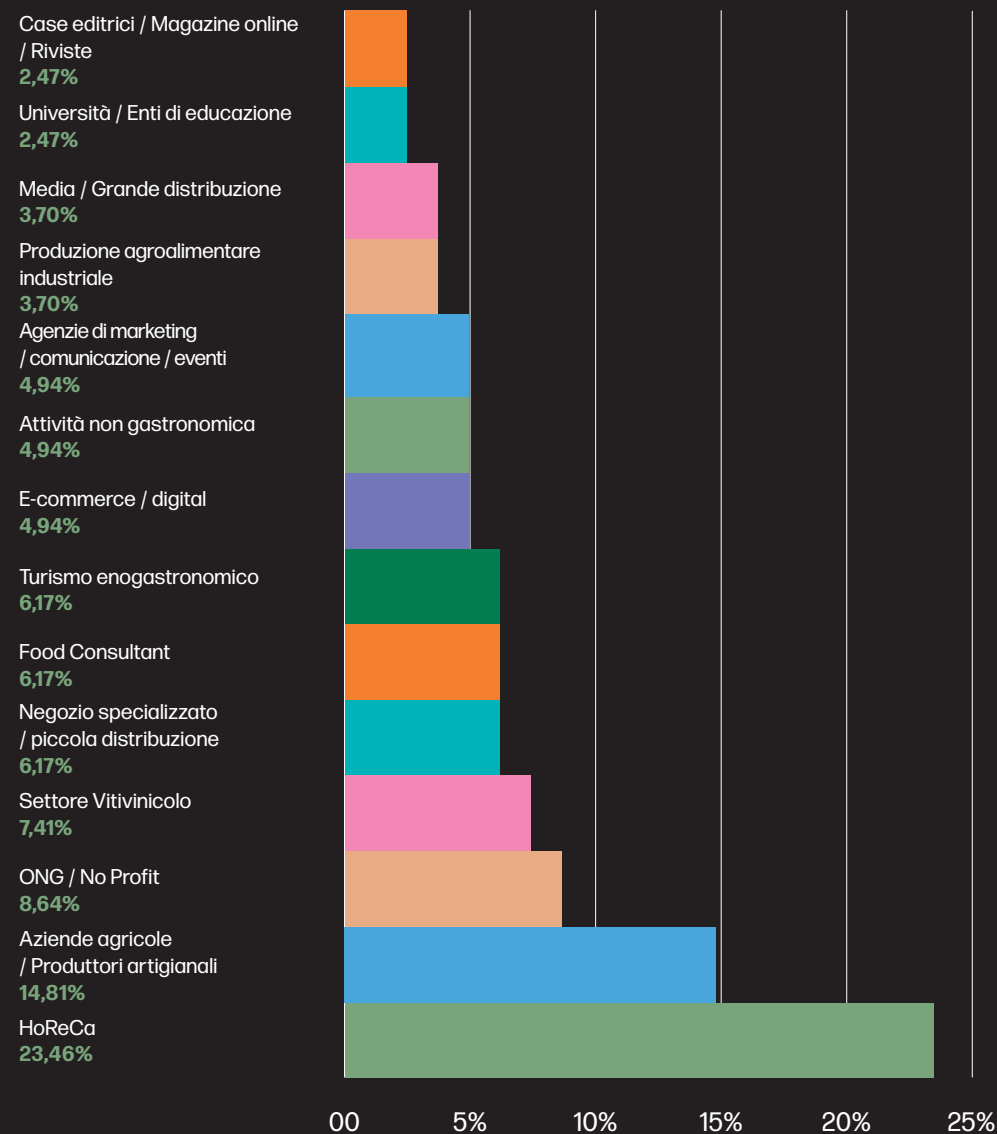


Figura 01



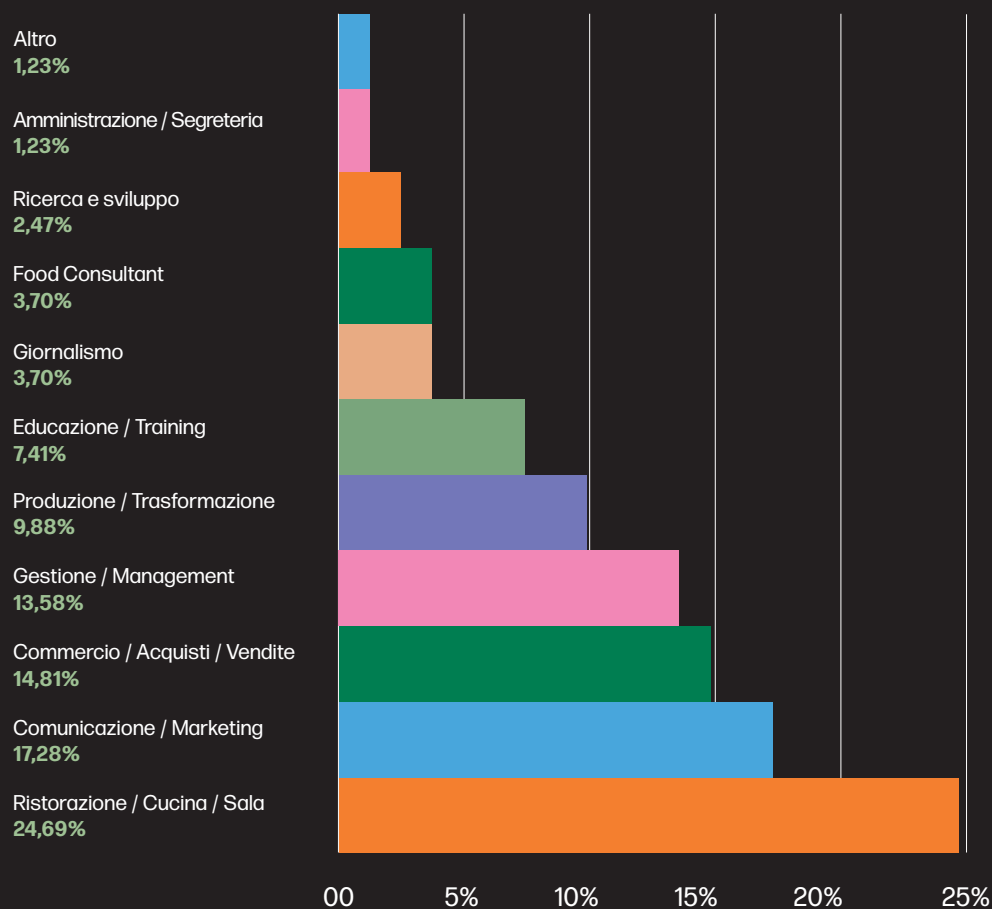
Analizzando nel dettaglio la situazione occupazionale anno dopo anno, emerge che il settore e la tipologia aziendale in cui operano gli intervistati è molto diversificato. Il 23,46% lavora nel settore che comprende Hotel - Restaurant - Catering (HoReCa), il 14,81% è impiegato presso aziende agricole o produttori artigianali, mentre l'8,64% in ONG o nel settore No Profit.

Gli altri intervistati sono impiegati in altre tipologie di aziende, come illustrato nel grafico seguente.

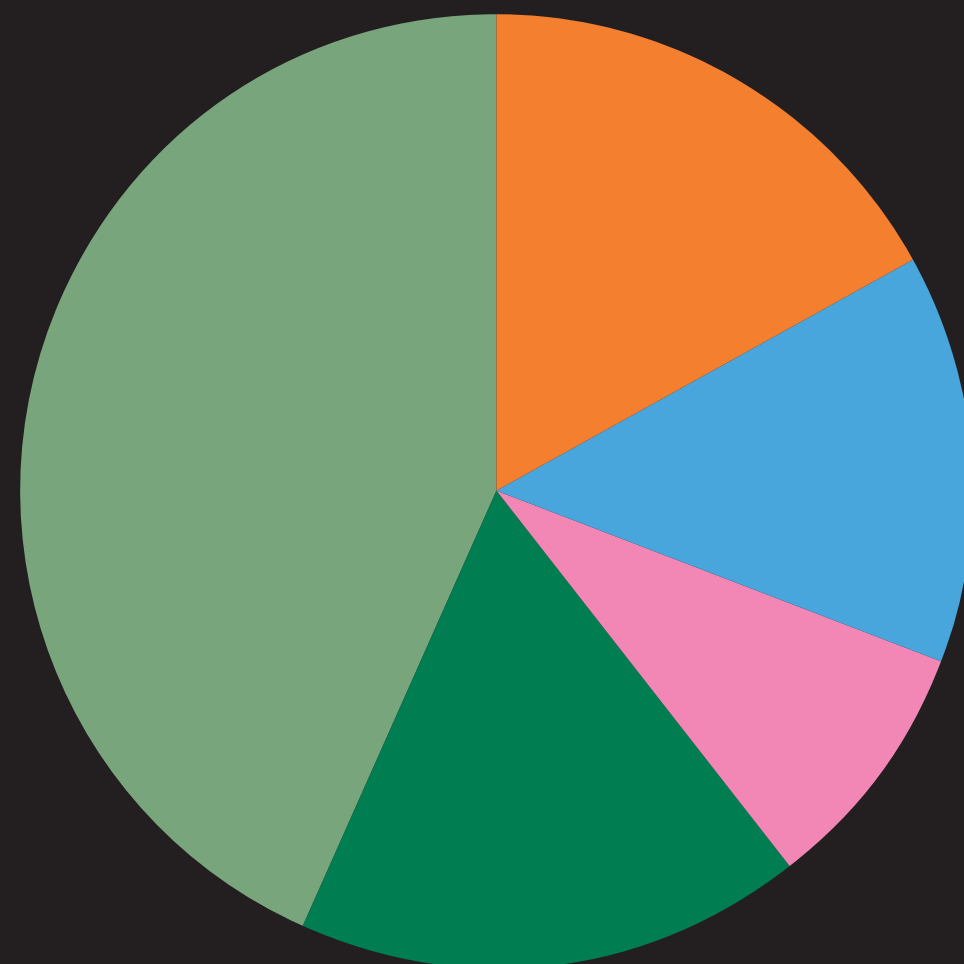
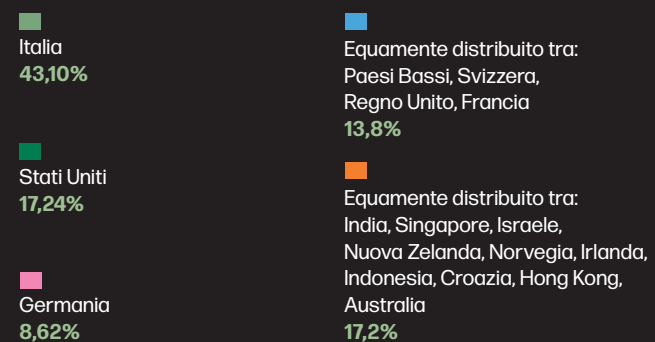


I principali settori aziendali e tipologia di occupazione con cui i nostri laureati lavorano sono rappresentati da Ristorazione/Cucina/Sala al 24,69% seguito da Comunicazione/ Marketing al 17,28% e Commercio/ Acquisti/ Vendite al 14,81%.

Le restanti tipologie sono indicate nel grafico sottostante.



In merito alla quota di intervistati che dichiara di trovarsi in stato di occupazione al momento della rilevazione, si evidenzia una distribuzione delle sedi lavorative principalmente sul continente europeo, di cui il 43,86% su quello italiano.



# La didattica come massima espressione del patto intergenerazionale su cui si fonda lo sviluppo sostenibile



“ Il concetto di sviluppo sostenibile è intrinsecamente complesso e multidimensionale, ma si fonda su un principio universalmente riconosciuto e chiaramente espresso nelle dichiarazioni del Rapporto Brundtland *“Our Common Future”* (1987): l’equità intergenerazionale. Questo principio afferma che lo sviluppo non deve compromettere la capacità delle generazioni future di soddisfare i propri bisogni, sottolineando la necessità di un equilibrio tra presente e salvaguardia del futuro.

Tra le missioni principali dell’Università, la didattica è forse l’ambito che meglio incarna la visione intergenerazionale dello sviluppo sostenibile. In tale contesto, la formazione non si limita alla mera trasmissione di conoscenze, ma diventa un mezzo per creare un legame tra passato, presente e futuro. La didattica si configura infatti come uno spazio privilegiato per il confronto intergenerazionale, dove il sapere accumulato dalle generazioni passate incontra i bisogni e le aspettative di quelle presenti e future. In questo spazio, gli studenti non sono solo destinatari di conoscenze, ma diventano attori di un

processo che unisce passato e futuro e in cui il presente, attraverso l’esperienza didattica, diventa il ponte che concilia le due dimensioni temporali.

Se questo discorso è applicabile in generale, esso trae ancora più forza nel contesto di Pollenzo, dove la missione dell’Università, espressa nello Statuto, è la “condivisione di conoscenze orientate alla sostenibilità, alla sovranità e alla difesa della biodiversità, [...] non solo con riguardo all’alimentazione ma come modello culturale generale. A tale fine, l’Università promuove la transizione verso modelli sociali ed economici sostenibili,

inclusivi, equi e democratici”. La direzione (il “cosa”) è quindi chiara e ben definita, mentre serve una riflessione sempre più profonda sui mezzi che occorrono per percorrerla (il “come”). La vera sfida consiste infatti nella comprensione di quali siano le modalità necessarie alla

quello delle politiche pubbliche - e i diversi ambiti - dalla società all’ambiente, dalla cultura alle scienze, dalla produzione al consumo. In quest’ottica, gli sforzi si stanno orientando verso l’ampliamento della nostra offerta formativa con l’ambizione di rispondere in modo sempre più preciso e specializzato alle sfide della transizione ecologica e della salute globale.

**Tra le missioni principali dell’Università, la didattica è forse l’ambito che meglio incarna la visione intergenerazionale dello sviluppo sostenibile. La didattica si configura infatti come uno spazio privilegiato per il confronto intergenerazionale, dove il sapere accumulato dalle generazioni passate incontra i bisogni e le aspettative di quelle presenti e future.**

didattica per saldare questo legame intergenerazionale ed elevarla pienamente al ruolo che le compete nell’era dello sviluppo sostenibile.

Relativamente al “cosa”, nel corso dell’ultimo anno, di fronte a sfide globali sempre più evidenti, il nostro Ateneo si è interrogato costantemente rispetto alla sua responsabilità formativa. L’offerta didattica, che è in continua evoluzione, è stata quindi perfezionata e integrata proprio per formare un ventaglio sempre più ampio di figure professionali che siano in grado di incidere positivamente sui diversi settori dei sistemi alimentari - da quello privato a

Riguardo al “come”, invece, c’è e ci deve essere sempre di più al centro della formazione la promozione del dialogo intra- e inter-generazionale nel senso più antico del termine: dià-lògos, ovvero discorso tra soggetti. In un’epoca in cui i progressi digitali e tecnologici rischiano di creare una distanza sempre più incolmabile tra docenti e studenti e all’interno delle due stesse categorie,

la necessità del dialogo riporta invece al centro la relazione tra soggetti come parte integrante della didattica. Questo implica la promozione di un ambiente di apprendimento che lasci spazio all’ascolto e a una comunicazione continua e reciproca, favorendo l’interazione, l’empatia e il coinvolgimento attivo di tutti nel pieno rispetto delle diversità. Se la dimensione comunitaria di Pollenzo è stata sin dall’origine particolarmente adatta e attenta alla promozione di questi aspetti, è essenziale che essa venga ulteriormente rafforzata e identificata come elemento distintivo capace di offrire l’autenticità della formazione basata sulla dimensione umana come alternativa alla crescente digitalizzazione e artificializzazione. È questo il modo in cui nella comunità di Pollenzo ci immaginiamo il “nostro futuro comune”.

**Donatella Saccone**

*Delegata alla Formazione  
Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo*

# Ricerca: nazionale e internazionale



## La ricerca e le sinergie sviluppate

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (UNISG) orienta la propria attività di ricerca verso l'avanzamento delle conoscenze e la promozione dell'innovazione nell'ambito degli studi gastronomici, in un contesto che valorizza la collaborazione a livello nazionale e internazionale. Questa visione si concretizza attraverso partenariati strategici con atenei, enti di ricerca, i partner istituzionali di UNISG, e altre realtà pubbliche o private, con cui l'Ateneo instaura accordi e convenzioni mirati a sostenere una sinergia tra le diverse competenze e risorse.

Le attività di ricerca in UNISG e sono orientate a perseguire i tre macro-obiettivi strategici delineati per la ricerca nel piano strategico UNISG 2023-2027:

- Promuovere ricerca imperniata nel documentare e analizzare le caratteristiche delle diversità alimentari e la loro natura dinamica e storica, così come la loro percezione a livello individuale e sociale, valorizzando e promuovendo anche gli attuali progetti identitari dell'Ateneo come Granai della Memoria e Arca del Gusto;
- Condurre ricerca e realizzare nuovi modelli e format di innovazione per il mondo delle imprese e delle istituzioni, in grado di implementare i principi della sostenibilità e dell'economia circolare nei diversi ambiti del foodscope;
- Sviluppare ricerca in grado di intercettare i bisogni delle comunità, incidendo sui paradigmi esistenti del sistema alimentare dominante e riportando al centro il benessere individuale e sociale.

Da questi macro-obiettivi discendono gli obiettivi strategici che orientano lo sviluppo della ricerca scientifica UNISG e la sua condivisione con il mondo esterno:

1. Accrescere l'impatto sui sistemi alimentari, anche sviluppando collaborazioni e scambi strutturati con altri Atenei e Istituzioni
2. Rafforzare il profilo internazionale dell'Ateneo
3. Consolidare il supporto alla ricerca di qualità

Per l'UNISG, la ricerca si concretizza attraverso:

- lo sviluppo di **proposte progettuali e progetti di ricerca** con enti, istituzioni e imprese italiane e internazionali sui temi del cibo come elemento chiave della transizione ecologica, della sostenibilità alimentare e dell'economia circolare;
- la produzione di **output di ricerca** in collaborazione con università ed enti internazionali;
- l'investimento in **dottorati e personale dedicato alla ricerca**, che formano le nuove generazioni di studiosi e innovatori;
- le **attività di disseminazione scientifica**, fondamentali per condividere conoscenze e risultati con la comunità accademica, gli stakeholder e la società nel suo complesso.

# La ricerca e la produzione scientifica

Nell'anno solare 2024, i 21 docenti di ruolo dell'Ateneo (di cui 14 professori e 7 ricercatori), gli assegnisti e i borsisti di ricerca hanno pubblicato complessivamente 107 prodotti di ricerca, tra articoli indicizzati Scopus/WoS, articoli in rivista classe A, monografie internazionali, monografie nazionali, curatele internazionali, curatele nazionali, capitoli in volumi internazionali e capitoli in volumi nazionali. Di seguito un prospetto di confronto rispetto al 2023.

Figura 01-02

■ RILEVANZA INTERNAZIONALE  
 ■ RILEVANZA NAZIONALE

Figura 01

NUMERO DI PUBBLICAZIONI 2023

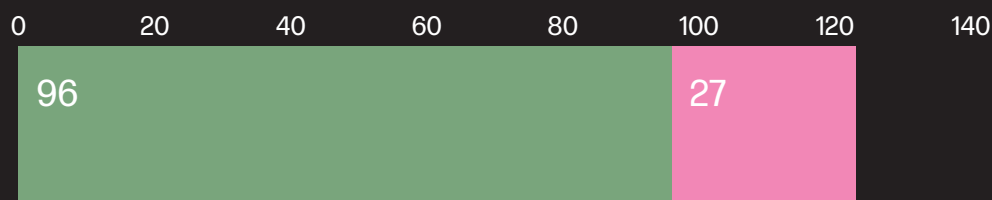
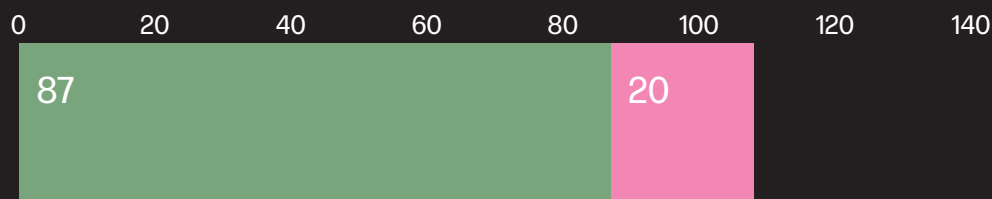


Figura 02

NUMERO DI PUBBLICAZIONI 2024



Le pubblicazioni totali sono passate in termini assoluti da 123 nel 2023 a 107 nel 2024, in leggera flessione, in particolare il numero di pubblicazioni internazionali è diminuito solo leggermente, passando da 96 a 87 e hanno subito un incremento in percentuale sul totale dal 78% all'81% sul totale.

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.

## Tipologie di pubblicazioni

## N. di pubblicazioni

2023

2024

▪ Indicizzati Scopus / WoS e Fascia A	71	68
▪ Monografie internazionali	1	4
▪ Monografie nazionali	2	3
▪ Curatele internazionali	3	1
▪ Curatele nazionali	6	2
▪ Capitoli in volumi internazionali	17	7
▪ Articoli in riviste scientifiche internazionali di prestigio non indicizzate	9	10
▪ Capitoli in volumi nazionali	14	12

Totale

123

107

# Progetti di ricerca e finanziamenti

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, nazionali, regionali o di fondazioni. Di seguito, vengono riportati gli 11 progetti UNISG che sono finanziati dall'Unione Europea, dal MUR e da enti regionali nell'anno 2024 (i progetti finanziati erano stati 12 nel 2023, 8 nel 2022 e 5 nel 2021).

## Progetti finanziati nel 2024

Bando	Progetto	Durata (mesi)	Referente
Internazionale Horizon Europe	<b>RELISH</b> - Re-imagining European Gastronomy Legacy through Innovation, Sustainability and Heritage	36	Simone Cinotto
Internazionale Eit food Education 2024	<b>EcoBite Delights</b> "Sustainable, inclusive, and affordable bakery and patisserie solid food"	9	Franco Fassio
Internazionale Horizon	<b>EthCsTwin</b> - Twinning of Ethnopharmacology and Computer Sciences to promote the saliency of Traditional Medicine resources of the Balkan Peninsula	36	Andrea Pieroni
Internazionale SMP-FOOD-2023-FW-STAKEHOLDERS-AG	<b>Scrap the Food Waste</b>	20	Luisa Torri
Internazionale Erasmus Edu2024	<b>AGRI-TOUR</b> The Agriculture-Tourism Alliance: From Farm to Fork applied in the Pacific Ocean	36	Paolo Corvo
Internazionale Bando Agroecology	<b>ALL-Facts</b> Agroecology Living Labs for accelerating transition	36	Paola Migliorini

Figura 01  
RILEVANZA DEI BANDI  
TOTALE BANDI 11



Bando	Progetto	Durata (mesi)	Referente
Nazionale Masaf	<b>GERMONTE5</b> Valorizzazione del Germoplasma del Piemonte attraverso la divulgazione	7	Paola Migliorini
Nazionale Bando OnFoods	<b>SusPlantIC4.5</b> Plant-Based, High-Quality and Functional Italian-style Ice Cream by synergizing Seasonality, Circular Economy, and Artificial Intelligence	16	Luisa Torri
Nazionale Masaf	<b>GERMONTE6</b> Valorizzazione della biodiversità Zootecnica del Piemonte	15	Paola Migliorini
Nazionale Bando Proben MUR	<b>S.A.M.B.A</b> Salute, Attività Motoria e Benessere in Accademia	12	Nicola Perullo
Regionale Fondazione CRC	<b>ACuMe</b> Atlante del cibo di Cuneo Metromontana	12	Franco Fassio

La Tabella seguente riassume invece i 31 progetti di ricerca in cui UNISG ha partecipato come partner o capofila nel corso del 2024, di cui 13 internazionali.

### Progetti in corso nel 2024

Bando	Progetto	Durata (mesi)	Referente
Internazionale Horizon Europe	<b>FEAST</b> - Food systems that support transitions to hEalthy And Sustainable dieTs	60	Luisa Torri
Internazionale H2020	<b>FUSILLI</b> - Fostering the Urban food System Transformation through Innovative Living Labs Implementation	48	Franco Fassio
Internazionale Horizon Europe	<b>HealthyW8</b> - Empowering healthy lifestyle behaviour through personalised intervention portfolios to prevent and control obesity during vulnerable stages of life	60	Michele Filippo Fontefrancesco
Internazionale Horizon Europe	<b>HUMUS</b> Healthy Municipal Soils	36	Paola Migliorini
Internazionale H2020	<b>RADIANT</b> ReAlisingDynamlc vAlue chaiNs for underuTilised crops	48	Paola Migliorini
Internazionale H2020	<b>SF4C</b> School Food for Change	48	Franco Fassio
Internazionale Eit food Education 2024	<b>EcoBite Delights</b> "Sustainable, inclusive, and affordable bakery and patisserie solid food"	9	Franco Fassio
Internazionale Horizon	<b>EthCsTwin</b> - Twinning of Ethnopharmacology and Computer Sciences to promote the saliency of Traditional Medicine resources of the Balkan Peninsula	36	Andrea Pieroni

Bando	Progetto	Durata (mesi)	Referente
Internazionale SMP-FOOD-2023-FW-STAKEHOLDERS-AG	<b>Scrap the Food Waste</b>	20	Luisa Torri
Internazionale Erasmus +	<b>ProEnGaT</b> - Promoting Entrepreneurship and Gastronomy Tourism	26	Michele Filippo Fontefrancesco
Internazionale PRIMA	<b>SAFWA</b> - Best Integrated Pest Management for Safe Water	36	Michele Filippo Fontefrancesco
Internazionale PRIMA	<b>STAPLES</b> - STable food Access and Prices and Lower Exposure to Shocks	36	Donatella Saccone
Internazionale Crea Media	<b>Food on Film</b>	27	Dario Leone
Nazionale PRIN	<b>Dell'Origine.</b> Identità, autenticità e contraddizioni del cibo	36	Michele Antonio Fino
Nazionale PRIN	<b>TT</b> Transatlantic Transfers: The Italian Presence in Post-War America	36	Simone Cinotto
Nazionale PRIN	<b>COLTA</b> Collettivi a tavola	24	Nicola Perullo
Nazionale PRIN - PNRR 2022	<b>GOLA</b> Gastronomic Culture	24	Nicola Perullo
Nazionale PNRR	<b>NODES</b> - Nord Ovest Digitale E Sostenibile	36	Luisa Torri
Nazionale PNRR	<b>CEFW</b> - Circular Economy For Wine	15	Franco Fassio
Nazionale PNRR	<b>DMD</b> - Digital Mediterranean Diet	14	Luisa Torri
Nazionale Masaf	<b>GERMONTE5</b> Valorizzazione del Germoplasma del Piemonte attraverso la divulgazione	7	Paola Migliorini

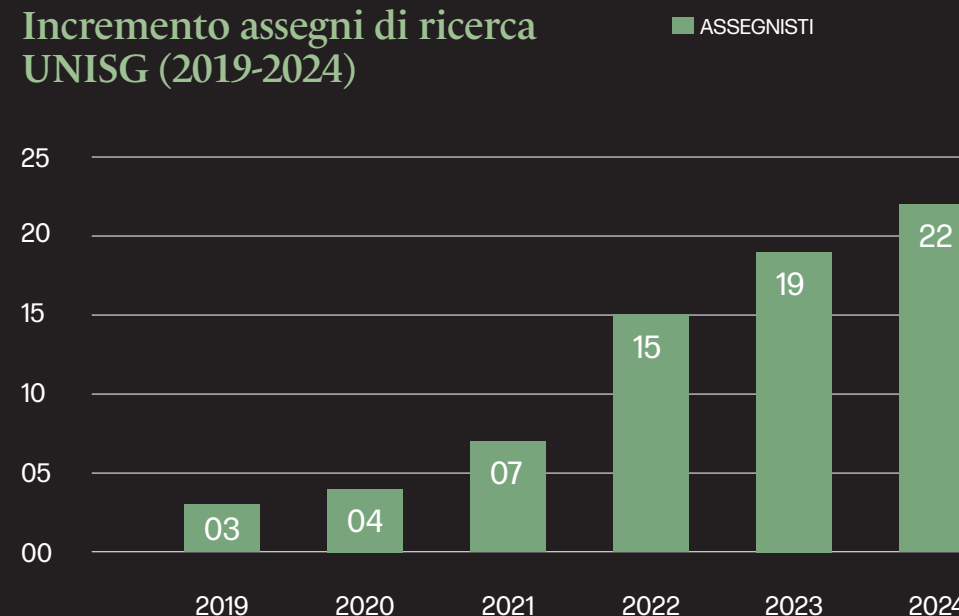
Bando	Progetto	Durata (mesi)	Referente
Nazionale OnFoods	<b>SusPlantIC4.5</b> Plant-Based, High-Quality and Functional Italian-style Ice Cream by synergizing Seasonality, Circular Economy, and Artificial Intelligence	16	Luisa Torri
Nazionale Masaf	<b>GERMONTE6</b> Valorizzazione della biodiversità Zootecnica del Piemonte	15	Paola Migliorini
Nazionale Bando Proben MUR	<b>S.A.M.B.A</b> Salute, Attività Motoria e Benessere in Accademia	12	Nicola Perullo
Regionale PSR Regione Liguria	<b>Una manciata di grano</b>	24	Paola Migliorini
Regionale PSR Regione Liguria	<b>Dal seme al piatto 1</b>	24	Paola Migliorini
Regionale PSR Regione Liguria	<b>Dal seme al piatto 2</b>	24	Paola Migliorini
Regionale PSR Regione Sicilia	<b>CINISARA</b> - Cinisara's Chain	12	Maria Piochi
Regionale Regione Piemonte	<b>MCO - Memorie di Chef e di Osti</b>	12	Gabriele Proglione
Nazionale AICS 2021	<b>In cibo Civitas</b>	24	Franco Fassio
Regionale Fondazione CRC	<b>ACuMe</b> Atlante del cibo di Cuneo Metromontana	12	Franco Fassio

Dal 2020, l'ufficio Ricerca ha adottato la strategia di partecipare ad eventi online di brokerage e matchmaking per i bandi europei (in particolare per la programmazione 2021-2027 Horizon Europe) al fine di partecipare a partenariati di Ricerca rilevanti a livello internazionale. Ciò ha permesso incontri bi o multilaterali con decine di realtà europee (Università, Centri di Ricerca, istituti e realtà pubbliche e private, ONG, start-up, etc.).

Nel 2024 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 2023-2027. Nel corso del 2024 sono state presentate in totale 38 proposte progettuali, 9 delle quali sono state finanziate e 6 sono ancora in fase di valutazione (dati aggiornati al 29/1/2024).

Parallelamente, il finanziamento di progetti di ricerca ha contribuito significativamente all'ampliamento del personale dedicato alle attività di ricerca. Nel 2024 sono stati reclutati 22 assegnisti di ricerca finanziati tramite progetti, segnando un lieve incremento rispetto al 2023. Sempre nel corso del 2024, sono stati attivati 10 contratti di collaborazione occasionale e oltre 30 incarichi di consulenza specialistica, rafforzando ulteriormente le competenze a supporto delle iniziative di ricerca.

### Incremento assegni di ricerca UNISG (2019-2024)



# UNISG, ricerca e SDGs (2024 vs 2023)

Le iniziative di Ricerca si configurano come strumenti chiave per favorire il progresso sociale e culturale, ponendo particolare enfasi sulla celebrazione della diversità come valore fondamentale. L'approccio metodologico adottato dall'Ateneo sottolinea l'importanza della pari dignità tra il sapere scientifico e le conoscenze tradizionali, custodite dalle comunità locali, integrandole in un quadro multidisciplinare capace di offrire soluzioni concrete e innovative alle sfide poste dalla crisi ambientale globale. Parallelamente, la ricerca dell'UNISG si propone di contribuire alla definizione di nuovi scenari occupazionali, in linea con le esigenze emergenti della società contemporanea.

Le attività di ricerca UNISG affrontano le grandi sfide globali, in linea con i pilastri degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) delle Nazioni Unite. Dal 2022, per ogni progetto di ricerca sviluppato, gli SDGs pertinenti sono stati identificati e resi pubblici sul sito web di Ateneo, permettendo così un monitoraggio trasparente e costante del contributo della Ricerca UNISG al raggiungimento di questi traguardi.

Come nel 2023, i 31 progetti di ricerca attivi nel 2024 hanno contribuito in maniera significativa in particolare ai seguenti obiettivi:

**Goal 12**  
Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo:

**77%** **81%** nel 2023  
**78%** nel 2022

**Goal 3**  
Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età:

**71%** **58%** nel 2023  
**48%** nel 2022

**Goal 13**  
Promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere il cambiamento climatico:

**52%** **55%** nel 2023  
**48%** nel 2022

**Goal 2**  
Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile:

**42%** **55%** nel 2023  
**57%** nel 2022

**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:

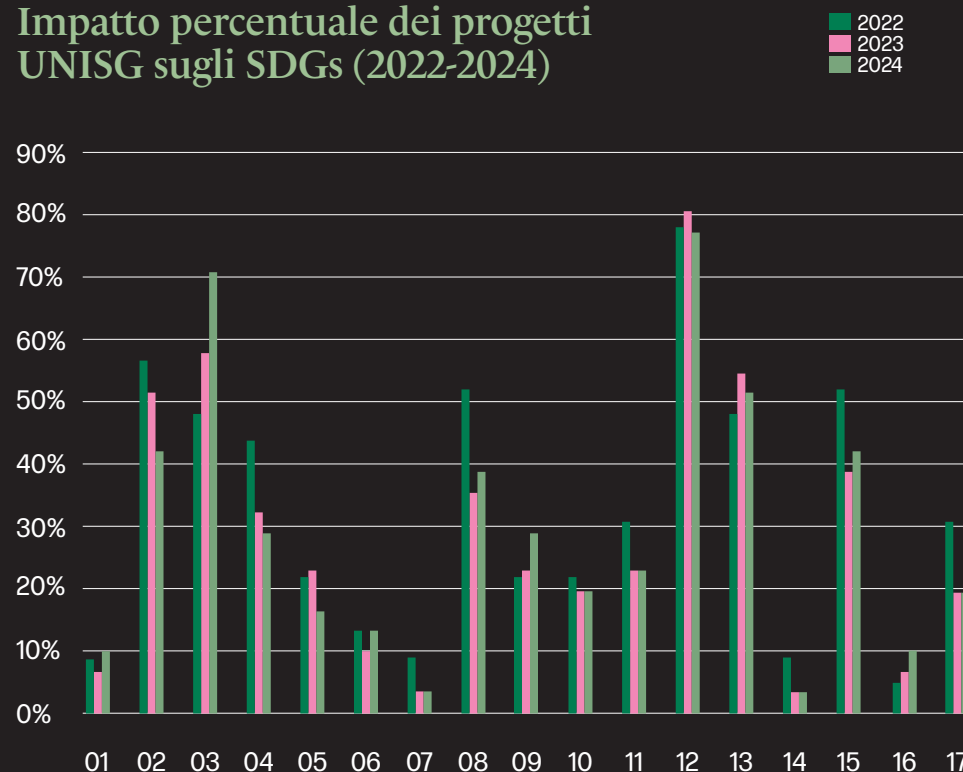
**42%** **39%** nel 2023  
**52%** nel 2022

**Goal 8**  
Incentivare una crescita economica, duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti:

**39%** **35%** nel 2023  
**52%** nel 2022

L'impatto dei progetti di ricerca su tutti gli SDGs riflette l'approccio sistemico alle sfide complesse della modernità, a cominciare dal cambiamento climatico. Rispetto agli anni precedenti è evidente l'aumento dei progetti che contribuiscono al raggiungimento dell'obiettivo 3 (Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età), in sintonia con l'approccio One Health, orientato a preservare la salute dell'Umanità e del Pianeta.

## Impatto percentuale dei progetti UNISG sugli SDGs (2022-2024)



# La ricerca UNISG per la sostenibilità dei sistemi alimentari del futuro

“ **N**egli 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 riguardanti il cambiamento climatico, la perdita di biodiversità, l'inquinamento e l'esaurimento delle risorse naturali, la cosiddetta “transizione ecologica”, di cui la nostra università si fa carico nella sua missione. Il cibo, essendo uno dei bisogni fondamentali dell'umanità, è al centro di queste trasformazioni perché elemento chiave per garantire un futuro vivibile per il pianeta e per le generazioni future. Il sistema alimentare globale è infatti uno dei maggiori contributori alle emissioni di gas serra, alla deforestazione e al degrado del suolo, al depauperamento delle falde acquifere e delle biologie marine. Inoltre, circa un terzo del cibo prodotto nel mondo viene sprecato, mentre ancora milioni di persone soffrono la fame.

Questa dicotomia ha reso evidente la necessità di mettere la ricerca al servizio di come ripensare il modo in cui produciamo, distribuiamo e consumiamo il cibo. Inoltre, la ricerca sulla sostenibilità nel settore alimentare non



riguarda solo la riduzione degli impatti ambientali, ma anche la promozione di equità e coesione sociale, la valorizzazione delle economie locali e la salvaguardia della salute umana.

In questo contesto, lo studio interdisciplinare ha assunto un ruolo cruciale e la ricerca che Pollenzo ha affrontato negli ultimi anni è stata concepita per dare una risposta a tutto questo.

**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 riguardanti il cambiamento climatico, la perdita di biodiversità, l'inquinamento e l'esaurimento delle risorse naturali, la cosiddetta “transizione ecologica”, di cui la nostra università si fa carico nella sua missione.**

**Andrea Pieroni**

*Delegato per la Ricerca  
Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo*

Le diverse aree di ricerca di UNISG contribuiscono in modo poliedrico a questa missione e hanno coinvolto sempre di più giovani ricercatori e studenti, attraverso continue intersezioni con la didattica. Mentre l'area di ricerca infulcrata sulla parola chiave Ambiente analizza il rapporto bidirezionale tra uomo e ambiente declinato in ambito gastronomico, per esempio guardando agli effetti dei sistemi ecologici e dei loro cambiamenti sulla

cultura gastronomica e sui comportamenti alimentari, alla relazione tra ambiente urbano e rurale, all'applicazione dell'agro-ecologia ed alle relazioni tra cibo e spazio e paesaggio, l'area di ricerca Percezione e Qualità studia i fattori socio-culturali, storico e ambientali, fisiologici e genetici che influenzano la percezione del cibo, anche attraverso diversi approcci: da quello filosofico-estetico a quello delle scienze sensoriali e comportamentali, dalle neuroscienze cognitive e il neuromarketing alle scienze

psicologiche e dei consumatori. Infine, l'area di ricerca impermeata sulla parola chiave Mobilità si focalizza sullo studio degli impatti storici, sociali ed economici dello spostamento di gruppi di persone, beni - inclusi ingredienti e cibi -, capitali, ideali e immaginari che impattano sui sistemi alimentari, sui patrimoni gastronomici, sulle cangianti cucine della migrazione e delle diaspore. Dobbiamo fare di più e meglio, coinvolgendo di più le imprese in questa sfida e spingendo sull'ulteriore internazionalizzazione della ricerca pollentina. Gli anni avvenire ci diranno se abbiamo seminato bene.

# Terza Missione: disseminazione e impatto sociale

## 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:

- 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.

### 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 2024 sono stati sviluppati 46 progetti commissionati da Enti e Imprese.

Tra i principali svolti nel 2024 si citano:

#### Andriani

Con l'azienda sono stati portati avanti due progetti. Il primo, coordinato dalla Food Communication Agency ha avuto l'obiettivo, Attraverso briefing, workshop creativi con studenti internazionali e analisi condivise, di supportare l'azienda nella creazione del proprio manifesto di valori. Parallelamente grazie al Pollenzo Food Lab, dietologi e dietisti, è stato portato avanti un assessment nutrizionale delle formulazioni di pasta FELICIA al fine di creare uno strumento utile a guidare l'ideazione di ricette di piatti unici bilanciati bilanciate con i prodotti dell'azienda.

#### Barilla

Progetto finalizzato all'individuazione di nuovi formati di pasta attraverso lo studio della percezione sensoriale dei consumatori.

#### Ferrero

Sono proseguiti i lavori per l'ampliamento dell'hub Pane e Nutella, curando i contenuti su storia, tradizioni, abbinamenti dei pani. UNISG ha inoltre supportato l'azienda per l'iniziativa digital "Candida il tuo pane" stilando le linee guida per la selezione delle candidature dei consumatori. UNISG, inoltre, ha continuato ad avere un ruolo centrale a garanzia dell'autenticità gastronomica nei materiali di comunicazione, nello specifico, per la realizzazione dello spot TV che ha coinvolto panettieri di quattro regioni italiane.

#### Wilden

Progetto biennale, denominato HERBPRESS, finanziato su bando competitivo NODES Spoke 7; UNISG è stata inserita come Organismo di Ricerca e si occupa della creazione di nuove miscele attraverso la selezione degli ingredienti, il loro bilanciamento e prototipazione delle stesse.

#### Weco

Progetto finalizzato all'individuazione di nuovi formati di pasta attraverso lo studio della percezione sensoriale dei consumatori.

#### Magazzini OZ

UNISG, attraverso il Pollenzo Food Lab, si è occupata della progettazione del sistema gastronomico della Fondazione OZ, ottimizzando flussi, processi e spazi, minimizzando gli sprechi di risorse e organizzando un servizio efficiente.

#### CIRFOOD

UNISG, attraverso il Pollenzo Food Lab, si è occupata di creare il modello gastronomico e di individuare i principi alla base di un concept di offerta plant based dell'azienda, fornendo così riferimenti teorici e indicazioni operative utili alla loro proposizione.

#### Farchioni

Sviluppo di cinque ricette con contenuti testuali e visivi, incluse fotografia, food styling e post-produzione. Adattamento per campagne social e utilizzo B2B e B2C. Realizzazione di un video animato di 60" con voice-over per comunicare il valore del progetto e supportare il lancio del prodotto.

#### DT Global

In collaborazione con le Camere di Commercio di Torino, Bolivia e Colombia, UNISG ha realizzato un Libro Bianco per promuovere la sostenibilità nel settore agroalimentare. Il documento raccoglie metodologie, best practices ed esempi concreti per supportare lo sviluppo di servizi innovativi. Strutturato come strumento operativo per istituzioni e imprese, il White Book fornisce linee guida, casi di studio e contatti utili, facilitando la transizione sostenibile del comparto agroalimentare.



### Citynews

Realizzazione di contenuti di comunicazione sulla PAC attraverso interviste video e un prodotto editoriale. Coinvolgimento di docenti ed esperti del network UNISG per offrire approfondimenti sul tema. Produzione di materiali ottimizzati per diversi canali, con un focus sull'innovazione nel settore agricolo e sul valore della PAC per i suoi stakeholder.

### S. Bernardo

Progetto realizzato dalla Food Communication Agency finalizzato alla creazione di contenuti editoriali e video relativi all'Acqua S. Bernardo e il suo legame con le ricette del territorio, nello specifico dei Borghi più Belli d'Italia.

### Fondazione CRC

Progetto finalizzato a indagare il tema dell'imprenditorialità familiare in provincia di Cuneo, con focus su iniziative giovanili e femminili attraverso la creazione di un database di imprese familiari del territorio, l'analisi delle caratteristiche distintive dei loro modelli di business e delle strutture di governance, nonché l'elaborazione di raccomandazioni strategiche finalizzate a preservare la competitività e la continuità delle imprese familiari del territorio.

### DGS S.p.A. e Idee in fuga

#### Cooperativa e ZOE di Lerda Roberto e Lerda Paolo

Progetto, denominato Be4HOPes, finalizzato alla creazione di un sistema integrato di tracciabilità e certificazione della filiera del luppolo, basato su tecnologia blockchain. Il progetto è stato finanziato su bando competitivo NODES Spoke 7; UNISG è stata inserita come Organismo di Ricerca e si è occupata dell'analisi di impatto sociale del progetto.

### BEF Biosystem

Progetto, denominato Uovo Circolare, finalizzato alla valorizzazione dei sotto-

prodotti alimentari per l'allevamento di larve destinate all'alimentazione di galline ovaiole e alla successiva produzione e commercializzazione di uova. Il progetto è stato finanziato su bando competitivo NODES Spoke 7; UNISG è stata inserita come Organismo di Ricerca e si è occupata, della mappatura di realtà agroindustriali e dei relativi sottoprodotti, della valutazione del grado di accettabilità e del gradimento da parte del consumatore delle uova ottenute dalla nuova filiera.

### Fondazione Cariplo

Il Progetto SMAQ Minadùr è finalizzato allo sviluppo e alla valorizzazione della filiera del formaggio OI Minadùr e della comunità di Dossena. Il progetto vede UNISG come partner di CNR-ISPA; in particolare, si è occupata delle attività di analisi del contesto, di formazione della comunità, della definizione del progetto di valorizzazione territoriale, della relativa realizzazione e valutazione di impatto.

### Rovagnati

Sono proseguite le attività di supporto al CSR Team nella definizione delle direttrici di sviluppo dell'area e all'individuazione di iniziative implementabili. Le attività progettuali hanno riguardato anche l'analisi sensoriale con test comparativi e lo studio di foodscape regionali italiani per selezionare prodotti tipici in abbinamento al Gran Biscotto. I contenuti realizzati sono stati utilizzati dall'azienda per un progetto di comunicazione e di divulgazione su prodotti agroalimentari locali.

### Camera di Commercio di Torino

Prosecuzione dell'affiancamento sul progetto SAVOR da parte della Food Communication Agency attraverso lo sviluppo di un programma di comunicazione per quattro aziende aderenti, includendo brand strategy, copywriting, photoshooting e la consegna di materiali dedicati. In collaborazione con il Circolo

del Design di Torino, è stato sviluppato un programma di analisi del packaging per due aziende. Realizzazione di schede descrittive per 25 nuove aziende, con testi aziendali e di prodotto in inglese, per valorizzarne l'identità. Sviluppo di un prodotto editoriale digitale che raccoglie i casi di studio elaborati, offrendo un supporto strategico alle imprese agroalimentari per la crescita e l'internazionalizzazione.

### Fiere di Parma

Organizzazione e gestione di tour tematici per buyer durante la manifestazione Cibus.

### Comune di Melpignano (LE)

Nell'ambito del Bando Borghi, co-progettazione del Master in Gastronomie territoriali sostenibili e Food Policies, organizzazione di lectio magistralis, organizzazione del viaggio didattico per studenti di UNISG e del Master, messa a terra della prima Summer School di Melpignano, realizzazione di 10 video interviste destinate al progetto Granai della Memoria.

## Il Laboratorio di Sostenibilità ed Economia Circolare

Il Laboratorio di Sostenibilità ed Economia Circolare di UNISG ha 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.

Nel corso dell'anno 2024, il laboratorio ha continuato la sua attività di coordinamento dell'Equipe Scientifica formata da importanti enti di ricerca, imprese e atenei italiani, come la Stazione Zoologica Anton Dohrn, il CNR-IAS, l'Università di Messina, l'Università di Palermo, l'Università di Cagliari e WSP Italia, con cui si sono consolidate le partnership e metodologie di lavoro integrate.

Il lavoro di coordinamento ha permesso di portare avanti progetti multidisciplinari complessi e di consegnare 5 Studi di Impatto Ambientale per parchi eolici offshore galleggianti.

L'impegno del Laboratorio si è esteso anche allo studio più dettagliato dei potenziali impatti sociali degli impianti, ai processi di stakeholder engagement e al coinvolgimento delle comunità locali.

Il Laboratorio si è fornito quest'anno di nuova attrezzatura scientifica di microscopia ottica quali un microscopio Leica DM750 ed uno stereomicroscopio Leica Ivesta 3 entrambi collegabili a videocamera per la cattura di immagini digitali e per lo studio della biodiversità.

Grazie all'impegno e all'esperienza sui temi della sostenibilità in ambito marino, è stato organizzato un incontro sul tema delle specie aliene nel Mediterraneo e focus sul pesce scorpione, *Pterois miles*. Nei giorni 28 e 29 ottobre ricercatori ed esperti internazionali si sono incontrati nella sede dell'Ateneo UNISG, al fine di creare una compagine che possa lavorare sul contenimento della diffusione e alla creazione di una filiera per la gestione di questa specie invasiva.



## Strutture di intermediazione e attività del Career Center

Le strutture di intermediazione sono quegli ambiti dell'Ateneo che fungono da punto di collegamento e mediazione con il territorio circostante, un'attività che rientra nel compito istituzionale della Terza Missione. Nell'ambito di questa funzione, UNISG ha attivato il Career Center, un servizio di supporto per l'ingresso nel mondo del lavoro. Il Career Center facilita la transizione dallo studio al lavoro, valorizzando il percorso accademico dello studente e prendendo in considerazione le sue aspettative e motivazioni, e promuove lo sviluppo della rete Alumni. Inoltre, gestisce i rapporti con le aziende partner e coordina le attività di placement, in collaborazione con l'Ufficio Relazioni Esterne.

Totale giorni lavorativi **7207**      Ore di formazione in aula, a classi miste **12**

Figura 01  
% TIROCINI ATTIVATI (ANNO 2024)  
TOTALE CURRICOLARI: 130

■ ITALIA  
■ ESTERO



Convenzioni attive\*

**300** <sup>107</sup>  
nuove

Colloqui

**609** **+11%**  
rispetto al 2023

\*Con imprese e istituzioni pubbliche e organizzazioni del terzo settore

Figura 02  
% OFFERTE DI LAVORO E STAGE PRESENTI SUL SITO  
TOTALE: 320



Ogni anno, il Career Center organizza un evento di incontro diretto tra aziende e studenti: il Career Fair. Questo evento, che si sviluppa su tre giorni, prevede presentazioni aziendali, attività di employer branding, workshop tematici, un elevator pitch, un world café, colloqui individuali, assessment di selezione, mock interviews e sessioni di CV check. Questi i principali dati riferiti all'ultima edizione

## Anno 2024 Edizione in presenza

Soggetti coinvolti nel Career Fair 2024

Studenti coinvolti nel Career Fair

Agenzia di head hunting per le simulazioni di assessment e le mock interviews

Studenti circa / per presentazione

**01**

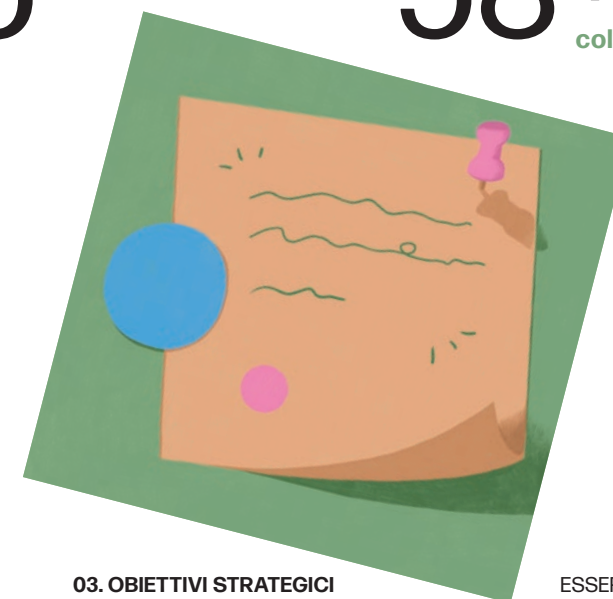
**30**

Aziende dall'Italia e dall'estero

Colloqui

**15**

**58** **133**  
colloqui svolti



## 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 e alle università internazionali.

Nell'arco dell'anno 2024, l'Ufficio Executive Training ha organizzato 92 percorsi di formazione, eventi ed esperienze per esterni per un totale di 575 ore e rivolti a 1760 persone. Tra queste attività, 8 sono stati erogati per i nostri Partner Strategici, 19 per i Soci Sostenitori e altri per istituti, professionisti e studenti da università in-

ternazionali. La formazione è stata svolta in lingua italiana e in lingua inglese con organizzazioni ed aziende provenienti da 13 paesi del mondo.

Tematiche ricorrenti:

- #Analisi Sensoriale
- #Biodiversità e Sostenibilità
- #Vino
- #Trasformazione gastronomica in cucina
- #Innovazione e sviluppo prodotto
- #Food Psychology

## Summer School

Le Summer School sono corsi brevi (da 2 - 4 giorni) dedicati a tematiche specifiche legate all'enogastronomia ed esplorate attraverso lezioni, laboratori e visite ai produttori. Questi corsi sono aperti a:

- **appassionati che vogliono nutrire la loro curiosità in un'intensa esperienza gastronomica**
- **professionisti che desiderano approfondire la conoscenza di un settore specifico**
- **futuri studenti che vogliono avere un assaggio di Pollenzo prima di iscriversi ad un corso**

Sono stati lanciati 3 Summer School durante il mese di luglio 2024:

### Storytelling del Vino in lingua italiana

- **Giornate 2**
- **Partecipanti 12**
- **Paesi 3**

### Scienze in Cucina in lingua inglese

- **Giornate 4**
- **Partecipanti 20**
- **Paesi 11**

### Dal grano alla crosta in lingua italiana

- **Giornate 3**
- **Partecipanti 18**
- **Paesi 2**

## 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.

Nell'anno 2024 tre progetti hanno principalmente caratterizzato le attività:

### Arca del Gusto

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

[unisg.it/ricerca/arca-del-gusto/](https://www.unisg.it/ricerca/arca-del-gusto/)

### Grani della Memoria

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

[granaidellamemoria.it/index.php/it](https://granaidellamemoria.it/index.php/it)

### UNISG+

Piattaforma di corsi online per il grande pubblico. La piattaforma è attiva da novembre 2021 con due corsi completi "History of Italian Cuisine" e "Behind your Daily Cup: Understanding the Coffee Value Chain". Nel 2022 sono stati aggiunti 3 corsi: "10 Pastry Sprinkles: The Fundamentals and the Superfluous", "Food(ie) Media" e "A bite of Italy: Regional Italian Cuisine Crash Course", "Behind Our Daily Plates: Understanding Energy Consumption of Food Systems" e "Mindful Bites: Slow Down and Re-learn How to Taste". Tutti i corsi sono fruibili, anche grazie a sottotitoli, in italiano e in inglese.

[courses.unisgplus.com](https://courses.unisgplus.com)



## Anno 2024

### Partecipazione ad eventi culturali (selezione di alcuni eventi rilevanti)

#### Rivista storico-gastronomica "Bra o della felicità"

Il 1° marzo 2024 si è tenuta la serata di presentazione del primo numero della rivista storico-gastronomica dell'Università di Pollenzo "Bra o della felicità": sono intervenuti Carlo Petrini, Fabio Bailo e Marco Garbaccio presso l'auditorium Banca Bper di Bra. Il 12 giugno 2024 si è tenuta la seconda serata di presentazione del secondo numero di "Bra o della felicità". Si è trattato di un numero speciale in occasione dei venti anni di attività dell'ateneo, introdotto da Carlo Petrini e Marco Garbaccio, insieme agli ospiti Giuseppina Mainardi, Pierstefano Berta e Giovanna Cravero.

#### Career Fair (22-24 maggio 2024)

Il Career Fair è l'evento annuale dedicato alle carriere per gli studenti e i laureati di Pollenzo a cui partecipano aziende e organizzazioni italiane e internazionali. Per gli studenti e i laureati, il Career Fair rappresenta l'opportunità di sviluppare il proprio network professionale, avere una più ampia e chiara visione del settore food per il proprio percorso di crescita professionale, trovare potenziali tirocini o posizioni lavorative. Per le aziende e organizzazioni, il Career Fair offre la possibilità di presentare la propria realtà tramite momenti di employer branding e workshops, selezionare futuri tirocinanti o collaboratori, sviluppare network con altre realtà partecipanti.

#### Ventennale di Pollenzo (29 maggio - 3 giugno 2024)

Il Ventennale di Pollenzo ha animato l'Università e il borgo pollentino dal 29 maggio al 3 giugno. Le celebrazioni per i venti anni di attività dell'ateneo sono state un momento di festa, di pensiero, di incontro, e si sono concretizzate in un programma di incontri, conferenze, laboratori, dialoghi, eventi.

L'appuntamento chiave di queste giornate di festeggiamenti è stata la conferenza del 30 maggio dedicata a "Educazione alimentare. Col cibo si educa, col cibo si cambia" dove, davanti ad una platea costituita dai rappresentanti delle più importanti aziende dell'agroalimentare italiano, di enti ed istituzioni, è stato lanciato congiuntamente con Slow Food l'Appello per l'educazione alimentare.

Il programma del Ventennale prevedeva:

- una serie di **Workshop** ideati e condotti da ex studenti e studenti UNISG, tra esperienza interattiva, gusto e savoir faire, alla scoperta di aspetti sensoriali del cibo e alla conoscenza di diverse specialità;
- le **Masterclass del Pollenzo Food Lab**, opportunità formative per avvicinarsi alle tematiche della panificazione, della fermentazione e della cucina sostenibile
- i **Laboratori della Banca del Vino**, degustazioni di eccellenza
- Gli **UNISG Talks**, incontri su temi di attualità sulle scienze gastronomiche, tra divulgazione e scienza, con i docenti e ricercatori UNISG
- I **Convegni**, importanti momenti di divulgazione: "Diffondere Diversità, Costruire Comunità", con l'obiettivo di divulgare l'importanza e i valori della biodiversità per il cambio climatico, la sovranità alimentare, l'ecogastronomia e "La gastronomia tra passato e futuro: Riflessioni storiche e prospettive teoriche", sul significato attuale e sulle prospettive del concetto di scienze gastronomiche.

#### Hungry Minds Film Festival (31 maggio 2024)

Venerdì 31 maggio si è svolto l'Hungry Minds Film Festival, appuntamento cinematografico internazionale che celebra la relazione tra cinema, cultura, cibo e sostenibilità: ben 3500 documentari da 106 paesi sono giunti a Pollenzo. Nel corso della giornata è stato presentato inoltre il progetto Food on Film.

#### Se La Langa è così (2-3 giugno 2024)

Nel corso del programma del Ventennale di Pollenzo è stata organizzata la seconda edizione di "Se la Langa è Così", un appuntamento interamente dedicato ai giovani under 30 appassionati al mondo del vino per ripercorrere e conoscere, insieme ai produttori che hanno fatto la storia vinicola di Langhe Roero Monferrato, le tradizioni e le peculiarità del territorio.

#### Food Industry Monitor (27 giugno 2024)

Il Food Industry Monitor (FIM), Osservatorio sul settore food, realizzato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e da Ceresio Investors, è giunto nel 2024 alla sua 10ª edizione. Il FIM 2024 ha analizzato le performance di un campione di circa 840 aziende, con un fatturato aggregato di circa 90 miliardi di Euro, attive in 15 comparti del settore food. L'osservatorio analizza le performance storiche delle aziende del food dal 2009 al 2023 focalizzandosi sulle seguenti dimensioni: crescita, export, redditività, produttività e struttura finanziaria. Per ogni comparto sono state elaborate le previsioni di crescita del fatturato e dell'export e sull'andamento della redditività relative al biennio 2024-2025.

#### Laurea Honoris Causa Sarah Weiner (25 settembre 2024)

Mercoledì 25 settembre l'UNISG ha conferito la laurea honoris causa in Sustainable Food Innovation and Management a Sarah Weiner, brillante giovane attivista americana per la sovranità alimentare e la transizione verso un sistema alimentare sostenibile, fondatrice della Good Food Foundation.

#### Terra Madre (26-30 settembre 2024)

Dal 26 al 30 settembre l'UNISG ha partecipato, con una grande area allestita, a Terra Madre Salone del Giusto 2024 al parco Dora, Torino. Lo spazio è stato animato da studenti, alumni, docenti, ospiti e dalle aziende e istituzioni del network UNISG, con percorsi sensoriali, UNISG Talks, approfondimenti tematici, dibattiti e degustazioni: una serie

di opportunità alla portata di tutti per avvicinarsi ai temi interdisciplinari dei food studies che caratterizzano la galassia di Pollenzo. Quest'anno lo stand dell'UNISG ha proposto due importanti novità: il Laboratorio Mobile del Pollenzo Food Lab, uno speciale spazio equipaggiato - a cura della start up Hootopus srl - dedicato alla ricerca e sperimentazione sensoriale che affianca lo stand e quindi le UNISG talks, pillole su temi di attualità sulle scienze gastronomiche, tra divulgazione e scienza, tenuti da docenti e ricercatori UNISG.

#### Conferenza "Food Logistics and Management SZAP (Shenzhen Agricultural Products Group)" sulla gestione logistica delle materie prime nella regione del Guangdong e Hong Kong (29 ottobre 2024)

Martedì 29 ottobre l'Università di Pollenzo ha ospitato un momento formativo di eccezione che ha visto la partecipazione del Vice Presidente esecutivo del gruppo SZAP - Shenzhen Agricultural Products Group, il sig. Chen Liwei. Il gruppo Szap è una realtà leader in Cina nel campo della gestione della logistica e della distribuzione delle materie prime agroalimentari nella regione del Guangdong e Hong Kong (con un impatto su circa 200 milioni di persone). Chen Liwei ha fornito una importante panoramica sull'agricoltura cinese, quindi ha presentato il gruppo Szap e il suo raggio d'azione, per poi illustrare la gamma della produzione agricola e alimentare e la costruzione del brand attraverso l'esempio di alcuni casi di prodotti.

#### Ecomondo - Rimini (5-8 novembre 2024)

L'UNISG ha partecipato alla 27ª edizione di Ecomondo, fiera internazionale sulle tecnologie e innovazione sulla sostenibilità ambientale, che si è svolta dal 5 all'8 novembre 2024 presso i padiglioni espositivi di Rimini Fiera. In quest'occasione si è presentato il nuovo Executive Master in Circular Economy For Food e si è dato spazio alla neonata Fondazione Patto con il Mare per la Terra.

## 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 piccolo 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 200 studenti, professori e *Alumni* relativamente a diversi progetti, tra cui il loro *Food Culture Magazine*.

### Clienti

- ISGSS
- San Bernardo
- Mamu
- Alta Langa
- Camera di Commercio di Torino
- CNH
- Ferrero
- Comune di Melpignano
- Fondazione CRC
- A2A
- Andriani
- Misura
- Farchioni
- IMCAP
- Adelante
- Caffè Cerutti
- MyHealthFriend
- Eurostampa
- Slow Food
- TutteCapsule
- Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
- QoQA

### Articoli

- **The New Gastronome** "The Soil Issue" magazine
- **The New Gastronome** "Humans as Us" magazine
- **25 articoli per il magazine online**

### Corsi online

Totale lezioni online **10**

- **1 corso online per Progetto Food on Film**

### Photo shooting

- Circa **150 sessioni di foto**
- **+ di 7000 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 28 Novembre 2024

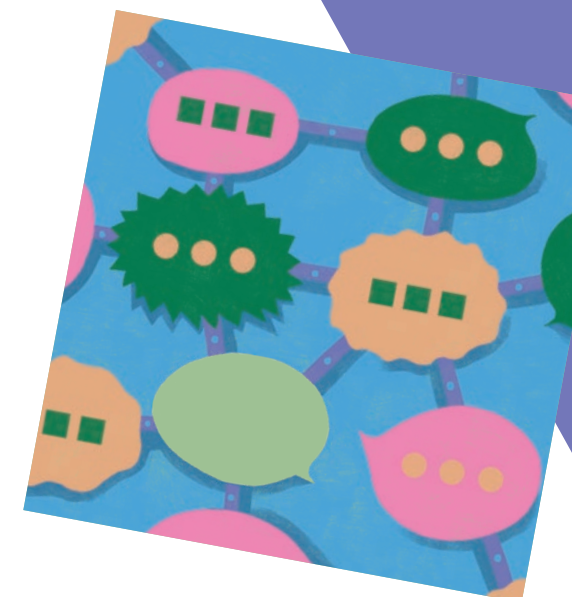
- Facebook **33.370**
- Instagram **41.101**
- Youtube **4.220**

### N° interazioni

- LinkedIn **7.234**
- Facebook **106.887**
- Instagram **30.583**
- Youtube (visualizzazioni) **52.266**

### Nazionalità delle visualizzazioni

- **Sito web**  
Italia, USA, Argentina, Brasile, Germania, Paesi Bassi, Svizzera, Messico, Francia, Colombia, Regno Unito, Turchia
- **Facebook**  
Italia, USA, Brasile, Germania, Francia, Messico, Spagna, Regno Unito, Svizzera, India
- **LinkedIn**  
Italia, Regno Unito, Stati Uniti, Francia, Paesi Bassi
- **Instagram**  
Italia, Stati Uniti, Brasile, Germania, Regno Unito



# La Terza Missione, un ambito fondamentale per alimentare l'intelligenza in modo non artificiale

“ **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. In tal senso, può essere paragonata a un organismo vivente, che per osmosi trasmette i suoi contenuti alla comunità che lo vive, alla collettività con cui entra in contatto, ma che al tempo stesso è influenzato dal contesto, in un rapporto di reciproca evoluzione o involuzione. Con le parole “Terza Missione” si intendono proprio tutte quelle attività attraverso cui gli Atenei entrano in contatto con la società non solo accademica, interagendo attraverso diversi strumenti che spaziano dalla divulgazione scientifica all'imprenditorialità accademica, dalla produzione e gestione dei beni artistici e culturali alla sperimentazione clinica, dal trasferimento tecnologico agli strumenti innovativi per l'Open science e gli

obiettivi di sviluppo sostenibile collegati all'Agenda 2030. Dunque, l'impatto della Terza Missione si misura come la capacità di trasformazione e miglioramento generato per l'economia, la società, la cultura, la salute, l'ambiente o più in generale, per la lotta al contrasto alle disuguaglianze economiche, ambientali, sociali e territoriali. Una capacità che può essere all'avanguardia nel tempo, solo se costantemente accompagnata dal saper ascoltare, dall'essere curiosi di indagare diverse prospettive, dal pensare fuori dagli schemi, dalla necessità di essere un'Università inclusiva e non esclusiva.

**Franco Fassio**

*Delegato per la  
Terza Missione  
Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo*

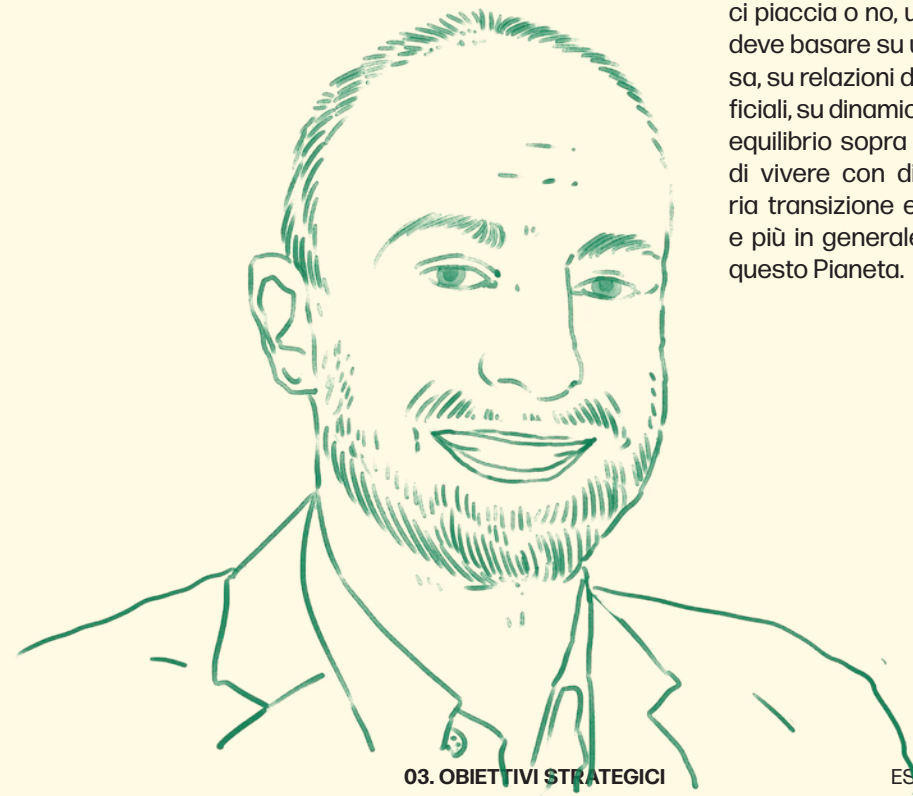
Ne emerge una definizione di Università che attraverso la Terza Missione, non si limita ad osservare l'esistente ma partendo dall'esplorazione sviluppa azione, perché la conoscenza è contaminazione, intesa come mescolanza di elementi culturali che non vanno semplicemente sommati, ma che devono essere messi in relazione tra loro, in maniera che possano evolvere ed essere sempre attuali. Nel caso specifico di Pollenzo inoltre, il cibo è il mezzo aggregante, l'unità base di connessione tra le diverse singolarità culturali, dunque uno strumento associato al bisogno primario di alimentarsi e in quanto tale, per necessità frutto di interrelazioni tra i diversi ingredienti che popolano la nostra quotidianità.

**La Terza Missione per un Ateneo è figlia di un'economia del dono, un reciproco scambio, senza espliciti accordi per una ricompensa immediata o futura.**

Nel 2024, anno a cui è dedicato questo Report di Sostenibilità, UNISG si è fortemente impegnata nel coinvolgere il mondo esterno nel complesso processo di ricerca e innovazione in cui opera, aprendosi al territorio e offrendosi come punto d'incontro tra ricerca e società. Molte sono state le iniziative messe in campo, ma in generale possiamo dire che abbiamo cercato di essere un “contenitore” buono, pulito e giusto, in cui far maturare “contenuti” di qualità, consapevoli in particolar modo che, mai come in questo periodo storico, fare scienza con coscienza, vuol dire comprendere che dalla Natura, anziché prendere, dovremmo apprendere. In tal senso come Ateneo, nel nostro essere fisicamente piccoli ma grandi nel

capitale relazione, ricerchiamo la fluidità necessaria per uno sviluppo sostenibile, cercando di non giudicare chi fa e di comprendere e supportare chi non fa pur sapendo che potrebbe fare. Perché siamo tutti interconnessi, che

ci piaccia o no, un sistema globale che si deve basare su una partecipazione diffusa, su relazioni di fiducia reali più che artificiali, su dinamiche di coevoluzione, su un equilibrio sopra la follia, che ci permetta di vivere con dignità l'attuale necessaria transizione ecologica ed economica, e più in generale, il nostro passaggio su questo Pianeta.



# Dimensione ambientale



**A**ll'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, la sostenibilità ambientale è un principio fondante che guida la nostra ricerca, la didattica e la terza missione. L'impegno in questo ambito si traduce nella rendicontazione dell'impatto delle nostre attività e ambiti di ricerca sui 17 SDGs, e nel progetto 'Pollenzo Sostenibile', che definisce le linee guida per ridurre l'impatto ambientale delle attività del campus.

Per UNISG, la sostenibilità non è solo un valore teorico, ma una pratica quotidiana che i giovani gastronomi interpretano attraverso esperienze concrete e nuove prospettive, contribuendo a un futuro in cui il cibo è il fulcro di un equilibrio rigenerativo molte volte da ripristinare e tra uomo e natura. Questo approccio è condiviso con i nostri partner, che condividono con noi e supportano l'adozione di buone pratiche.

La dimensione ambientale rappresenta per UNISG il collegamento essenziale tra la formazione, necessaria a generare un cambio di paradigma, e la sua concreta applicazione. Nel Report di Sostenibilità, il nostro strumento privilegiato per rendicontare e raccontare questo impegno, mostriamo come la coerenza tra i valori trasmessi nelle lezioni e le pratiche adottate nel campus sia al centro della nostra missione.

La dimensione ambientale viene indagata all'interno dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, principalmente attraverso la valutazione dell'impatto della Ricerca sui 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs). Il progetto 'Pollenzo Sostenibile', inoltre, promuove iniziative concrete per sensibilizzare la comunità accademica verso pratiche quotidiane e gestionali che riducono l'impatto ambientale all'interno del campus. Le nuove generazioni di gastronomi stanno interpretando questo impegno attraverso molteplici approcci, situazioni pratiche e iniziative che mirano a costruire un futuro più sostenibile, dove il cibo sia al centro di un cambiamento. Questo percorso è condiviso con i nostri Partner, che ci supportano nell'adozione di buone pratiche. Per l'UNISG, la dimensione ambientale è un elemento che unisce la formazione - fondamentale per un cambio di paradigma - con la sua concreta applicazione.

Nel nostro Report di Sostenibilità, che rappresenta lo strumento principale per documentare e raccontare queste buone pratiche, illustreremo come cerchiamo di allineare i principi che insegniamo nelle nostre lezioni con le azioni quotidiane e con la vita nel campus.

# Il Progetto “Pollenzo Sostenibile”

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. L’obiettivo principale è trasformare questi luoghi in un punto di riferimento, sia a livello na-

zionale che internazionale, per la sostenibilità applicata, garantendo coerenza tra i messaggi trasmessi attraverso didattica, ricerca e terza missione (contenuto) e le strutture ospitanti (contenitore).

Il progetto coinvolge direttamente la comunità di Pollenzo, composta da studenti, dipendenti delle diverse strutture e ospiti dell’Albergo, della Banca del Vino, del Ristorante e della Mensa, oltre a coinvolgere indirettamente stakeholder e partner che supportano e collaborano con l’Ateneo.



Nel 2024 sono state avviate le seguenti attività:

- **ricerca di partner per la realizzazione di nuove iniziative;**
- **implementazione e monitoraggio delle azioni sviluppate negli anni precedenti e delle attività appena avviate;**
- **comunicazione mirata delle azioni intraprese.**

Alcune delle azioni che l’Ateneo ha intrapreso per rendere la sua struttura più sostenibile sono le seguenti:

- **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%. In alcuni spazi abbiamo installato i Nozzle Dome che hanno un risparmio del 70% per permettere allo staff di potersi lavare i denti o di sciacquare le stoviglie in maniera più efficace. Alle Tavole Accademiche sono state installate fontanelle per la distribuzione dell’acqua potabile.
- **Vending Machine:** sono stati sostituiti i bicchieri in plastica monouso per le bevande calde nelle Vending Machine con bicchieri compostabili.

- **Plastica nel Campus:** sono state eliminate le vending machine per la distribuzione delle bottigliette di acqua in plastica e sono state eliminate le stoviglie monouso in plastica per le degustazioni con stoviglie compostabili

- **Mobilità:** All’interno del parco auto universitario sono presenti due mezzi a ridotto impatto ambientale (Toyota Yaris 1.5 Hybrid E-CVT Full Hybrid e una Fiat Tipo 1.5 Mild Hybrid); dei 40.624 km totali percorsi 29.416 sono stati realizzati con tali mezzi rappresentando il 72,41 % del totale. Sono state attivate le attività per monitorare sistematicamente la mobilità casa-lavoro dei docenti, del personale tecnico e amministrativo e degli studenti mediante un questionario unico e standard condiviso con la Rete delle Università per lo Sviluppo sostenibile (RUS). Inoltre, UNISG ha rinnovato l’accordo con Trenitalia per quanto concerne l’acquisto a tariffe agevolate di biglietti ferroviari per dipendenti, docenti e studenti. Tali iniziative hanno l’obiettivo di sensibilizzare e promuovere mezzi di trasporto sostenibile quali mezzi di trasporto pubblici, mobilità attiva o in condivisione.

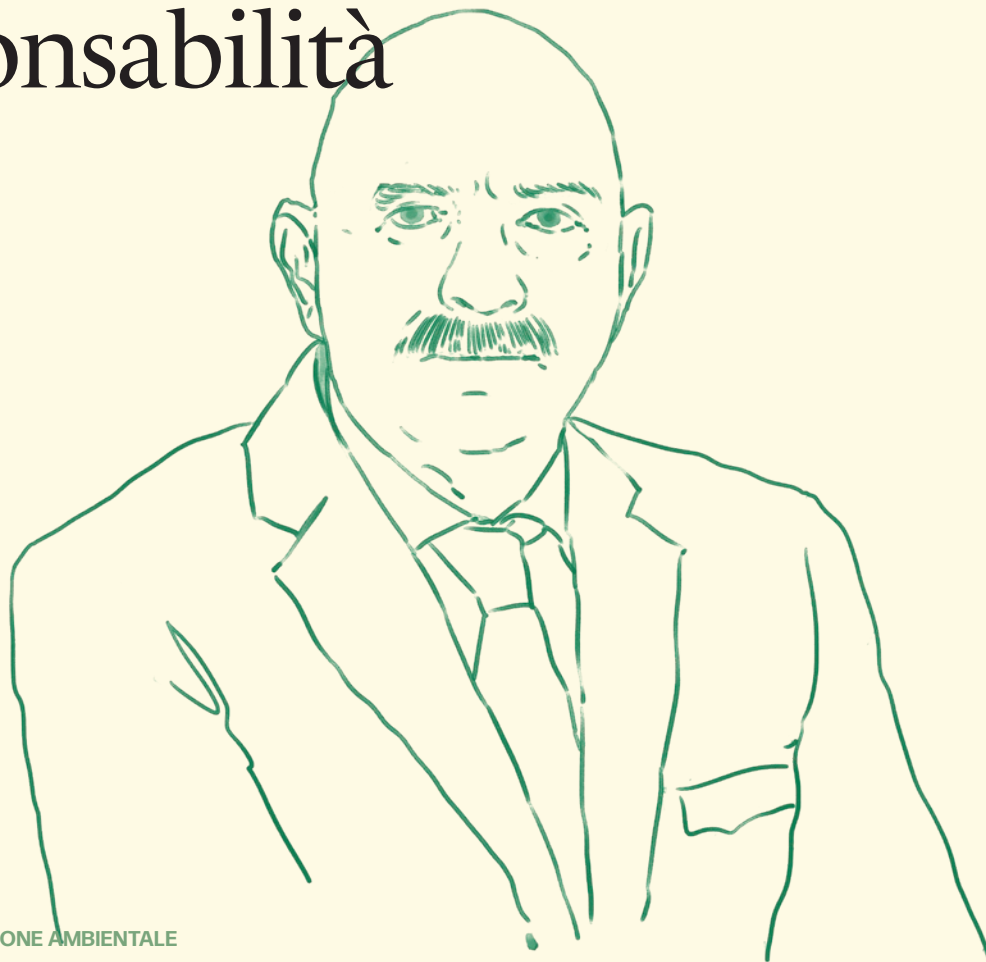
- **Energia:** L’Ateneo sta lavorando per ridurre l’impronta ecologica del proprio campus, migliorando l’efficienza energetica degli edifici. All’interno della struttura Cascina Albertina, il 93% dei corpi illuminanti è stato sostituito per dar spazio a LED a basso impatto ambientale; nell’Agenzia di Pollenzo, invece, circa il 60%. L’obiettivo è di effettuare una sostituzione completa di tutti i corpi illuminanti attuali.

- **Acquisti verdi:** Utilizzo di materiali certificati PEFC per uso di carta da foreste gestite in modo sostenibile, acquisti di materiali certificati Ecolabel.

# L'Università delle Scienze Gastronomiche e la Transizione Ecologica: un percorso di innovazione e responsabilità

**Silvestro Greco**

*Delegato alle  
Relazioni Istituzionali  
Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo*



“ Come docente di Ecologia presso l'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo, ritengo che il nostro Ateneo rappresenti un modello unico nel panorama accademico per il suo approccio alla transizione ecologica. In un'epoca in cui i sistemi alimentari sono tra i principali responsabili del degrado ambientale, UNISG si distingue per il suo impegno nella formazione di professionisti capaci di guidare il cambiamento verso modelli produttivi e di consumo più sostenibili.

L'attuale crisi ecologica, caratterizzata da cambiamenti climatici estremi, erosione della biodiversità, eccessivo sfruttamento delle risorse naturali e crescente insicurezza alimentare, richiede soluzioni innovative ed una trasformazione radicale delle filiere agroalimentari. Il nostro approccio didattico, basato sulla multidisciplinarietà e sull'apprendimento esperienziale, consente agli studenti di comprendere le interconnessioni tra produzione alimentare, tutela degli ecosistemi e giustizia sociale, fornendo loro gli strumenti per sviluppare nuove strategie per la sostenibilità.

La ricerca svolge un ruolo chiave in questo percorso. Attraverso studi sull'agroecologia, l'economia circolare e la conservazione delle risorse naturali, UNISG contribuisce alla definizione di nuovi modelli di produzione che riducono l'impatto ambientale e valorizzano le pratiche tradizionali, in un'ottica di innovazione sostenibile. La collaborazione con altre

istituzioni ed enti di ricerca, imprese e organizzazioni della società civile consente di trasformare il sapere accademico in soluzioni concrete, capaci di incidere sulle politiche e sulle pratiche del settore agroalimentare.

Un esempio significativo di questo impegno è la recente creazione della Fon-

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

dazione "Patto con il Mare per la Terra", un'iniziativa che riconosce il ruolo cruciale delle risorse e biodiversità del mare perché facciamo tutti parte di un unico sistema. Attraverso questo Patto, UNISG si unisce a università, centri di ricerca e imprese per promuovere un'economia basata sul rispetto, il risparmio, il recupero e la rigenerazione delle risorse marine. L'obiettivo è contrastare la cultura dello spreco, favorire la tutela degli ecosistemi acquatici e valorizzare il mare come risorsa fondamentale per garantire cibo sano e sostenibile per le generazioni future.

La transizione ecologica non è un obiettivo astratto, ma un processo che richiede impegno, ricerca e consapevolezza diffusa. UNISG assume con determinazione il ruolo di guida in questo cambiamento, dimostrando che un sistema alimentare più equo e rispettoso dell'ambiente non solo è possibile, ma necessario per affrontare le sfide del futuro.

# 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.

Nel 2018, l'Ateneo ha istituito la figura della Delegata per le Politiche di Genere, un incarico che si è evoluto nel tempo, comprendendo anche responsabilità in ambito di solidarietà, inclusione e politiche anti-discriminatorie.

Dal 2022 è stato creato un Gruppo di lavoro dedicato al Gender Equality Plan allo scopo di sviluppare un piano d'azione per la parità di genere, con un programma di azioni positive rivolto al futuro, e di entrare a far parte di reti nazionali contro la discriminazione di genere, con particolare attenzione alla ricerca e al contesto accademico.

## Accessibilità all'offerta didattica

L'Università delle Scienze Gastronomiche si distingue per la sua natura di ateneo a elevata biodiversità studentesca, che valorizza la passione e il merito dei propri studenti provenienti da ogni angolo del mondo. Fin dal suo inizio, l'Università ha posto al centro la promozione del diritto allo studio, offrendo opportunità educative inclusive a studenti meritevoli di tutte le nazionalità e provenienti da diversi contesti sociali.

Questa visione è stata condivisa e supportata da aziende, realtà imprenditoriali, enti e fondazioni, che collaborano con l'ateneo per contribuire alla formazione dei professionisti del futuro nel campo della gastronomia. In oltre venti anni di attività, più di 400 studenti provenienti da oltre 30 paesi hanno avuto accesso alle Borse di Studio offerte dall'Università. Fino ad oggi, l'UNISG ha investito 13,34 milioni di euro in borse di studio, di cui il 28% è stato finanziato grazie al contributo di aziende, fondazioni, istituzioni e privati.

## Borse di studio bandite per i corsi attivati nell'a.a. 2023/2024

TOTALI PARZIALI  
**10 19**

### Corso di Laurea

**5**

totali

**18**

parziali

### Corso di Laurea Magistrale

**1**

totale

**1**

parziale

di diverso importo  
(da 5.000 e 10.000 euro)

### Master MFCCM

**1**

totale

### Master MAGCA

**1**

totale

### Master MOGWFCM

**1**

totale

### Master MNFT

**1**

totale

## Borse assegnate a.a. 2023/2024

### Esoneri totali assegnati

**11**

**10**

banditi

### Esoneri parziali assegnati

**9**

**18**

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

## Totale borsisti a.a. 2023/2024

### Femmine

**16**

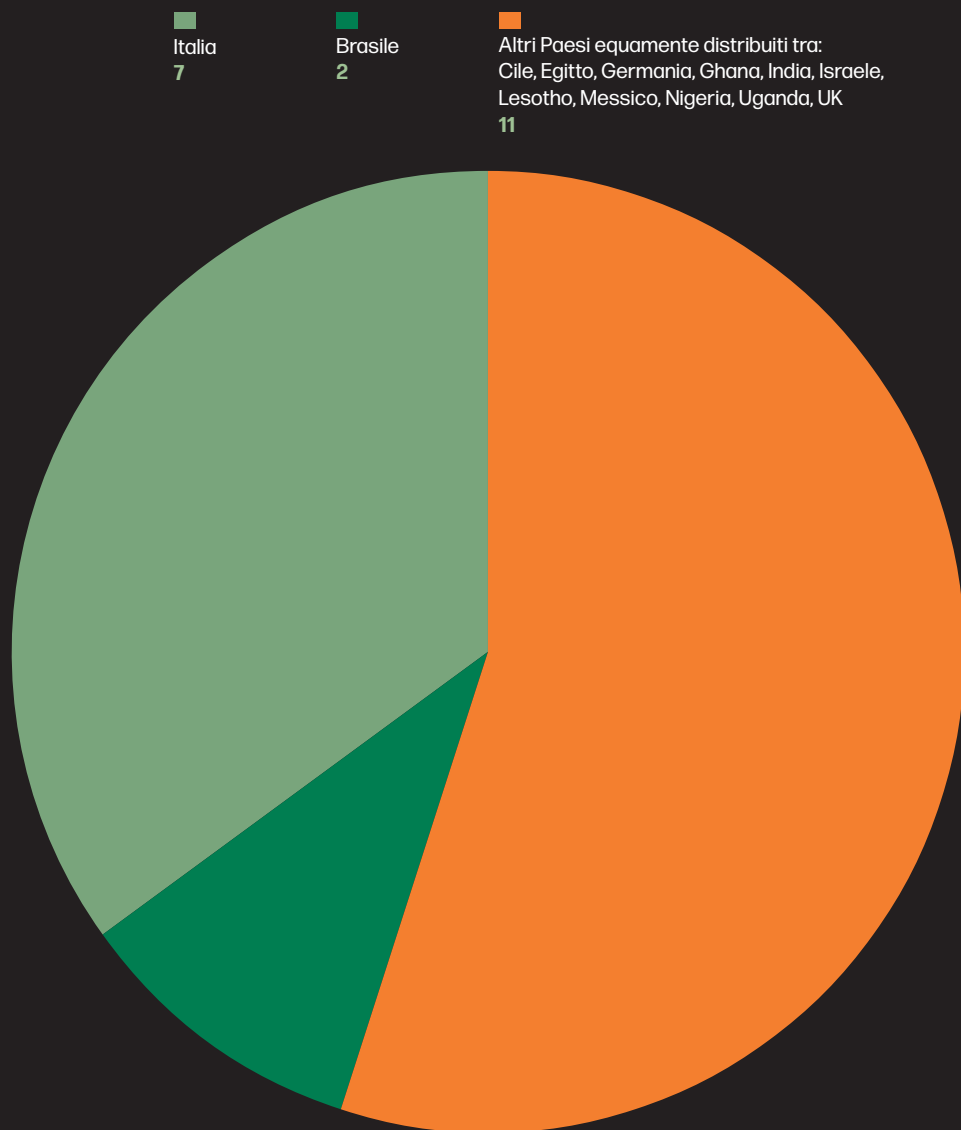
### Maschi

**4**

Questi numeri sono relativi agli esoneri assegnati al 1° anno LI e LM e ai Master per l'A.A. 2023/2024

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 per l'Anno Accademico 2023/2024 ammonta a circa 273.600 euro. Nella totalità, invece, per quanto riguarda gli studenti e le studentesse, in corso, le borse di studio attivate sono state 20. L'intervento a sostegno del diritto allo studio per l'anno 2024 ammonta a circa 597.000 euro, parte dei quali coperti da contributi di privati, aziende e istituzioni e la restante parte a carico del bilancio dell'Ateneo

Figura 01  
NUMERO BORSE DI STUDIO ASSEGNATE PER PAESE DI PROVENIENZA  
TOTALE: 20



Questo risultato è stato possibile principalmente grazie all'impegno e la volontà di 34 Sostenitori delle Borse di Studio (attivi nell'anno 2024):

- Altromercato Impresa Sociale
- Andriani
- Azimut Capital Management
- Banca d'Alba Credito Cooperativo
- Caffè Ghigo - Cerutti Il Caffè
- Cassa di Risparmio di Fossano
- Compagnia di San Paolo
- Comieco
- Consorzio di Tutela della DOC Prosecco
- Consorzio per la Tutela dell'Asti
- Da Re - Bibanesi
- Famiglia Cotarella
- FIVI Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti
- Fondazione del Ceresio
- Frantoio Oleario Muraglia Savino e C.
- Fundación REALE FOUNDATION
- Guido Berlucci & C
- IMCD Italia
- Imperia & Monferrina
- Kometa
- La Mondina
- La Peppina
- Levoni
- Longo un Mondo di Specialità
- Montanari e Gruzza
- Nonino Distillatori
- Pregel
- San Giacomo Charitable Foundation
- Savini Tartufi
- Silver Convivium
- Slow Food Lombardia
- Slow Food Treviso
- Timac Agro Italia
- Tuttocapsule

Il progetto delle Borse di Studio vuole essere centrale per il nostro Ateneo, perché il diritto allo studio e l'inclusività sono i valori portanti di ogni società.



Carlo Petrini

# Le azioni di contrasto alle disuguaglianze di genere

di Maria Giovanna Onorati

Nell'anno 2024, l'Ateneo ha portato avanti alcune azioni previste nelle diverse Aree del Gender Equality Plan (GEP).



Anything may happen when womanhood has ceased to be a protected occupation.

V. Woolf, 1935 [1929]

*A Room of One's Own*

Hogarth Press,  
London,  
p. 61

## Area 1

L'equilibrio vita-lavoro e la cultura organizzativa

Riguardo all'Area 1 - L'equilibrio vita-lavoro e la cultura organizzativa, con particolare riferimento all'Obiettivo 1.2 del GEP, Sostegno alla conciliazione tra lavoro e genitorialità e al lavoro di cura familiare, da gennaio 2024, l'Ateneo ha introdotto una maggiore flessibilità oraria e confermato la possibilità di Smart Working fino al 50% dell'orario di lavoro. L'analisi dei dati su 65 dipendenti (27 uomini e 38 donne) mostra che il 75% del personale (49 persone: 17 uomini e 32 donne) ha usufruito di questa modalità. Le donne hanno effettuato il 64% delle ore di Smart Working, confermando un utilizzo prevalente rispetto agli uomini (36%). Sempre nel 2024, tre dipendenti, tutte donne, hanno usufruito di tre giornate di permesso ai sensi della Legge 104 per l'assistenza familiare.

Questi dati riflettono un maggiore bisogno femminile di conciliazione tra lavoro e responsabilità familiari, in linea con le tendenze nazionali. Infatti, secondo lo European Index of Gender Equality, in Italia il lavoro di cura familiare grava sulle donne per il 34% contro il 24% sugli uomini, percentuale che sale al 72% per le attività domestiche e la preparazione dei pasti ([eige.europa.eu/gender-equality-index/2024/domain/time/IT](https://eige.europa.eu/gender-equality-index/2024/domain/time/IT)).

Con riferimento all'Azione 11.3: Adesione a reti nazionali e internazionali per la promozione di tavoli di confronto con altri Atenei, anche

internazionali, sulle tematiche di genere, nel 2024, l'Ateneo ha aderito alla COUNIPAR (Conferenza Nazionale degli Organismi di Parità delle Università Italiane) e ha partecipato a formazioni online promosse dal network. In particolare, ha preso parte al seminario internazionale di Isabella Crespi (27 settembre 2024), ProGendering. How Can Higher Education Become More Gender Equal?, e alla sessione formativa di Marina Cacace (29 novembre 2024) sull'implementazione del portale GenderSAFE.eu, dedicato alla prevenzione delle molestie e della violenza di genere in ambito accademico. Riguardo all'Azione 11.4: Istituzione di linee guida di Ateneo per il corretto linguaggio nella comunicazione ufficiale dell'Università, nel 2024 è stato avviato un processo di revisione delle Linee Guida per una comunicazione inclusiva, sviluppate in collaborazione con l'Ufficio Comunicazione, con riferimento sia all'italiano, sia all'inglese. Data la maggiore complessità della lingua italiana, l'adeguamento ha richiesto tempo e attenzione particolare.

In linea con l'Obiettivo 1.3 - Costruzione di un ambiente di studio e lavoro inclusivo, libero da pregiudizi e stereotipi di genere - e con l'Azione 1.3.2, su iniziativa delle studentesse è stato attivato un servizio gratuito di distribuzione di dispositivi sanitari per le mestruazioni, a sostegno dell'equità nell'accesso alle risorse igienico-sanitarie.

## Area 2 Equilibrio nelle posizioni di vertice e negli organi decisionali

Riguardo all'**Obiettivo 2.1: Incremento della presenza femminile nei processi decisionali e nelle posizioni apicali**, la recente modifica statutaria, che ha introdotto **linee guida per promuovere un'equa rappresentanza di genere** nelle posizioni di vertice della governance di Ateneo, ha trovato una **prima applicazione** con la **nomina della Pro-Rettrice**, avvenuta in concomitanza con l'avvicendamento del nuovo mandato rettorale. Questo intervento ha contribuito a **ridurre il divario di genere nelle posizioni apicali** (Rettorato, Pro-Rettorato, Direzione, Presidenza e Vice-Presidenza) (Figura 01).



## Area 3 Uguaglianza di genere nel reclutamento e nelle progressioni di carriera

Nel complesso, il personale dell'Ateneo presenta una **leggera maggioranza femminile**, con il **53% di donne** rispetto al **47% di uomini**, riflettendo l'impegno dell'Università nella valorizzazione delle competenze femminili. Tuttavia, come evidenziato nella *Figura 02*, la distribuzione di genere varia significativamente tra le diverse categorie professionali.

La **presenza femminile è particolarmente marcata** nel personale tecnico-amministrativo, dove le donne rappresentano il **58%**, rispetto al **42% degli uomini**. Al contrario, nel personale docente, la rappresentanza femminile è ancora limitata: solo **poco più di un/a docente su tre (38%)** è donna, segnalando un persistente divario di genere nelle posizioni accademiche.

L'**analisi della progressione di carriera nel 2024** (*Figura 03*) evidenzia una **piena parità di genere** nel personale tecnico-amministrativo, mentre, tra il personale docente, permane un **lieve sbilanciamento a favore degli uomini**, segnalando la necessità di **ulteriori interventi** per promuovere una maggiore equità nelle dinamiche di avanzamento accademico.

Figura 01  
DONNE/UOMINI NELLE POSIZIONI DI VERTICE E ORGANI DECISIONALI  
ANNO 2024



Figura 02  
% DONNE/UOMINI PERSONALE DOCENTE E TA IN BASE AL GENERE  
ANNO 2024

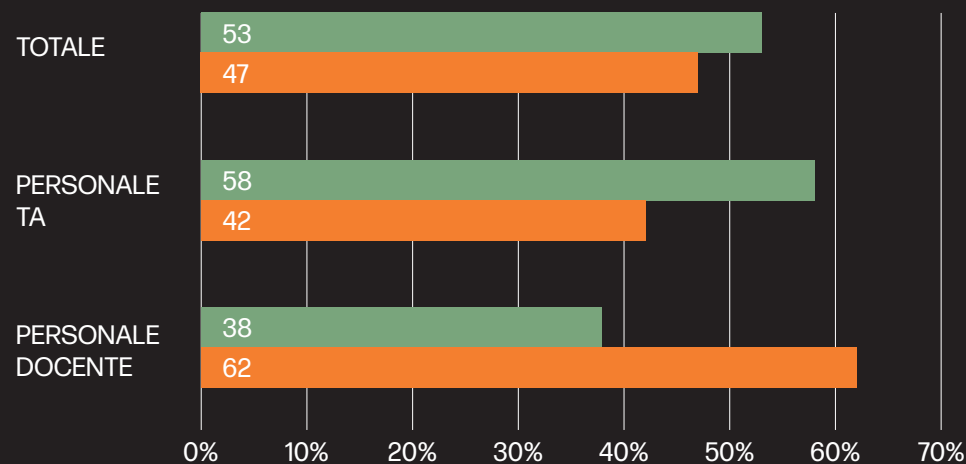
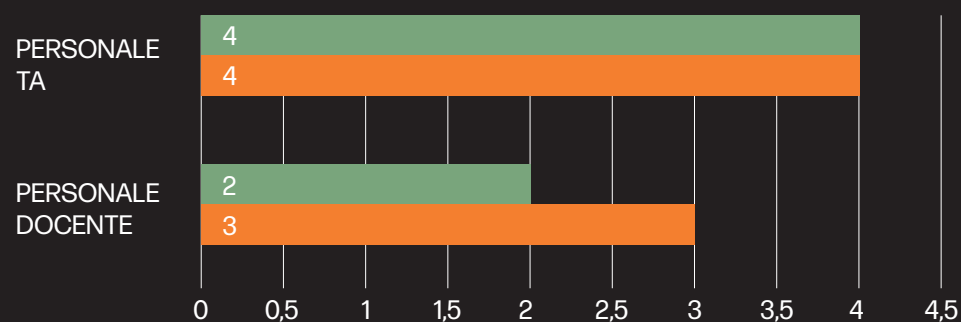


Figura 03  
DONNE/UOMINI IN PROGRESSIONE DI CARRIERA PERSONALE UNISG  
ANNO 2024



## Area 4 Integrazione della dimensione di genere nella ricerca, nei programmi degli insegnamenti e nella formazione

Riguardo all' Azione 4.2.1: **Mappatura dei dati disaggregati per genere relativi a progetti finanziati e pubblicazioni**, nel 2024, le **donne** hanno presentato il **55% dei progetti**, segnando un trend in crescita rispetto all'anno precedente. Tuttavia, la percentuale di **progetti finanziati con coordinamento interno femminile** ha registrato una lieve flessione, assestandosi al **45%** (Figura 04).

La presenza femminile nello **staff di ricerca** dei progetti presentati è aumentata rispetto all'anno precedente, pur rimanendo leggermente inferiore a quella maschile (**47%**). Nei progetti finanziati, invece, la distribuzione di genere è rimasta **stabile**.

Nell'ambito dell'azione **4.2.2: Integrazione delle variabili "genere" e sesso nello sviluppo di proposte progettuali di ricerca e di pubblicazioni scientifiche e creazione di report**, si registra un **aumento** sia nelle **proposte progettuali presentate**, sia in quelle **finanziate**, con un impatto crescente sullo SDG 5 (Figura 05).

Nell'ambito dei progetti di ricerca riconducibili alla **Terza Missione**, il progetto commissionato dalla **Fondazione CRC** sull'*Imprenditorialità familiare in provincia di Cuneo* ha dedicato una sezione specifica all'**analisi del ruolo delle donne nel tessuto imprenditoriale locale**. Questa ricerca, condotta da al-

cuni docenti dell'Ateneo, ha permesso di **mappare e approfondire** la presenza femminile nell'imprenditoria cuneese. Il **report di ricerca** è attualmente in fase di pubblicazione.

Riguardo all'**Obiettivo 4.4: Pianificazione di attività curricolari ed extracurricolari sui temi del genere, Azione 4.3.1: Inserimento del genere come tema trasversale nei programmi didattici**, nel **giugno 2024**, l'Ateneo ha condotto un **monitoraggio** sull'integrazione delle tematiche di genere nei corsi, inclusi quelli previsti per il **2024-25**. Il sondaggio ha però registrato una **partecipazione limitata**, con sole **24 risposte**, provenienti quasi esclusivamente da **docenti strutturate/i**, mentre la risposta dei/le **docenti a contratto** è stata pressoché assente. Dall'analisi emerge una **maggiore presenza delle tematiche di genere nei corsi di Laurea Triennale**, mentre l'integrazione resta più limitata nella **Laurea Magistrale e nei Master** (Figura 06). Per questi ultimi, tuttavia, il dato potrebbe risentire del **basso tasso di risposta dei/le docenti a contratto**, che rappresentano la parte predominante dell'offerta didattica in questo ambito. Nonostante la partecipazione ridotta al monitoraggio, si registra un **trend positivo**: rispetto all'anno precedente, infatti, il numero di corsi che affrontano tematiche di genere è **triplicato**.

Inoltre, anche nel 2024, come già nell'anno precedente, l'**Università di Pollenzo** ha contribuito alla progettazione e realizzazione del **Corso Universitario Multidisciplinare di Educazione ai Diritti (CUMED)**, promosso dalle quattro Università del Piemonte in collaborazione con l'**UNICEF**. Il corso, della durata di **18 ore** e offerto in modalità ibrida, ha approfondito il tema *"Diritto alla sopravvivenza*

Figura 04  
% VARIAZIONE PARTECIPAZIONE FEMMINILE AI PROGETTI DI RICERCA  
CONFRONTO 2023/2024

- A progetti (tutti i tipi) presentati da donne
- B progetti finanziati coordinati (internamente a UNISG) da donne
- C uomo/donna nello staff dei progetti presentati (% donne su totale staff)
- D uomo/donna nello staff dei progetti finanziati (% donne su totale staff)

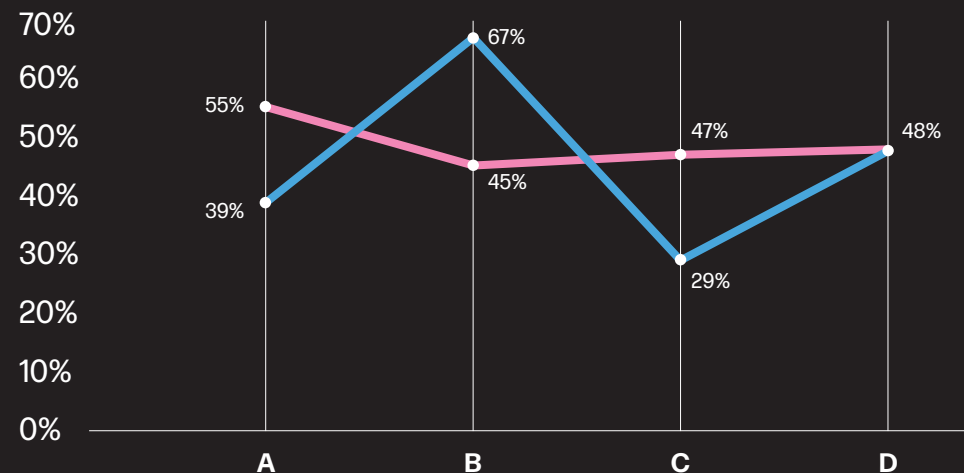
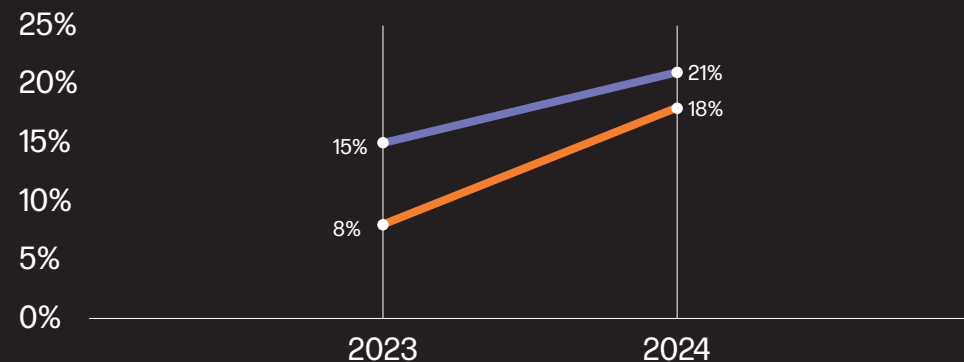


Figura 05  
% VARIAZIONE IMPATTO PROGETTI DI RICERCA SU SDG 5  
CONFRONTO 2023/2024

- PROGETTI PRESENTATI CHE IMPATTANO SU SDG 5
- PROGETTI FINANZIATI CHE IMPATTANO SU SDG 5

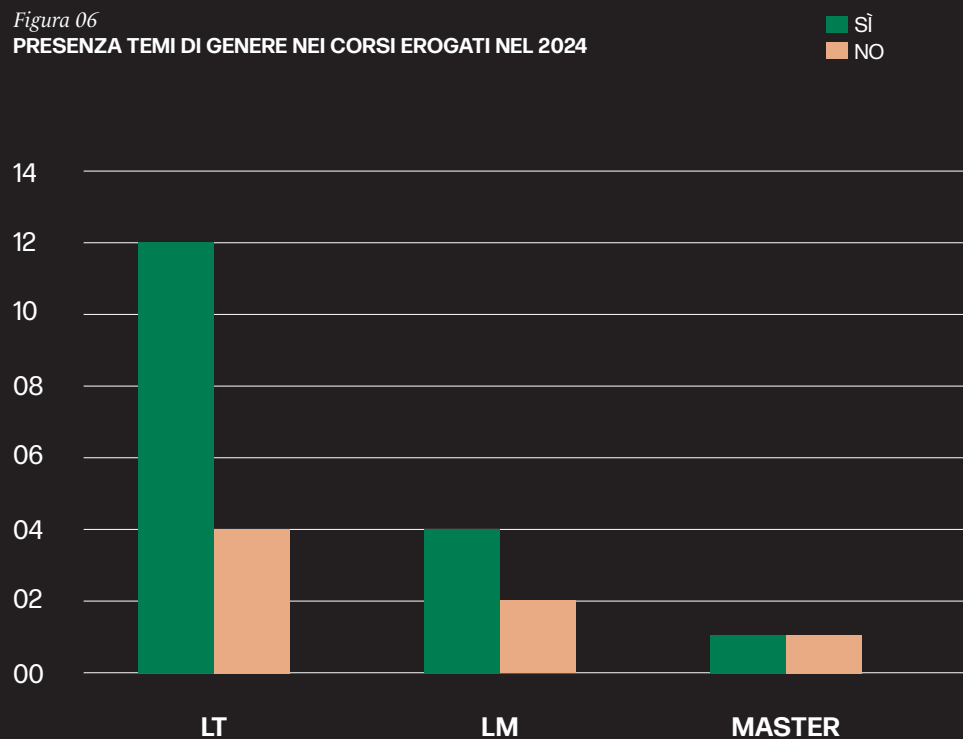


e allo sviluppo senza discriminazioni: le sfide per una società sostenibile e inclusiva”, con un focus sulle **discriminazioni di genere** e le **violazioni dei diritti umani** ai danni delle bambine. L’UNISG ha contribuito con una **lezione di 3 ore**, tenuta da due docenti dell’Ateneo, e con un **seminario conclusivo** a cui è intervenuta la **Delegata del Rettore**. Il corso ha coinvolto **28 partecipanti** dall’UNISG, tra studenti/esse, personale e uditori/trici. Per le studenti/esse, la frequenza ha comportato l’assegnazione di **crediti formativi sovranumerari**, mentre il personale amministrativo ha potuto ottenere **crediti di aggiornamento**.

**Riguardo all’Azione 4.4.2 - Ciclo di seminari e conferenze sui temi di genere**, il 16 aprile 2024 si è svolta la **seconda**

**cine-conferenza** sulle questioni di genere, organizzata in collaborazione con il **Cinema Impero di Bra**. L’evento, coordinato dalla **Delegata del Rettore**, ha combinato la proiezione del film *“The Danish Girl”* con un dibattito aperto alla comunità UNISG e alla cittadinanza, animato da **docenti dell’Ateneo** e da **figure istituzionali del territorio**. Il **20 novembre 2024**, si è, inoltre, tenuta una conferenza dedicata alla presentazione del libro di **Federica Timeto**, *Animali si diventa. Femminismi e liberazione animale*, con il coinvolgimento di **docenti dell’Ateneo**, che hanno arricchito il dibattito con le loro riflessioni e approfondimenti. Entrambi gli incontri, inseriti nel **ciclo di conferenze dell’anno accademico**, hanno previsto l’assegnazione di **CFU alle studenti/esse della Laurea Triennale**.

Figura 06  
PRESENZA TEMI DI GENERE NEI CORSI EROGATI NEL 2024



## Area 5 Misure di contrasto alla violenza di genere, comprese le molestie sessuali

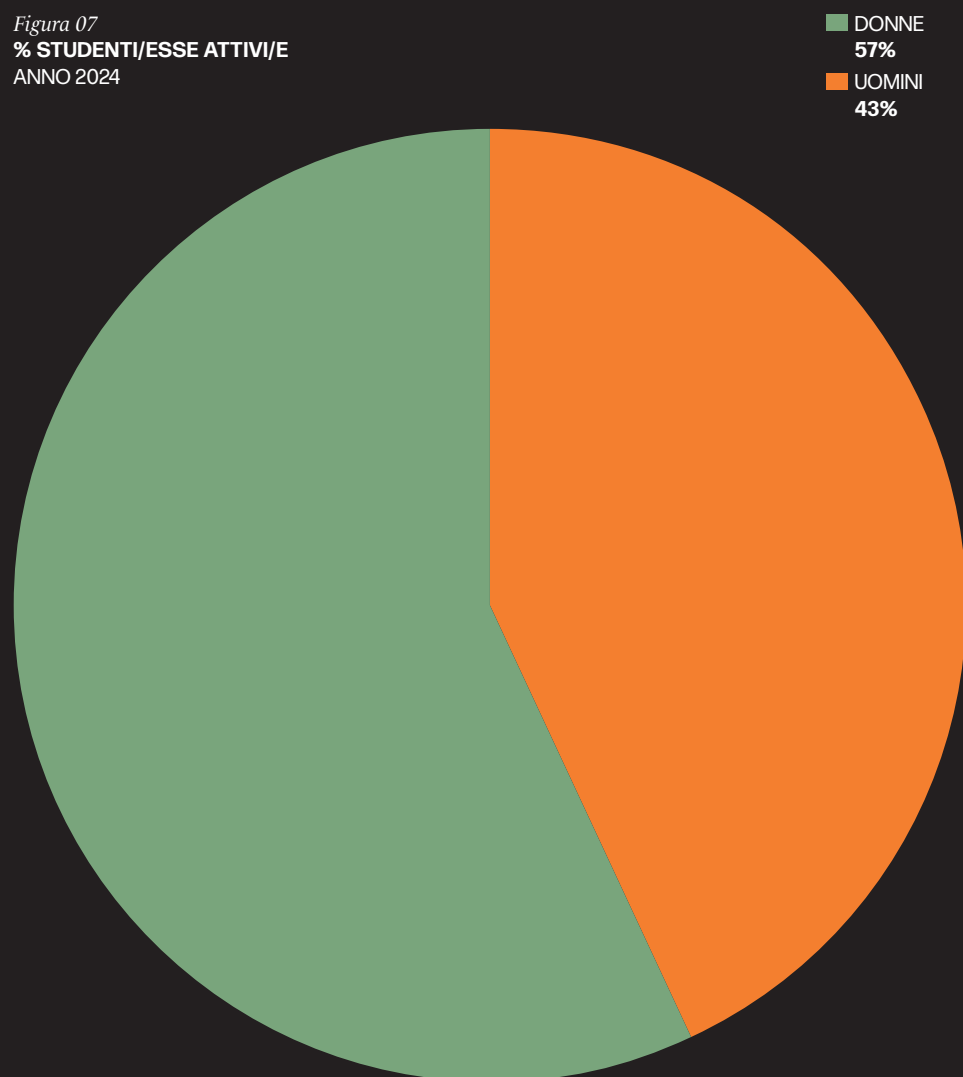
In riferimento all’**Obiettivo 5.1: Sensibilizzazione e prevenzione sulle molestie e la violenza di genere**, nel febbraio 2024 è stata formalizzata alla **CRUI** (Conferenza dei Rettori delle Università Italiane) la nomina rettorale che ha conferito alla già **Delegata alle tematiche di genere** il ruolo di Referente di Ateneo per la CRUI sulle questioni legate alla violenza di genere. Nell’ambito di questo incarico, l’Ateneo ha partecipato all’**indagine nazionale** promossa dalla CRUI sulle *Misure di prevenzione e contrasto ad abusi, molestie e violenze di genere negli atenei italiani*. Tra le azioni di sensibilizzazione organizzate per la **settimana dedicata al contrasto alla violenza sulle donne**, le **studenti/esse** hanno promosso un’iniziativa significativa in prossimità del **25 novembre**. In particolare, hanno affisso **poster** sui muri dell’Ateneo riportando frasi moleste tratte dalla loro esperienza quotidiana, con l’obiettivo di stimolare una riflessione critica sugli **stereotipi di genere nel linguaggio comune** e sulle **dinamiche comunicative** che possono **alimentare la discriminazione e, in alcuni casi, precedere la violenza di genere**. L’iniziativa si è conclusa con un **aperitivo nella città di Bra** aperto alla cittadinanza e concepito come momento di confronto partecipativo. L’evento ha visto la presenza di **docenti, ricercatori/trici** e di una **visiting professor esperta di questioni di genere**, che ha arricchito il dibattito con il suo intervento.



## Uno sguardo alla compagine studentesca

Anche sul versante studentesco, nel **2024**, l'Università di Pollenzo conferma il proprio impegno nella **valorizzazione del talento femminile**, in particolare negli **ambiti formativi a più elevata specializzazione**. Infatti, la popolazione studentesca registra una **marcata presenza femminile**, soprattutto nei livelli più avanzati della formazione terziaria. Come illustrato nella *Figura 07*, su **646 studenti/esse attive**, il **57%** sono donne (**367**), mentre il **43%** uomini (**279**).

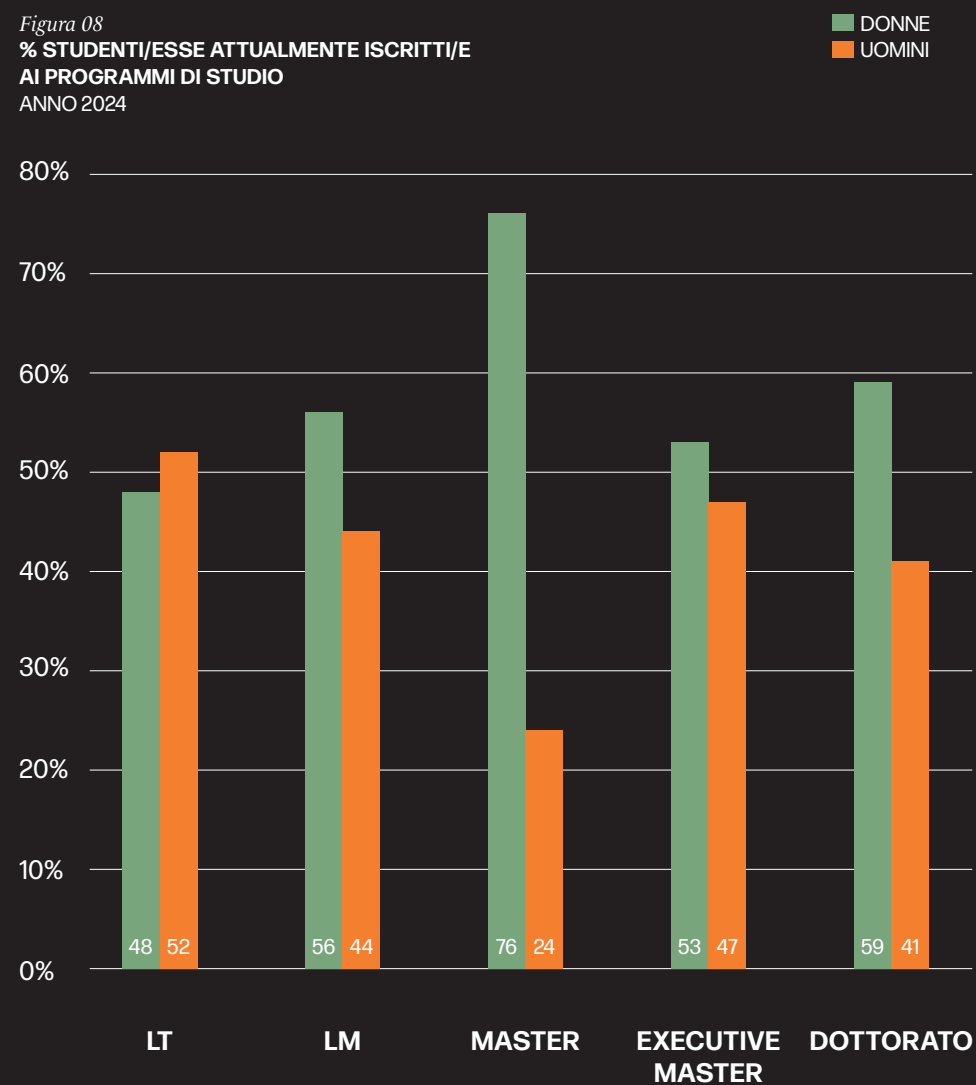
Figura 07  
% STUDENTI/ESSE ATTIVI/E  
ANNO 2024



In particolare, la presenza femminile è predominante nei percorsi di **secondo livello**, quali **Laurea Magistrale**, **Master (compresi i Master Executive)** e **Dottorato di ricerca**, come evidenziato nella *Figura 08*.

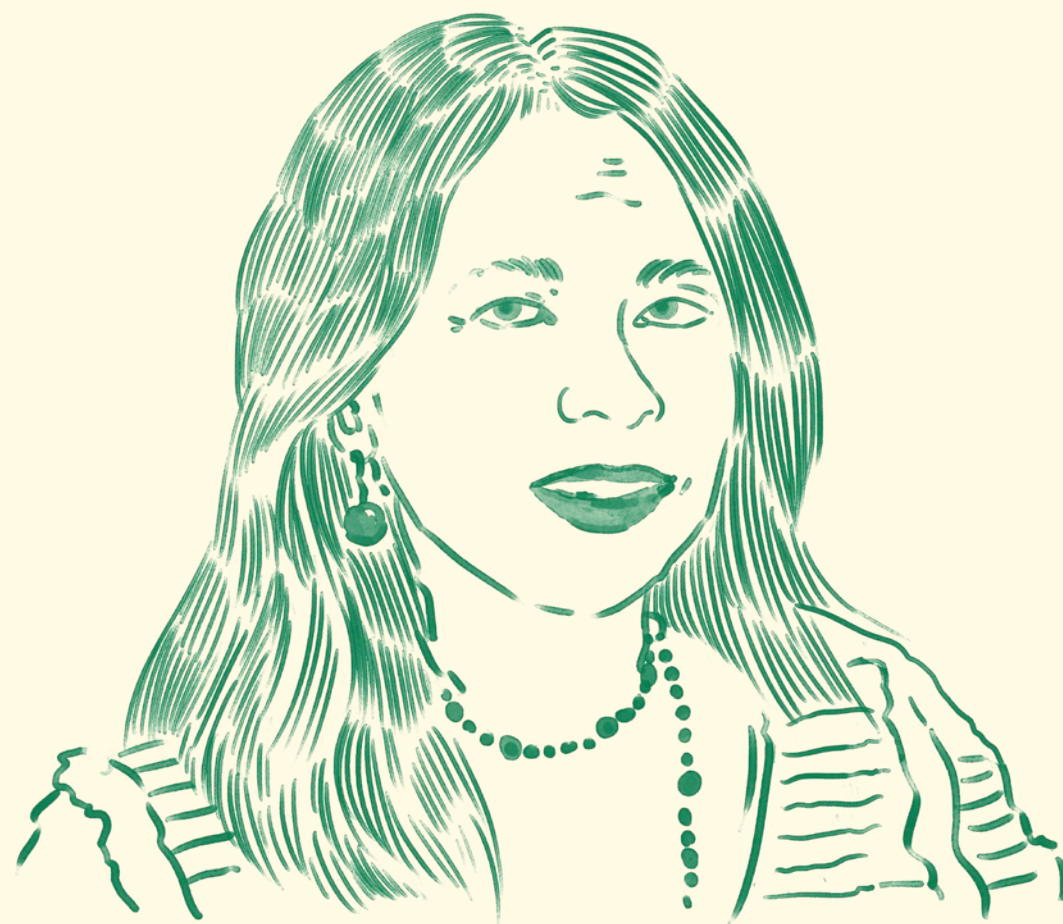
All'interno della **prevalente presenza femminile** nella popolazione studentesca, spicca la **forte dimensione internazionale**, con il **41%** delle studentesse provenienti dall'estero, a fronte di un **18%** di stranieri tra gli studenti maschi. Questo dato, ormai consolidato nel tempo, conferma il ruolo dell'**Università di Pollenzo** come un **laboratorio di valorizzazione delle differenze** nel panorama accademico italiano.

Figura 08  
% STUDENTI/ESSE ATTUALMENTE ISCRITTI/E  
AI PROGRAMMI DI STUDIO  
ANNO 2024



“

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.



**Maria Giovanna Onorati**

*Responsabile delle politiche di anti-discriminazione, disabilità e inclusione sociale (con Delega alla CNUDD, alla COUNIPAR, al tavolo CRUI per l'inclusione di genere)  
Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*

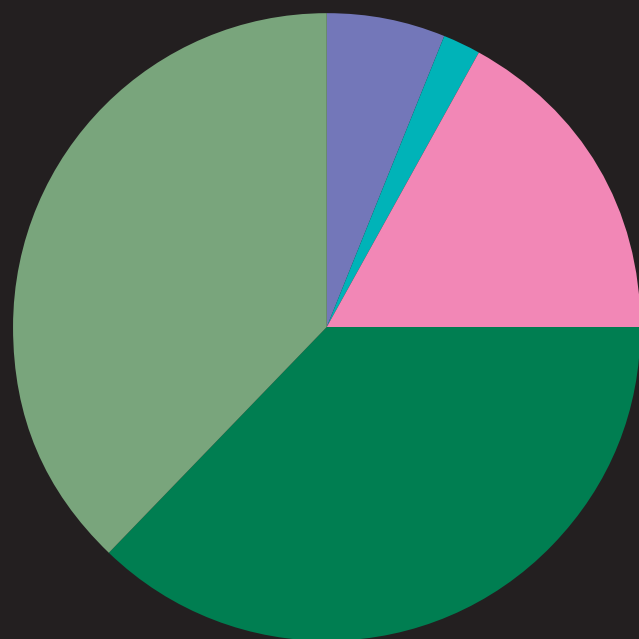
# Dimensione economica

La dimensione economica dell'Università, intesa come il valore generato da ciascuna attività, comprende i proventi della formazione accademica e post-accademica, della ricerca e delle iniziative legate alla terza missione. A questi si aggiungono i contributi ricevuti da aziende private e enti pubblici, inclusi quelli del MUR, nelle diverse forme di finanziamento.



## Bilancio Unico di Ateneo

Nel 2024 il fabbisogno economico di UNISG si è attestato a 14.390.130 euro e il disavanzo operativo generato è stato di -168.080 euro. I proventi, pari a 14.046.571 euro, hanno avuto un decremento del 7,6% rispetto al 2023 (15.209.582 euro) e risultano così suddivisi:



PROVENTI DERIVANTI DALL'ATTIVITÀ DIDATTICA  
5.472.317€ 38%

CONTRIBUTI DA AZIENDE, ENTI, AMMINISTRAZIONI LOCALI  
2.513.619€ 17%

ALTRI CONTRIBUTI  
958.104€ 6%

PROVENTI DERIVANTI DA ATTIVITÀ DI RICERCA  
4.808.715€ 37%

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA (MIUR)  
303.816€ 2%

TOTALE  
14.046.571€

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

BILANCIO CONSUNTIVO  
AL 31/12/24 E RELAZIONE  
SULLA GESTIONE AL  
BILANCIO D'ESERCIZIO  
CHIUSO IL 31/12/24

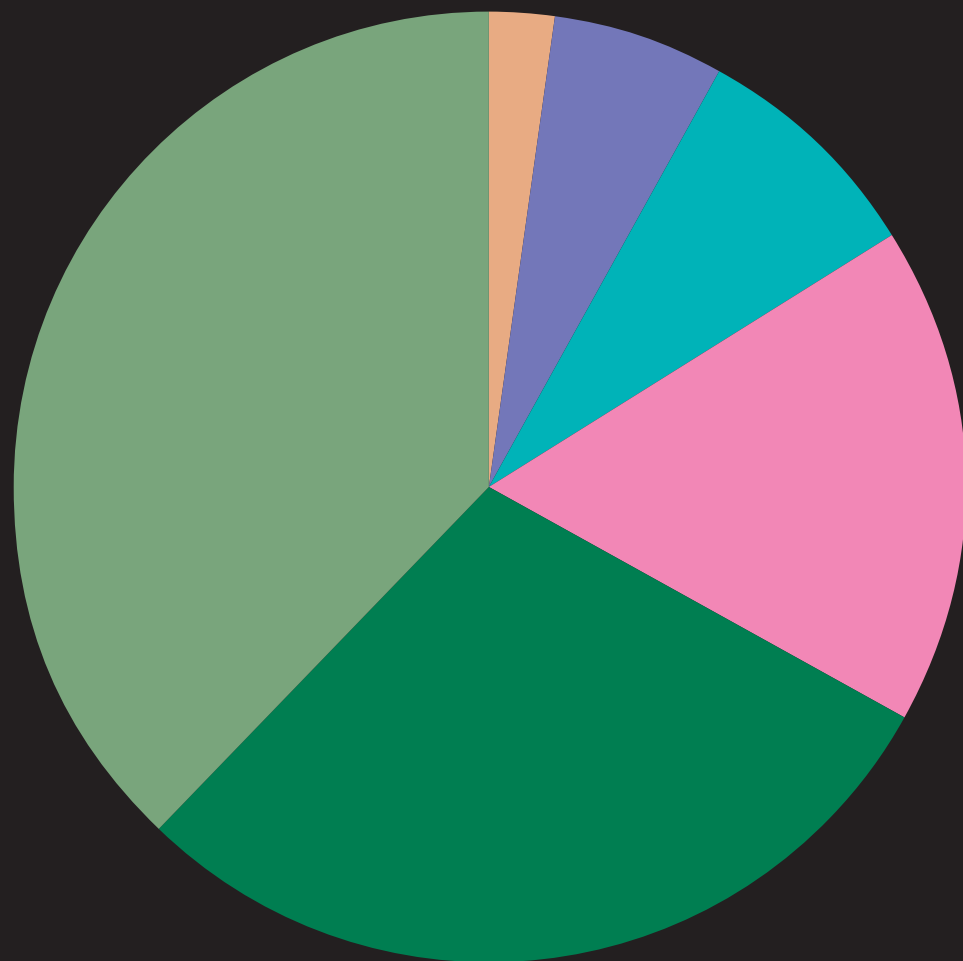


## Composizione dei proventi

VALORE ATTRATTO (IN MILIONI DI EURO)	14.0
CONTRIBUTI MIUR E DA ALTRE AMMINISTRAZIONI CENTRALI (MLN)	0.3
CONTRIBUTI DA ALTRI SOGGETTI PUBBLICI (MLN)	0.01
CONTRIBUTI DA SOGGETTI PRIVATI (MLN)	2.5
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Partner Strategici per sostegno alla Ricerca</li> <li>▪ Soci sostenitori per sostegno alla Ricerca</li> <li>▪ Contributi da sostenitori per borse di studio</li> <li>▪ Fondazione CRT</li> <li>▪ Fondazione CRC</li> <li>▪ Compagnia di Sanpaolo</li> <li>▪ Contributi per progetti di formazione ITS</li> <li>▪ Contributo per eventi</li> <li>▪ Contributo su progetto MOOC</li> <li>▪ Altri contributi</li> </ul>	
ALTRI PROVENTI E RICAVI DIVERSI (MLN)	1.0
PROVENTI PER LA DIDATTICA (MLN)	5.5
PROVENTI DA RICERCHE COMMISSIONATE E TRASFERIMENTO TECNOLOGICO (MLN)	3.7
PROVENTI DA RICERCHE CON FINANZIAMENTI COMPETITIVI (MLN)	1.0

## Ripartizione proventi 2024

La composizione dei proventi nell'esercizio 2024 è rappresentata percentualmente nel seguente grafico.



PROVENTI DELLA DIDATTICA  
38%

PROVENTI DELLA TERZA MISSIONE  
29%

CONTRIBUTI DA PRIVATI  
17%

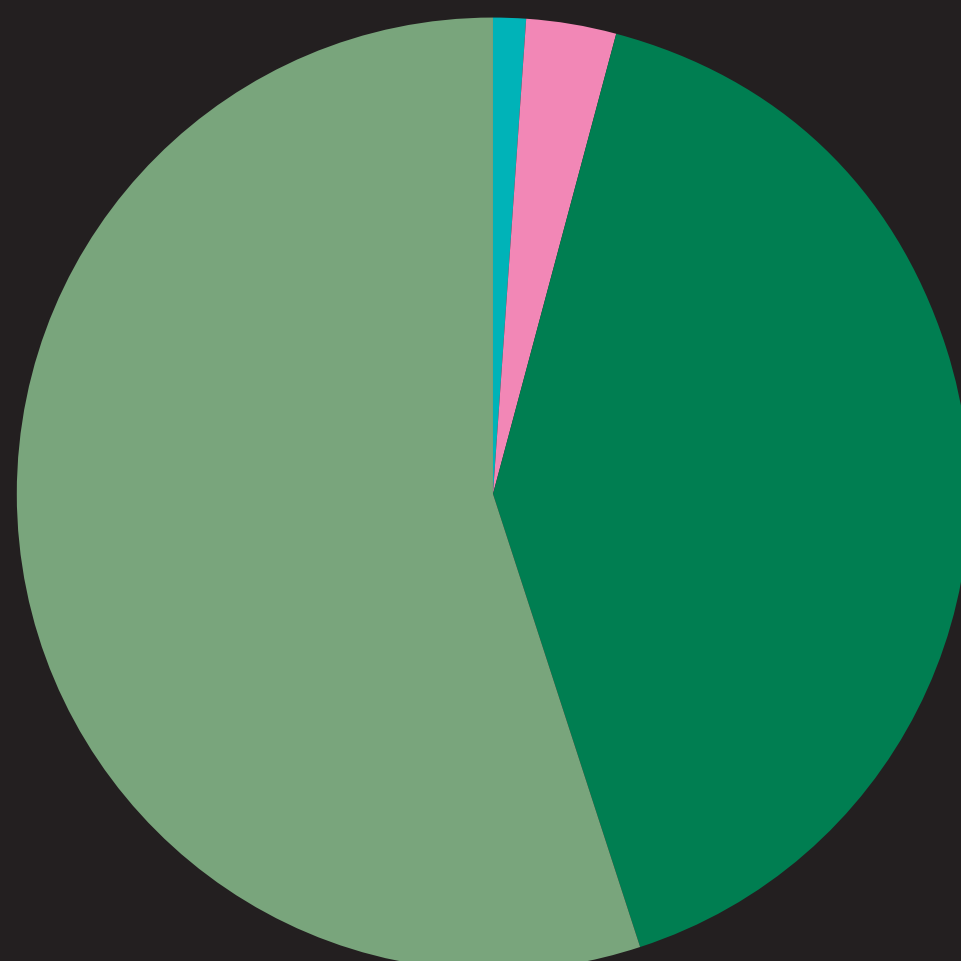
PROVENTI DELLA RICERCA  
8%

CONTRIBUTI PUBBLICI  
2%

ALTRI  
6%

## Ripartizione costi operativi 2024

Nel grafico sottostante sono invece rappresentati gli oneri operativi.



COSTI DELLA GESTIONE CORRENTE  
55%

COSTI DEL PERSONALE  
41%

AMMORTAMENTI E SVALUTAZIONI  
3%

ONERI DI DIVERSA GESTIONE  
1%

# Innovazione digitale e ottimizzazione organizzativa per una sostenibilità consapevole

“ Nel corso del 2024, l'Università di Scienze Gastronomiche ha proseguito il proprio impegno verso un'organizzazione più fluida, efficiente e sostenibile, allineandosi agli obiettivi del Piano Strategico 2023-2027 e ai requisiti di AVA3, modello ministeriale di accreditamento a cui gli Atenei italiani sono chiamati a conformarsi.

Di seguito alcuni risultati conseguiti nel 2024:

- **Analisi dettagliata e mappatura dei processi organizzativi**, con identificazione delle aree di attenzione e proposte di miglioramento per aumentare l'efficienza operativa
- **Revisione degli strumenti atti a produrre nuovi report direzionale**, realizzati dal controllo di gestione con obiettivo di fornire informazioni differenziate a seconda delle esigenze dei destinatari delle stesse
- **Progettazione e pianificazione delle soluzioni**, con focus sulla digitalizzazione dei processi organizzativi
- **Formazione del personale**, anche per garantire l'adozione consapevole dei rinnovati processi organizzativi e la conseguente applicazione delle nuove tecnologie
- **Piano di comunicazione**, attuazione del piano di comunicazione e implementazione dello stesso in vista dell'anno 2025

**Stefania Ribotta**

*Direttrice Generale  
Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo*

L'introduzione di questi strumenti a servizio della struttura organizzativa consente, inoltre, di mappare e monitorare i flussi di lavoro e di disporre di dati che consentono all'Università di promuovere un modello organizzativo sostenibile, centrato sulla qualità e sull'innovazione

Tra le iniziative chiave, spicca il proseguimento di progetti di trasformazione digitale e ottimizzazione dei processi interni. A vent'anni dall'istituzione dell'Ateneo, infatti, l'incremento delle attività svolte nel campus e l'accresciuta complessità della struttura organizzativa hanno reso indi-

spensabile la revisione dei processi organizzativi, fondamentali, da un lato, per rispondere in modo più efficiente e fluido alle richieste degli stakeholder interni ed esterni, dall'altro per valorizzare il benessere e la produttività di tutto il personale che, a vario titolo, compone la comunità accademica. Uno dei progetti più rilevanti avviati per la digitalizzazione dei processi

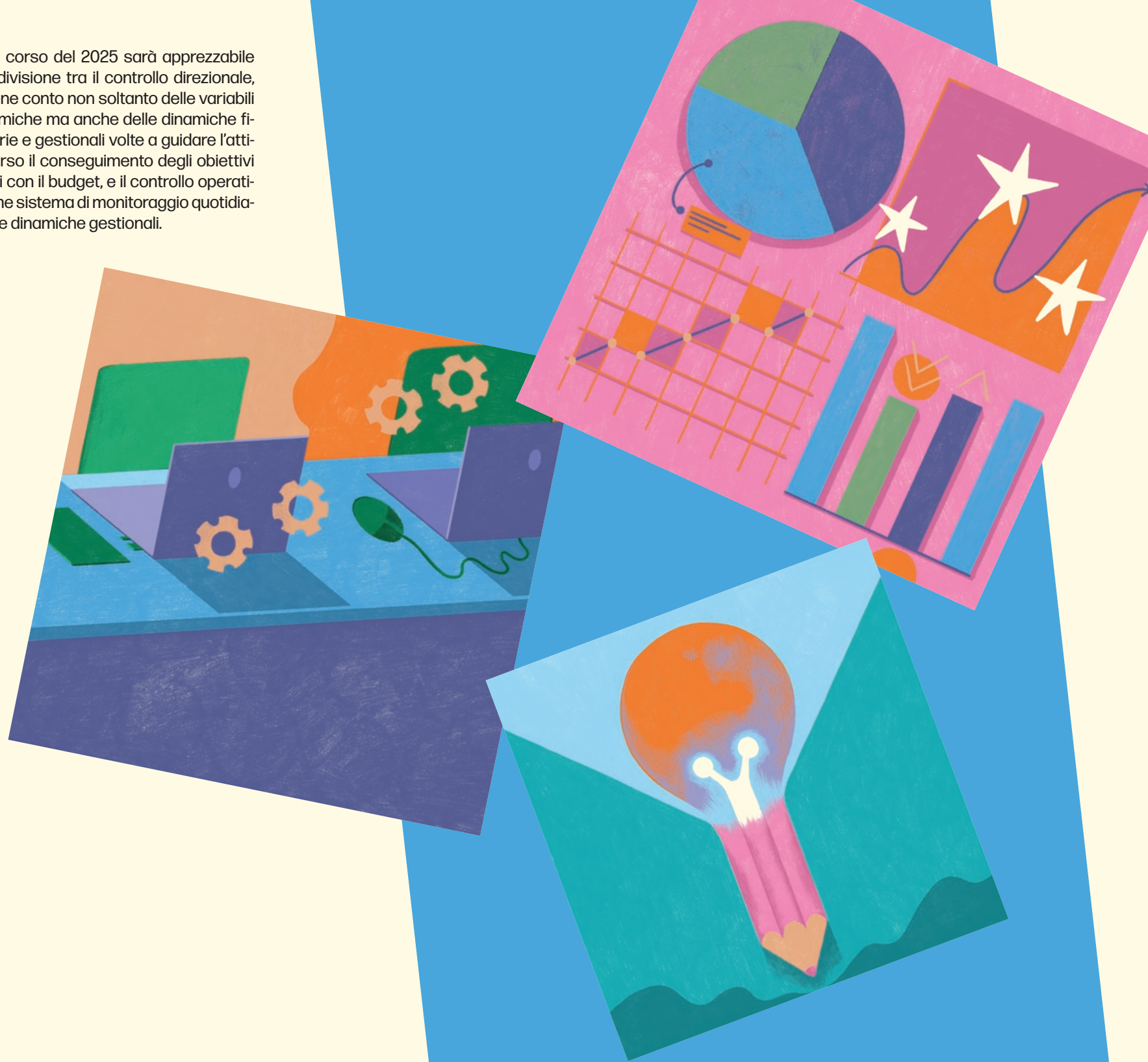
a supporto dell'attività dell'organizzazione è l'adozione della piattaforma Atlassian, con strumenti come Jira Software, Confluence e Jira Service Management. L'automazione dei processi in atto contribuirà a migliorare la collaborazione interna e a gestire le richieste indirizzate alle diverse aree organizzative in modo strutturato, secondo un flusso in grado di tracciare i passaggi che, dalla richiesta stessa, passando per la sua presa in carico, conducono all'esecuzione delle azioni conseguenti. Le prime aree a beneficiare di questi interventi di automazione sono state HR e i Servizi generali.



L'introduzione di questi strumenti a servizio della struttura organizzativa consente, inoltre, di mappare e monitorare i flussi di lavoro e di disporre di dati che consentono all'Università di promuovere un modello organizzativo sostenibile, centrato sulla qualità e sull'innovazione, indispensabile a sostenere e accompagnare il percorso di crescita del nostro Ateneo. Alla luce dei risultati positivi registrati nel 2024 dagli interventi attuati per innovare i processi organizzativi, nel 2025 proseguirà l'implementazione del progetto di digitalizzazione delle attività, dotando le aree dei Servizi generali e degli Acquisti di portali in grado di automatizzarne l'attività. Questo progetto di innovazione che, a tutti i livelli, coinvolge la comunità del campus di Pollenzo, contribuirà alla creazione di un ambiente di lavoro nel quale le aree organizzative saranno interconnesse in modo più efficiente e fluido, capaci di rispondere in modo tempestivo e sinergico alle esigenze dell'Ateneo e alle sfide che lo stesso dovrà affrontare nei prossimi anni.

Per quanto concerne il controllo di gestione, nel 2024 sono state realizzate la ricognizione e l'analisi delle attività istituzionali dell'Ateneo, al fine di cogliere come queste ultime si integrano con l'operatività quotidiana della struttura organizzativa. Sono state mappate le attività dell'Ateneo e i relativi report; sono stati coinvolti soggetti con in carico le attività stesse e sono stati analizzati i dati utilizzati per il loro monitoraggio; sono state effettuate valutazioni sulla frequenza con cui i dati vengono aggiornati, sull'utilizzo dei sistemi gestionali utilizzati e le tempistiche di produzione, al fine di dotare la struttura di un sistema di controllo di gestione compiuto.

Nel corso del 2025 sarà apprezzabile la suddivisione tra il controllo direzionale, che tiene conto non soltanto delle variabili economiche ma anche delle dinamiche finanziarie e gestionali volte a guidare l'attività verso il conseguimento degli obiettivi stabiliti con il budget, e il controllo operativo come sistema di monitoraggio quotidiano delle dinamiche gestionali.



# Essere Pollenzo

Report di Sostenibilità 2024



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

“  
La sostenibilità è il ponte tra  
presente e futuro, tra l’aula e  
la società, tra la formazione  
e l’impegno civico, dove ogni  
gesto può seminare il domani.

Piazza Vittorio Emanuele, 9  
12042 Pollenzo (CN)

[unisg.it](https://www.unisg.it)

[Instagram @unisg\\_official](https://www.instagram.com/unisg_official)

[Facebook @unisg](https://www.facebook.com/unisg)

[X @unisg](https://www.x.com/unisg)