



Bilancio consuntivo al 31 dicembre 2024

	31 dicembre 2024	31 dicembre 2023
STATO PATRIMONIALE		
ATTIVO		
A) IMMOBILIZZAZIONI		
I IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI		
2) Diritti di brevetto industriale e diritti di utilizzazione delle opere dell'ingegno	57.838	55.640
3) Concessioni, licenze, marchi e diritti simili	-	-
4) Immobilizzazioni in corso e acconti		
5) Altre immobilizzazioni immateriali	1.938	2.749
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI	59.776	58.389
II IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI		
1) Terreni e fabbricati	2.219.200	2.312.660
2) Impianti e attrezzature	296.312	239.357
4) Patrimonio librario, opere d'arte, d'antiquariato e museali	133.292	151.813
5) Mobili e arredi	130.872	60.182
6) Immobilizzazioni in corso e acconti	844.077	434.415
7) Altre immobilizzazioni materiali	100.284	78.065
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI	3.724.037	3.276.490
III IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE		
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE	40.526	6.940
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI	3.824.339	3.341.820
B) ATTIVO CIRCOLANTE		
II CREDITI		
1) Crediti verso MIUR ed altre Amministrazioni centrali	249.007	111.669
2) Crediti verso Regioni e Province Autonome	57.821	110.710
3) Crediti verso altre Amministrazioni locali	10.000	4.250
4) Crediti verso l'Unione europea e il Resto del Mondo	37.788	74.249
6) Crediti verso studenti per tasse e contributi	1.849.756	1.883.599
8) Crediti verso altri (pubblici)		
9) Crediti verso altri (privati)	1.846.354	2.729.003
10) Crediti tributari	-	266.327
TOTALE CREDITI	4.050.725	5.179.807
III ATTIVITA' FINANZIARIE		
1) Attività finanziarie che non costituiscono immobilizzazioni	1.200.000	200.000
TOTALE ATTIVITA' FINANZIARIE	1.200.000	200.000
IV DISPONIBILITA' LIQUIDE		
1) Depositi bancari e postali	1.753.933	3.713.943
2) Danaro e valori in cassa	3.161	4.082
TOTALE DISPONIBILITA' LIQUIDE	1.757.094	3.718.025
TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE	7.007.819	9.097.832
C) RATEI E RISCONTI		
c1) Ratei e risconti attivi	680.194	682.160
TOTALE RATEI E RISCONTI	680.194	682.160
TOTALE ATTIVO	11.512.351	13.121.810

31 dicembre 2024 31 dicembre 2023

PASSIVO

A) PATRIMONIO NETTO		
I Fondo di dotazione dell'Ateneo	1.000.000	1.000.000
III Patrimonio non vincolato		
1) Risultato dell'esercizio	(333.656)	141.509
2) Risultati relativi ad esercizi precedenti	530.221	388.712
Totale patrimonio non vincolato	1.196.565	1.530.223
TOTALE PATRIMONIO NETTO	1.196.565	1.530.223
B) FONDI PER RISCHI ED ONERI	993.440	1.533.846
C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO DI LAVORO SUBORDINATO	1.061.835	1.000.621
D) DEBITI		
1) Mutui e debiti verso banche esigibili oltre 12 mesi	970.589	1.094.750
Mutui e debiti verso banche esigibili entro 12 mesi	123.684	117.827
Totale debiti verso banche	1.094.273	1.212.577
6) Debiti verso Università	48.135	48.135
7) Debiti verso studenti	72.999	73.814
8) Acconti	15.738	-
9) Debiti verso fornitori	1.323.846	2.208.122
10) Debiti verso dipendenti	277.300	300.823
12) Altri debiti	654.592	564.658
TOTALE DEBITI	3.486.883	4.408.129
E-F) RATEI E RISCONTI PASSIVI E CONTRIBUTI AGLI INVESTIMENTI		
e2) Ratei e risconti passivi	3.942.721	3.909.703
f1) Risconti passivi per progetti e ricerche finanziate in corso	830.906	739.288
TOTALE RATEI E RISCONTI	4.773.627	4.648.991
TOTALE PASSIVO	11.512.351	13.121.810

31 dicembre 2024 31 dicembre 2023

CONTO ECONOMICO

A) PROVENTI OPERATIVI

I PROVENTI PROPRI		
1) proventi per la didattica	5.472.317	5.913.280
2) proventi da ricerche commissionate e trasferimento tecnologico	3.753.321	5.618.900
3) proventi da ricerche con finanziamenti competitivi	1.055.394	930.874
II CONTRIBUTI		
1) contributi Miur e altre amministrazioni centrali	303.816	316.928
3) contributi altre amministrazioni locali	10.000	5.000
6) contributi da altri (pubblici)	-	-
7) contributi da altri (privati)	2.503.619	2.159.019
V ALTRI PROVENTI E RICAVI DIVERSI	938.001	223.260
TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE	14.036.468	15.167.262

B) COSTI OPERATIVI

VIII COSTI DEL PERSONALE		
1) costi del personale dedicato alla ricerca e alla didattica	2.934.370	2.423.303
a-docenti/ricercatori	1.813.768	1.588.216
c-docenti a contratto	340.915	412.230
e-altro personale dedicato alla didattica e alla ricerca	779.688	422.857
2) costi del personale dirigente e tecnico-amministrativo	2.780.360	2.704.706
IX COSTI DELLA GESTIONE CORRENTE		
1) costi per sostegno agli studenti	16.800	12.800
2) costi per il diritto allo studio	107.623	53.972
5) acquisto materiale consumo per laboratori	57.497	98.070
7) acquisto libri, periodici, materiale bibliografico	240.426	207.987
8) acquisto di servizi e collaborazioni tecnico gestionali	6.651.443	7.926.299
9) acquisto altri materiali	167.588	141.849
11) costi per godimento beni di terzi	574.216	565.570
X AMMORTAMENTI E SVALUTAZIONI		
1) ammortamento delle immobilizzazioni immateriali	47.779	43.467
2) ammortamento delle immobilizzazioni materiali	290.016	261.054
4) svalutazione dei crediti compresi nell'attivo circolante e nelle disponibilità liquide	42.600	60.241
XI ACCANTONAMENTO PER RISCHI	44.090	29.358
XII ONERI DIVERSI DI GESTIONE	239.738	355.331
TOTALE COSTI (B)	14.194.548	14.884.007
DIFFERENZA TRA PROVENTI E COSTI OPERATIVI (A-B)	(158.080)	283.255

C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI

1) proventi finanziari	16.722	19.845
2) interessi ed altri oneri finanziari	(54.429)	(53.367)
3) utili e perdite su cambi	(3.292)	(2.921)
Totale C)	(40.999)	(36.443)

E) PROVENTI ED ONERI STRAORDINARI

1) proventi	3.381	22.475
2) oneri	40.941	48.484
Totale E)	(37.560)	(26.009)

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

1) ires	369	336
2) irap	96.921	78.957
3) imposte da esercizi precedenti	(274)	0
Totale F)	97.016	79.293

RISULTATO DI ESERCIZIO

(333.656) 141.509



31 dicembre 2024 31 dicembre 2023

RENDICONTO FINANZIARIO	31/12/2024	31/12/2023
CASH FLOW ASSORBITO/GENERATO DALLA GESTIONE CORRENTE		
RISULTATO NETTO	(333.656)	141.509
RETTIFICA VOCI CHE NON HANNO AVUTO EFFETTO SULLA LIQUIDITA':		
Ammortamenti e svalutazioni	337.794	304.520
variazione netta dei fondi rischi ed oneri	(540.406)	31.912
Variazione netta del T.F.R.	106.116	94.850
CASH FLOW ASSORBITO/GENERATO DALLE VARIAZIONI DEL CAPITALE CIRCOLANTE		
(Aumento)/Diminuzione dei crediti	1.129.081	(1.022.092)
Aumento/(Diminuzione) dei debiti	(676.340)	(2.030)
Variazioni di altre voci del capitale circolante	(1.000.000)	(200.000)
A) CASH FLOW OPERATIVO	(977.411)	(651.331)
INVESTIMENTI IN IMMOBILIZZAZIONI		
Materiali	(737.562)	(236.835)
Immateriali	(49.166)	(75.152)
Finanziarie		
B) CASH FLOW DA ATTIVITA' DI INVESTIMENTO	(786.728)	(311.987)
Aumento di capitale		
Variazione netta dei finanziamenti a medio lungo termine	(196.792)	(210.615)
C) CASH FLOW DA ATTIVITA' DI FINANZIAMENTO	(196.792)	(210.615)
D) CASH FLOW DELL'ESERCIZIO (A+B+C)	(1.960.931)	(1.173.933)
DISPONIBILITA' MONETARIA NETTA INIZIALE	3.718.025	4.891.958
DISPONIBILITA' MONETARIA NETTA FINALE	1.757.094	3.718.025
CASH FLOW DELL'ESERCIZIO	(1.960.931)	(1.173.933)



Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Piazza Vittorio Emanuele n. 9 – 12042 Pollenzo, Bra (CN)

Codice Fiscale: 91023900045 Partita Iva: 03079180042

NOTA INTEGRATIVA AL BILANCIO D'ESERCIZIO CHIUSO IL 31 DICEMBRE 2024

Il Bilancio 2024 è composto dallo Stato Patrimoniale, dal Conto Economico, dal Rendiconto Finanziario e dalla Relazione Integrativa. A corredo del medesimo è stata predisposta dal Consiglio di Amministrazione la Relazione sulla Gestione.

I suddetti documenti sono stati redatti in unità di euro (mediante arrotondamento) senza cifre decimali. Il presente Bilancio è stato redatto adottando i principi contabili previsti per le Università, introdotti con il DM n.19 del 14 gennaio 2014, dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) e successive modifiche, ultima delle quali il Decreto MUR-MEF 15 gennaio 2025, n. 34.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel decreto, si applicano le disposizioni del Codice Civile e i Principi Contabili Nazionali emanati dall'Organismo Italiano di Contabilità (OIC).

Per una più immediata comprensione del Bilancio:

- sono state eliminate le voci di importo uguale allo zero;
- i valori compresi nelle voci dell'Attivo sono già al netto delle rettifiche per ammortamento e per svalutazione.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Premessa sulla continuità aziendale

La continuità aziendale dell'Università, intesa come capacità di operare come un'entità in funzionamento, si fonda su un equilibrio economico e finanziario assicurato principalmente dai proventi dell'attività didattica, di ricerca e di terza missione, tra i quali rientrano i contributi dei Partner Strategici e di altri sostenitori istituzionali e privati. Gli amministratori ritengono che le decisioni che l'Ateneo ha assunto consentiranno all'Università di continuare a operare come entità in funzionamento nel prevedibile futuro, ed è per tale ragione che il presente Bilancio è stato predisposto nella prospettiva della continuità aziendale.

Pur adottando uno schema di ri classifica specifico per le Università, i criteri di iscrizione e valutazione delle attività e passività patrimoniali sono in accordo con quelli stabiliti dall'articolo 2426 del Codice Civile, dalle raccomandazioni espresse dall'Organismo Italiano di Contabilità.

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

È stato seguito il principio base del costo, inteso come complesso delle spese effettivamente sostenute



per procurarsi i diversi fattori produttivi.

Di seguito il dettaglio dei criteri adottati.

Immobilizzazioni immateriali

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

Immobilizzazioni materiali

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

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

Crediti

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

Ratei e risconti

Sono stati registrati nell'attivo e nel passivo dello Stato Patrimoniale, a fronte di proventi e oneri comuni a più esercizi, l'entità dei quali varia in ragione del tempo, così da imputare correttamente al Conto Economico la quota di competenza di ciascun esercizio. Secondo quanto previsto dallo schema dettato dai nuovi principi contabili per le Università, quelli relativi a progetti di ricerca sono stati indicati separatamente. La voce risconti passivi comprende l'imputazione delle rette dell'anno accademico 2024/2025 relative al periodo successivo al 31 dicembre 2024; mentre la voce risconti attivi comprende l'imputazione degli esoneri dal pagamento delle rette dell'anno accademico 2024/2025, relative al periodo successivo al 31 dicembre 2024.



Fondi per rischi e oneri

Sono costituiti con accantonamenti destinati a coprire costi futuri che abbiano natura determinata, esistenza certa o probabile, ammontare o data di sopravvenienza indeterminati alla chiusura dell'esercizio e ammontare della passività stimabile in modo attendibile. L'onere a carico dell'esercizio è stato determinato in base alle informazioni possedute al momento della formazione del Bilancio.

Trattamento di fine rapporto

Il saldo del fondo alla chiusura dell'esercizio esprime il debito dell'Università, determinato in accordo con le previsioni di legge e dei contratti di lavoro vigenti.

Debiti

Sono iscritti al valore nominale.

Riconoscimento dei ricavi

Le rette degli studenti iscritti sono imputate a Conto Economico in base alla loro corretta competenza, riscontandone la parte relativa all'esercizio successivo.

I contributi e le liberalità sono iscritti a Conto Economico al momento della delibera del soggetto erogante, anche se successive alla chiusura dell'esercizio, purché pervenute prima della formazione del Bilancio.

Imposte dell'esercizio

L'onere di competenza è stato calcolato in base alle disposizioni di legge in vigore, così come conosciute al momento della formazione del Bilancio.

STATO PATRIMONIALE

ATTIVO

A) IMMOBILIZZAZIONI

A.I - Immobilizzazioni immateriali

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

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Diritti di brevetto industriale e diritti di utilizzazione opere dell'ingegno	318.842	49.166	-	368.008
Sistema informativo	350.880	-	-	350.880
Migliorie su beni di terzi	315.021	-	-	315.021
Marchi	7.718	-	-	7.718
Totale	992.461	49.166	-	1.041.627

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2023, era la seguente:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Diritti di brevetto industriale e diritti di utilizzazione opere dell'ingegno	243.690	75.152	-	318.842
Sistema informativo	350.880	-	-	350.880
Migliorie su beni di terzi	315.021	-	-	315.021
Marchi	7.718	-	-	7.718
Totale	917.309	75.152	-	992.461

La situazione del fondo di ammortamento è pari a:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Diritti di brevetto ind.le e di utilizzazione opere dell'ingegno	263.202	46.968	-	310.170
Sistema informativo	350.880	-	-	350.880
Migliorie su beni di terzi	312.270	811	-	313.081
Marchi	7.720	-	-	7.720
Totale	934.072	47.779	-	981.851

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2023, era pari a:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Diritti di brevetto ind.le e di utilizzazione opere dell'ingegno	232.608	30.594	-	263.202
Sistema informativo	350.880	-	-	350.880
Migliorie su beni di terzi	299.397	12.873	-	312.270
Marchi	7.720	-	-	7.720
Totale	890.605	43.467	-	934.072

Pertanto, al netto degli ammortamenti e delle svalutazioni, i valori rettificati sono così riportati nello Stato Patrimoniale:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Ammortamento dell'esercizio	Situazione finale
Diritti di brevetto ind.le e di utilizzazione opere dell'ingegno	55.639	49.166	-	46.968	57.837
Sistema informativo	-	-	-	-	-
Migliorie su beni di terzi	2.749	-	-	811	1.938
Totale	58.389	49.166	-	47.779	59.776

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2023, erano i seguenti:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Ammortamento dell'esercizio	Situazione finale
Diritti di brevetto ind.le e di utilizzazione opere dell'ingegno	11.082	75.152	-	30.594	55.639
Sistema informativo	-	-	-	-	-
Migliorie su beni di terzi	15.622	-	-	12.873	2.749
Totale	26.704	75.152	-	43.467	58.389

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

Nella voce sono contabilizzati i valori residui degli investimenti fatti nei seguenti software applicativi:

- CRM per un valore residuo pari a 40.590 euro
- Nuovo Gestionale per la gestione dei Viaggi Didattici per un valore residuo pari a 13.260 euro
- Nuovo sito "New Gastronome" per un valore residuo pari a 3.986 euro

A.I 5) Altre immobilizzazioni immateriali

Il valore esposto si riferisce ai lavori di ristrutturazione e adeguamento dell'immobile "Corte Albertina", locato dall'Università quale sede del "Pollenzo Food Lab". Nei suoi spazi si svolge il Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts, lezioni laboratoriali per diversi corsi dell'Ateneo e le Summer School Unisg.

Di seguito la tabella riepilogativa delle aliquote di ammortamento applicate:



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

A.II - Immobilizzazioni materiali

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

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Fabbricato Cascina Albertina	3.789.858	20.862	-	3.810.720
Volumi per biblioteca	497.474	6.124	-	503.598
Immobilizzazioni in corso	434.415	409.662	-	844.077
Mobili e arredi struttura	441.686	101.923	-	543.609
Attrezzature diverse	566.858	133.040	-	699.898
Macchine uff.elettroniche	386.840	65.951	-	452.791
Fabbricati ad uso civile per studenti	255.532	-	-	255.532
Impianti specifici	355.437	-	-	355.437
Mobili e arredi alloggi studenti	30.150	-	-	30.150
Automezzi	17.700	-	-	17.700
Totale	6.775.951	737.562	-	7.513.513

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2023, era la seguente:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Fabbricato Cascina Albertina	3.789.858	-	-	3.789.858
Volumi per biblioteca	481.961	15.512	-	497.474
Immobilizzazioni in corso	419.415	15.000	-	434.415
Mobili e arredi struttura	413.170	28.516	-	441.686
Attrezzature diverse	533.298	33.560	-	566.858
Macchine uff.elettroniche	345.504	41.336	-	386.840
Fabbricati ad uso civile per studenti	255.532	-	-	255.532
Impianti specifici	254.240	108.337	7.140	355.437
Mobili e arredi alloggi studenti	30.150	-	-	30.150
Automezzi	17.700	-	-	17.700
Totale	6.540.829	242.261	7.140	6.775.951



La situazione del fondo di ammortamento è pari a:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Fabbricato Cascina Albertina	1.732.730	114.322	-	1.847.052
Mobili e arredi struttura	393.514	27.461	-	420.975
Attrezzature varie	430.141	60.335	-	490.477
Volumi per biblioteca	345.662	24.644	-	370.306
Macchine uff.elettroniche	315.855	40.192	-	356.047
Impianti specifici	252.798	15.749	-	268.548
Mobili e arredi alloggi studenti	18.139	3.772	-	21.912
Automezzi	10.620	3.540	-	14.160
Totale	3.499.461	290.016	-	3.789.477

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2023, era pari a:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Fabbricato Cascina Albertina	1.619.034	113.696	-	1.732.730
Mobili e arredi struttura	380.253	13.261	-	393.514
Attrezzature varie	384.231	45.911	-	430.141
Volumi per biblioteca	318.369	27.292	-	345.662
Macchine uff.elettroniche	278.999	36.856	-	315.855
Impianti specifici	237.787	16.725	1.714	252.798
Mobili e arredi alloggi studenti	14.367	3.772	-	18.139
Automezzi	7.080	3.540	-	10.620
Totale	3.240.120	261.054	1.714	3.499.461

Pertanto, al netto degli ammortamenti e delle svalutazioni, i valori rettificati sono così riportati nello Stato Patrimoniale:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Ammortamento dell'esercizio	Situazione finale
Fabbricato Cascina Albertina	2.057.127	20.862	-	114.322	1.963.666
Immobilizzazioni in corso	434.417	409.662	-	-	844.079
Fabbricati ad uso civile per studenti	255.532	-	-	-	255.532
Volumi per biblioteca	151.813	6.124	-	24.644	133.293
Attrezzature varie	136.718	133.041	-	60.335	209.424
Macchine uff.elettroniche	70.986	65.951	-	40.192	96.745
Impianti specifici	102.638	-	-	15.749	86.889
Mobili e arredi struttura	48.170	101.923	-	27.461	122.632
Mobili e arredi alloggi studenti	12.009	-	-	3.772	8.237
Automezzi	7.080	-	-	3.540	3.540
Totale	3.276.490	737.563	-	290.015	3.724.037

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2023, erano i seguenti:



Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Ammortamento dell'esercizio	Situazione finale
Fabbricato Cascina Albertina	2.170.823	-	-	113.695	2.057.127
Immobilizzazioni in corso	419.417	15.000	-	-	434.417
Fabbricati ad uso civile per studenti	255.532	-	-	-	255.532
Volumi per biblioteca	163.593	15.512	-	27.292	151.813
Attrezzature varie	149.067	33.561	-	45.911	136.718
Macchine uff.elettroniche	66.506	41.336	-	36.856	70.986
Impianti specifici	16.453	108.337	5.426	16.725	102.638
Mobili e arredi struttura	32.916	28.515	-	13.261	48.170
Mobili e arredi alloggi studenti	15.781	-	-	3.772	12.009
Automezzi	10.620	-	-	3.540	7.080
Totale	3.300.709	242.261	5.426	261.053	3.276.490

I fondi di ammortamento hanno avuto questa evoluzione:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Situazione finale
Fabbricato Cascina Albertina	1.619.034	113.696	-	1.732.730
Mobili e arredi struttura	380.253	13.261	-	393.514
Attrezzature varie	384.231	45.911	-	430.141
Volumi per biblioteca	318.369	27.292	-	345.662
Macchine uff.elettroniche	278.999	36.856	-	315.855
Impianti specifici	237.787	16.725	1.714	252.798
Mobili e arredi alloggi studenti	14.367	3.772	-	18.139
Automezzi	7.080	3.540	-	10.620
Totale	3.240.120	261.054	1.714	3.499.461

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2023 erano i seguenti:

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

Al netto degli ammortamenti, i valori rettificati sono così riportati nello Stato Patrimoniale:



Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Ammortamento dell'esercizio	Situazione finale
Fabbricato Cascina Albertina	2.170.823	-	-	113.695	2.057.127
Immobilizzazioni in corso	419.417	15.000	-	-	434.417
Fabbricati ad uso civile per studenti	255.532	-	-	-	255.532
Volumi per biblioteca	163.593	15.512	-	27.292	151.813
Attrezzature varie	149.067	33.561	-	45.911	136.718
Macchine uff.elettroniche	66.506	41.336	-	36.856	70.986
Impianti specifici	16.453	108.337	5.426	16.725	102.638
Mobili e arredi struttura	32.916	28.515	-	13.261	48.170
Mobili e arredi alloggi studenti	15.781	-	-	3.772	12.009
Automezzi	10.620	-	-	3.540	7.080
Totale	3.300.709	242.261	5.426	261.053	3.276.490

mentre nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2023, erano:

Categoria di beni	Situazione iniziale	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Ammortamento dell'esercizio	Situazione finale
Fabbricato Cascina Albertina	2.284.519	-	-	113.696	2.170.823
Immobilizzazioni in corso	419.416	-	-	-	419.417
Fabbricati ad uso civile per studenti	255.532	-	-	-	255.532
Volumi per biblioteca	181.960	8.150	-	26.517	163.593
Attrezzature varie	164.986	29.320	-	45.239	149.067
Macchine uff.elettroniche	73.443	25.310	-	32.247	66.506
Impianti specifici	28.843	-	-	12.390	16.453
Mobili e arredi struttura	36.312	6.092	-	9.488	32.916
Mobili e arredi alloggi studenti	6.837	12.716	-	3.772	15.781
Automezzi	14.160	-	-	3.540	10.620
Totale	3.466.010	81.588	-	246.889	3.300.709

A.II 6) Immobilizzazioni in corso e acconti

Il valore esposto in questa voce rappresenta gli importi versati negli esercizi precedenti per l'acquisto dei terreni e degli immobili per la realizzazione della nuova sede dell'Università.

Nel corso dell'esercizio è stato contabilizzato il rogito per l'acquisto della restante parte del lotto di proprietà ex Mascarello e relativi oneri accessori, a completamento della parte già acquistata con rogito 11434 del 19/07/2017.

Nella stessa voce è stato contabilizzato il progetto di fattibilità dello Studio Arch. Boeri per la costruzione della nuova sede Universitaria.

Di seguito la tabella riepilogativa delle aliquote di ammortamento applicate:



Categoria di beni	Aliquota di ammortamento
Fabbricato Cascina	3%
Attrezzature diverse	15%
Impianti specifici	12%
Macchine per ufficio elettroniche	20%
Mobili e arredi alloggi studenti	15%
Mobili e arredi struttura	15%
Volumi biblioteca	5%-6,5%
Automezzi	20%

A. III - Immobilizzazioni finanziarie

La voce Immobilizzazioni finanziarie per un totale di 40.526 euro è così composta:

- 30.000 euro per la partecipazione della costituita Fondazione Patto con il Mare per la Terra ETS di cui l'Università è Socio Fondatore;
- 10.526 euro riferiti a depositi cauzionali per le utenze e la locazione degli immobili della struttura a uso abitativo per gli studenti borsisti aventi diritto.

B) ATTIVO CIRCOLANTE

B.II - Crediti



	Saldo al 31 dicembre 2024	Saldo al 31 dicembre 2023
Crediti:		
1) Verso Mur ed altre amministrazioni centrali:	249.007	111.669
Crediti verso Mur per progetto Nodes	224.759	75.644
Crediti verso Mepaf per progetto Profila	17.362	17.362
Crediti verso Mur per progetto Colta Prin 2022	-	100
Crediti verso Mur per progetto Susplant	6.886	-
Crediti verso Mepaf per progetto Pnrr Orientamento	-	15.400
Crediti verso Mepaf per progetto Safwa	-	3.162
2) Verso regioni e Province autonome	57.821	110.710
Regione Piemonte per progetto Germais	-	21.710
Regione Piemonte per progetto Germose	-	25.949
Regione Piemonte per progetto Germonte 4	-	28.467
Regione Piemonte per progetto Germonte 6	11.037	-
Regione Piemonte per progetto Food Drug Free	-	6.575
Regione Liguria per progetto Grano	22.015	5.546
Regione Liguria per progetto Seme 1	8.232	4.446
Regione Liguria per progetto Seme 2	6.342	4.162
Regione Liguria per progetto Fish	-	13.855
Regione Sicilia per progetto Cinisara	2.498	-
Regione Piemonte per progetto MCO	7.697	-
3) Verso altre amministrazioni locali	10.000	4.250
Comune di Torino per progetto Pass	-	4.250
Comune di Bra per Ventennale Unisg	10.000	-
4) Verso l'Unione europea e altri organismi Internazionali	37.788	74.249
Per contributo su progetto AE4EU	-	14.339
Progetto Erasmus culinary Tourism	-	7.002
Progetto Cewine - Nodes	-	15.000
Progetto Digigase	-	2.578
Per contributo su progetto Learn4earth	-	30.553
Per contributo su progetto Goodfood	-	4.776
Per progetto Eitfood Grant	27.788	-
Per progetto Fusilli	10.000	-
6) Verso studenti per tasse e contributi:	1.849.756	1.883.599
Laurea Triennale	1.358.167	1.591.437
Laurea Magistrale	176.750	200.450
Master Food Culture	2.000	31.000
Master MAFS - Agroecology	44.726	-
Master in cultura del vino italiano	-	16.500
Master executive cultura e management del vino	74.000	67.000
Alto apprendistato	-	2.000
Master in Culinary Arts	4.350	87.162
Master of Gastronomy	179.400	147.200
Master new Food Thinking	57.614	66.000
Fondo svalutazione crediti studenti	(47.250)	(325.150)
9) Verso altri (privati)	1.846.354	2.729.004
Clienti terzi per fatture emesse	872.772	2.088.640
Partner Strategici e Sostenitori per sostegno alla ricerca	501.000	329.100
Clienti terzi per fatture da emettere	398.118	25.200
Verso dipendenti per anticipi c/ spese	13.413	10.024
Fondazione Cassa risparmio Cuneo	-	57.500
Compagnia di Sanpaolo	-	60.000
Verso Unicattolica per progetto Ager II	-	-
Verso fornitori per acconti	45.360	177.100
Fondazione Cassa risparmio Torino	200.000	120.000
Sostenitori borse di studio	57.500	24.000
Fondazione Cariplo per Nourishing	-	40.000
Filiera Futura per progetto Nourishing	-	18.540
IIS per corsi sostenibilità	-	-
Fondazione Una per Selvatici e Buoni	-	20.000
Fondo svalutazione crediti verso altri	(241.836)	(241.836)
Altri	27	736
10) Tributari	-	266.328
Acconto iva	-	75.888
Iva Pro_rata da recuperare	-	50.440
Vs/Erario per acconti Imposta sostitutiva	-	11.025
Vs/Erario per credito su liquidazione iva	-	33.889
Vs/Erario per acconti IRAP	-	93.908
Vs/Erario per acconti IRES	-	1.177
Totale	4.050.725	5.179.807



Le rette scadute al 31 dicembre 2024, pari a 109.080 euro, sono state incassate alla data di redazione del presente Bilancio per un importo pari a 21.250 euro. L'apposito fondo svalutazione ammonta a 47.250 euro. La parte restante è costituita da rette il cui incasso è previsto nell'esercizio 2025.

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

	Saldo al 31 dicembre 2024	Saldo al 31 dicembre 2023
Saldo inizio esercizio	325.150	310.891
Incassi dell'esercizio	(6.000)	(33.101)
Utilizzi	(314.500)	0
Accantonamento dell'esercizio	42.600	47.360
Totale	47.250	325.150

Il valore dei crediti verso altri (privati), scaduto al 31 dicembre 2024, è pari a 811.192 euro, di cui incassati alla data odierna 518.931 euro.

Il relativo fondo svalutazione crediti pari a 241.836 euro è stanziato a parziale copertura della parte non ancora incassata e valutata a rischio d'incasso.

	Saldo al 31 dicembre 2024	Saldo al 31 dicembre 2023
Saldo inizio esercizio	241.836	229.292
Incassi dell'esercizio	-	(337)
Accantonamento dell'esercizio	-	12.881
Totale	241.836	241.836

B.III – Attività Finanziarie che non costituiscono immobilizzazioni

Voci di bilancio	Saldo al 31 dicembre 2024	Saldo al 31 dicembre 2023
Polizza a premio unico Fideuram	1.000.000	-
Fondo Azimut capitale protetto	200.000	200.000
Totale	1.200.000	200.000

In data 8 maggio 2024 è stata sottoscritta una polizza vita a premio unico a capitale garantito 100% del valore di 1.000.000 di euro riscattabile in qualsiasi momento con penalità pari a 0 a partire dal II anno.

Il Fondo a capitale protetto di Azimut è invece stato sottoscritto in data 18 luglio 2023 anch'esso riscattabile all'occorrenza.

Entrambi gli investimenti sono smobilizzabili all'occorrenza.

B.IV - Disponibilità liquide

Voci di bilancio	Saldo al 31 dicembre 2024	Saldo al 31 dicembre 2023
Depositi bancari e postali	1.716.342	3.654.051
Carte di credito pre pagate	37.591	59.892
Danaro e valori in cassa	3.161	4.082
Totale	1.757.094	3.718.025

La cifra corrisponde al saldo della liquidità al 31 dicembre 2024. La movimentazione del saldo è evidenziata nel Rendiconto finanziario delle variazioni di liquidità.

C) RATEI E RISCOINTI ATTIVI

Il dettaglio dei ratei e risconti attivi è il seguente:

Ratei e Risconti attivi	Saldo al 31 dicembre 2024	Saldo al 31 dicembre 2023
Esoneri rette	452.049	357.739
Premi assicurativi	34.111	36.918
Canoni di Assistenza Software	33.702	42.909
Servizi per studenti	17.340	21.567
Abbonamenti a siti scientifici on_line	2.973	12.580
Voli acquistati e spese per viaggi didattici es. successivo	23.503	52.493
Volumi di testo II semestre	10.692	2.554
Canoni noleggio autovetture	2.526	2.069
Consulenze	89	12.798
Trasferte personale	-	359
Consulenze su progetti di ricerca c/terzi	90.000	120.490
Utenze	3.270	
Costi per Comunicazione e Marketing	9.939	
Totale risconti attivi	680.194	662.475
Rateo attivo per interessi su conto deposito	-	19.684
Totale ratei attivi	-	19.684
Totale	680.194	682.160

PASSIVO

A) PATRIMONIO NETTO

	Esercizio precedente	Incrementi dell'esercizio	Decrementi dell'esercizio	Esercizio corrente
I - Fondo di dotazione dell'Ateneo * fondo di dotazione patrimoniale iniziale	1.000.000	-	-	1.000.000
III - Patrimonio non vincolato				
1) risultato gestionale esercizio	141.509	(333.656)	(141.509)	(333.656)
2) risultati gestionali esercizi precedenti	388.712	141.509	-	530.221
Totale	1.530.221	(192.147)	(141.509)	1.196.565

L'importo esposto nella voce "Fondo di dotazione patrimoniale iniziale" è stato iscritto nel 2005 in seguito al versamento da parte dell'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche, in base a quanto comunicato al Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR), durante l'iter di riconoscimento dell'Università stessa.

B) FONDI PER RISCHI E ONERI

	Saldo al 31 dicembre 2024	Saldo al 31 dicembre 2023
Saldo inizio esercizio	1.533.846	1.501.934
Rilasci in esercizio	(599.692)	(1.000)
Utilizzi in esercizio	(107.590)	(16.323)
Accantonamento dell'esercizio	166.876	49.235
Totale	993.440	1.533.846

Il saldo al 31 dicembre 2024, pari a 993.440 euro, è così rappresentato:

- dalla garanzia dei prestiti agevolati rilasciati da Banca Intesa Sanpaolo agli studenti che ne fanno richiesta in base alla convenzione siglata in data 5 aprile 2011, per un importo pari a 300.000 euro;
- dal fondo oneri stimati a fronte dei proventi a sostegno della attività di ricerca, per un importo pari a 532.795 euro;
- dal fondo rischi su progetti di ricerca rendicontati, per un importo pari a 37.040 euro;
- dal fondo previsto per oneri futuri legati all'attività di Ricerca del personale docente di ruolo e degli assegnisti di ricerca, per un importo pari a 67.564 euro;
- dal fondo maturato a copertura futuri viaggi di studio per Dottorandi 43.686 euro;

- dal Fondo spese per Ricerca Unito pari a 12.355 euro

Nel corso dell'esercizio è stato rilasciato dal Fondo a fronte dei proventi a sostegno dell'attività di ricerca la cifra di 599.692 euro relativa ad oneri stimati nel corso dei precedenti esercizi per i quali non sussistono più presupposti di rischio.

C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO DI LAVORO SUBORDINATO

	Saldo al 31 dicembre 2024	Saldo al 31 dicembre 2023
Saldo inizio esercizio	1.000.621	991.851
Accantonamento dell'esercizio	174.426	158.241
Decrementi	(44.687)	(86.079)
Tfr versato a fondi previdenziali	(68.525)	(63.392)
Totale	1.061.835	1.000.621

L'accantonamento per competenza e la rivalutazione dell'esercizio effettuati secondo la legge ed il contratto collettivo di lavoro ammonta a 174.426 euro di cui nel corso dell'anno 68.525 euro versati ai fondi previdenziali integrativi.

Si segnala inoltre che sono stati liquidati 44.687 euro per anticipi e cessazione di rapporti lavorativi al netto dell'imposta sostitutiva sulla rivalutazione TFR.

D) DEBITI

D.1) Mutui e debiti verso banche

	Saldo al 31 dicembre 2024	Saldo al 31 dicembre 2023
<u>entro l'esercizio successivo:</u>		
Quota mutui rimborsabili nel prossimo esercizio	123.684	117.827
<u>oltre l'esercizio successivo</u>		
Mutuo Intesa Sanpaolo su Cascina Albertina	970.589	1.094.750
Totale	1.094.273	1.212.577

Mutuo Intesa Sanpaolo - 0367050581701: Il mutuo ipotecario è stato stipulato in data 6 luglio 2006 con l'Intesa Sanpaolo dall'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche e trasferito all'Università nell'ambito dell'operazione di donazione modale avvenuta in data 7 novembre 2009. L'importo del mutuo, pari a 3.000.000 di euro, è finalizzato all'acquisto e alla ristrutturazione dell'immobile denominato "Cascina Albertina". La durata del mutuo è di 25 anni, da rimborsare (sulla



base del piano di ammortamento predisposto dalla stessa banca) in rate semestrali, con scadenza rispettivamente il 6 gennaio e il 6 luglio di ogni anno, con inizio del rimborso della quota capitale a decorrere dal 6 gennaio 2008. L'ammontare di tale debito, con durata residua superiore a cinque anni, è pari a complessivi 408.131 euro. Per tale finanziamento è stata rilasciata garanzia reale sull'immobile per complessivi 6.000.000 euro. Il tasso di ammortamento è calcolato aggiungendo 1 punto percentuale all'Euribor a 6 mesi base 360.

Nel 2024 sono state corrisposte rate per complessivi 176.890 euro, di cui 117.827 euro a titolo di rimborso del capitale.

Il debito residuo pari a 1.094.273 euro è comprensivo della quota interessi accertata nel corso dell'esercizio 2020 relativa alla rata del 06/07/2020 sospesa a seguito delle disposizioni previste dal DPCM 20/03/2020 per il valore residuo di 3.577 euro. Il rimborso di tale importo è rateizzato nelle scadenze future previste dal piano di ammortamento.

D.6) Debiti verso Università

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

D.7) Debiti verso studenti

I debiti verso studenti ammontano a 72.999 euro e rappresentano gli acconti versati a conferma dell'iscrizione al Master in Food Communication & Marketing, le cui lezioni hanno avuto inizio a marzo 2025, all' Hybrid Master in Local Food Policy e all'Executive Master in Circular Economy for Food le cui lezioni sono iniziate a fine gennaio 2025.

D.9) Debiti verso fornitori

I debiti verso fornitori ammontano a 1.323.846 euro, mentre nel precedente esercizio erano pari a 2.208.122 euro; tali debiti sono relativi alle scadenze successive alla data del 31 dicembre 2024.

D.10) Debiti verso dipendenti

I debiti verso dipendenti ammontano a 277.300 euro, mentre nel precedente esercizio erano pari a 300.823 euro. Tali debiti rappresentano gli stipendi di Dicembre 2024 liquidati a gennaio, oltre alle ferie e ai permessi residui.



D.12) Altri debiti

	Saldo al 31 dicembre 2024	Saldo al 31 dicembre 2023
Debiti verso istituti di previdenza e di sicurezza sociale	272.293	254.859
Debiti diversi	187.936	100.534
Erario c/imposte irap ed ires	17.999	79.293
Debiti tributari per ritenute su stipendi e collaborazioni	127.054	122.844
Debiti tributari per liquidazione iva e intrastat dicembre	48.382	7.122
Erario c/imposta sostitutiva TFR	929	4
Totale	654.592	564.658

I debiti verso Istituti di Previdenza e di Sicurezza Sociale rappresentano il debito di fine esercizio verso i suddetti Istituti per le quote contributive relative alle retribuzioni e alle competenze del mese di dicembre e alla tredicesima mensilità dei lavoratori dipendenti e assimilati, nonché alle quote contributive relative ai costi maturati per i ratei della quattordicesima mensilità, delle ferie, dei permessi ed ex-festività.

I debiti diversi rappresentano l'accertamento di costi di competenza 2024 il cui aspetto finanziario si manifesterà nell'esercizio successivo.



E) RATEI E RISCONTI PASSIVI

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

	Saldo al 31 dicembre 2024	Saldo al 31 dicembre 2023
<u>Risconti per progetti e ricerche in corso:</u>		
Risconto progetto Colta	34.611	-
SchoolFood4Change	128.136	208.660
Risconto su progetto Feast	107.074	38.491
Risconto su progetto Radiant	96.088	130.208
Risconto su Prin Cinotto	4.235	38.784
Risconto su Prin Fino	106.477	114.670
Risconto su progetto Fusilli	-	17.448
Risconto progetto Erasmus	25.345	23.656
Risconto su progetto Ethctwins	52.896	-
Risconto progetto Gola	7.498	-
Risconto su progetto Staples	105.945	-
Risconto su progetto Humus	42.765	81.213
Risconto su progetto HealthW8	32.159	71.264
Risconto su progetto Proengat	26.658	14.894
Risconto su progetto Safwa	50.234	-
Risconto su progetto Scrap	10.785	-
	830.906	739.288
<u>Ratei passivi:</u>		
- 14^ mensilità personale dipendente	67.885	64.864
- Interessi su mutuo Intesasanpaolo	25.075	29.227
Totale	92.960	94.090
<u>Risconti passivi:</u>		
Rette studenti Corsi di Studio	3.787.079	3.672.188
Ricariche card mensa competenza es.successivo	17.682	30.037
Contributo da partner	45.000	45.000
Ricavi da prestazioni di ricerca applicata di competenza esercizio successivo	-	44.195
Contributo per progetto Improve	-	24.192
Totale	3.849.761	3.815.612
Totale	4.773.627	4.648.991



CONTO ECONOMICO

A) PROVENTI OPERATIVI

A.I - PROVENTI PROPRI

A.I 1) Proventi per la didattica

L'importo esposto nella presente voce è rappresentato dalla quota di competenza dell'esercizio delle rette degli studenti iscritti ai Corsi di Laurea e ai Master. Di seguito la composizione dei proventi suddivisi per Corso di Studio:

	Saldo al 31 dicembre 2024	Saldo al 31 dicembre 2023
Corso di Laurea Triennale	3.571.223	3.676.990
Esoneri dal pagamento della retta	(457.751)	(343.660)
Corso di Laurea Magistrale	524.754	664.075
Esoneri dal pagamento della retta	(68.435)	(85.126)
Master of Gastronomy	432.109	476.231
Esoneri dal pagamento della retta	(18.121)	(29.884)
Master in Food Culture & Communications	653.404	440.858
Esoneri dal pagamento della retta	(16.466)	(15.968)
Master in Culinary Arts	243.756	326.697
Esoneri dal pagamento della retta	(14.911)	(29.884)
Master in Agroecology	39.145	190.553
Esoneri dal pagamento della retta	(4.204)	(11.910)
Master New Food Thinking	229.839	260.243,74
Esoneri dal pagamento della retta	(16.502) -	29.247,34
Executive Master in Cultura e Management del Vino	136.068	25.894
Master in Wine & Spirits	40.478	165.222
Esoneri dal pagamento della retta	(552) -	2.248,00
Foundation Year (con Università di Siena)	9.760,00	-
Corrispettivi da Mensa Universitaria	188.724	234.442
Totale Rette	5.472.317	5.913.280



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

La somma è costituita dai proventi derivanti da attività di ricerca applicata svolta nell'esercizio per un importo pari a 3.753.321 euro (5.618.900 euro lo scorso esercizio). Il decremento rispetto al precedente esercizio è principalmente dovuto alla commessa ottenuta per lo studio di impatto ambientale relativo ai parchi eolico offshore al largo delle coste meridionali. Il valore della commessa sull'esercizio 2024 è pari a 2.747.775 euro mentre nell'esercizio precedente era pari a 4.838.695 euro.

In questa voce sono stati contabilizzati i proventi da Consulenze verso terzi per un valore pari a 690.761 euro e quelli derivanti da attività di Formazione non Accademica per un valore pari a 277.215 euro e altri ricavi per 37.570 euro.

A.I 3) Proventi da ricerche con finanziamenti competitivi

La somma, pari a 1.055.394 euro, è relativa alla competenza dell'esercizio dei proventi relativi a progetti nazionali ed europei che il nostro Ateneo, in qualità di capofila o di partner, si è aggiudicato partecipando ai relativi bandi.

A.II - CONTRIBUTI

A.II 1) Contributi MIUR e altre amministrazioni centrali

La somma è costituita dal contributo, ex L. n. 243/1991, a favore delle Università non Statali per l'anno 2024, - del valore di 266.841 euro (282.072 euro nel precedente esercizio), dal contributo "post lauream non statali" per il corso di Dottorato del valore di 31.817 euro. Sono altresì contabilizzati in questa voce i contributi provenienti dal 5 per mille per l'anno 2023 (5.158 euro).

A.II 3) Contributi da altre amministrazioni locali

La somma pari a 10.000 euro è relativa al contributo del Comune di Bra a sostegno delle celebrazioni del ventennale dell'Università tenutesi ad inizio giugno 2024.

A.II 7) Contributi da altri (privati)

Di seguito la composizione della voce:

	Esercizio 2024	Esercizio 2023
Partner Strategici per sostegno alla Ricerca	1.156.397	1.061.000
Soci sostenitori per sostegno alla Ricerca	405.000	344.492
Contributi da sostenitori per borse di studio	353.685	339.918
Fondazione CRT	200.000	120.000
Fondazione CRC	150.000	115.000
Altri contributi da privati	108.365	82.801
Compagnia di Sanpaolo	100.191	95.808
Contributi per progetti di formazione ITS	29.981	-
Totale	2.503.619	2.159.019

A.V – ALTRI PROVENTI E RICAVI DIVERSI

La voce è composta da:

	Esercizio 2024	Esercizio 2023
Utilizzo Fondi	605.692	34.437
Affitti alloggi di proprietà a Cooperative per Migranti	12.000	12.000
Contributi spese da studenti	8.484	10.088
Proventi derivanti da sponsorizzazioni eventi	218.067	141.439
Ricavi per prestazioni editoriali	8.306	16.582
Altri	8.275	8.516
Proventi per ventennale	76.784	-
Abbuoni e sconti	393	197
Totale	938.001	223.260

Nel corso dell'esercizio si è provveduto al rilascio di parte del fondo accantonato nel corso di precedenti esercizi a fronte di probabili oneri derivanti dal sostegno all'attività di ricerca del nostro Ateneo per una cifra pari a 599.692 euro. Il rilascio è stato effettuato a seguito del venir meno dei possibili oneri futuri che avevano reso necessario l'accantonamento.

I restanti 6.000 euro si riferiscono al rilascio di un accantonamento relativo a una retta scaduta e nel precedente esercizio ed incassata nel corso del 2024.



B) COSTI OPERATIVI

B.VIII – COSTI DEL PERSONALE

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

L'importo, pari a 1.813.768 euro (per l'esercizio precedente pari a 1.588.216 euro), è relativo al personale docente incardinato, dettagliato nel prospetto sotto riportato; i contratti stipulati su specifici Corsi attivati dall'Ateneo sono pari a 340.915 euro e il costo per altro personale dedicato alla didattica e alla ricerca è pari a 779.688 euro.

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

L'importo, pari a 2.780.360 euro (per l'esercizio precedente pari a 2.704.706 euro), è relativo al personale tecnico-amministrativo.

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

Categorie	In forza al 31.12.2023	--	--	Assunzioni	Dimissioni	Variazioni categoria	In forza al 31.12.2024	Numero medio al 31.12.2024
Dirigenti	1	--	--				1	1
Quadri	3	--	--				3	3
Impiegati	59	--	--	2	3		58	59
Operai	-	--	--				-	--
Docenti	21	--	--	1	1		21	21
Totale	84					-	83	83

Ai valori di cui alla precedente tabella si aggiungono 194 Visiting Professor.



B.IX – COSTI DELLA GESTIONE CORRENTE

B.IX 1) Costi per sostegno agli studenti

L'Ateneo sostiene ogni anno studenti meritevoli, ma in condizioni economiche disagiate, con esoneri dal pagamento della retta universitaria (come evidenziato nel prospetto relativo alla voce A.I 1) - Proventi per la didattica), ospitalità in alloggi a carico del proprio Bilancio, nonché, in taluni casi, un sostegno economico per le spese di primaria necessità, esposte nella presente voce.

B.IX 2) Costi per il diritto allo studio

In questa voce sono state contabilizzate le mensilità di nostra competenza relative alle borse erogate ai Dottorandi del 38°, 39° e 40° Ciclo di Dottorato in “Ecogastronomia, formazione e società”, attivato dal nostro Ateneo insieme all'Università degli Studi di Torino.

Gli esoneri dal pagamento della retta universitaria, come evidenziato nel prospetto relativo alla voce A.I 1) - Proventi per la didattica, non sono esposti come costi, bensì come mancati proventi.

B.IX 5) Acquisti materiale consumo per laboratori

Si tratta di materiale utilizzato per le attività del Laboratorio di Analisi Sensoriale e per le degustazioni organizzate nell'ambito dell'attività didattica dei Corsi di Studio, per un importo pari a 57.497 euro (98.070 euro nel precedente esercizio).

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

L'importo esposto in tale voce, pari a 240.426 euro (207.987 euro nell'esercizio precedente), si riferisce agli acquisti di volumi di testo, materiale bibliografico, nonché di periodici in formato cartaceo ed elettronico, utilizzati per le attività di didattica e di ricerca.



B.IX 8) Acquisto di servizi e collaborazioni tecnico-gestionali

Di seguito il dettaglio della voce:

	Esercizio 2024	Esercizio 2023
Oneri per viaggi didattici	1.406.323	1.370.861
Consulenze tecnico-amministrative	348.992	395.527
Utenze e servizi su struttura	367.091	316.848
Assistenza software	222.338	220.396
Altri Oneri per la didattica	47.218	121.978
Compenso Amministratori	295.169	335.853
Assicurazioni	89.901	75.673
Comunicazione Eventi e Orientamento	482.667	297.176
Viaggi e trasferte personale docente	203.246	227.194
Consulenze per progetti di ricerca	221.603	185.043
Utenze e servizi su mensa universitaria	567.659	448.436
Prestazioni di servizi su attività commerciale	2.104.723	3.556.515
Oneri di gestione degli alloggi per studenti	41.334	61.616
Compenso altri organi statutari	9.382	9.147
Viaggi e trasferte personale t.a.	69.552	72.281
Trasporti per studenti	16.787	23.877
Oneri per la Biblioteca	11.504	15.006
Viaggi e trasferte organi statutari	10.447	8.636
Costi per personale distaccato	32.769	70.937
Oneri per ricerca individuale docenti	84.148	96.270
Oneri per traduzioni lezioni didattiche	1.127	1.936
Commissioni e spese bancarie	17.462	15.093
Totale	6.651.443	7.926.299

Nella voce “Prestazioni di servizi su attività commerciale” sono contabilizzati i costi delle prestazioni di servizi relativi alla commessa ottenuta per lo studio di impatto ambientale relativo ai parchi eolici offshore che, come anche specificato alla voce A I 2) risulta in diminuzione rispetto al precedente esercizio.

B.IX 9) Acquisto altri materiali

L'importo esposto in tale voce, pari a 167.588 euro (141.849 euro nell'esercizio precedente), si riferisce principalmente a materiale di consumo, a materiale informatico oltre ad una parte residuale di materiale impiegato dalla mensa universitaria.

B.IX 11) Costi per godimento di beni di terzi

Di seguito il dettaglio della voce:



	Esercizio 2024	Esercizio 2023
Canoni locazione immobili struttura	363.692	363.306
Canoni locazione locale mensa	81.096	79.172
Canoni locazione alloggi studenti	62.589	60.228
Canoni di noleggio beni mobili	55.009	41.274
Canoni diversi	11.830	20.160
Licenze d'uso e software non capitalizzati	-	1.430
Totale	574.216	565.570

B.X – AMMORTAMENTI E SVALUTAZIONI

B.X 1) Ammortamenti delle immobilizzazioni immateriali

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

Categoria di beni	Ammortamento 2024	Ammortamento 2023
Sistema informativo	-	-
Migliorie su beni di terzi	811	12.873
Diritti di brevetto e opere dell'ingegno	46.968	30.594
Totale	47.779	43.468

B.X 2) Ammortamenti delle immobilizzazioni materiali

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

Categoria di beni	Ammortamento 2024	Ammortamento 2023
Fabbricato Cascina Albertina	114.322	113.696
Attrezzature diverse	60.335	45.911
Mobili e arredi struttura	27.461	13.261
Impianti specifici	15.749	16.725
Volumi per biblioteca	24.644	27.292
Macchine per ufficio elettroniche	40.192	36.856
Automezzi	3.540	3.540
Mobili e arredi alloggi studenti	3.772	3.772
Totale	290.016	261.054

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

L'importo esposto in tale voce, pari a 42.600 euro (60.241 euro nel precedente esercizio), è relativo a rette scadute e non incassate.

B.XI - ACCANTONAMENTO PER RISCHI

La voce è composta da:

	Esercizio 2024	Esercizio 2023
Accantonamento per oneri a fronte spese future dottorandi	41.090	8.783
Accantonamento al fondo rischi su prestiti agevolati per studenti	-	20.575
Accantonamento al fondo spese future	3.000	-
Totale	44.090	29.358

B.XII - ONERI DIVERSI DI GESTIONE

La voce è composta da:

	Esercizio 2024	Esercizio 2023
Spese di rappresentanza	112.451	217.331
Tassa per il diritto universitario (Edisu)	39.200	43.540
Tassa rifiuti	22.432	22.669
Contributi associativi	38.419	35.130
Costo iva pro-rata	10.381	8.407
Elargizioni	2.600	16.750
Sanzioni, multe e ammende	4.256	1.373
Imposte e tasse varie	6.193	6.495
Imu	3.554	3.300
Arrotondamenti e abbuoni passivi	252	336
Totale	239.738	355.331

C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI

C. 1) Proventi finanziari

Trattasi di interessi attivi maturati sui conti correnti (16.722 euro).

C. 2) Interessi e altri oneri finanziari

Si tratta degli interessi sul mutuo ipotecario gravante sull'immobile "Cascina Albertina (54.429 euro).

C. 3) Utili e Perdite su cambi

Si tratta di differenze di cambio maturate sugli incassi in valuta relative alle rette universitarie.

E) PROVENTI E ONERI STRAORDINARI

Trattasi di rettifiche di costi e ricavi di precedenti esercizi.



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

L' Ires di competenza dell'esercizio è pari a 369 euro. L'Irap dell'esercizio ammonta a 96.921 euro (nel precedente esercizio l'Irap era pari a euro 78.957).



Informazioni ai sensi dell'art. 1, comma 125, legge 124/2017

In relazione al disposto di cui all'art. 1, comma 125, della legge 124/2017, in merito all'obbligo di dare evidenza delle somme di denaro eventualmente ricevute nell'esercizio a titolo di sovvenzioni, contributi, incarichi retribuiti e comunque vantaggi economici di qualunque genere dalle Pubbliche Amministrazioni e dai soggetti di cui al comma 125 del medesimo articolo, si riporta di seguito l'elenco di quanto incassato nel corso dell'esercizio 2024:

Data	Ente Finanziatore	Importo	Causale
05/02/2024	Unioncamere Piemonte	8.000	Contributo per sostegno alla ricerca
09/02/2024	Politecnico di Torino	4.250	Contributo progetto PASS
13/02/2024	Regione Piemonte	7.697	Contributo progetto Memorie Chef Osti
28/02/2024	Miur	59.129	Contributo progetto Colta Prin
08/04/2024	Miur	59.000	Acconto 2024 MIUR
15/04/2024	Regione Piemonte	47.596	Contributo progetto Germonte4
13/05/2024	Miur	15.400	Contributo progetto Pnrr Orientamento
21/05/2024	Istituto Tecnico Superiore Turismo e Attività Culturali	18.500	Contributo sostegno formazione
22/05/2024	Unioncamere Piemonte	8.000	Contributo per sostegno alla ricerca
03/06/2024	Miur	3.150	Contributo progetto Pnrr Orientamento
05/06/2024	Comune di Saluzzo	5.000	Contributo per sostegno alla ricerca
24/06/2024	Politecnico di Torino	278.717	Contributo progetto Nodes
24/06/2024	Politecnico di Torino	3.000	Contributo progetto Nodes
25/06/2024	I.N.D.I.R.E. - Istituto Nazionale di documentazione, Innovazione e Ricerca Educativa	18.527	Contributo Erasmus mobilità
03/07/2024	Politecnico di Milano	127.850	Contributo progetto Staples
06/08/2024	Miur	108.000	Saldo 2024 MIUR
03/09/2024	Istituto Tecnico Superiore Agroalimentare per il Piemonte	11.481	Contributo sostegno formazione
07/10/2024	FONDIR	3.921	Contributo sostegno formazione
15/10/2024	Miur	5.158	5x1000 anno 2023
17/10/2024	Regione Piemonte	23.798	Contributo progetto Germonte5
17/10/2024	Regione Piemonte	16.647	Contributo progetto Germonte6
23/10/2024	Comune di Torino	12.158	Contributo progetto Fusilli
28/10/2024	ARPEA Piemonte	40.876	Contributo progetto Germose
28/10/2024	ARPEA Piemonte	57.868	Contributo progetto Germais
31/10/2024	Miur	12.254	Contributo Prin Pnrr
17/12/2024	Miur	560	Saldo residui 2023
18/12/2024	Miur	87.740	Contributo progetto Safwa
19/12/2024	Miur	21.502	Contributo progetto Pnrr Orientamento
19/12/2024	Miur	131.098	Saldo 2024 MIUR
	Totale	1.196.878	

p. IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

IL PRESIDENTE

(Carlo Petrini)



Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Piazza Vittorio Emanuele n. 9 – 12042 Pollenzo, Bra (CN)

Codice Fiscale: 91023900045 Partita Iva: 03079180042

RELAZIONE SULLA GESTIONE AL BILANCIO D'ESERCIZIO CHIUSO IL 31 DICEMBRE 2024

Nel corso dell'esercizio oggetto del presente bilancio ha avuto inizio l'anno accademico 2024/2025, ventunesimo anno di attività dell'Università.

Di seguito, si presentano le principali attività che hanno impegnato l'Ateneo, dal punto di vista economico e organizzativo.

DIDATTICA

I Corsi di Studio

Nell'esercizio 2024 i Corsi di Studio attivati sono stati 8, quelli attivi 8. Di seguito, alcune note relative ai suddetti corsi.

Corsi di studio	N. avviati	N. in essere
Corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche	1	1
Corso di Laurea Magistrale in Food Industry Management	1	
Corso di Laurea Magistrale in Sustainable Food Innovation & Management		1
Food Culture, Communication & Marketing		1
Master in Food Communication & Marketing	1	
Master in New Food Thinking	1	1
Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility		1
Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts		1
Master in World Food Studies	1	



Master in Agroecology and Food Sovereignty	1	
Dottorato: Ecogastronomia, Scienze e Culture del Cibo	1	1
Executive Master in Cultura e Management del Vino	1	1
TOTALE	8	8

➤ **Corsi di Laurea**

- **Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche.** Il Corso è stato istituito nell'ambito della nuova Classe di Laurea L./Gastr - Scienze, culture e politiche della gastronomia. La Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche forma gastronomi capaci di incidere sulla sostenibilità e sulla sovranità dei sistemi alimentari e di operare nella promozione e valorizzazione del cibo. Il corso propone una formazione accademica di eccellenza attraverso un percorso didattico interdisciplinare. Le lezioni frontali in aula e lo studio teorico sono affiancati da viaggi didattici ed esperienze sul campo, didattica in laboratorio e incontri con i protagonisti del mondo alimentare e della gastronomia, per scoprire tutti gli aspetti della filiera produttiva, dalla produzione al consumo del cibo.
- **Corso di Laurea Magistrale in Food Industry Management.**
Il corso di Laurea Magistrale in Food Industry Management offre una formazione manageriale interamente dedicata al settore del food e fornisce agli studenti e alle studentesse capacità di analisi delle dinamiche economiche e conoscenza delle tecniche di analisi qualitative e quantitative dei mercati e del comportamento del consumatore. Particolare attenzione viene posta all'analisi dell'evoluzione dei consumi, dell'accesso alle risorse strategiche per la produzione del cibo e dei segmenti emergenti in grado di intercettare le tendenze del futuro. Il corso in Food Industry Management fornisce un nucleo di competenze di analisi economica e sociale, integrate da conoscenze puntuali degli aspetti tecnico-scientifici relativi al cibo e supportate da una solida base sui processi culturali. Ciò consente di formare giovani professionisti competitivi per il mercato del lavoro internazionale. Gli studenti e le studentesse avranno la possibilità di entrare in contatto con il mondo aziendale grazie alle field experiences e l'immersive training (quest'ultimo è un viaggio didattico internazionale con training intensivo sulla digital



innovation) sviluppati insieme alle aziende del Network UNISG e aventi l'obiettivo di acquisire una formazione completa, con un focus sui nuovi trend del food.

- **Corso di Laurea Magistrale in Sustainable Food Innovation & Management.**

Il Corso di Laurea Magistrale in Sustainable Food Innovation & Management è pensato per la formazione di analisti, manager, consulenti ed esperti, specializzati nella gestione e nell'innovazione sostenibile nel settore alimentare. Il Corso fornisce una solida conoscenza dei sistemi alimentari e dei processi economici, sociali e culturali legati al cibo e alla sua sostenibilità, declinata secondo le tre dimensioni esplicitate nell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite: sostenibilità ambientale (Planet), sostenibilità sociale (People), sostenibilità economica (Prosperity). In questo corso il Food & Beverage è concepito come parte di un sistema più complesso in cui interagiscono imprese, consumatori, istituzioni nazionali e internazionali in diversi contesti economici, sociali e culturali. Il laureato magistrale è per questo formato per analizzare il sistema nella sua complessità, interagendo e confrontandosi con tutti gli attori coinvolti, intercettando linguaggi, valori e tendenze.

➤ **Master**

- **Master in Food Culture, Communication & Marketing, poi modificato in Master in Food Communication & Marketing**

Giunto alla ventinovesima edizione, tenuto da sempre in lingua inglese, è rivolto ai futuri professionisti del mondo del cibo. Forma esperti in cultura alimentare in grado di commercializzare, comunicare e sviluppare prodotti di alta qualità, o di operare a livello di gestione del comparto *food & beverage* e più nello specifico nella selezione dei prodotti, nella comunicazione e nella responsabilità sociale d'impresa.

- **Master in New Food Thinking (Creativity, Art, Relationships, Education)**

Questo Master è la naturale evoluzione del Master in Creativity, Ecology and Education. È stato progettato per esaminare ed esplorare la molteplicità dei valori del cibo e le possibilità della gastronomia attraverso i cinque sensi. Segue il modello sperimentale del "pensare in pratica", basato su un insegnamento e apprendimento mirato a coinvolgere gli studenti nel processo attivo di rivelazione e sviluppo di nuovi campi creativi e strategici di studio o lavoro. Questo programma presenta la gastronomia come un potente strumento per dare vita a idee per progetti artistici contemporanei, nuove piattaforme sociali e nuovi percorsi



nell'educazione alimentare. I quattro punti concettuali - creatività, arte, relazioni ed educazione - sono analizzati in profondità nel corso del programma. Dalla produzione alla trasformazione, dal consumo alla memoria, il cibo viene esplorato attraverso un approccio ecologico e con particolare interesse per i suoi aspetti filosofici, artistici, sociali e culturali.

- **Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility, poi modificato in World Food Studies**

Giunto alla sesta edizione, questo Master in lingua inglese è progettato per studenti internazionali che desiderano conoscere le diverse dimensioni del cibo e capire come queste sono connesse agli aspetti politici, economici, sociali, culturali e nutrizionali. Il programma affronta le questioni contemporanee più dibattute in materia di politica alimentare, sovranità e sostenibilità.

- **Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts**

Il corso è rivolto a studenti internazionali che vogliono affrontare il mondo del cibo e delle scienze gastronomiche attraverso la lente della cucina. Il programma, caratterizzato dalla sinergia tra teoria e pratica, eroga lezioni tenute da docenti universitari e da professionisti che operano nel settore della ristorazione in vari ruoli e livelli. Questo metodo consente di andare oltre le limitazioni territoriali che di solito caratterizzano "una" cucina. Il percorso formativo vuole trasmettere un metodo di analisi e comprensione del sistema gastronomico applicato utile all'elaborazione di risposte personali e creative alle sfide che la contemporaneità pone al professionista del settore.

- **Master in Agroecology and Food Sovereignty**

Questo Master ha l'intento di educare una nuova generazione di agroecologi, per diventare facilitatori attivi del cambiamento nei sistemi agroalimentari e nella sovranità alimentare. Con un approccio basato su casi studio, lezioni e workshop che integrano scienze naturali e sociali, i nostri studenti svilupperanno: una comprensione delle dimensioni ecologiche, tecniche, sociali, economiche, culturali e politiche dei sistemi agricoli e alimentari, un profilo transdisciplinare basato sulla conoscenza olistica e le competenze necessarie per lo sviluppo di sistemi alimentari sostenibili. Come risultato, gli studenti diventeranno professionisti in grado di interagire con diversi fattori del sistema alimentare: l'ambiente, piccoli produttori e agricoltura familiare, agricoltori e comunità rurali, sovranità alimentare,



filiere alimentari locali e corte, diversità culturale e agrobiodiversità associata a cibo sano e di qualità.

- **Dottorato in Ecogastronomia, scienze e culture del Cibo**

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

- **Executive Master in Cultura e Management del Vino Italiano**

Un corso executive, pensato e progettato per chi lavora nel mondo del vino o vorrebbe lavorarci, sentendo il bisogno di una preparazione specifica o di un aggiornamento delle sue competenze, ma senza la possibilità di frequentare un corso tradizionale. L’executive Master in Cultura e Management del Vino Italiano nasce per rispondere a questo bisogno di formazione, offrendo un mix efficace di lezioni in presenza, a Pollenzo, un intenso programma di learning by doing, fatto di incontri e degustazioni, e un pacchetto di lezioni registrate da seguire a casa quando se ne ha la possibilità.

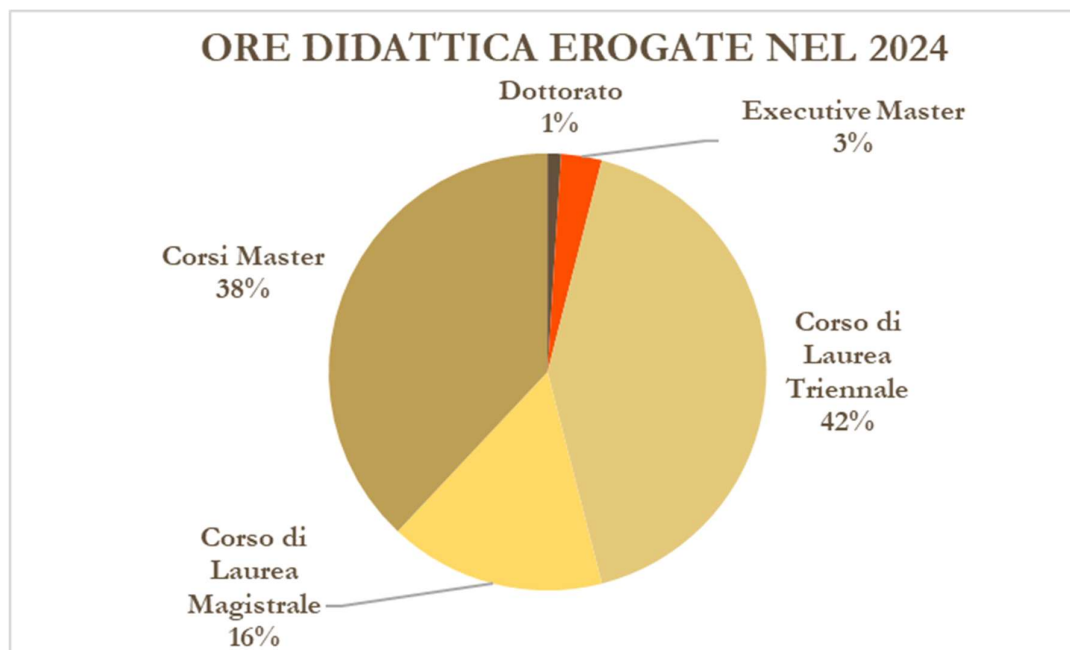


L'attività didattica in numeri

Nell'esercizio 2024, l'attività didattica dei corsi sopra elencati si è articolata come segue.

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

Corsi di studio	Ore di didattica erogata nel 2024
Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche	2.097
Corso di Laurea Magistrale in Sustainable Food Innovation & Management/Food Industry Management	775
Master in Food Culture, Communication & Marketing/Food Communication & Marketing	478
Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility/World Food Studies	515
Master in New Food Thinking	484
Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts	272
Master in Agroecology and Food Sovereignty	151
Dottorato in Ecogastronomia, scienze e culture del Cibo - XXXVIII/XXIX	63
Executive Master in Cultura e Management del vino	148
Totale	4.983





➤ **Incontri e conferenze**, per un totale di 45, sono state tenute da esperti italiani e internazionali per approfondire specifiche tematiche attinenti ai percorsi formativi.

➤ **Viaggi didattici**

Il numero dei Viaggi didattici effettuati nel corso del 2024, comprensivo delle visite effettuate a singole realtà produttive, è pari a 86. La novità sostanziale è stata quella di aver abbandonato l'erogazione online dei viaggi in quanto la situazione pandemica globale non ha più presentato le criticità che impedivano gli spostamenti e gli incontri di persona. Si segnala inoltre un ritorno degli studenti anche nelle destinazioni didattiche più distanti dai confini europei.

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

Corsi di studio	N. viaggi didattici 2024
Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche	64
Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	3
Master in Food Culture, Communication & Marketing	4
Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility	3
Master in New Food Thinking	2
Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts	4
Master in Agroecology and Food Sovereignty	3
Specialising Master in Design for Food *	2
Totale	85

* corso co-fondato da UNISG e dal Politecnico di Milano e gestito dal Consorzio POLI.design.UNISG erogava alcune ore di didattica e i viaggi didattici, unica componente attiva nel 2024.



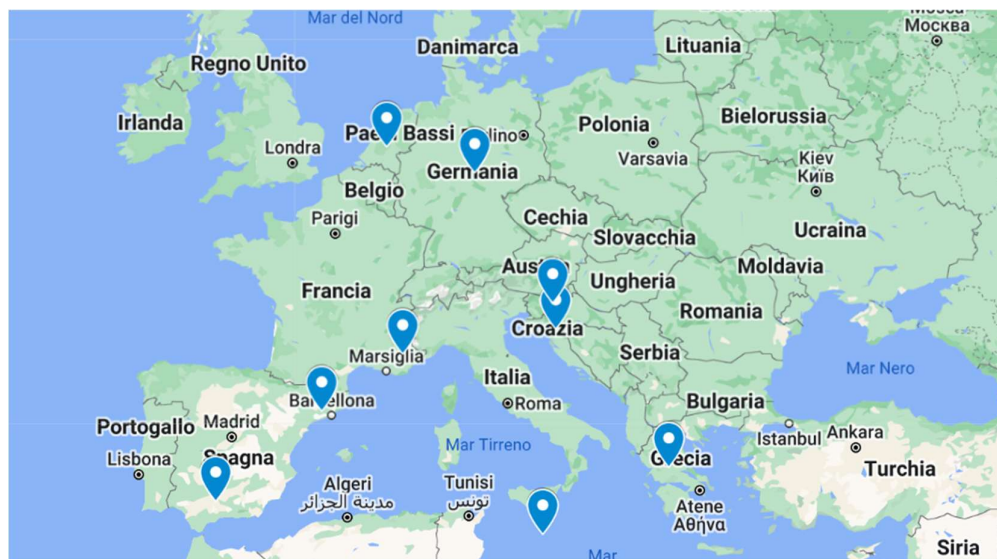
Destinazioni viaggi didattici - 2024

Italia	Europa	Extra-Europa
1. Piemonte	1. Spagna	1. Sudafrica
2. Emilia	2. Croazia	2. Georgia
3. Abruzzo	3. Germania	3. Sri Lanka
4. Campania	4. Slovenia	4. Messico Centrale
5. Sicilia	5. Francia	5. Messico Yucatan
6. Molise	6. Malta	6. Thailandia
7. Lombardia	7. Grecia	7. Kenya
8. Liguria	8. Olanda	8. Brasile Nord-Est
9. Puglia		9. Brasile San Paolo
10. Lazio		10. Filippine
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		

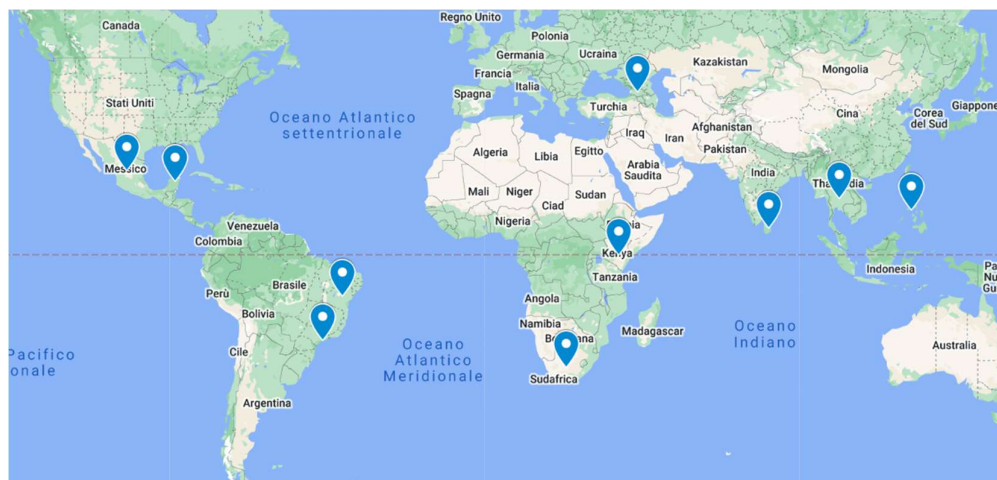
Destinazioni italiane 2024



Destinazioni europee 2024



Destinazioni extra-europee 2024



➤ **I tirocini formativi**

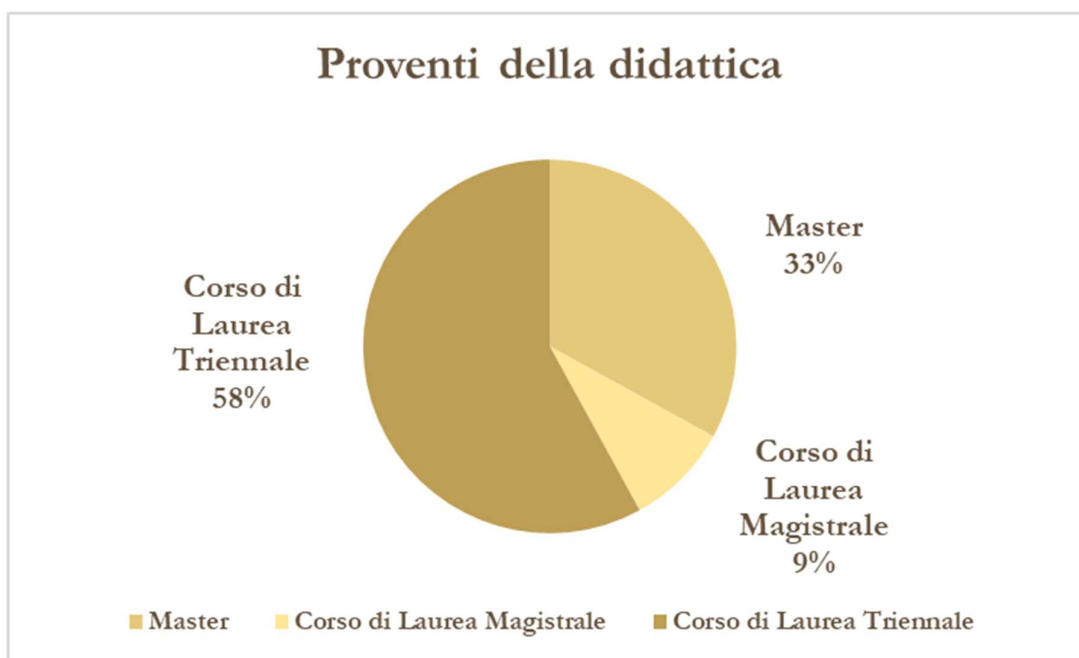
Corso di Studio	N. Tirocini attivati nel 2024
Corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche	29
Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	36
Master in Applied Gastronomy: Culinary Arts	21
Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility	26
Master in Food Culture, Communication & Management	20
Master in New Food Thinking	12
Master in Wine & Spirits	6
Totale	150

Ai precedenti si aggiungono 7 tirocini extracurricolari



Gli studenti iscritti

Nei primi 20 anni di attività, più di 4.000 studenti si sono iscritti ai Corsi dell'Ateneo; di questi, gli stranieri sono circa il 43% e provengono da oltre 100 Paesi diversi. I beneficiari di esoneri dal pagamento della retta sono stati più di 400. L'insieme dei Corsi di Studio attivati dall'Università ha fatto registrare, nel corso del 2024, la presenza media di oltre 400 studenti frequentanti. Di seguito, il dettaglio della composizione dei Proventi per la Didattica suddivisi per tipologie di Corso.

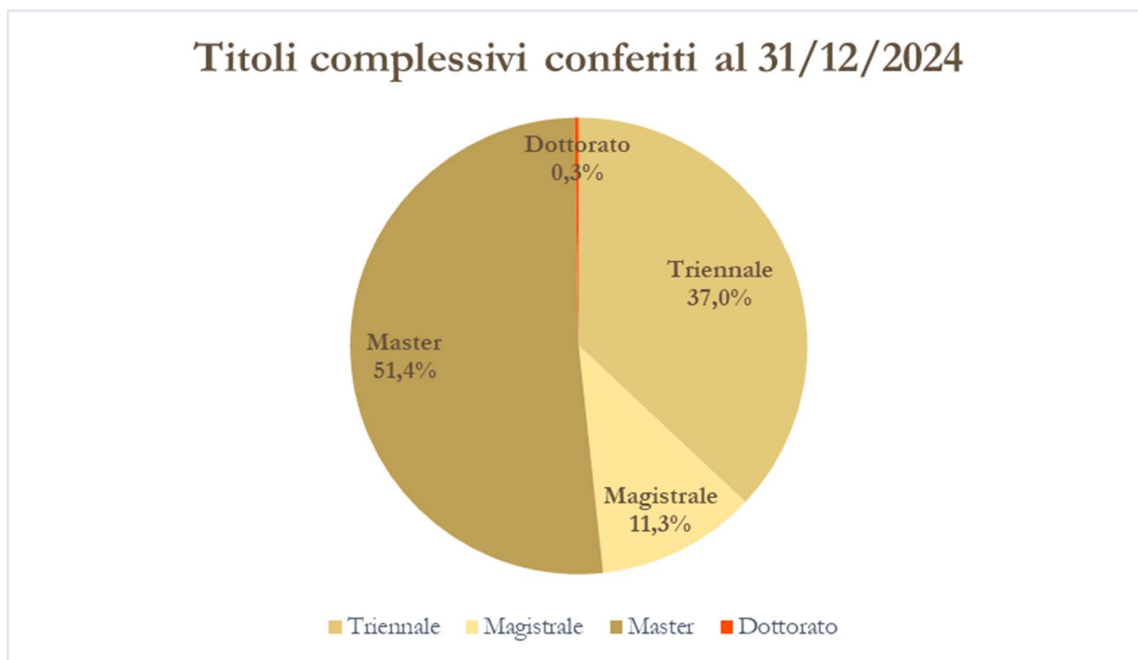




Laureati e Diplomati di Master

In questi 20 anni, l'Ateneo ha conferito 3.290 titoli e diplomi; attualmente la nostra rete degli Alumni è composta da 3.187 studenti.

Corsi di studio	Titoli conferiti
Corso di Laurea Triennale	1214
Corso di Laurea Magistrale	371
Master	1.672
Dottorati	7
Corsi di Formazione	26
Totale	3.290



Il 95,8% dei nostri laureati triennali e magistrali consegue il titolo di laurea in corso, a fronte del 61,5% circa come dato nazionale¹.

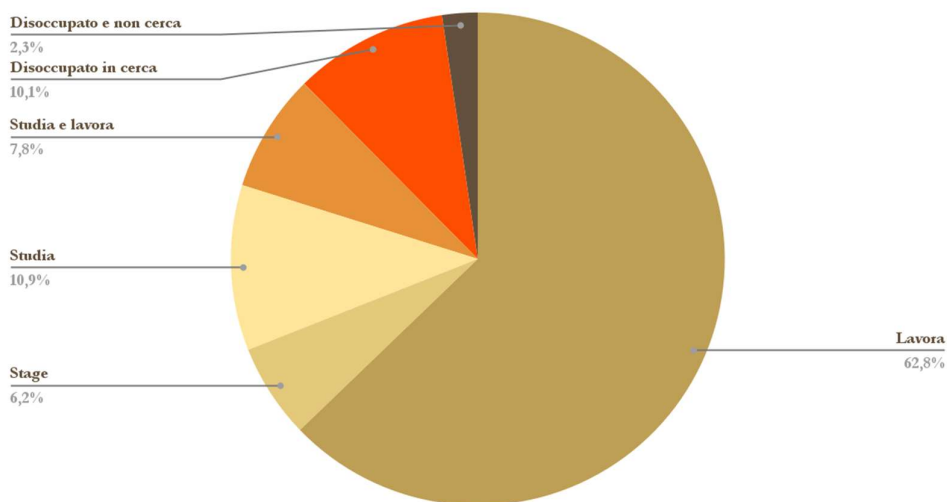
¹https://www.almalaurea.it/sites/default/files/2024-12/almalaurea_profilo_rapporto2024.pdf



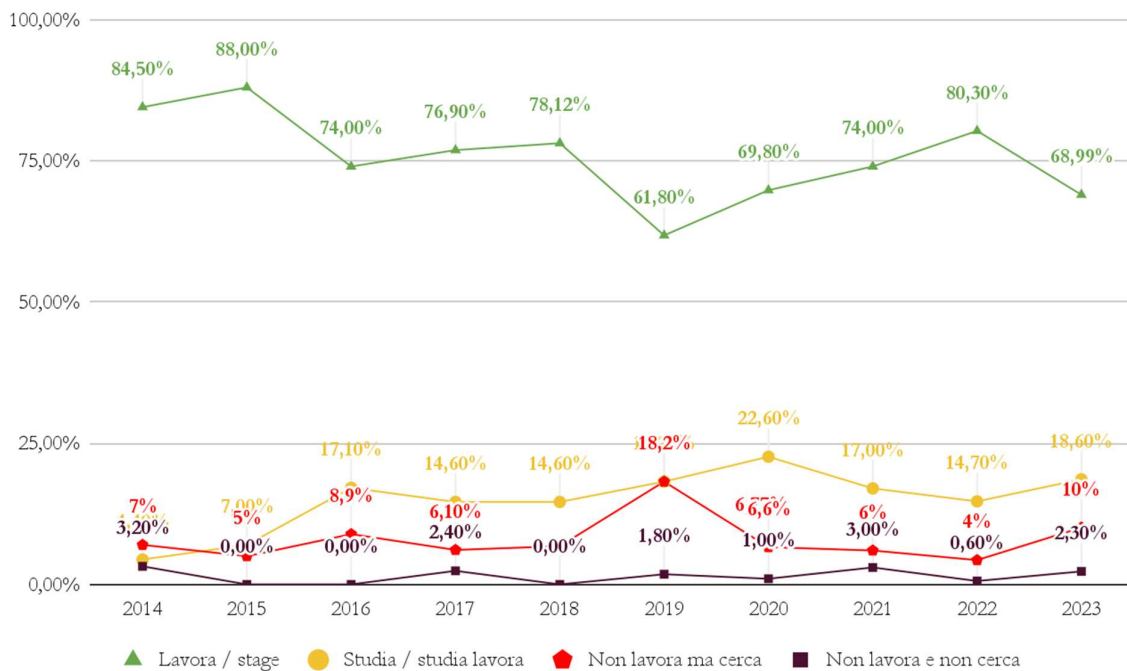
La condizione occupazionale di laureati e diplomati Master dell'Ateneo

Ogni anno, il Career Center dell'Università 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.

Condizione occupazionale di Laureati e Diplomati Master



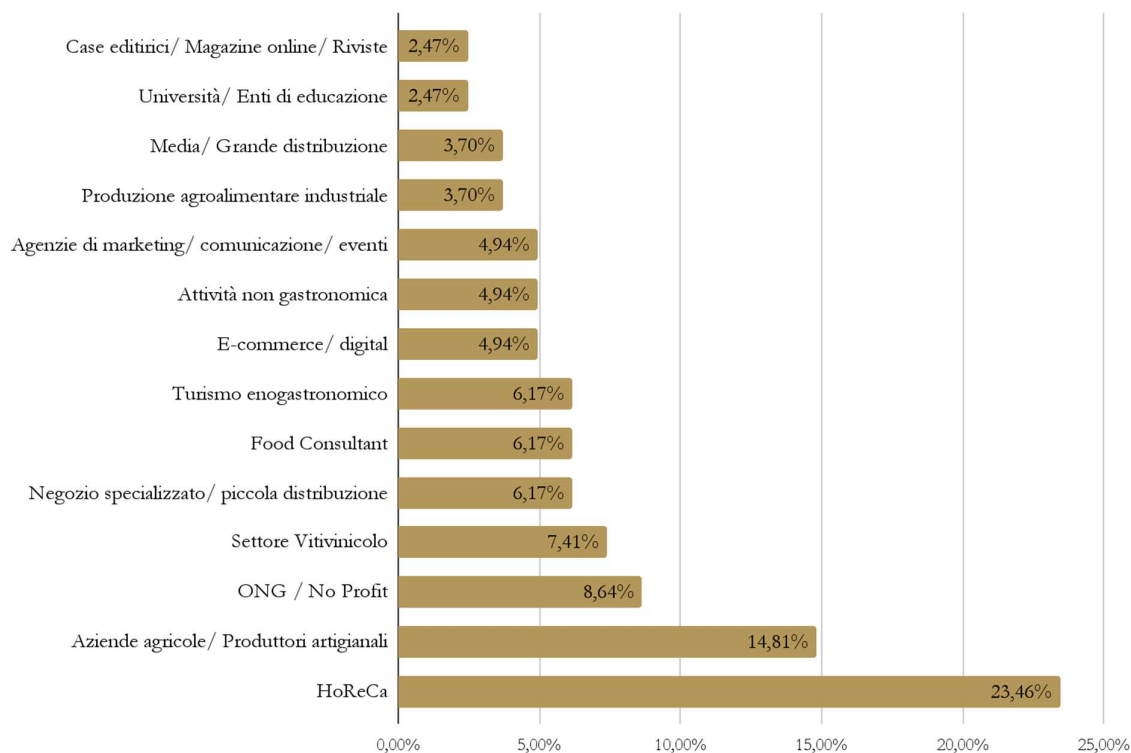
Nel grafico sottostante viene mostrato l'andamento dello stato occupazionale a 12 mesi dal titolo per gli anni 2014 - 2023.



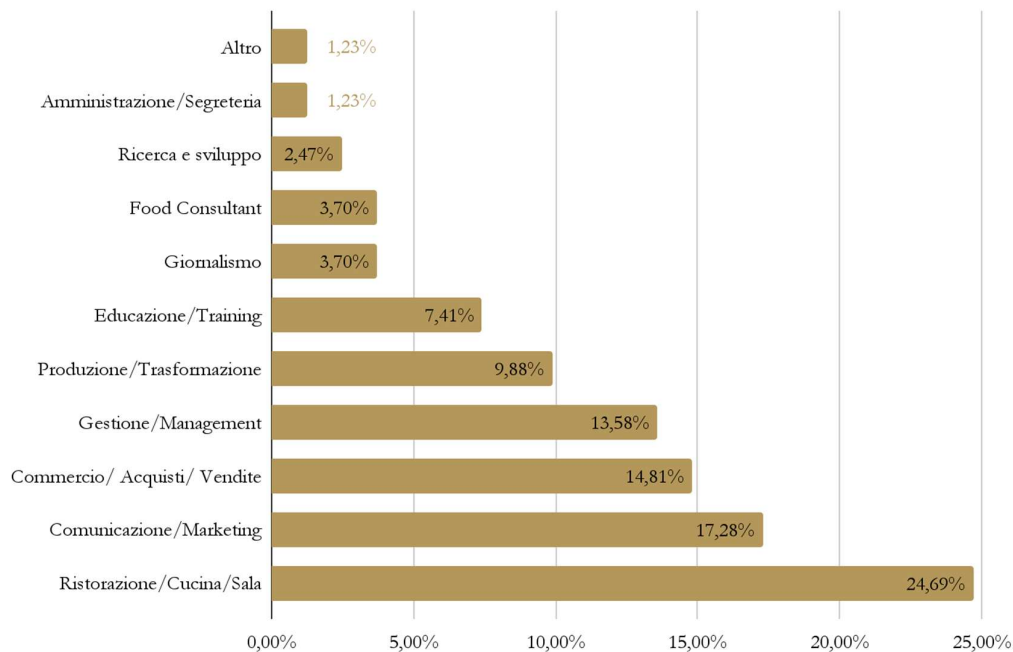
Analizzando nel dettaglio la situazione occupazionale anno dopo anno, emerge che il settore in cui operano gli intervistati è molto diversificato. Il 23,46% lavora nel settore HoReCa, il 14,81% è impiegato presso aziende agricole o produttori artigianali, mentre l'8,64% in ONG o nel settore No Profit. Gli altri



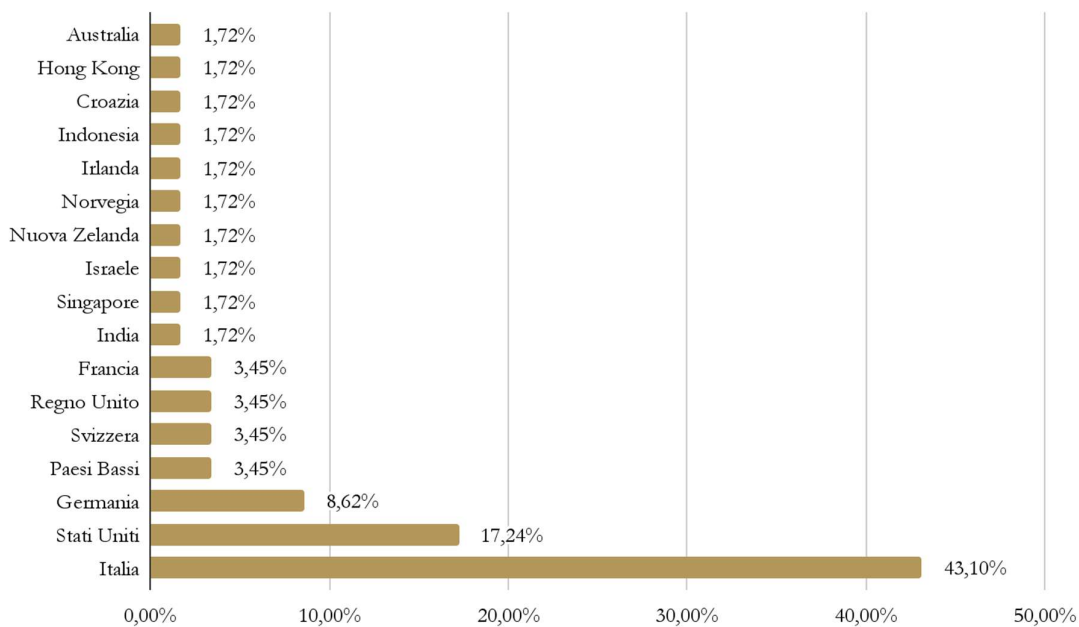
intervistati sono impiegati in altre tipologie di aziende, come illustrato nel grafico seguente.



I principali ambiti professionali in cui sono occupati i nostri laureati sono rappresentati da Ristorazione/Cucina/Sala al 24,69% seguito da Comunicazione/ Marketing al 17,28% e Commercio/ Acquisti/ Vendite al 14,81%. I restanti ambiti professionali sono 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.

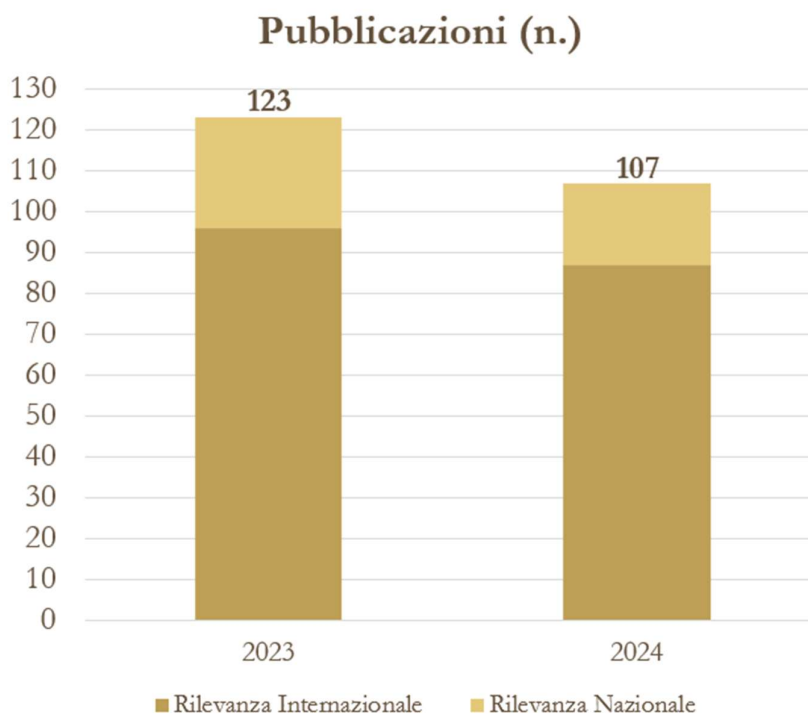


RICERCA



➤ 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.



Le pubblicazioni totali sono passate in termini assoluti da 123 nel 2023 a 107 nel 2024, in leggera flessione, ma con un incremento in termini del 3% delle pubblicazioni di rilevanza Internazionale che sono passate dal 78% all'81% sul totale.

➤ Progetti di ricerca e finanziamenti

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, 11 delle quali sono state



finanziate e 3 sono ancora in fase di valutazione. Il valore delle proposte progettuali approvate nel 2024 è pari a 1.112.482 euro.

La Ricerca comprende le ricerche individuali dei docenti dell'Ateneo e la ricerca europea finanziata, ovvero i progetti di ricerca per i quali l'Università, in qualità di Partner di altri Atenei, enti di ricerca e soggetti privati o in modo autonomo, si è aggiudicata un finanziamento sulla base di bandi competitivi internazionali, nazionali, regionali o di fondazioni. Di seguito, vengono riportati gli 11 progetti UNISG che sono stati 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).



	Bando	Progetto	Durata	Referente Scientifico
1	Internazionale - Horizon Europe	RELISH - Re-imagining European Gastronomy Legacy through Innovation, Sustainability and Heritage	36	Simone Cinotto
2	Internazionale - Eit food Education 2024	EcoBite Delights - "Sustainable, inclusive, and affordable bakery and patisserie solid food"	9	Franco Fassio
3	Internazionale - Horizon	EthCsTwin - Twinning of Ethnopharmacology and Computer Sciences to promote the saliency of Traditional Medicine resources of the Balkan Peninsula	36	Andrea Pieroni
4	Internazionale - SMP-FOOD-2023-FW- STAKEHOLDERS- AG	Scrap the Food Waste	20	Luisa Torri
5	Internazionale - Erasmus Edu2024	AGRI-TOUR - The Agriculture-Tourism Alliance: From Farm to Fork applied in the Pacific Ocean	36	Paolo Corvo
6	Internazionale - Bando Agroecology	ALL-Facts - Agroecology Living Labs for accelerating transition	36	Paola Migliorini
7	Nazionale - Masaf	GERMONTE5 - Valorizzazione del Germoplasma del Piemonte attraverso la divulgazione	7	Paola Migliorini
8	Nazionale- Bando OnFoods	SusPlantIC4.5 - Plant-Based, High-Quality and Functional Italian-style Ice Cream by synergizing Seasonality, Circular Economy, and Artificial Intelligence	16	Luisa Torri
9	Nazionale - Masaf	GERMONTE6 - Valorizzazione della biodiversità Zootecnica del Piemonte	15	Paola Migliorini



10	Nazionale - Bando Proben MUR	S.A.M.B.A - Salute, Attività Motoria e Benessere in Accademia	12	Nicola Perullo
11	Regionale - Fondazione CRC	ACuMe – Atlante del cibo di Cuneo Metromontana	12	Franco Fassio

Di seguito vengono riportati i 31 progetti finanziati dall'Unione Europea, dal MUR, e da altri enti che sono in fase di sviluppo nel corso del 2024.

- 1. FEAST – Food systems that support transitions to hEalthy And Sustainable dieTs**, progetto Horizon Europe curato per UNISG dalla professoressa Luisa Torri, mira a sostenere una corretta transizione dell'UE verso diete sane prodotte da sistemi alimentari sostenibili. Utilizzando un approccio multi-attore, FEAST sfrutterà le migliori pratiche attuali e co-progetterà nuove soluzioni con le parti interessate del sistema alimentare dell'UE, inclusi diversi gruppi vulnerabili. L'obiettivo è identificare come tali gruppi possono essere sostenuti per trarre vantaggio dalla transizione verso comportamenti alimentari sani e sostenibili a tutti i livelli e in tutti i settori del sistema alimentare.
- 2. FUSILLI – Fostering the Urban food System Transformation through Innovative Living Labs Implementation**, progetto finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma HORIZON 2020 (Innovation action). Il progetto è coordinato dalla Fundacion Cartif e sviluppato in collaborazione con 39 partner europei. Il progetto, dove il nostro Ateneo ricopre il ruolo di Terza Parte del Comune di Torino, è curato dal professor Franco Fassio e intende superare gli ostacoli attualmente presenti per lo sviluppo e l'attuazione di politiche alimentari integrate e sistemiche in modo da permettere la transizione verso sistemi alimentari sostenibili nelle aree urbane, periurbane e rurali.
- 3. HealthyW8 - Empowering healthy lifestyle behaviour through personalised intervention portfolios to prevent and control obesity during vulnerable stages of life** è un progetto Horizon Europe in cui organismi di ricerca europei uniscono le forze per sviluppare un approccio innovativo per combattere l'obesità. Il progetto Horizon HealthyW8 mira a migliorare l'efficacia delle iniziative e degli investimenti esistenti e futuri nella prevenzione dell'obesità in tutta Europa.
- 4. HUMUS – Healthy Municipal Soils** è finanziato dalla missione Horizon dell'UE “A Soil Deal for Europe” e curato per UNISG dalla professoressa Paola Migliorini. Il progetto utilizza un



approccio interdisciplinare e transdisciplinare per facilitare l'applicazione della Soil Mission a livello regionale e promuovere gli spazi di dialogo sulla salute del suolo.

5. **RADIANT – ReAlising DynamIc vAlue chaiNs for underUtilised crops**, progetto finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma HORIZON 2020 (Research and communication action). Il progetto è coordinato da Universidade Catolica Portuguesa e sviluppato in collaborazione con 28 partner europei e internazionali. Il progetto, curato dalla professoressa Paola Migliorini, si propone di realizzare una serie di soluzioni strategiche e completamente inclusive, supportate da strumenti pratici e metodi di coinvolgimento multi-attore, per realizzare catene di valore dinamiche per colture sottoutilizzate.
6. **SF4C – SchoolFood4Change** è un progetto Horizon 2020 coordinato dal professor Franco Fassio. Il progetto vede le scuole come i catalizzatori per un cambiamento sistemico verso un sistema alimentare sostenibile e sano: i bambini sono gli adulti del futuro e l'obiettivo di SF4C è realizzare una trasformazione sistemica a lungo termine, a beneficio sia delle persone che del pianeta.
7. **ProEnGat – Promoting Entrepreneurship and Gastronomy Tourism** è un progetto Erasmus+ seguito dal Dott. Michele Fontefrancesco, con l'obiettivo è contribuire allo sviluppo di abilità che diano accesso ai tirocinanti al mondo del lavoro europeo, fornendo loro conoscenze competitive, rafforzando le loro capacità e competenze e promuovendo l'educazione all'imprenditorialità, stimolando al contempo la cooperazione europea nel turismo gastronomico.
8. **SAFWA – Alternative Biopesticides for SAFE Integrated Pest and WATER Management around Mediterranean** è un progetto PRIMA (Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area) curato dal Dott. Michele Fontefrancesco. SAFWA mira a rilasciare sul mercato una soluzione innovativa che combina un nuovo biopesticida competitivo a corsi di formazione culturale al fine di ridurre l'inquinamento del suolo e dell'acqua attraverso nuove pratiche agricole.
9. **Dell'Origine. Identità, autenticità e contraddizioni del cibo** è un progetto PRIN (Progetto di Rilevante Interesse Nazionale) finanziato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) e curato dal Prof. Michele Fino. Il progetto intende indagare, da un punto di vista interdisciplinare, il complesso mondo della scienza dei consumi, soprattutto in riferimento all'ambito del cibo, dell'alimentazione e delle variegate articolazioni del mondo agroalimentare.



- 10. TT - Transatlantic Transfers: The Italian Presence in Post-War America (PRIN 2017)**, progetto finanziato dal MIUR nell'ambito del programma Progetto di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN) 2017. Il progetto è coordinato dal Politecnico di Milano e sviluppato e sviluppato in collaborazione con Università del Piemonte Orientale "Amedeo Avogadro" Vercelli, Università degli Studi ROMA TRE e l'Università di Scienze Gastronomiche. Il progetto, curato dal professor Simone Cinotto, si propone di invertire il paradigma ampiamente dibattuto dell'americanizzazione dell'Italia e dell'Europa del Novecento per focalizzare invece l'italianizzazione degli stili di vita e della cultura diffusa negli Stati Uniti del secondo dopoguerra, studiata nell'ambito della cornice nazionale, transnazionale e globale della storia delle relazioni tra l'Italia e il USA.
- 11. COLTA - Collettivi a tavola** è un progetto PRIN 2022 curato dal professor Nicola Perullo, che si propone di indagare il fenomeno della ristorazione collettiva attraverso un'innovativa metodologia interdisciplinare che integra le prospettive semiotica, antropologica, estetico filosofica, ecologica e di service design.
- 12. GOLA - Representation of gastronomic culture, nutrition and food in the Italian media system. Stardom, material culture, taste (1954-1990)** è un progetto PRIN 2022 curato dal professor Nicola Perullo con l'obiettivo di proporre una rilevazione sistematica dei legami teorici, storiografici e visivi tra la cultura gastronomica, la rappresentazione del cibo e della nutrizione, e il sistema mediatico italiano (stampa specializzata e divulgativa, servizio televisivo pubblico, periodici e riviste).
- 13. NODES - Nord Ovest Digitale e Sostenibile** è un progetto finanziato dal Ministero dell'Università e della Ricerca nell'ambito degli investimenti previsti dal PNRR- che porterà 110 milioni di euro sul territorio di Piemonte, Valle d'Aosta e sulle province più occidentali della Lombardia (Como, Varese e Pavia) e 15 milioni di euro per attività di ricerca e bandi a cascata a favore delle regioni del Sud del Paese. Il progetto è coordinato dalla Prof.ssa Luisa Torri, che è anche responsabile scientifico dello Spoke 7 dedicato all'Agrindustria Secondaria.
- 14. CEFW- Circular Economy For Wine: l'importanza della sostenibilità sociale per lo sviluppo dell'economia circolare applicata al distretto di agroindustria secondaria Made in Italy del vino** è un progetto finanziato dai bandi a cascata del progetto NODES Bando PoC Accademici Spoke 7 – Agroindustria Secondaria. Il progetto, curato dal professor Franco Fassio è in linea con le tematiche "Green Food" e "Smart Food" dell'Ecosistema NODES, e intende



sviluppare il tema della sostenibilità sociale nell'ambito dell'economia circolare nella fase di trasformazione del food system, proponendo un modello innovativo di comunicazione per la promozione dell'educazione e della cultura alimentare sostenibile e promuovendo lo sviluppo di una mentalità imprenditoriale fortemente orientata ad una visione di One Health, ovvero di salute dell'umanità fortemente interconnessa con quella del Pianeta.

- 15. DMD – Digital Mediterranean Diet – Utilizzo di una piattaforma digitale per la promozione della Dieta Mediterranea** è un progetto finanziato dai bandi a cascata del progetto NODES Bando PoC Accademici Spoke 7 – Agroindustria Secondaria. Il progetto intende promuovere il modello dietetico mediterraneo che si caratterizza per esser un pattern sano e sostenibile. La Dieta Mediterranea è infatti spesso citata come modello utile a ridurre l'impatto del sistema alimentare non solamente agendo sulle emissioni di gas serra, ma anche rispetto all'impronta idrica ed ecologica.
- 16. GERMONTE 5 – Germoplasma del Piemonte: Valorizzazione del germoplasma del Piemonte attraverso la divulgazione** è un progetto finanziato dall'Assessorato Agricoltura Regione Piemonte tramite fondi del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Il progetto vede come capofila il nostro Ateneo e come partner: l'Università degli Studi di Torino – DISAFA, l'Associazione Asci Piemonte, l'Associazione Antichi Mais e AIAB Piemonte. Il progetto, curato dalla professoressa Paola Migliorini, è volto alla realizzazione di azioni destinate alla tutela ed alla valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo ed alimentare.
- 17. GERMONTE 6 - Valorizzazione della biodiversità zootecnica del Piemonte attraverso la divulgazione.** Il progetto, arrivato ormai alla sesta edizione, prevede la realizzazione di attività di valorizzazione dell'agrobiodiversità e di contrasto e rallentamento dell'erosione genetica di numerose razze avicunicole ed ovi-caprine locali.
- 18. In Cibo Civitas: Empowerment, Azioni, Territorio per una cittadinanza che nutre il futuro** è un'iniziativa che si svolge in quattro regioni italiane (Piemonte, Emilia-Romagna, Toscana, Sicilia) e che promuove comportamenti più consapevoli e una partecipazione attiva dei cittadini per favorire un sistema alimentare sostenibile. Il Progetto è promosso da Associazione LVIA in collaborazione con Slow Food Italia, Comune di Torino, Comune di Castelbuono, Comune di Firenze, Comune di Forlì, Comune di Cesena, Comune di Cuneo, Comune di Borgo San Lorenzo, ImpactSkills, Università degli Studi di Torino (UniTo), Dipartimento di Filosofia e Scienze dell'Educazione (DISEF) e riceve il sostegno dell'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo



Sviluppo. UNISG, tramite il professore Fassio, collabora al progetto come consulente di Slow Food Italia.

19. **Una manciata di grano**, è un progetto finanziato dal PSR 2014-2022 Regione Liguria – Sottomisura 10.2 “Sostegno per la conservazione, l’uso e lo sviluppo sostenibili delle risorse genetiche in agricoltura” curato per UNISG dalla Prof.ssa Paola Migliorini. Le attività di ricerca mirano a fornire informazioni sulle caratteristiche fenotipiche ed agronomiche delle risorse genetiche locali per favorire la coltivazione di varietà locali in aree marginali del territorio.
20. **Dal seme al piatto 1** è un progetto finanziato dal PSR 2014-2022 Regione Liguria – Sottomisura 10.2 “Sostegno per la conservazione, l’uso e lo sviluppo sostenibili delle risorse genetiche in agricoltura” seguito per UNISG dalla Prof.ssa Paola Migliorini. Il progetto mira a descrivere le caratteristiche fenotipiche e agronomiche di numerose risorse genetiche ortive presenti sul territorio ligure, per contribuire ad aumentare la conoscenza sulle varietà locali e promuoverne la coltivazione.
21. **Dal seme al piatto 2** è un progetto finanziato dal PSR 2014-2022 Regione Liguria – Sottomisura 10.2 “Sostegno per la conservazione, l’uso e lo sviluppo sostenibili delle risorse genetiche in agricoltura” curato per UNISG dalla Prof.ssa Paola Migliorini. L’obiettivo del progetto riguarda la caratterizzazione fenotipica e agronomica di varietà ortive locali del territorio ligure, al fine di riportare nelle mani degli agricoltori l’esperienza necessaria a riprodurre il seme delle varietà locali che stanno scomparendo.
22. **CINCH-CINISARA** è un progetto finanziato dalla Regione Sicilia. Mira a valorizzare la razza bovina presente in Sicilia, patrimonio genetico autoctono a limitata diffusione, nel rispetto della tradizione. Il primo obiettivo è quello di realizzare un processo di valorizzazione che identifichi le caratteristiche organolettiche e sensoriali distintive del prodotto e che possa definire uno standard produttivo alternativo a quello industriale, nel rispetto dei fattori ambientali e della salute animale. Il secondo obiettivo è di poter accrescere il numero di produttori che scelgono la cinisara come razza produttiva caratterizzata da un basso impatto sull’ambiente e da una relazione con i territori come fattore identitario.
23. **ECOBITE DELIGHTS - "Sustainable, inclusive, and affordable bakery and patisserie solid food"**. Progetto che vede come primi protagonisti i nostri studenti che devono creare un prodotto sostenibile e conveniente (25% più economico rispetto ai prodotti presenti sul mercato) per una popolazione con esigenze speciali. Gli studenti coinvolti nella Challenge



saranno seguiti da mentori, dei diversi atenei e partner del progetto, nella creazione di un'idea progettuale e nel suo sviluppo. L'idea progettuale dovrà rispettare i requisiti definiti dalla Call EIT FOOD tenendo conto dell'impatto ambientale, economico e sociale che essa potrebbe generare. Gli output generati dagli studenti dunque saranno un *business plan*, un prototipo di prodotto e un *pitch* dell'idea progettuale da presentare all'evento finale.

24. ETHCSTWIN - Reinforcing the Scientific Excellence of the Institute for Ethnopharmacological Studies and Phytotherapy (IESP) through Twinning with Computer Science (CS)

è un progetto Horizon che mira a stabilire una rete di collaborazione tra l'Istituto di Studi Etnofarmacologici e Fitoterapia (Università IESP / NKUA) con il gruppo di ricerca del Prof. A. Pieroni e il gruppo di ricerca del Prof. M. Hofmann-Apitius (Germania), nonché la PMI biotecnologica PangeaAI e l'Università di Prishtina, al fine di incorporare le conoscenze dell'etnofarmacologia in nuovi quadri computazionali e digitali concentrandosi sullo sviluppo di un ricco portafoglio di metodologie e strumenti, che comprende l'analisi di estesi set di big data e il ripristino di dati sia tangibili che patrimonio immateriale. Queste conoscenze e capacità contribuiranno allo sviluppo della piattaforma ETHCSTWIN, che fungerà da risorsa per la raccolta, l'elaborazione e la creazione di un ampio database relazionale comprendente un vasto archivio di dati. Il successo dell'implementazione di questo progetto faciliterà future collaborazioni con esperti nei campi dell'etnofarmacologia e dell'informatica e aumenterà le capacità di ricerca dell'IESP

25. FOODONFILM è finanziato dall'UE (EACEA) nell'ambito del programma CREA-MEDIA di cui Slow Food è capofila. FOOD on FILM intende stimolare l'interesse del pubblico, in particolare dei giovani, attraverso un format di educazione cinematografica altamente stimolante focalizzato sulla stretta relazione, ancora molto trascurata, dell'impatto del cibo sulle pressanti questioni ambientali e climatiche. Questo obiettivo sarà raggiunto attraverso una combinazione di piattaforme digitali ed esperienze dal vivo, attività nelle scuole e festival rivolti al largo pubblico.

26. MCO - Memorie di chef ed osti. Il progetto, finanziato dalla Regione Piemonte, si integra all'interno della ricerca UNISG denominata Granai della Memoria, percorso scientifico il cui scopo è raccogliere in video le memorie del mondo e renderle fruibili grazie a un archivio online. L'Ateneo dal 2004 ha raccolto più di cento interviste autobiografiche di grandi chef: tra questi, solo per citarne alcuni, compaiono nomi prestigiosi quali Adrià, Bowerman, Cracco, Scabin. Un'ampia sezione della documentazione approfondisce lo sviluppo delle esperienze piemontesi negli ultimi cinquanta anni, intercettando l'evoluzione della scienza ristorativa a partire dalle osterie popolari. Il progetto permetterà di rendere fruibile dal pubblico generalista, dagli operatori



del settore e dai ricercatori accademici, una risorsa inedita, per tracciare la storia della cucina italiana, con particolare attenzione al territorio piemontese grazie alla presenza di una cospicua collezione di interviste dedicate alle realtà della grande ristorazione della regione.

- 27. S.A.M.B.A - Salute, Attività Motoria e Benessere in Accademia**, finanziato dal Mur attraverso i Fondi PNRR, ha l'obiettivo di svolgere attività di ricerca-intervento e prevenzione delle dipendenze patologiche più comuni e riconoscibili tra gli studenti universitari. Il progetto prevede diverse alternative di supporto psicologico, come ad esempio i laboratori di "Cibo e benessere", centrati sull'apprendimento attivo, piacere consapevole e sostenibilità, con il supporto di gastronomi e psicologi. La partnership prevede il coinvolgimento di Università degli Studi di Torino; Università di Scienze Gastronomiche; Politecnico di Torino; Accademia delle Belle Arti Conservatorio Statale di Musica e l'Istituto Musicale della Valle d'Aosta.
- 28. SCRAP** Il progetto Scrap the Food Waste intende creare un approccio multidimensionale e multilivello alla prevenzione, gestione ed eliminazione degli sprechi alimentari prodotti dalle famiglie italiane. La forza del consorzio è la disponibilità di un gran numero di utenti che verranno raggiunti, informati e coinvolti nel progetto. Questo progetto sarà dedicato soprattutto alle generazioni più giovani, le cosiddette GenZ e Millennials, popolazione giovane tra i 18 e i 35 anni, che sono quelle più sensibili al nostro futuro, e al futuro del nostro pianeta.
- 29. STAPLES STable food Access and Prices and Lower Exposure to Shocks** La prof.ssa Saccone, con questo progetto, mira ad informare le strategie pubbliche e private di resilienza nella regione Medio Oriente e Nord Africa attraverso nuove conoscenze sui fattori di stress e shock esterni derivanti dai mercati internazionali dei cereali, e sulle possibili soluzioni locali per affrontarli, con un focus specifico sul Marocco ed Egitto. Finanziato dal bando PRIMA, Area Tematica 3-Filiera del valore agroalimentare, vede il coinvolgimento del Politecnico di Milano, Collegio Carlo Alberto; Euro-Mediterranean Economists Association (EMEA) Spagna; Economic Research Forum (ERF) Egitto; University of Agadir (UIZ) Marocco; Association of the Mediterranean Chambers of Commerce and Industry (ASCAME) Spagna; Soc. Coop. Agroalimentare e Agroindustriale del BRADANO SPA; Agricultural Cooperative for land reclamation Al Madina (Al Madina) Egitto.
- 30. SUSPLANT** è un progetto finanziato dai bandi a cascata, Spoke 1 Global sustainability, SusPlantIC4.5 punta a innovare l'eco-agrosistema del gelato artigianale contribuendo alla ricerca di soluzioni efficaci nell'ambito dell'innovazione tecnologica, della salute, della riduzione differenze sociali, del consumo e produzione sostenibile e dell'impatto ambientale. Mira ad

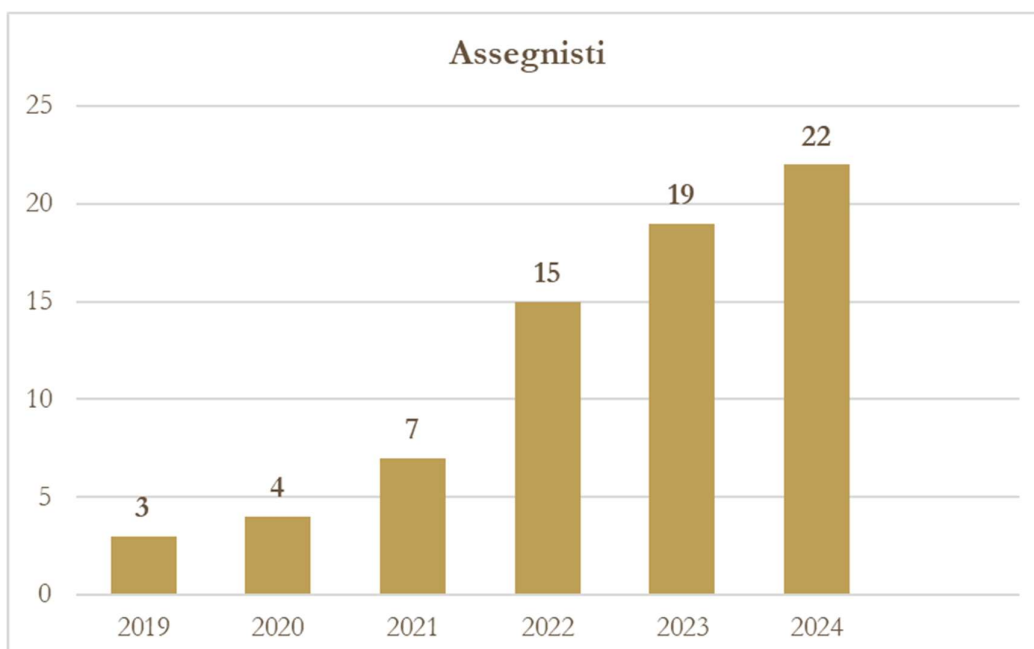


approfondire le relazioni di causa-effetto tra materie prime, condizioni di lavorazione, shelf-life, qualità sensoriale, nutrizionale e salutistica del gelato. Sul piano tecnologico, mira a sviluppare e trasferire su scala artigianale e industriale un sistema di produzione avanzato basato sull'impiego di sensori di processo IoT e intelligenza artificiale. Sul piano salutistico, mira alla dimostrazione di efficacia dei gelati innovativi sul microbiota di soggetti sani, a facilitare l'accesso ad alimenti salutistici da parte di soggetti sensibili con ridotta capacità sensoriale (conseguenze della pandemia COVID), di soggetti diabetici e ipercolesterolemici, di soggetti con difficoltà di deglutizione.

31. ACUME - Atlante del cibo di Cuneo Metromontana. Progetto finanziato dalla Fondazione CRC, realizzato dal Prof. Franco Fassio, intende creare una infrastruttura di condivisione e produzione di conoscenza base nella costruzione di una food policy metromontana (Cuneo e le sue valli). A tal fine si prevede la realizzazione di un Atlante del Cibo del Cuneese, inteso come strumento di conoscenza, supporto e promozione di decisioni/azioni per la sostenibilità ambientale e la giustizia sociale del sistema del cibo.

➤ **Incremento assegni di ricerca UNISG (2019-2024)**

Parallelamente, il finanziamento di progetti di ricerca ha favorito il reclutamento di nuove risorse umane: nel 2024 gli assegnisti di ricerca attivi in Ateneo sono stati 22, con un lieve incremento rispetto allo scorso anno. 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.





TERZA MISSIONE

La Terza Missione è articolata in quattro categorie:

1. Attività svolta in conto terzi;
2. Strutture di intermediazione - Placement;
3. Formazione continua;
4. Public Engagement;

Attività svolta in conto terzi

In questo ambito rientrano i progetti commissionati da aziende private ed enti tra cui Partner Strategici e Sostenitori dell'Ateneo. Tra i principali committenti e i relativi progetti commissionati dalle aziende facenti parte del network UNISG si citano:

1. **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 con i prodotti dell'azienda.
2. **Barilla.** Progetto finalizzato all'individuazione di nuovi formati di pasta attraverso lo studio della percezione sensoriale dei consumatori.
3. **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.
4. **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.

5. **Weco.** Progetto biennale, denominato VITAE, finanziato su bando competitivo NODES Spoke 7; UNISG è stata inserita come Organismo di Ricerca e si occupa di ricercare e analizzare buone pratiche, modelli aziendali virtuosi e standard di certificazione attraverso interviste, raccolta dati e workshop con stakeholder dell'area Langhe e Roero.
6. **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.
7. **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.
8. **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.
9. **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.
10. **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.



11. **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.
12. **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.
13. **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.
14. **BEF Biosystem.** Progetto, denominato Uovo Circolare, finalizzato alla valorizzazione dei sottoprodotti 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.
15. **Fondazione Cariplo.** Il Progetto SMAQ Minadùr è finalizzato allo sviluppo e alla valorizzazione della filiera del formaggio Ol Minadùr e della comunità di Dossena. Il progetto vede UNISG come partner di CNR-ISPAs; 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.
16. **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.

17. **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.
18. **Fiere di Parma.** Organizzazione e gestione di tour tematici per buyer durante la manifestazione Cibus.
19. **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.

Nell'Esercizio 2024 sono proseguite anche le attività di ricerca commissionata coordinate dal Laboratorio di Sostenibilità ed Economia Circolare. Il Laboratorio ha proseguito i lavori iniziati negli esercizi precedenti, impegnandosi in un lavoro di coordinamento di un'Equipe Scientifica, composta da enti di ricerca, università e società di spicco a livello internazionale sul tema della sostenibilità: Stazione Zoologica Anton Dohrn, WSP Italia, CNR-IAS e alcuni dipartimenti delle Università di Messina, Cagliari e Palermo. Nel corso dell'esercizio 2024 sono stati consegnati 5 Studi di Impatto Ambientale per parchi eolici offshore galleggianti al largo di Puglia, Calabria e Sardegna e i successivi lavori per le integrazioni richieste dalle Istituzioni. Le attività si sono estese anche allo studio più dettagliato dei potenziali impatti sociali degli impianti, a processi di stakeholder engagement e al coinvolgimento delle comunità locali. Nello specifico il Laboratorio ha lavorato su progetti con:

1. **Nadara Italia:** è stato consegnato il secondo Studio di Impatto Ambientale e si è lavorato sulle richieste di integrazioni con ulteriori analisi e relazioni specialistiche.



2. **Acciona Energia Global Italia:** sono stati consegnati 4 Studi di Impatto Ambientale e sono iniziati gli approfondimenti sugli impatti sociali e attività di stakeholder engagement.

Strutture di intermediazione - Placement

Le strutture di Intermediazione sono quei comparti dell'Ateneo che svolgono un ruolo di raccordo e mediazione con il territorio e che assolvono al compito istituzionale della Terza Missione dell'Ateneo. Nello specifico questo è prerogativa del Career Center - <https://career.unisg.it/> - che cura i rapporti con le aziende partner e le attività di divulgazione di placement, con il supporto dell'Ufficio Relazioni esterne.

Formazione continua

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

- formazione tecnico-professionale, rivolta a professionisti del settore food
- formazione esperienziale (team building, laboratori, masterclass) all'interno di eventi aziendali
- formazione accademica ed esperienziale per università internazionali
- formazione Open, aperta al pubblico di appassionati e professionisti (es. le Summer School).

Le principali aree tematiche inserite nei percorsi sono:

- Analisi sensoriale,
- Gusto e Percezione multimodale,
- Economia Circolare,
- Ecologia e Biodiversità,
- Innovazione di Prodotto,
- Nutrizione e Salute,
- Gastronomia applicata,
- Comunicazione e Storytelling gastronomico

Nell'arco dell'anno 2024, l'Ufficio Executive Training ha organizzato 92 attività di formazione, team building e corsi Open per un totale di 619 ore e 1818 partecipanti coinvolti. La formazione è stata svolta in lingua italiana e in lingua inglese per organizzazioni ed aziende provenienti da: Italia, Bulgaria, Danimarca, Giappone, Israele, Germania, Svezia, Ungheria e Stati Uniti. Le cifre riportate sopra sono comprensive delle “Summer School” svolte nel mese di giugno e luglio 2024 sui temi: Scienze in Cucina



e il Mondo del Pane, che hanno visto la partecipazione rispettivamente di 20 e 18 iscritti provenienti da Italia, Europa e paesi extra europei.

Public Engagement

Per Public Engagement si intende l'insieme delle attività organizzate istituzionalmente dall'Ateneo e dalle sue strutture caratterizzate dal non avere scopo di lucro, rivolgersi a un pubblico non accademico e porsi un obiettivo educativo, culturale e di sviluppo della società.

➤ Progetti

- **Arca del Gusto**, progetto finalizzato a raccogliere e catalogare i saperi e i prodotti che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni di tutto il pianeta.
- **Granai della Memoria**, progetto finalizzato a raccogliere e catalogare i saperi che appartengono alle culture gastronomiche attraverso video-interviste di storie di vita; il portale del progetto è stato aggiornato nel 2018. Ad oggi, sono state pubblicate oltre 1.500 video-interviste. Il progetto ha ottenuto finanziamenti regionali e del PNRR per la raccolta di nuove video-interviste e per la catalogazione e pubblicazione del materiale finora raccolto.
- **The New Gastronome Magazine**, è una rivista online e cartacea, prodotto editoriale di un team di professionisti interni all'ufficio marketing e comunicazione che collabora con ex studenti, studenti e professori, per creare articoli che mettano in luce l'individualità e l'unicità del cibo. Nel 2024 ha prodotto due magazine stampati "The Soil Issue" e "Human As Us" per un totale di 18 articoli.
- **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". Dal 2022 al 2024 sono stati aggiunti 4 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.

➤ Eventi fieristici



L'Università ha partecipato attivamente con stand espositivi nei seguenti eventi:

- **Hospitality - Riva del Garda Congressi (5- 8 Febbraio 2024)** L'UNISG ha partecipato per la seconda volta alla fiera di riferimento per l'Hotellerie e la Ristorazione, in collaborazione con Riva del Garda Congressi, Partner Strategico dell'Ateneo. All'interno dello spazio espositivo UNISG hanno partecipato una selezione di aziende del Network UNISG: Valgobbia Coltelleria, Andriani, Acetificio Varvello, Agugiario & Figna, Azienda Agricola la Valletta, Mastri Birrai Umbri, Tucano 1985, Esmach, Albergo dell'Agenzia, Costa Ligure, Pastificio Plin, Fratelli Amoretti.
- **Cibus - Fiere di Parma (7-10 maggio 2024)** L'UNISG ha partecipato presso i padiglioni espositivi di Fiere di Parma alla ventiduesima edizione dell'evento Cibus, fiera internazionale dell'Alimentazione Italiana. Lo spazio espositivo dell'Ateneo ha visto la presenza di diverse aziende del NETWORK in particolare Acetificio Varvello, Atinedis, Belmonte gastronomia, Birrifico della Granda, Consorzio Alta Langa, Esmach, Fantolino, Fileni, F.lli Merano, Golosità Sannite, La Valletta, Lic Packaging, Molecola, NaturalBoom, Olivieri, Rina, S.Bernardo, Scuola Italiana Pizzaioli, Solarelit, Tucano 1985. Oltre alla presenza espositiva lo spazio UNISG è stato caratterizzato da un'area di networking e di somministrazione. Anche per questa edizione è stato curato il progetto Cibus Destination on site; serie di itinerari tematici che hanno permesso di guidare buyer italiani e internazionali all'interno dei padiglioni espositivi.
- **Terra Madre - Salone del Gusto (26-30 settembre 2024) - Parco Dora** L'UNISG è stata presente con uno spazio espositivo che ha ospitato diverse attività tra cui: colazioni, workshop, conferenze, aperitivi con studenti, alumni docenti e produttori Oltre alla parte di accoglienza e networking e desk informativi lo spazio dell'ateneo è stato caratterizzato da:
 - spazio conferenze - UNISG Talks approfondimenti tematici, dibattiti e degustazioni: una serie di opportunità alla portata di tutti per avvicinarsi ai temi interdisciplinari legati alle scienze gastronomiche che caratterizzano l'ecosistema di Pollenzo.
 - spazio per sviluppare percorsi sensoriali alla scoperta delle bevande botaniche fermentate create con diverse miscele, per indagare il profilo sensoriale di questi prodotti e contribuire ad un progetto di ricerca dell'UNISG.
 - la presenza del Laboratorio Mobile del Pollenzo Food Lab: uno speciale spazio equipaggiato – a cura della start up Hoctopus srl – dedicato alla ricerca e sperimentazione sensoriale che affianca lo stand



- diversi incontri della rete UNISG: Alumni, Docenti, collaboratori, Aziende del Network e istituzioni italiane e internazionali, oltre che a tanti soggetti della rete Slow Food e Terra Madre.

- **Ecomondo - Rimini Fiera (5-8 novembre 2024)** L'UNISG ha partecipato alla 27ma edizione dell'evento Ecomondo, che con oltre 70 mila visitatori e 1.500 espositori rappresenta il punto di riferimento per il mondo istituzionale, associativo, imprenditoriale, della ricerca e dell'innovazione nel campo della bioeconomia circolare e della sostenibilità sociale, economica e ambientale. Lo spazio espositivo dell'Ateneo ha:
 - ospitato diversi incontri di networking,
 - promosso le pubblicazioni di Slow Food Editore
 - presentato il progetto di ricerca Circular Economy For Food che all'interno del progetto Nodes ha sviluppato un portale di divulgazione delle buone pratiche dell'economia circolare del food system: circularconomyforfood.eu
 - presentato il l'Executive Master in Circular Economy For Food, prodotto formativo pensato per innovation e sustainability manager partito a gennaio 2025.
 - presentato la Fondazione Patto con il Mare per la Terra

I partner dell'Ateneo che hanno scelto di partecipare a Ecomondo con l'UNISG sono: RINA, Schneider Electric, Solarelit, UOMOeAMBIENTE, BEF Biosystem, Proplast, Italia Circolare e Retail Institute. Queste ultime due realtà hanno portato il progetto IONONSPRECO.IT, sviluppato in collaborazione con l'Ateneo. UNISG ha contribuito anche al programma ufficiale dei convegni con la conferenza "L'economia circolare per il cibo nel contesto urbano: buone pratiche".

➤ **Altri eventi**

- **Ventennale di Pollenzo**

Da mercoledì 29 maggio a lunedì 3 giugno Pollenzo è stata il fulcro dei festeggiamenti dei venti anni dell'Università attraverso un calendario di eventi, iniziative, incontri che hanno riunito migliaia di persone provenienti da ogni angolo del pianeta, tutte sotto il comune denominatore dell'UNISG. L'Evento ha avuto il supporto della Fondazione CRT, della Fondazione CRC, dell'Agenzia di Pollenzo, del Comune di Bra e di Banca Fideuram. A partire dalla serata di mercoledì 29 maggio, in cui i sostenitori delle borse di studio hanno incontrato, come consuetudine annuale, i tanti studenti borsisti beneficiari di questo indispensabile supporto allo



studio. Per poi continuare, giovedì 30 maggio, con l'Open day per le aziende che hanno potuto conoscere le numerose opportunità di sviluppo, ricerca, innovazione offerte dall'ateneo e ovviamente la imponente cerimonia di apertura con la presentazione dell'appello per l'educazione alimentare, che ha visto in platea centinaia di rappresentanti del settore agroalimentare italiano accanto ai rettori di molte università del nostro paese. E poi, nei giorni successivi i convegni, gli UNISG Talks, le Master class, i laboratori, i momenti di intrattenimento e spettacolo, l'Hungry Minds film festival, la riunione degli alunni, il mercato dei contadini e produttori locali accanto a quello degli ex studenti produttori e artigiani.

Di seguito i numeri che hanno caratterizzato il Ventennale di Pollenzo

- **Le aziende:** circa 800 persone presenti in rappresentanza di 500 enti e imprese.
- **Gli alunni:** sono tornati a Pollenzo almeno 400 alunni, e hanno partecipato come espositori al mercato ben 19 aziende di ex studenti. Gli alunni hanno tenuto 17 workshop (e altri 5 sono stati condotti da attuali studenti) e sono stati coinvolti nel programma delle Masterclass al Food Lab.
- **Gli Ospiti** tanti gli ospiti di spicco intervenuti nel corso dei vari eventi.
 - Barbara Nappini – Presidente di Slow Food Italia
 - Sveva Sagramola – Conduttrice e autrice televisiva
 - Alessandro Barbero – Divulgatore, storico e scrittore
 - Luca Mercalli – Climatologo e divulgatore scientifico
 - Daniele Lucchetti – Regista e sceneggiatore
 - Carla Signoris – Attrice e conduttrice televisiva
 - Roy Menarini – Critico cinematografico e docente universitario
 - Lella Costa – Attrice
 - Stefano Boeri – Architetto
- **Le attività e gli eventi**
 - 550 partecipanti ai 22 workshop
 - 60 persone hanno partecipato alle Masterclass presso il Food Lab
 - I 4 laboratori della Banca del Vino hanno totalizzato 170 partecipanti
 - I 16 UNISG Talks hanno visto la presenza di 500 spettatori
 - Allo spettacolo tratto da “Il pranzo di Babette” interpretato da Lella Costa hanno assistito 400 persone
 - Al dialogo tra Stefano Boeri e Carlo Petrini erano presenti oltre 300 persone
 - Hanno partecipato alla cerimonia di premiazione dell'Hungry Minds Film Festival oltre 100 spettatori



- Se la Langa è così: almeno 300 spettatori allo spettacolo dedicato alla storia del vino nel territorio di Langa Roero Monferrato la domenica sera. Al world caffè/degustazione del lunedì sono state protagoniste 100 cantine ed hanno partecipato circa 250 giovani under 30.
- Open day: gli aspiranti studenti con le loro famiglie, nonché visitatori desiderosi di conoscere la struttura, hanno totalizzato oltre 100 visitatori divisi in 5 turni di visita dal venerdì alla domenica.
- **Impatto Mediatico** Il Ventennale ha avuto un fortissimo impatto mediatico:
 - 79 uscite sulla stampa cartacea e 1553 uscite sul web
 - 22mila contatti unici sul sito dedicato
 - 150mila reach sui social e 8mila interazioni
- **Food industry Monitor - 27 giugno 2024** L'edizione 2024 ha celebrato il decennale del progetto di ricerca Food Industry Monitor e dell'omonimo osservatorio che analizza 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. All'evento hanno partecipato oltre 140 ospiti.



Per l'edizione 2024 sono state analizzate oltre che i vari settori merceologici tradizionali anche i trend degli ultimi 10 anni, facendo presente che il food italiano ha avuto una crescita rilevante,



passando da un valore di 53 miliardi nel 2012 a circa 90 miliardi nel 2023. Le esportazioni hanno visto una crescita continua, passando nello stesso periodo da 23 a 44 miliardi di euro e il fatturato medio è cresciuto del 4,4% annuo. Alla decima edizione moderata da Sebastiano Barisoni, vicedirettore esecutivo di Radio 24 Il Sole 24 Ore, ha visto la presenza tra i relatori di una rappresentanza dei maggiori operatori del settore food & beverage italiano, in particolare:

- Regina Corradini D'Arienzo, CEO di SIMEST
- Alessandro Santini, Head of Corporate & Investment Banking di Ceresio Investors
- Andrea Stolfa, CEO di Omnia Technologies
- Massimo Ambanelli, co-founder di HIFOOD, e COO di CSM Group Americas & Asia
- Federico Vecchioni, AD di Bonifiche Ferraresi SpA
- Maura Latini, Presidente di COOP Italia

Le conclusioni del convegno sono state affidate, come da tradizione a Carlo Petrini, fondatore di Slow Food e Presidente dell'Università di Scienze Gastronomiche.

- **Laurea Honoris Causa Sarah Weiner - 25 settembre** 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.
- **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** 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.

➤ **Eventi di orientamento**



L'attività di promozione e orientamento 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.



STRUTTURE A SUPPORTO DI DIDATTICA, RICERCA E TERZA MISSIONE

L'Ateneo è dotato di strutture concepite a supporto dell'attività didattica, di ricerca e terza missione, per offrire l'opportunità a docenti e studenti di sperimentare sul campo quanto insegnato e appreso, sviluppare progetti di tesi e supportare progetti di ricerca dalla fase di progettazione e raccolta dati fino alla disseminazione dei risultati.

- **Orto didattico:** progetto finalizzato a sperimentare un modello di sostenibilità con scopi ecologici (biodiversità genetica, specifica ed ecosistemica, fertilità del suolo, qualità dell'acqua e dell'aria, no inquinamento chimico), economici (autoproduzione di verdure ed erbe per la mensa), e sociali (educativi/didattici, creazione di una comunità, movimento fisico, consumo di cibo biologico, locale, stagionale e fresco, biodiversità sensoriale, conservazione dei semi locali). L'obiettivo principale dell'orto didattico dell'Università è contribuire alla formazione di gastronomi consapevoli, informati e critici nei confronti dei diversi metodi di produzione del cibo, capaci di instaurare un dialogo più efficace con gli attori del settore agricolo, di gestire una produzione e trasformazione alimentare sostenibile, di avviare rapporti di vendita e consumo e di sviluppare un progetto sociale/educativo connesso a un orto.
- **Tavole Accademiche:** progetto di mensa dell'Università, nato con lo scopo di educare gli studenti durante la pausa pranzo, occasione per la messa in pratica di quello che gli studenti apprendono a lezione e opportunità di formazione sensibile ai concetti di qualità e sostenibilità ambientale, sociale ed economica che coniuga educazione, alta cucina, costi equi e prodotti locali. Nel corso del 2023, la gestione della mensa è stata affidata a Pedevilla Spa, Partner Strategico dell'Ateneo, con l'obiettivo di garantire la qualità dei piatti proposti e l'efficienza del servizio offerto. Nei menù serviti alle Tavole Accademiche sono valorizzati i prodotti coltivati nell'orto didattico UNISG.
- **Local – Bottega alimentare,** avviata nel 2015, operativa fino al novembre 2024: progetto che si proponeva di favorire la Piccola Distribuzione Organizzata e valorizzare l'importanza dei piccoli produttori. L'obiettivo alla base del progetto era creare un modello di bottega alimentare replicabile che mettesse in contatto le persone, i produttori e il territorio, contribuendo al soddisfacimento del fondamentale bisogno umano di alimentarsi in maniera consapevole,



colmare il divario di informazioni tra chi produce e chi consuma, offrendo, attraverso il cibo di qualità, il saper fare tipico di un territorio e gli strumenti per tutelarlo, rendere consapevoli le persone attraverso il piacere. Dal punto di vista giuridico il progetto era stato realizzato con la costituzione di una S.r.l partecipata al 100% dall'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche. Il Consiglio di Amministrazione dell'Associazione Amici del 10/10/2024, rilevando la sostanziale impossibilità di replicare il modello elaborato dal progetto, ne ha ritenuto terminata la fase progettuale e a fronte di ciò ha deliberato la messa in liquidazione di Local Bra Srl. che ha cessato di operare nel mese di novembre 2024.

- **Laboratorio di Analisi sensoriale/Sensory, Behaviour and Cognition (SBC) Lab:** è un laboratorio di alta specializzazione in cui vengono effettuate le valutazioni sensoriali dei prodotti alimentari a scopo didattico, di ricerca accademica e di supporto all'innovazione aziendale. I test di analisi sensoriale consentono di studiare le caratteristiche sensoriali di un prodotto alimentare o di una preparazione gastronomica. Inoltre, il Laboratorio è frequentemente impiegato da parte degli studenti per progetti di tesi di laurea che abbiano ad oggetto lo studio della percezione sensoriale. Il laboratorio è costituito da due aree principali: l'area di preparazione e conservazione dei campioni e l'area di valutazione individuale, equipaggiata con 24 cabine sensoriali, dotate di computer per la raccolta automatica dei dati tramite un software gestionale dedicato. L'elevato numero di cabine sensoriali è particolarmente adatto per test sensoriali e di consumo che coinvolgono un gran numero di valutatori al fine di indagare l'accettabilità del consumatore per ingredienti e prodotti alimentari innovativi.
- **Biblioteca,** specializzata in riviste e libri sulle scienze gastronomiche, rappresenta un punto di riferimento per chiunque intenda svolgere attività di studio e ricerca in materia di gastronomia e territorio. Ad oggi, presso la biblioteca dell'Ateneo sono disponibili oltre 29.000 volumi, nonché abbonamenti a collezioni di riviste e banche dati online.
- **Pollenzo Food Lab (PFL):** è il laboratorio dell'Università di Scienze Gastronomiche in cui si studiano le trasformazioni gastronomiche e i relativi processi. Nasce quale spazio strutturato per una formazione complessa che armonizzi le "scienze" e le "pratiche" gastronomiche: cucina, panificazione, fermentazioni, orticoltura, produzioni varie, con un'attenzione a temi ritenuti chiave nella gastronomia quali nutrizione, benessere, sostenibilità sociale e ambientale, piacere consapevole. Il Pollenzo Food Lab costituisce pertanto lo spazio ideale per corsi di alfabetizzazione alimentare. Le attività che si svolgono nel Pollenzo Food Lab seguono un



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



GESTIONE DELLE RISORSE UMANE

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 si riportano i principali 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 direzionali**, 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 marketing e comunicazione**, attuazione del piano di promozione e implementazione dello stesso in vista dell'anno 2025

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 indispensabile 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.



FATTI DI RILIEVO AVVENUTI DOPO LA CHIUSURA DELL'ESERCIZIO

DIDATTICA

I corsi ad oggi attivati nel 2025 sono i seguenti:

- Hybrid Master in Local Food Policy - gennaio 2025
- Executive Master in Circular Economy for Food - gennaio 2025
- Master in Food Communication & Marketing - marzo 2025

I corsi previsti per l'autunno 2025 sono i seguenti:

Corsi di Laurea

- Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche - settembre 2025
- Corso di Laurea Magistrale in Food Industry Management - settembre 2025

Master

- Master in New Food Thinking - ottobre 2025
- Master World Food Studies - ottobre 2025
- Executive Master in Cultura e Management del Vino - ottobre 2025

RICERCA

Nel corso del primo trimestre 2024 sono proseguite le attività di presentazione di proposte progettuali in risposta a bandi regionali, nazionali ed europei, in linea con il Piano Strategico 2023-2027. A fine marzo 2024 sono già state presentate 20 proposte progettuali in risposta a bandi HORIZON EUROPE, Erasmus+ ed altri bandi nazionali e regionali. Inoltre, nei mesi di gennaio e febbraio 2024 sono stati ammessi a finanziamento tre progetti internazionali e uno nazionale.



TERZA MISSIONE

Nel corso del primo trimestre del 2025 le attività conto terzi più rilevanti svolte sono:

- **Feral Drink.** Progetto di Analisi sensoriale finalizzato a indagare come i consumatori percepiscono diversi campioni di bevande no-low alcol.
- **Aceto Ponti.** È stato condotto dal Pollenzo Food Lab il primo workshop di co-progettazione con l'azienda e sono state poste le basi per un importante lavoro congiunto di revisione della gamma di verdure conservate.
- **Unione Italiana Food.** Progetto finalizzato alla creazione di un documento con linee guida per la conduzione di test sensoriali comparativi su prodotti alimentari, utile per il sistema di comunicazione

Nell'esercizio 2025 proseguono inoltre le attività di ricerca commissionata del **Laboratorio di Sostenibilità ed Economia Circolare** in relazione agli Studi di Impatto Ambientale su parchi eolici offshore galleggianti con i committenti Nadara Italia e Acciona Energia Global Italia, nella gestione delle integrazioni richieste da parte delle Istituzioni e con la prospettiva di predisporre le azioni preparatorie al monitoraggio degli impatti ante operam.

L'attività di formazione rivolta ad aziende e ad enti esterni continua anche nel corso dell'esercizio 2025. Attualmente l'Università ha programmato due Summer School previste nei mesi di giugno e luglio 2025. La prima avrà come tema il mondo del pane, la seconda le scienze in cucina. Si svolgeranno inoltre due altri corsi aperti al pubblico: un corso breve ad aprile sullo storytelling del vino per professionisti e a giugno un corso breve di cucina con una chef celebre. Inoltre sul 2025, si incrementano i corsi brevi rivolti a studenti di altre università internazionali con l'organizzazione di circa 210 ore di formazione erogate a oltre 145 studenti internazionali.

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Sede in Piazza Vittorio Emanuele, 9, loc. Pollenzo – Bra (CN)

Codice fiscale: 91023900045 – Partita Iva: 03079180042

Relazione del Collegio dei Revisori al Bilancio d'esercizio al 31 dicembre 2024

Al Consiglio di Amministrazione dell'Università.

Nel corso dell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2024 abbiamo svolto le attività di vigilanza e controllo previste dalla Legge e dallo Statuto.

Abbiamo acquisito conoscenza e vigilato, per quanto di nostra competenza, sull'adeguatezza e sul funzionamento del sistema amministrativo-contabile, nonché sull'affidabilità di quest'ultimo a rappresentare correttamente i fatti di gestione, mediante l'ottenimento di informazioni dai responsabili delle funzioni e l'esame dei documenti, e a tale riguardo non abbiamo osservazioni particolari da riferire.

Abbiamo esaminato il Bilancio d'esercizio chiuso al 31 dicembre 2024, predisposto dal Comitato Esecutivo nella riunione del 19 marzo 2025 e comunicato al Collegio dei Revisori unitamente alla Relazione sulla gestione, le cui risultanze sono in appresso riportate:

Stato patrimoniale	Euro
Immobilizzazioni	3.824.339
Attivo circolante	7.007.819
Ratei e risconti attivi	680.194
Totale attivo	11.512.351
Patrimonio	1.196.565
Fondi e TFR	2.055.275
Debiti	3.486.883
Ratei e risconti passivi	4.773.627
Totale passivo	11.512.351

Conto economico	Euro
Proventi operativi	14.036.468
Costi operativi	(14.194.548)
Differenza tra proventi e costi operativi	(158.080)
Proventi ed oneri finanziari	(40.999)
Proventi ed oneri straordinari	(37.560)
Risultato ante imposte	(236.639)
Imposte	(97.016)
Utile d'esercizio	(333.656)

Con riferimento ai documenti sottoposti al nostro esame, precisiamo preliminarmente che la responsabilità della loro redazione compete agli Amministratori, mentre è dei Revisori la responsabilità del giudizio professionale sugli stessi, basato sull'attività di controllo contabile.

In merito diamo atto:

- che il progetto di bilancio è composto da stato patrimoniale, conto economico,

rendiconto finanziario e nota integrativa, ed è accompagnato dalla relazione sulla gestione. Esso è redatto adottando gli schemi e i principi contabili previsti dal D.M. n. 19 del 14 gennaio 2014 del Ministero dell'Istruzione Università e Ricerca e, per quanto non previsto dal citato Decreto, adottando i principi contabili nazionali;

- che nella predisposizione del Bilancio l'organo amministrativo si è ispirato nella sostanza ai postulati della chiarezza e della rappresentazione veritiera e corretta;
- che la nota integrativa espone i principi di redazione adottati per la formazione del Bilancio;
- di aver constatato la conformità dei principi adottati in relazione all'attività svolta e alle operazioni effettuate dall'Università, ravvisandone l'adeguatezza e la correttezza;
- di aver verificato la corrispondenza del Bilancio alle risultanze delle scritture contabili;
- di aver verificato la consistenza e la movimentazione dei fondi per rischi, anche su crediti, e per oneri e di averne riscontrato l'adeguatezza;
- che il Bilancio risponde ai fatti e alle informazioni di cui siamo venuti a conoscenza nel corso dell'attività di vigilanza e controllo e mediante la partecipazione alle riunioni del Consiglio di Amministrazione e del Comitato esecutivo, avendo altresì verificato, mediante esami condotti a campione, gli elementi probativi a supporto dei saldi e delle informazioni contenute nel Bilancio.

La Nota Integrativa riporta l'informativa di cui all'art. 1, comma 125, della legge 124/2017, relativamente alle somme di denaro ricevute nell'esercizio a titolo di sovvenzioni, contributi, incarichi retribuiti e comunque vantaggi economici di qualunque genere dalle Pubbliche Amministrazioni e dai soggetti di cui al comma 125 del medesimo articolo.

Richiamiamo l'attenzione sulla nota dal titolo "*Premessa sulla continuità aziendale*" inserita nella Nota Integrativa, nella quale gli amministratori ricordano che la continuità aziendale dell'Università, intesa come capacità di operare come un'entità in funzionamento, si fonda su un equilibrio economico e finanziario assicurato principalmente dai proventi dell'attività didattica, di ricerca e di terza missione, nonché dai contributi dei Partner strategici e di altri sostenitori istituzionali e privati. Gli amministratori ritengono che le decisioni che l'Ateneo ha assunto consentiranno all'Università di continuare a operare come entità in funzionamento nel prevedibile futuro, ed è per tale ragione che il Bilancio è stato predisposto nella prospettiva della continuità aziendale. Il nostro giudizio non è espresso con rilievi con

riferimento a tale aspetto.

Richiamiamo altresì l'attenzione sul fatto che, nell'esercizio 2024, pur beneficiando degli effetti positivi del rilascio di fondi stanziati in precedenti esercizi (per circa 600 mila euro) e della marginalità assicurata, anche nel 2024, dalla commessa per lo studio di impatto ambientale relativo ai parchi eolici offshore (per circa 722 mila euro), l'Università ha consuntivato un risultato negativo di circa 333 mila euro. Pur non esprimendo rilievi in ordine a questo aspetto, rileviamo l'esigenza che gli amministratori verifichino, in sede di aggiornamento del budget e dei piani pluriennali, la sostenibilità economica della gestione in chiave prospettica, adottando le misure eventualmente necessarie a ripristinare condizioni di equilibrio economico. Ciò anche nella prospettiva di adottare misure adeguate a rilevare tempestivamente eventuali situazioni di difficoltà e ad individuare le iniziative più appropriate da assumere.

A nostro giudizio, sulla base delle predette considerazioni, il bilancio di esercizio al 31 dicembre 2024 è redatto con chiarezza e rappresenta in modo veritiero e corretto la situazione patrimoniale, finanziaria ed economica dell'Università.

Pollenzo, 3 aprile 2025

Per il Collegio dei Revisori

Il Presidente

Dott. Francesco Palanza
