



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo

University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

Report di Sostenibilità 2025

Essere Pollenzo



Essere Pollenzo

a cura di

Chiara Romano
Responsabile delle Politiche di Sostenibilità

Franco Fassio
Delegato alla Terza Missione

Hanno partecipato alla realizzazione del Report di Sostenibilità:

Riccardo Allocco, Alessandro Asteggiano, Silvio Barbero, Eleonora Bergoglio, Stefania Bracco, Daniele Ceratto, Alessandro Chittolina, Paolo Ferrarini, Aarón Gómez Figueróa, Andrea Grisotto, Stefania Marino, Luca Francesco Martinotti, Maria Giovanna Onorati, Duru B. Ozupek, Nicola Perullo, Carlo Petrini, Andrea Pieroni, Roberta Rainero, Rinaldo Rava, Stefania Ribotta, Roberta Sandon, Donatella Saccone, Alberto Tallone, Luisa Torri, Annalisa Sivieri, Alice Tondella, Bruno Viberti, Julia When, Eleonora Zilio, Maria Lucia Zorniotti, con il contributo prezioso di tutti.

Comunicazione: Ufficio Marketing e Comunicazione UNISG
Grafica e impaginazione: Owl2

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

Per maggiori informazioni:
sustainability@unisg.it



© 2025 - Università di Scienze Gastronomiche
Piazza Vittorio Emanuele II n. 9 - Frazione Pollenzo
12042 Bra (CN)

INDICE

- 03. DALLA MULTIDISCIPLINARIETÀ ALLA CENTRALITÀ DEL CIBO**
(Carlo Petrini)
- 04. UN'ALTRA IDEA DI MONDO, UN'ALTRA IDEA DI CIBO**
(Nicola Perullo)
- 05. STORIA DI UN'INNOVAZIONE**
- 06. LE PERSONE IN UNISG**
- 07. CAPITALE RELAZIONALE**
- 08. RETE STUDENTI**
- 09. RETE PARTNER**
- 10. OFFERTA DIDATTICA**
- 11. VIAGGI DIDATTICI 2025**
- 12. PROSPETTIVE OLTRE L'AULA**
- 13. LAUREARSI IN UNISG - OCCUPAZIONE**
- 14. LA RICERCA UNISG**
- 15. TERZA MISSIONE AD IMPATTO SOCIALE**
- 17. POLLENZO SOSTENIBILE**
- 16. FOCUS ECONOMICO**

DALLA MULTIDISCIPLINARIETÀ alla centralità del cibo

► Carlo Petrini

Da alcuni anni l'umanità si trova a vivere una situazione di grande incertezza. La crisi sociale, già presente e largamente diffusa, è fomentata da una comunità internazionale che appare incapace di garantire i diritti e i valori fondamentali. Strettamente connesso a questo, il deterioramento dei sistemi ambientali si sta intensificando, generando a sua volta un circolo vizioso dal quale risulta sempre più complesso fuoriuscire.

In questo scenario mondiale, tutt'altro che positivo, è necessario che ogni singolo individuo sviluppi la capacità di osservare in maniera univoca al benessere delle persone e alla salute dell'ambiente. Il fine ultimo è la germogliazione all'interno delle singole comunità di una vera consapevolezza ecosistemica.

Questo è il cambio di paradigma di cui abbiamo bisogno, l'unica via possibile per dare finalmente avvio a una nuova fase

storica, quella che iniziamo già a denominare come Transizione Ecologica. Essa deve riguardare una profonda trasformazione di tutto il sistema economico, politico e sociale e questo ripensamento deve essere guidato dalla scienza e dalla ricerca. È bene, dunque, che questo processo venga guidato dalle Università, che devono farsi attori del pensiero critico, della coesione sociale e dell'educazione ecologica.

In questo quadro, una nuova politica alimentare globale può indicare un reale cambiamento. Un percorso virtuoso fatto di maggiore consapevolezza e libertà che può educare a produzioni e consumi saggi, condivisi, collaborativi e non più compulsivi e indifferenti. Il cibo, elemento che più di ogni altra cosa lega noi esseri umani agli ecosistemi in cui viviamo, assume così una posizione centrale dando una rilevanza ancora maggiore alle Scienze Gastronomiche.

Nel futuro del nostro ateneo – che per

prima ha plasmato l'idea delle Scienze Gastronomiche – intravedo un importante processo di maturazione. Sin dalla nascita dell'Università di Pollenzo, il cibo è stato oggetto di studio con un approccio multidisciplinare. Materie tecnico-scientifiche e di stampo umanistico sono state ricondotte all'analisi e all'approfondimento del grande tema cibo. Alla luce del momento storico in essere, risulta necessario far progredire il concetto stesso delle Scienze Gastronomiche.

Nella Transizione Ecologica, infatti, ogni sfera della conoscenza dovrà riconoscere il ruolo centrale che la produzione agroalimentare, l'alimentazione e tutti i segmenti ad esse correlati hanno nelle nostre stesse vite.

Questa è il processo a cui vogliamo andare incontro, con la consapevolezza che ogni organismo di questo mondo –

sia esso animale, vegetale, politico o istituzionale – per sopravvivere nei momenti di crisi vive l'esigenza di evolversi. L'evoluzione delle Scienze Gastronomiche verso la centralità del cibo non sarà una trasformazione verso qualcosa di profondamente diverso. L'aspetto rivoluzionario sta proprio nel voler supportare l'innescarsi di un nuovo periodo storico, essendone, allo stesso tempo, protagonista. Soltanto una grande mobilitazione formativa e scientifica può favorire questa evoluzione complessiva del pensare e dell'agire. Per questo, la volontà di UNISG non è quella di procedere in solitudine. Anzi, occorre creare una grande alleanza tra una moltitudine di università. L'unione e la condivisione saranno i valori che possono garantire l'inizio di una svolta. Rendere sostenibile ed equo il rapporto tra umanità e cibo è la prima leva

di trasformazione per risanare il Pianeta sia dal punto vista ambientale, sia da quello sociale.

“
UNISG, ancora una volta, vuole farsi prima promotrice e favorire il passaggio dalla multidisciplinarietà alla centralità del cibo.
”

Carlo Petrini
Presidente

*Università di Scienze
Gastronomiche
di Pollenzo*

UN'ALTRA IDEA DI MONDO, un'altra idea di cibo

► Nicola Perullo

Il bellissimo titolo di un recente congresso di Slow Food Italia era "Un'altra idea di mondo" è possibile. Ma cos'è il mondo? Il mondo siamo noi. Il mondo non è qualcosa che osserviamo a distanza e non si cambia come si cambia un vestito o un computer perché il mondo non è un oggetto. Il mondo, come diceva il filosofo Wittgenstein, è tutto ciò che accade. Oggi viviamo un'epoca di grande stravolgimento, anche epistemologico: grazie alle scienze, sappiamo che tutto ciò che accade è interconnesso e che la realtà è relazione. Si può cambiare il mondo solo se, a partire da questa acquisizione, cambiamo la nostra prospettiva in senso complessivo: riguarda il nostro sentire e il nostro pensare, i nostri sentimenti e i nostri ragionamenti non solo sull'umanità ma su tutto ciò che vi è in relazione. Condividiamo la nostra vita dall'inizio alla fine con gli altri animali, con i vegetali e i minerali, con ogni elemento della Terra. Il mondo

è un condominio: Homo vi co-abita senza alcuna esclusiva. Anzi, ci sono abitanti molto più numerosi, grandi e antichi. E tuttavia, forse l'umano ha responsabilità che gli altri viventi non hanno, perché la sua esistenza è più dispendiosa. Dato che consuma molto più degli altri abitanti ma anche ne dipende, ha il compito di prendersi cura del condominio. Questo è il senso più profondo della parola sostenibilità: portare avanti il condominio-Terra nel modo più efficace e duraturo possibile.

Il cibo è un'occasione formidabile per cambiare idea di mondo, essendo il più potente indicatore della nostra partecipazione ad esso: il cibo si produce, si elabora e si mangia nella continua collaborazione di tutti i viventi – microrganismi, minerali, vegetali, animali – del pianeta. Dobbiamo dunque modificare una stortura a cui la nostra mentalità più moderna e scientifica ci ha abituato, quella di vedere il cibo come un oggetto da misurare e di cui appropriarsi nella

divorazione e nel consumo, per percepirlo come un campo fatto di processi, di custodia e di cura. È una questione di responsabilità: questa parola significa precisamente capacità di rispondere. Il cibo è dunque il principale interlocutore

“

Il cibo è un'occasione formidabile per cambiare idea di mondo, essendo il più potente indicatore della nostra partecipazione ad esso

”

Nicola Perullo

Rettore

*Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo*

con cui dialogare, non è un oggetto di cui appropriarsi. Ora, l'unico modo per praticare la sostenibilità è cambiare la prospettiva da cui guardiamo il cibo e quindi il mondo. Il cibo è relazione: quando mangiamo entriamo direttamente nella rete di connessioni e nell'infinita complessità delle maglie che costituiscono il mondo. A un certo punto della nostra evoluzione, abbiamo cominciato a perdere questa capacità di sentire le connessioni. Occorre rieducarci a questa sensibilità, perché è da qui che si aprono le possibilità per ripensare un'altra idea di cibo. È qualcosa di nuovo ma anche di molto antico. È questa la principale missione dell'Università di Pollenzo.

STORIA DI UN'INVENZIONE

Le tappe che hanno contraddistinto il cammino dell'Università, dalla sua nascita ad oggi

pionieri

2004
Prima edizione di Terra Madre

A Pollenzo nasce l'UNISG

 Il primo Rettore *Alberto Capatti*

Nasce il corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche

2005
A Colorno avvio dei Master


Nasce il Laboratorio di Analisi Sensoriale

2008
Nasce il Corso di Laurea Magistrale

 Rettore *Valter Cantino*

2010
Nasce il "Club dei Partner Strategici dell'UNISG"

2011
Pollenzo diventa l'unica sede UNISG

 Rettore *Piercarlo Grimaldi*

2013
Nascono Le Tavole Accademiche

consolidamento

2017
Il MIUR definisce due nuove Classi di Laurea in Scienze Gastronomiche sul modello UNISG

 Rettore *Andrea Pieroni*

2014
Nasce il Pollenzo Food Lab (PFL)

2015
28 Ministri UE dell'agricoltura a Pollenzo

2016
Carlo Petrini nominato ambasciatore FAO

2019
L'UNISG riceve l'International Quality Diamond Prize

 **2021**
Rettore *Bartolomeo Biolatti*

2022 ISGSS
Nasce l'International Society for Gastronomic Sciences and Studies

apertura e reti di alleanze

2024
Ventennale UNISG

 Rettore *Nicola Perullo*

Nasce Fondazione Patto con la Terra per il Mare

2025
2 Nuovi Corsi di Laurea

Laurea Triennale **Food Tech for Ecological Transition**

interateneo con il Politecnico di Torino

Laurea Magistrale **Food & Planetary Health**

in collaborazione con l'Università di Maastricht e l'Università degli Studi di Torino

UNISG e le persone

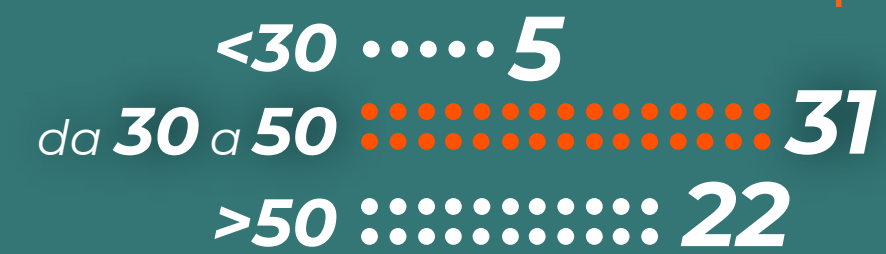
58

Personale amministrativo

Tempo indeterminato **55**

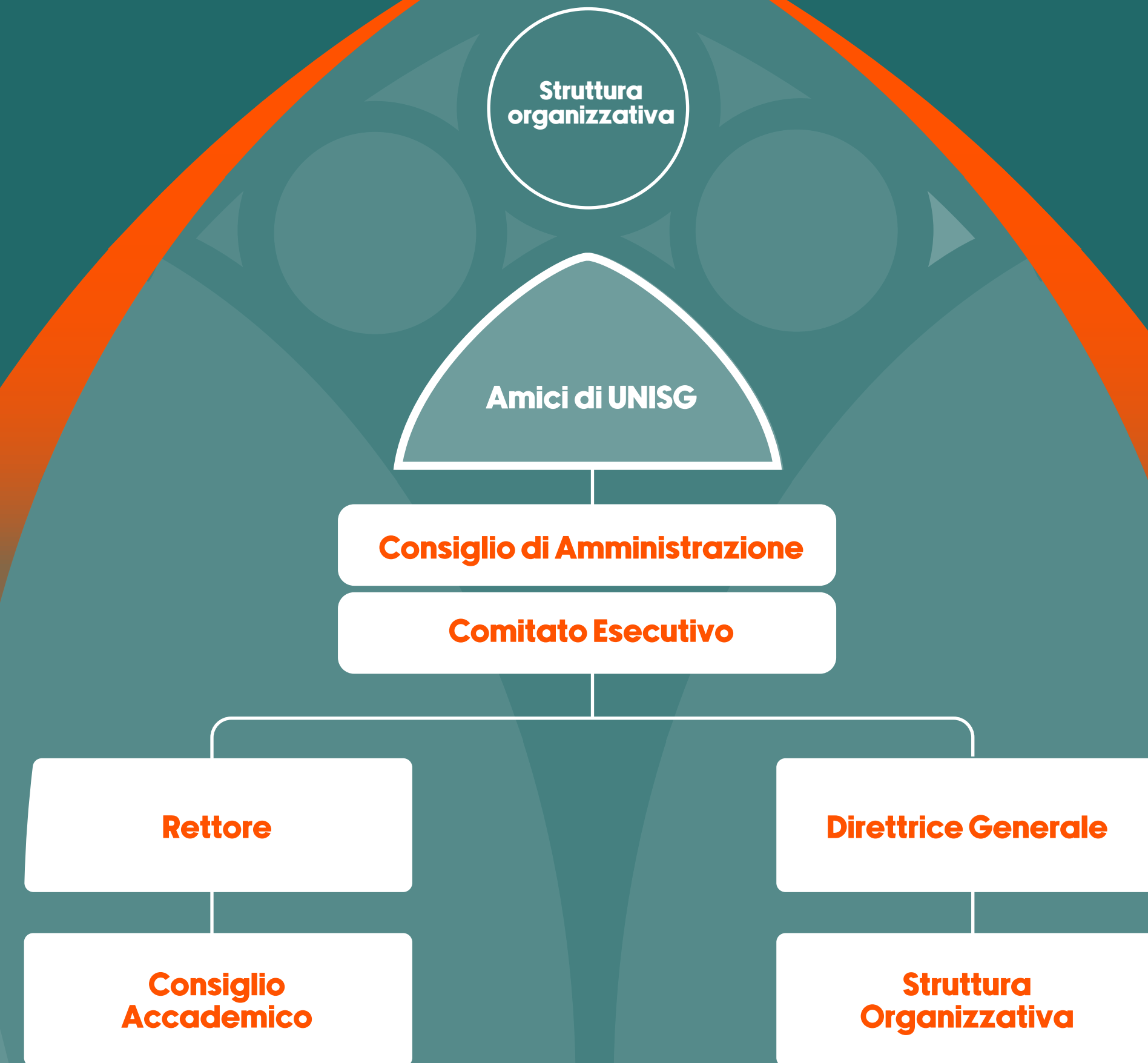
3 Tempo determinato/contratto a termine

Età componenti



52

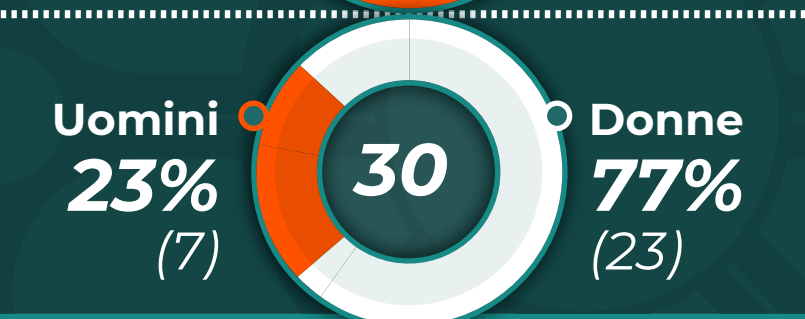
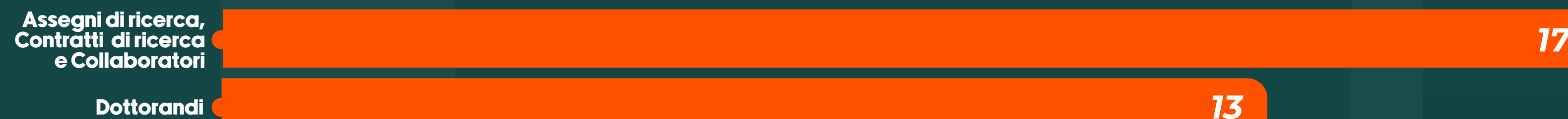
Personale accademico



Personale docente strutturato



Personale non strutturato



CAPITALE Relazionale

Una comunità estesa
e radicata nei territori

Visiting
professors
197
professori

441
studenti
nel 2025

Comunità di Pollenzo

52
personale
accademico

58
personale
amministrativo

Report di Sostenibilità 2025

Accordi e Alleanze con altre Università

12
atenei italiani

37
internazionali

Partner/ Soci Sostenitori

31
Partner
Strategici

90
soci
sostenitori

Sostenitori borse di studio

89

160
paesi

1 milione
di persone

Terra Madre

2.000
comunità del cibo

RUS, Rete delle Università per lo sviluppo sostenibile

88
atenei

RUS Piemonte

I 4 atenei della Regione

140 mila
personetra staff, docenti
e studenti

Rete Alumni

3.434
Alumni

RETE STUDENTI

L'Ateneo vanta una rete Alumni diffusa a livello globale

Dal 2005 al 2025

91 Paesi di provenienza

61% Donne

Totale Alumni **3.434**

Diplomati dal 2006-2025

immatricolazioni 2025

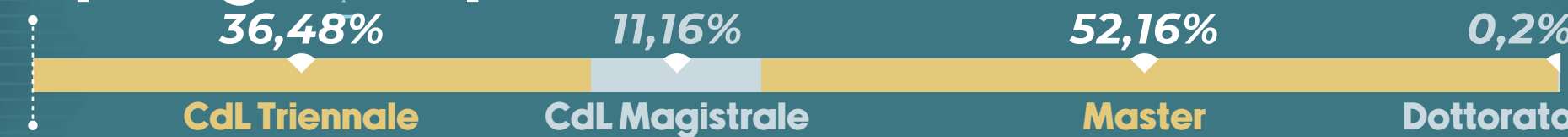
264
+31 vs 2024

39% Uomini

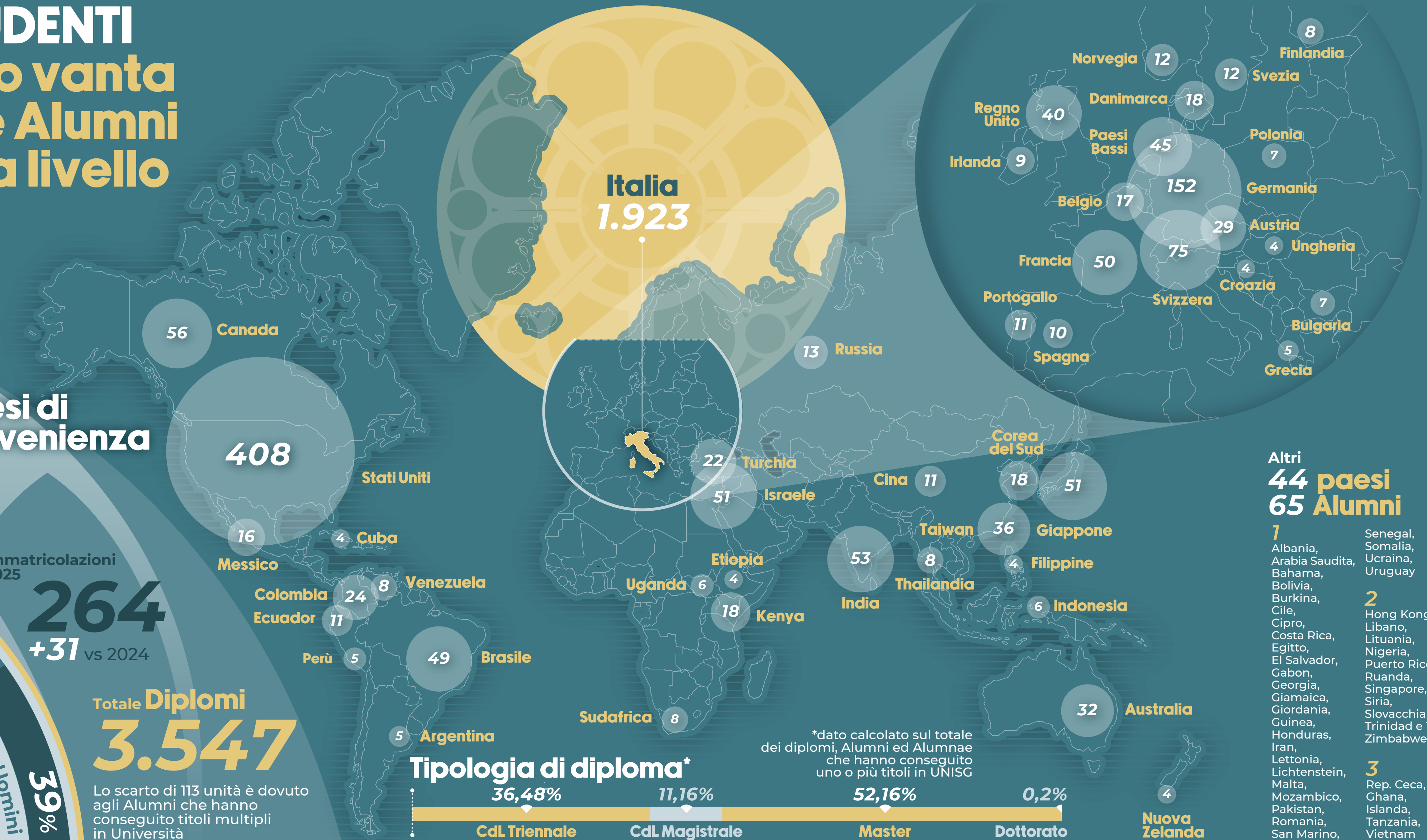
Totale Diplomi **3.547**

Lo scarto di 113 unità è dovuto agli Alumni che hanno conseguito titoli multipli in Università

Tipologia di diploma*



*dato calcolato sul totale dei diplomi, Alumni ed Alumnae che hanno conseguito uno o più titoli in UNISG



Altri **44** paesi
65 Alumni

- 1** Albania, Arabia Saudita, Bahama, Bolivia, Burkina, Cile, Costa Rica, Egitto, El Salvador, Gabon, Georgia, Giamaica, Giordania, Guinea, Honduras, Iran, Lettonia, Lichtenstein, Malta, Mozambico, Pakistan, Romania, San Marino, Senegal, Somalia, Ucraina, Uruguay
- 2** Hong Kong, Libano, Lituania, Nigeria, Puerto Rico, Ruanda, Singapore, Siria, Slovacchia, Trinidad e Tobago, Zimbabwe
- 3** Rep. Ceca, Ghana, Islanda, Tanzania, Vietnam

RETE PARTNER

Partner Strategici

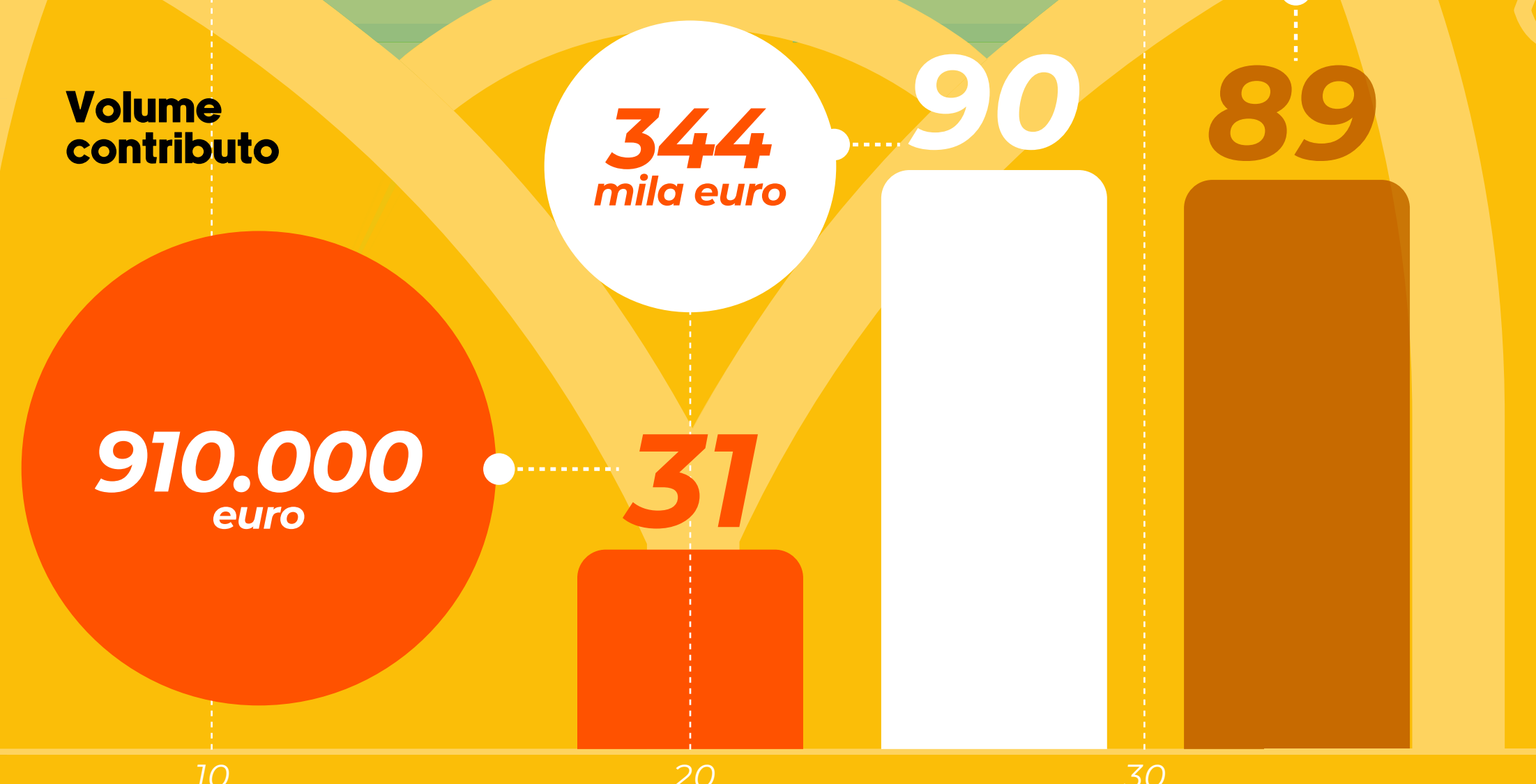
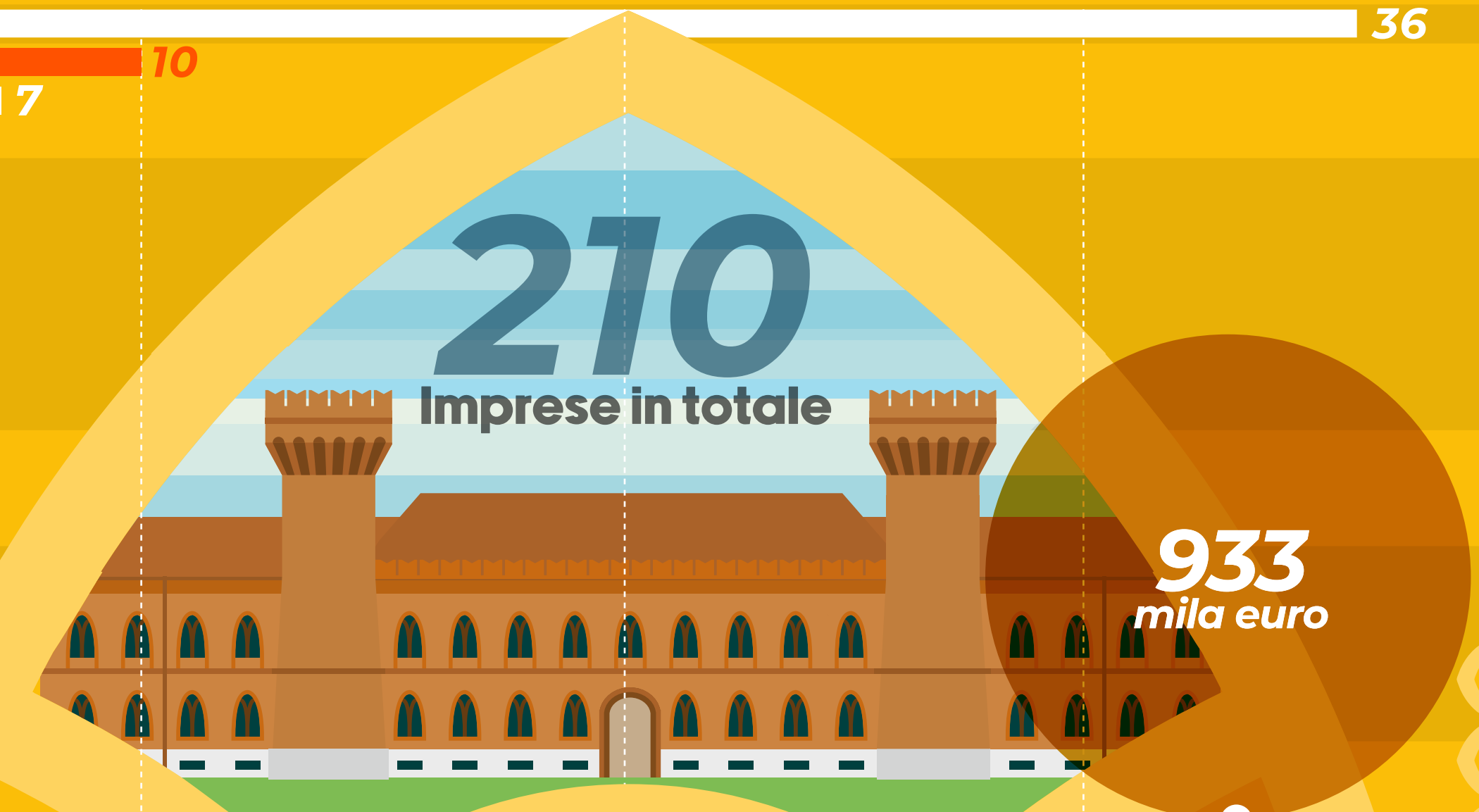
Soci Sostenitori

Sostenitori delle Borse di Studio

Enti, Istituzioni e Imprese per categorie merceologiche

Legenda

- Soci Sostenitori
- Partner Strategici
- Sostenitori delle Borse di Studio



OFFERTA didattica



GASTRONOMO

uno specialista della complessità interdisciplinare del cibo



In tempi di profonde trasformazioni e sfide globali, la principale responsabilità formativa consiste nel coltivare lo spirito critico e nel fornire strumenti per orientarsi in scenari complessi.



Donatella Saccone
Delegata del Rettore alla Didattica

5.392

ore di didattica nel 2025

10

Corsi di Studio attivi

2.160

Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche

738
Corso di Laurea Magistrale in Food Industry Management

609
Master in World Food Studies

494
Master in New Food Thinking

180
Master in Agroecology and Food Sovereignty

495
Master in Food Communication & Marketing

332
Hybrid Master in Local Food Policy

150
Executive Master in Cultura e Management del Vino

150
Executive Master in Circular Economy for Food

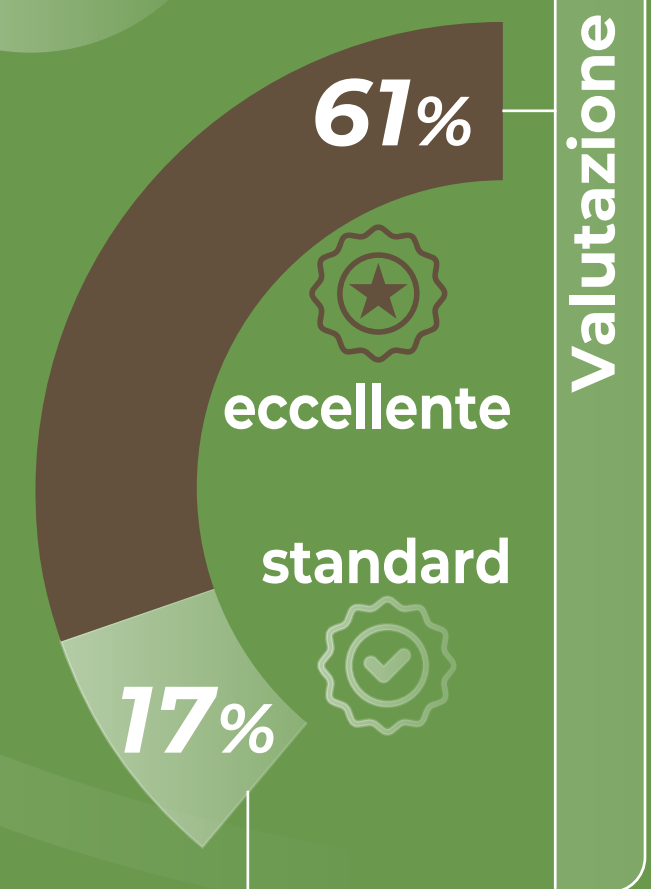
84
Dottorato interAteneo UNISG-UNITO in Ecogastronomia, scienze e culture del cibo

STUDENTI
441
iscritti

Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche



Corso di Laurea Magistrale in Food Industry Management



Valutazione eseguita dagli studenti

VIAGGI didattici 2025

84
viaggi didattici
2025

182
Giorni di
viaggio

70%
realizzati per il Corso di Laurea
in Scienze e Culture Gastronomiche

60 VIAGGI DIDATTICI
(ITA, EU, EXTRA EU)

16 FIELD STUDIES
(ITA)

8 COMPANY VISITS
(ITA)



Destinazioni

11 viaggi didattici

Extra UE



- India
- Indonesia
- Georgia
- Giappone
- Kenya
- Messico
- Perù
- Sud Africa
- Uganda

Europa



- Francia - Provenza
- Croazia
- Germania - Berlino
- Grecia
- Irlanda
- Olanda
- Portogallo
- Regno Unito - Galles
- Slovenia
- Spagna - Asturie
- Spagna - Galizia
- Spagna - Catalunya
- Spagna - Andalusia
- Turchia

Italia



- Abruzzo
- Basilicata
- Campania
- Emilia
- Friuli
- Milano
- Molise
- Liguria
- Lombardia
- Piemonte
- Puglia
- Romagna
- Sardegna
- Sicilia
- Trentino
- Umbria
- Val Chisone
- Valle d'Aosta
- Valle Elvo
- Val Gerola
- Val Maira
- Val Varrone

PROSPETTIVE oltre l'aula



Sessioni individuali illimitate, con il Career Centre, prenotabili in ogni fase del percorso accademico.

METODOLOGIA E PROCESSO

Chi voglio essere
Career Design

Chi sono
Skills Assessment

Come mi presento
Personal Branding

Dialogare con il network
Connecting Ecosystems

676
totale

Colloqui one to one con studenti e Alumni

STRUMENTI FORNITI dal Career Centre nel 2025

105 colloqui svolti dalle aziende (Career Fair/Connect)

29 aziende/enti/istituzioni

11 Aziende del Network

Career Fair Connect

20 Alumni coinvolti come relatori

Tirocini curriculari

116 tirocini

26 Triennio

19 Magistrale

71 Master

92 offerte di tirocinio

136 offerte di lavoro

228 offerte pubblicate

Il portale del Career Center

LAUREARSI IN UNISG Occupazione

DATI OCCUPAZIONALI
ALMALAUREA
anno di indagine 2024

Retribuzione media
netta mensile
1.506€

16,7% dei laureati
lavora
all'estero

23,1% dei laureati
lavora
all'estero

Retribuzione media
netta mensile
1.857€

LAUREATI Triennale

54%

Intervistati rispetto
ai laureati totali

LAUREATI Magistrale

75%

Intervistati rispetto
ai laureati totali

Occupazione

24,3
età
media
di laurea

43,9%

tasso di occupazione tot.
(a un anno dal titolo)

52,9% Uomini **37,5%** Donne

78,8%

tasso di occupazione tot.
(a un anno dal titolo)

71,4% Uomini **84,2%** Donne

25,8
età media
di laurea
(anni)

107,9

voto
medio
della
laurea

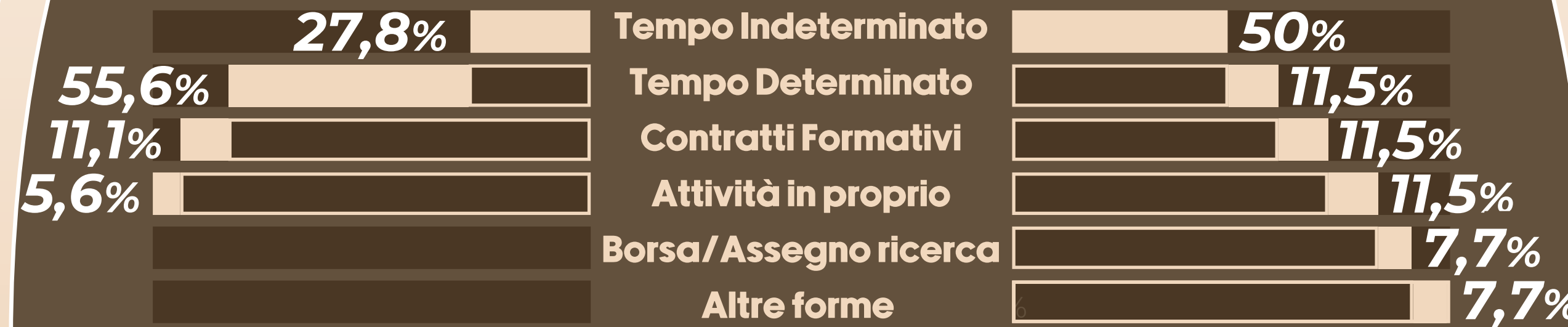
Profilo
102



voto
medio
della
laurea

41,5

% dei laureati di primo livello che si iscrivono dopo
la Laurea Triennale a un corso di laurea di secondo livello



% di laureati che hanno proseguito con attività
post-titolo, con una forte incidenza di stage in azienda

LA RICERCA UNISG

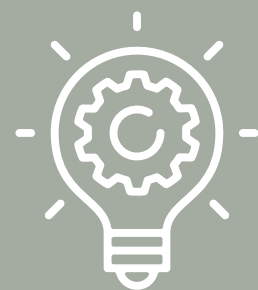
Aree di ricerca



Ecologia e Sostenibilità



Cultura e Società



Qualità e Innovazione

“
Ricerca è condivisione.
”

Andrea Pieroni
Delegato del Rettore alla Ricerca



TERZA MISSIONE ad impatto sociale

“
La condivisione della
conoscenza come leva
per il cambiamento
”

Franco Fassio
Delegato del Rettore alla Terza Missione

70

percorsi di formazione,
eventi ed esperienze
per organizzazioni
ed aziende
provenienti da **14**
paesi del mondo

775

ore totali

1.702

persone



**Formazione
Continua,
Apprendimento
Permanente
e Didattica
Aperta**

Ufficio Executive
Training

Ufficio Marketing
e Comunicazione



**Attività
Conto Terzi**

Ufficio
Consulenze,
Progetti di
Innovazione
e Sostenibilità



**Public
Engagement**

Censimento
delle attività
di Terza Missione
tenute dai docenti



**Strutture di
intermediazione
dell'Ateneo**

Ufficio Relazioni
Esterne

Career Center

Ufficio Marketing
e Comunicazione



46.400



34.036



15.243



4.390

**Sviluppo
di contenuti
editoriali**

Follower
al 18/11/2025

Tematiche
ricorrenti:



#EconomiaCircolare

#SystemsThinking

#Vino

#AnalisiSensoriale

#BiodiversitàeSostenibilità

#Innovazioneesviluppoprodotto

#FoodPsychology

#Trasformazionegastronomicaincucina

3 Summer
School

corsi brevi da 2-4 giorni
nei mesi di **aprile, giugno**
e **luglio 2025**, su
Storytelling del Vino,
Scienze in Cucina,
Dal grano
alla crosta.

36 Progetti

UNISG+

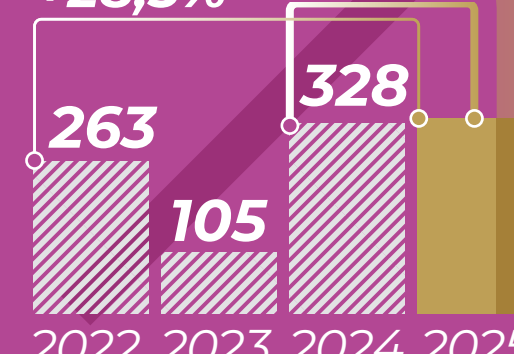
piattaforma di corsi online
per il grande pubblico,
attivi **5 corsi** che spaziano
dalla storia della cucina
all'impatto ambientale
e sociale del cibo.

**Attività di Public
Engagement**

338

+28,5%

+3,0%



POLLENZO Sostenibile

DIMENSIONE ambientale

Pratiche sostenibili nel campus e loro diffusione nella società

In quest'ottica, sono state avviate azioni concrete che includono:



l'adozione di tecnologie ad alta efficienza per il risparmio idrico



la progressiva **eliminazione della plastica monouso** a favore di materiali compostabili



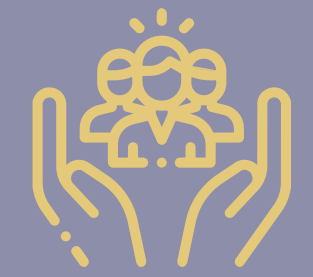
la promozione della **mobilità sostenibile** con veicoli a basso impatto e sistemi di monitoraggio degli spostamenti



l'efficientamento energetico degli edifici tramite **illuminazione LED** e l'utilizzo di materiali certificati per gli acquisti

“ A Pollenzo la sostenibilità ambientale e sociale si studia, si pratica e si condivide ”

Chiara Romano
Responsabile delle Politiche di Sostenibilità



DIMENSIONE sociale



Diritto allo studio

Borse assegnate dal 2004 al 2025

+464
studenti beneficiari

67
nazionalità diverse

+14milioni
a sostegno del diritto alla studio

Borse assegnate a.a 2024/2025

14
esoneri Totali assegnati

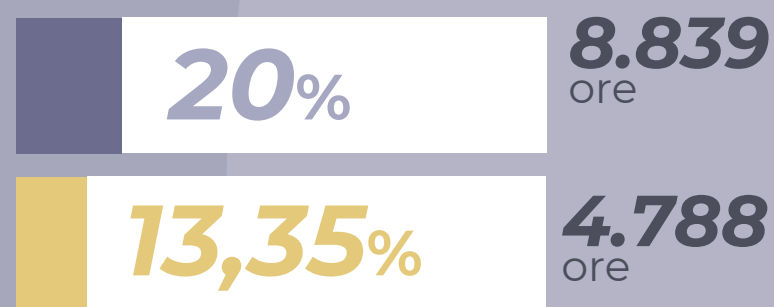
20
esoneri parziali assegnati

809mila euro
da sostenitori delle borse di Studio

Azioni di contrasto alle disuguaglianze di genere previste **nelle diverse Aree del Gender Equality Plan (GEP)**

Conciliazione lavoro-famiglia

Il personale tecnico-amministrativo ha beneficiato della **flessibilità oraria** e della possibilità di **smart working**

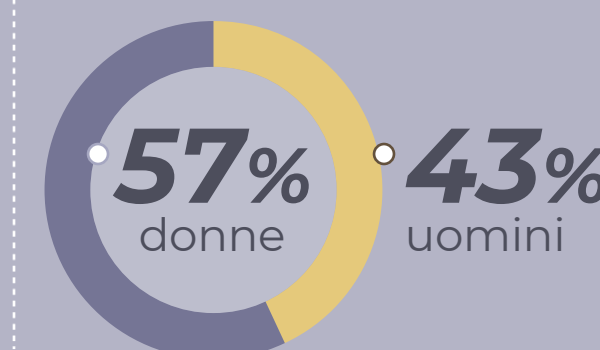


Contrasto a stereotipi e pregiudizi di genere

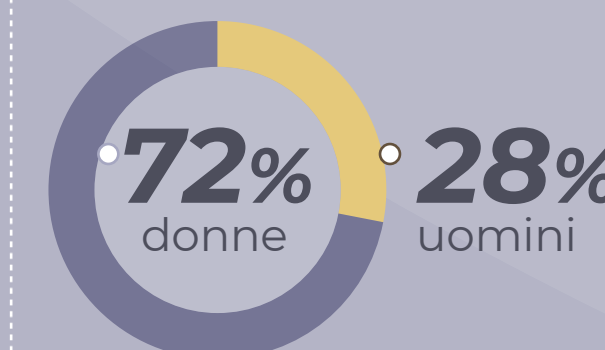


Working Group on Gender and Intersectionality aperto a tutti i componenti della comunità accademica.

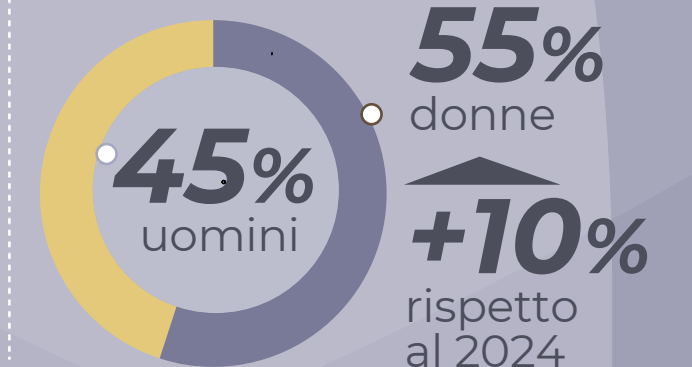
Coordinamento dei progetti finanziati



Staff di ricerca dei progetti finanziati



Progetti presentati da donne



DIMENSIONE economica

Bilancio Unico di Ateneo (euro)

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

Proventi derivanti dall'attività didattica

5.176.565
39%

Proventi derivanti da attività di ricerca

3.771.687
28%

Bilancio consuntivo



al 31 dicembre 2025
e Relazione sulla gestione
al bilancio d'esercizio
chiuso il 31 dicembre 2025

3%
330.971*

MIUR - Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca

8%
1.112.721
Altri contributi

22%
2.904.009
Contributi da aziende, enti, amministrazioni locali

Ripartizione Proventi

- **2,1mln**
Proventi da ricerche con finanziamenti competitivi
- **1,7mln**
Proventi da ricerche commissionate e trasferimento tecnologico

- **2,8mln**
Contributi da soggetti privati
Partner Strategici per sostegno alla Ricerca
Soci sostenitori per sostegno alla Ricerca
Contributi da sostenitori per borse di studio
Fondazione CRT
Fondazione CRC
Compagnia di Sanpaolo
Contributi per eventi
Altri contributi

- **0,01mln**
Contributi da altri soggetti pubblici

13.295.953

Ripartizione Oneri (euro)

Costo del Personale
5.574.164
42%

Costo della gestione corrente
6.536.381
49%

13.276.475

1%
147.340
Imposte d'esercizio

5%
703.021
Ammortamenti e accantonamenti

3%
315.568
Oneri diversi

**Essere
Pollenzo**



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

Report di Sostenibilità 2025