



# Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

GRADU  
CEREM  
2021

#unisglife

UNISG  
ATION  
ONLY



Care gastronome, cari gastronomi,

**I**n questo momento che vi abbiamo voluto dedicare vogliamo dimostrarvi tutto l'affetto che UNISG prova verso i propri alunni, ritenendo doveroso farvi vivere le emozioni che accompagnano un traguardo così importante.

Voi siete il migliore esempio del nostro ateneo, i primi promulgatori del messaggio di Pollenzo e soprattutto siete e sarete sempre parte della nostra piccola, ma sempre più numerosa, comunità.

Vi auguro un felice e prospero futuro e che possiate sempre affrontare il viaggio della vostra vita con sincera passione e viva curiosità.

—

*Dear Gastronomes,*

**W***e want to dedicate this event to you to show you all the affection that UNISG feels towards its Alumni, as we consider it a responsibility to let you experience the emotions that accompany such an important goal.*

*You are the best example of our University, the first testimonials of Pollenzo's message and above all, you are and will always be part of our small, but increasingly numerous, community.*

*I wish you a happy and prosperous future, and that you can always face the journey of your life with sincere passion and keen curiosity.*

– Carlin

*Programma*

- I. Prof. Andrea Pieroni – Rettore UNISG  
(A.A. 2017/18 – A.A. 2020/21)
- II. Francesca Lavazza – Board Member Gruppo Lavazza
- III. Duncan Okech – Alumno UNISG
- IV. Alessandra Roversi – Alumna UNISG
- V. *Pena de l'alma\**
- VI. Consegna degli attestati agli studenti
- VII. *La Golondrina\**
- VIII. Prof. Bartolomeo Biolatti – Rettore UNISG
- IX. Carlo Petrini – Presidente UNISG
- X. *Cielito Lindo\**

*\*Music by Orchestra di Terra Madre*

*Gaudeamus Igitur*

Gaudeamus igitur, iuvenes dum sumus  
Gaudeamus igitur, iuvenes dum sumus  
Post iucundam iuventutem  
Post molestam senectutem  
Nos habebit humus  
Nos habebit humus

Ubi sunt qui ante nos, in mundo fuere  
Ubi sunt qui ante nos, in mundo fuere  
Vadite ad superos  
Transite ad inferos  
Ubi iam fuere  
Ubi iam fuere

Vita nostra brevis est, brevi finietur  
Vita nostra brevis est, brevi finietur  
Venit mors velociter  
Rapit nos atrociter  
Nemini parceret  
Nemini parceret

Vivat academia, vivant profesoress  
Vivat academia, vivant profesoress  
Vivat membrum quod libet  
Vivant membra quae libet  
Semper sint in floret  
Semper sint in floret

## *Pena de l'alma*

(Orig. messicano "Prenda de l'alma", rif. Italiano  
"Pena de l'alma" di Vinicio Capossela, vers.  
pollentina a cura della Piccola Orchestra del Cantè)

Che farò lontan da te pena dell'anima  
senza vederti, senza averti, né guardarti  
anche lontano non vorrò dimenticarti  
anche se è ormai impossibile il nostro amor

**Rit.** Come levare via il profumo al fiore?  
Come togliere al vento l'armonia?  
Come negar che ti amo, Langa mia?  
Come levar dall'anima questa passion?

E a veder crudel destin ora ne viene  
ma che l'ombra ora ci prenda più mi addolora  
Il cuor mi dice che non può seguirti ancora  
E nemmeno questa angustia sopportar

**Rit.** Come levare via luce alle stelle?  
Come impedir che corra il fiume al mare?  
Come negar che ti amo, Langa mia?  
Come levar dall'anima questa passion?

**Rit.** Come levare via il profumo al fiore?  
Come dimenticar Pollenzo mia?  
Lontan da te ma dentro il cuore mio  
Così portarmi in petto questa passion?  
Lontan da te ma dentro il cuore mio  
così portarmi in petto questa passion?

*Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche A.A. 2016/2017*

**SAAR PERSI AVRASHI** Israele

The relationship between climate change and coffee production in the department of Quindio in Colombia.

**DIEGO CARLO BENEDETTO** Italia/Stati Uniti

Immigrant Establishments In New York City And Ethnic Influence On American Food.

**SOFIA ELISABETH BERLINGHOF** Germania

An Agroecological and Sensory Comparison of Two Modern White Bean Cultivars and Two White Bean Landraces in Piedmont

**GIULIA BLASUTTA** Piemonte - Italia

Le donne nella gastronomia professionale. Divari di genere e presenza femminile nelle cucine stellate italiane

**IRINI MATEOS BRULI** Italia/Bulgaria

Comparing Greek And Bulgarian Yogurts: A Cross-Cultural Study On Consumers' Perception And Preferences

**CECILIA CALVI** Liguria - Italia

Educazione del gusto in età pediatrica dagli anni '80 ad oggi

**ALESSIA COLAIANNI** Veneto - Italia

Analisi delle differenze individuali nella percezione e accettabilità sensoriale del Gorgonzola

**BIANCA COLOMBO** Piemonte - Italia

Il vino naturale. Contributo allo studio di una possibile regolamentazione

**ANTONIO CONTICELLO** Sicilia - Italia

La contaminazione dei sensi: contaminazioni estetiche ed estetiche della gastronomia tra multisensorialità e sinestesi

**ELENA COSTA** Piemonte - Italia

I contesti del caporalato agricolo in Italia e il caso di Saluzzo: il lavoro stagionale e l'accoglienza

**SUSANNA DANIELI** Veneto - Italia

“Estetica della stroncatura. Proposta di valorizzazione stilistica della recensione negativa e di un nuovo modello di autorevolezza del critico gastronomico: dall'ironico all'atmosferico

**MARIA GIAMPAOLO** Liguria - Italia

Dall'aringa del Baltico all'acciuga del Mediterraneo, Un percorso storico e gastronomico

**CHIARA GRAGLIA** Piemonte - Italia

Cucina Circolare: progettazione e sperimentazione di un Menù Circolare alle Tavole Accademiche

**BEATRICE GUZZI** Lombardia - Italia

Ipotesi e sperimentazione di una nuova filiera per la valorizzazione dei residui della castagna: nasce la Carta Castagna

**PHILIP LINANDER** Svezia

Agriculture as Tool to Overcome the Urban Crisis of Imagination: a Creative Journey to the Margins of Being

**SHINO MATSUI** Giappone

A Cultural Study of Japanese Food Loss Behavior

**EDMÉE NICOLIS DI ROBILANT** Lazio - Italia

Mille miliardi di odori; la riscossa dell'olfatto nella gerarchia dei sensi

**AGNESE OLIVA** Piemonte - Italia

Creatività ed educazione attraverso il cibo

**OTTAVIA PIERETTO** Piemonte - Italia

L'Educazione Alimentare come strumento contro la crisi climatica: sviluppo di un progetto formativo per sensibilizzare gli adolescenti e studio del ruolo chiave che le Comunità Slow Food possono svolgere nelle scuole superiori

**EDOARDO MARIA POLIMENI** Calabria - Italia

Food Waste, Food Loss, Spreco di carta. La proposta MyCart

**NICCOLO PULS** Germania

Creation of a Startup for regional food supply in Hamburg, Germany

**MARIANNA ROLFO** Piemonte - Italia

La critica gastronomica e la sua crisi. La perdita di una specializzazione giornalistica nell'era digitale

**MARCO SALOMONI ECONET** Veneto - Italia

Una Rete, Molte Reti. Progetto per una nuova economia circolare

**MIA SCHEMBS** Germania

Factors influencing farmers to apply sustainable pest management in Cuneo and how to foster?

**MAY SIRI** Israele

Integrating Sustainable Practices in Wineries – The Case in Israel

**CHEIKHNA AHMED TIDIANE THIAM** Senegal

Circular economy and conscious functional design thinking for food sovereignty and sustainability in Africa: The Dakar food lab and Begue Coco models

*Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche A.A. 2017/2018*

**ILARIA ABBÀ** Piemonte - Italia

Il costo ambientale e umano dietro il cibo a basso prezzo: come la certificazione Fair Trade crea valore e capitale sociale tra gli stakeholders

**SAFIYE KARUNA AKDAG** Svizzera

Agrobiodiversity for Mitigation and Adaptation to Climate Change with Particular Reference to Participatory and Evolutionary Plant Breeding

**CLAUDIO AVARELLO** Lombardia - Italia

La percezione sensoriale degli insetti come alimenti nei paesi occidentali

**DARIO BARATELLI** Lombardia - Italia

Refezione scolastica e diritto al cibo: analisi del caso italiano e proposte di miglioramento

**CAROLA BECCUTI** Piemonte - Italia

I social media e le abitudini alimentari: una ricerca sulla digitalizzazione del gusto

**MATTEO BELLOME** Lombardia - Italia

Pesca, ristorazione ed ecologie turbolente: il caso del lago di Como

**PAR OLOV BENGTSBERG** Svezia

The United Nations Declaration on the Rights of peasant and other people working in rural areas: a critical tool for enabling a new generation of Swedish farmers

**PIETRO BERTINO** Piemonte - Italia

Dal cibo sostenibile al sostenere come corrispondenza

**CAMILLA BONDIOLI** Toscana - Italia

Uso alimentare delle ghiande in Ogliastra: un possibile strumento per la valorizzazione del territorio

**LORENZO BREDI** Veneto - Italia

Il banchetto rinascimentale, il ruolo della tavola tra '500 e '600: il lavoro, la politica, la vita comune

**CECILIA MARIA BRUNO** Lombardia - Italia

Come il sistema alimentare globale contribuisce all'emergere delle zoonosi

**OSCAR MARIO FRANCESCO CASAGRANDE** Lombardia - Italia

La percezione del sake in occidente: uno studio in Italia

**CLARA CERRATO** Piemonte - Italia

Cibo, migrazione e identità. Esperienze gastronomiche a confronto

**FRANCESCA CIPANI** Lombardia - Italia

Esplorazioni olfattive: memorie, corrispondenze, affetti, atmosfere

**ERICA CAMILLA CONVERSANO** Lombardia - Italia

Legumi per una dieta più sana e sostenibile con focus sui consumi in Italia

**ALESSIO CORTI** Lombardia - Italia

Acqua alimentare: confronto tra le impronte idriche di due filiere di produzione di Bresaola della Valtellina I.G.P.

**SHALOM SIMCHA ELBERT** Israele

Bread During Times of Crisis, Why Did People Start Baking Bread During the COVID-19 Pandemic?

**ALESSANDRO FRANZETTI** Toscana - Italia

Distanziamento Conviviale: analisi storica per una rinnovata convivialità

**ALEX FULVI** Marche - Italia

Pratiche agricole, Resveratrolo e Salute

**GIANMARIA GENERO** Piemonte - Italia

Alle fonti del vino. Percorso dall'Età classica ai giorni nostri

**NIKOLA IVANOV GRUEV** Bulgaria

Multilingualism In European Food Law And Its Challenges At Consumer Level

**IZUMIKIARA HASHIMOTO** Giappone/ Italia

Il cambiamento della percezione del gusto durante e dopo la gravidanza

**LUCAS LEON** Austria

Critical Aspects and Potentiality in the Technology of Production of In Vitro Meat

**OLIVIA LUCCHI** Emilia Romagna - Italia

Il Ruggito del Coniglio: verso l'estensificazione dell'allevamento cunicolo

**ALBERTO MANCIN** Piemonte - Italia I

“La ristorazione aziendale: effetti ed evoluzione Post Covid, un approccio scientifico gastronomico”

**SILVIA MERANO** Liguria - Italia

Il consumo alimentare etico come atto politico di espressione identitaria e sociale

**PAOLO MEYER ZU SCHWABEDISSEN** Trentino - Italia

Analisi della tecnologia blockchain nella filiera agroalimentare: un registro per responsabilizzare l'azienda e il consumatore

**MATTEO MICHELONI** Lombardia - Italia

La percezione della carne in vitro da parte del consumatore: uno studio sperimentale

**MARIA TERESA MOSILLO** Lazio - Italia

Neurogastronomia ed estetica ecologica: origini, implicazioni etiche ed influenza delle nuove tecnologie di marketing sulla nostra percezione del cibo

**VALERIA MUSSO** Piemonte - Italia

Da cibo come merce a cibo come bene comune: l'economia civile per sistemi alimentari sostenibili

**MARGHERITA MUZZILLO** Campania - Italia

Molteplicità, Relazione e simbiosi: Riconcepire l'individualità umana attraverso il cibo

**ANNA NARDI** Veneto - Italia

Sostenibilità, vino biologico e vegano: uno scenario europeo con finale proposta progettuale di bottega

**CHIARA NERVO** Piemonte - Italia

Alghe, insetti e meduse: attitudine dei consumatori italiani verso fonti proteiche alternative sostenibili"

**VERONICA NEWCOMB** Stati Uniti/Italia

The Consumption of Metaphors: a discourse on the iconography of still life paintings of the Renaissance

**CARINA RECKERS** Germania

Traditional Agro-Pastoral Practices, Cultural Landscapes and Bio-Cultural Diversity: How Human Interaction with the European Alps Changes the Landscape, Promotes Biodiversity, and Advances the Production of High-Quality Cheeses

**FEDERICA ROATTA** Piemonte - Italia

Il valore della riscoperta delle vecchie varietà di frumento (T. aestivum, l.)

**IMANUEL ROCCA** Piemonte - Italia

Gli effetti sociali ed ambientali della coltivazione di cacao in Costa d'Avorio

**ALESSANDRO SEREN GAI** Piemonte - Italia

Razze ovine autoctone dell'arco alpino: filiere e lockdown

**IAN RAY SHOO** Tanzania

The Influence of Nomadic Pastoralists on Natural Ecosystems and the Impacts of Decoupling Cultural Practices from the Latter: The Maasai, Nomadic Pastoralists of Northern Tanzania

**MATILDE SPINA** Piemonte - Italia

La pesca artigianale dei presidi Slow Food e il lockdown da Covid-19

**ELENA TOPASSO** Liguria - Italia

Una riflessione critica sugli alimenti 'superfood' e sul loro consumo in un'ottica cross-culturale

**SILVIA TORNAGHI** Lombardia - Italia

La percezione dell'avocado e suoi derivati da parte dei consumatori

**FABIO VANNUCCI** Puglia - Italia

Masserie di Puglia: la coincidenza fra cultura gastronomica e territorio

**LORENZO VICHI** Toscana - Italia

Cibo e Geotermia: due aspetti per una eco-sinergia perfetta

**PAOLA VIRONE** Liguria - Italia

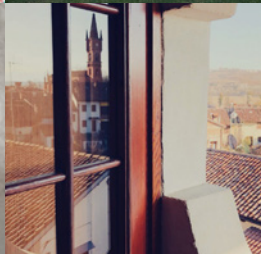
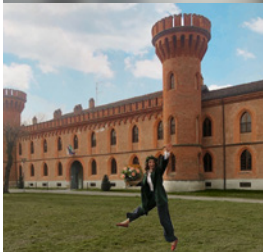
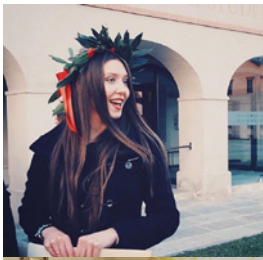
Il contributo della maturazione in legno dei distillati

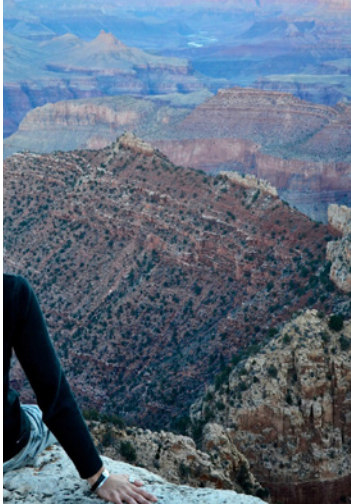
**LAVINIA VOISARD** Germania

Rethinking our model of consumption. A case study of the future project 'LAV' as an exemplary business model for a more conscious and sustainable future

**FAITH NJOKI WANGAI** Kenya

Changing ecologies and changing gastronomy: the case study of the Ogiek Community of the Mau Forest, Kenya









**BIANCA ZAMPORI** Liguria - Italia

Ecovillaggi: differenze e somiglianze rilevate tra gli ecovillaggi presenti nelle zone del primo mondo e quelli collocati nelle zone del terzo mondo

**LAÍS ZIMMERMANN DUWE** Brasile

Mysterium casei: The perception(s) of cheese from late Classical Antiquity to early Modern Europe

*Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche A.A. 2018/2019*

**PAOLO BRUSSINO** Piemonte - Italia

Applicazione e impatti dell'agricoltura verticale in un contesto, urbano: un'ipotesi progettuale per la città di Torino

**EDOARDO CAPELLANO** Piemonte - Italia

La produzione del peperone quadrato di Motta di Costigliole dalle sue origini fino alla rinascita dei giorni nostri

**MARTINA MOLINO** Piemonte - Italia

Packaging alimentare, food waste e sostenibilità: analisi del comportamento dei consumatori in relazione al packaging per uno sviluppo sostenibile

**GIAN LUIGI NOBERASCO** Liguria - Italia

Il futuro dell'impresa alimentare italiana tra sviluppo sostenibile ed economia circolare: il caso Noberasco SPA

**GIULIA ZAMBONI** Piemonte - Italia

Comunicare il vino sul web. Il caso NatinVigna

**GIOVANNI ZUCCA** Lombardia – Italia

Il formaggio artigianale come risultato di complesse relazioni socio-ecologiche: terroir e taste of place come chiave di lettura

*Corso di Laurea Magistrale in Promozione e Gestione del Patrimonio  
Gastronomico e Turistico A.A. 2013/2014*

**SONIA POLITO** Piemonte – Italia

L'alimentazione del bambino nel primo anno di vita: strategie di adattamento dei flussi migratori

*Corso di Laurea Magistrale in Promozione e Gestione del Patrimonio  
Gastronomico e Turistico A.A. 2017/2018*

**ENRICO MARIA BARGIACCHI** Lombardia - Italia

Il vino come fenomeno culturale e di mercato e la sua evoluzione storica: dal consumo degli antichi al trend dei vini spumanti

**SIMONA BUCCI** Puglia - Italia

Riabilitazione filosofica della neurogastronomia: un approccio embodied al sapore che genera obesità

**FEDERICA CAPACCIOLI** Toscana - Italia

Gestione del patrimonio gastronomico e turistico. Aspetti economico-giuridici dell'impiego di marchi commerciali nella produzione vitivinicola. Il caso Casanova di Neri

**ANNA CLAUDIA CECCONI** Umbria - Italia

Unità nella diversità. rilettura critica delle politiche comunitarie tra gastronazionalismi e mercificazione culturale

**NICOLE CHAPRON** Lombardia - Italia

Analisi sull'evoluzione dell'attività ristorativa e il suo impatto sociale Il contesto italiano e il caso Cracco

**LUCREZIA CHIERICO** Lombardia - Italia

La sostenibilità nella ristorazione aziendale e la sua comunicazione

**ANDREA CONROTTO** Piemonte - Italia

Analisi del mercato vitivinicolo cinese

**ELISA CORDARA** Piemonte - Italia

Pratiche e cultura della caccia nel Monferrato contemporaneo

**ISABELLA FAZZI** Lazio - Italia

Gli usi culinari e dietetici dell'olio d'oliva nel Medioevo

**GIUSEPPE FRASCONE** Abruzzo - Italia

Dalla terra ai mercati internazionali, viaggio attraverso la filiera del Mezcal. La riscoperta di un'arte perduta

**BEATRICE FULCHERIS** Piemonte - Italia

Ristoranti stellati e territori: legami e opportunità

**CLAUDIA KRÖLL** Alto Adige - Italia

Legame tra rilocalizzazione e ristorazione per la promozione di sistemi agroalimentari sostenibili

**LUCA FRANCESCO MARTINOTTI** Piemonte - Italia

Gusto: il senso che ci umanizza. Il cibo tra filogenesi e ontogenesi

**ALBERTO MONTOBBIO** Liguria - Italia

Verso un'economia circolare quotidiana: Circular Bar, conoscenza in circolo

**VIOLA MÜNCH** Piemonte - Italia

Spazi paralleli: il concept di ristorazione che unisce il cibo all'arte

**ELISA PASQUERO ELIA** Piemonte - Italia

Turismo sostenibile: rilievo olistico dell'associazione Relais & Châteaux, analisi e implementazione delle attività virtuose

**FEDERICO PATANIA** Piemonte - Italia

L'economia circolare in ambito vinicolo. Indagine sociologica sulla percezione di aziende e consumatori

**FILIPPO PERETTI CUCCHI** Piemonte - Italia

Albergo Diffuso: analisi dello stato di fatto tra contesto normativo e indici di gradimento

**MATTEO RANCO** Piemonte - Italia

L'evoluzione del modello distributivo "Three Tier System" del settore vinicolo negli Stati Uniti: la start-up Longo&Since1961

**CECILIA ROSI** Lombardia - Italia

Marketing to kids: analisi del segmento dei biscotti per bambini nel mercato belga

**FILIPPO SALETTI** Toscana - Italia

Gastronomia dell'estinzione

**FEDERICA SCAVARDA** Piemonte - Italia

Trend e opportunità di crescita del mercato del vino: Indagine sul vino naturale nell'alta ristorazione italiana

**VERONICA SILIPIGNI** Lombardia - Italia

La "supermarketizzazione" del discount – Analisi dell'evoluzione del formato distributivo nel mercato Italiano: Il caso Penny Market

*Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation and Management A.A. 2018/2019*

**ELEONORA STEFANIA BERTOTTI** Piemonte - Italia

Il progetto circular economy for food catering

**FRANCESCO FILIPPO CORSO BONETTI** Lombardia - Italia

Il Prosecco: una bolla destinata ad esplodere?

**AMEDEO BOSCOLO** Piemonte - Italia

Come l'aiuto alimentare può combattere l'esclusione sociale – Il caso studio di Caritas Bra al tempo del COVID-19

**LETIZIA CAROLI** Puglia - Italia

Social Innovation in Food Industry: the Case of CIRFOOD DISTRICT

**ELISA CAVRENGHI** Piemonte - Italia

How trust comes into place when we experience having food prepared by someone else. On detecting trust as relation, on eating as aesthetic engagement and on cultivating intimate relations with others starting from the table

**MARCO COSSARO** Veneto - Italia

Empiric Analysis of U.S. Wine Market's Characteristics: the Difference Between National or Single State Import and Growth Forecast

**ELENA CRAVIOLATTI** Piemonte - Italia

Il Vino Autentico. Come raccontarlo attraverso uno Slow Commerce

**SILVIA FALBO** Calabria - Italia

Corporate Sustainability in Collective Catering: Pedevilla Case Study

**FEDERICA GIARDINO** Piemonte - Italia

Covid-19 emergency and its consequences on the European Food Sector. The case of Italy

**ELISA ORIZIO** Lombardia - Italia

2020, ripensare il turismo enogastronomico tra sfide ed opportunità: il caso Planeta

**REBECCA RUBINO** Piemonte - Italia

Il gelato artigianale in Italia: una valutazione delle sfide e opportunità del settore

**MARIA STELLA RUGGIERO** Calabria - Italia

Analisi dei nuovi trend di consumo del mercato Food e del fenomeno Street Food: ipotesi e sviluppo di un business di Food Truck sostenibile

**ANDREA SESSA** Lombardia - Italia

The Peasant Luxury

**CECILIA SEVERI**

Circular Economy: the Reuse of Waste from the Agro-Food Chain in the Fashion Industry Piemonte - Italia

**BENEDETTA TAFFURI** Lazio - Italia

The Food Supply Chain Does Not Stop. The Made in Italy Neither. Canada: Challenges and Opportunities During the 2020 Health Emergency

**CAROLA TESSIORE** Piemonte – Italia

The World of Food Startups in Italy: Analysis of the Market and Business Development

*Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts A.A. 2019/2020*

**GABRIELA ESTEFANY BONILLA RUBIO** Colombia

The lost cultural palate, between false promises of food sovereignty and gastronomic colonialism

**YA-FANG CHANG** Taiwan

Restaurant approach Solo Pasta Cucina Italiana non solo pasta

**PAOLA PARODI** Piemonte - Italia

What traces have the salt routes left?

**CHING-HAO WANG** Taiwan

The proposal for how to run a bakery effectively – citing Panetteria Farina e Fuoco as an example

*Master in Wine Culture and Communication A.A. 2019/2020*

**MARTA PAVAN** Veneto - Italia

Climate change and the wines of Dolomites

**GINEVRA PRATI** Piemonte - Italia

The importance of terroir as a distinctive element for the enhancement of Moscato d'Asti DOCG

**CAROLA PREGLIASCO** Piemonte - Italia

Taste: physiological reality and aesthetic perception

**LUCIANO HENRIQUE SANTOS AMANCIO** Brasile

Internship Report presso Azienda Agricola Andreola

*Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility A.A.  
2019/2020*

**AYAKA CHINO** Giappone

Food identity and authenticity - From point of view of Japanese national food and traditional food, and world food culture

**JULIA FERRARI** Brasile

Maize in the Brazilian Food Culture

**CARLI PAIGE GORDON** Stati Uniti

Hot Bread Kitchen: an Organization Empowering Women to Achieve Economic Security and Mobility through Careers in Food

**WOESHA A CLOUD HAMPSON-MEDINA** Stati Uniti

The Sugar Coated Reputation of Maple Syrup & its Forgotten Indigeneity

**SHAN-SHAN LU** Taiwan

The Journey of Taiwan Flavor: Andre Chiang as an example in Taiwan Culinary Nationalism

**KEI NAKAMURA** Giappone

How Japanese fermented pickles 'nukazuke' travels the world

**PREET TUSHAR SANGHVI** India

Exploring Indian Food culture and Cuisine for the MOGWFCM Students- An analysis of the previous class and prospective syllabus

**JESSICA DE ROUX TRETINA** Giamaica

Renewing Interest in Jamaican Cuisine to Promote National Brand, Local Agriculture and Biodiversity, and Food Sovereignty

*Master of Gastronomy: Creativity, Ecology and Education A.A.  
2019/2020*

**MARCO CARDONE** Liguria - Italia

Food Industry and human perception

**KENDALL LEIGH DREYER** Stati Uniti

Empress Norge: A Thriving Brand Leading the Non-Alcoholic and Fermented Food Market in Norway

**ARLETTE GÓMEZ ORTIZ** Messico

Honey education in Mexico: a creative project to tackle socio-economic inequalities for beekeepers

**EMMA FIE ROSTGAARD JAKOBSEN** Danimarca

Creativity in cooking and sustainable choices: A quantitative study of the Danes' foodways

**OLIVIA BEBA LENNOX** Regno Unito

By Way of Design: Making Marks Through Nature, Culture and Identity

**KSENIIA LEONOVICH** Russia

The Landscape and Two Farms

**AMIT MESTECHKIN** Israele

What actions can the city take in order to encourage residents to reduce home food waste?

**HANNAH KIRAN MORROW** Stati Uniti

The Secret World of Battitori di Parmigiano Reggiano

**LUCIA HELGA RIZZO** *Germany*

Internship Report on the organic farm Herrmannsdorfer

**CHIARA ZOE TICHELMAN** *Olanda*

Ecological community correspondence during a pandemic in a gastronomic society:  
How to redefine our relationship to the natural environment, focusing on the human  
role in ecosystems

**EVA DORIA VAN ASSELDONK** *Olanda*

A tale of growing in the wild

**HILDE MARIA WEISER** *Svezia*

Enhancing communication for improved public meal service

**EMILY DAWN ZUBER** *Stati Uniti*

How to Chew a Gigabyte: Applied Aesthetics in the Digital Food Studies Classroom

*Las Golondrinas*

Ma dov'andrà  
veloce e affaticata  
la rondinella  
che da qui se'n va...a.....a.  
E se nel cielo  
si troverà perduta  
cercando asilo  
e non lo troverà.

Qui a Pollenzo...  
ci sarà il suo nido  
e al riparo la stagione passerà  
e anche noi.....i  
in questa terra amata  
oh cielo santo  
senza poter volar.

Qui a Pollenzo...  
ci sarà il suo niido  
e al riparo la stagione passerà  
e anche noi.....i  
in questa terra amata  
oh cielo santo  
senza poter volar.

Qui a Pollenzo...  
ci sarà il suo niido  
e al riparo la stagione passerà  
e anche noi.....i  
in questa terra amata  
o cielo santo  
adiós, adiós, adiós

*Cielito lindo*

De la sierra morena, cielito lindo, vienen bajando  
un par de ojitos negros, cielito lindo, de contrabando

**Rit.** Ay, ay, ay, ay, canta y no llores  
porque cantando se alegran cielito lindo los corazones (x2)

Ese lunar que tienes, cielito lindo, junto a la boca,  
no se lo des a nadie, cielito lindo que a mi me toca

**Rit.** Ay, ay, ay, ay, canta y no llores  
porque cantando se alegran cielito lindo los corazones (x2)  
Pájaro que abandona, cielito lindo, su primer nido,  
si lo encuentra ocupado, celito lindo bien merecido

**Rit.** Ay, ay, ay, ay, canta y no llores  
porque cantando se alegran cielito lindo los corazones (x2)



SEPTEMBER 2021 • POLLENZO, ITALY