



University of Gastronomic Sciences

Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

L'Università degli studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Fondata nel 2004 su iniziativa di Slow Food, in collaborazione con la Regione Piemonte e la Regione Emilia Romagna, l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo è un ateneo non statale e legalmente riconosciuto dallo Stato italiano.

Istituzione dinamica, aperta al nuovo e di impronta fortemente internazionale, l'UNISG è caratterizzata da una variegata presenza studentesca rappresentativa di oltre 80 paesi: una diversità di esperienze, opportunità, provenienze, incontri che ne costituisce la cifra distintiva nel panorama accademico non solo italiano.

L'originale formula didattica coniuga studio e pratica, libri e testimonianze di vita, scienza e sapere artigiano e contadino ed è arricchita dalla componente dei *viaggi didattici*, che favoriscono l'incontro con chi produce nei territori di ogni regione del pianeta.

Questo approccio metodologico e didattico fornisce agli studenti una *visione olistica* dei sistemi di produzione del cibo sia passati che presenti, e consente loro di imparare ad operare per sviluppare i futuri scenari del cibo.

L'ateneo forma i *gastronomi*, figure professionali pienamente inserite nel panorama socioeconomico contemporaneo, che hanno conoscenze e competenze nell'ambito agro-alimentare e operano indirizzando la produzione, la distribuzione e il consumo di cibo verso scelte corrette e utili a creare un futuro sostenibile per il pianeta.

Caratterizza inoltre l'ateneo un innovativo progetto di ristorante universitario, **Le Tavole Accademiche**, che coniuga educazione, alta cucina, costi equi e prodotti locali.

Chef noti (molti dei quali "stellati") provenienti da tutto il mondo, affiancati dal team dei cuochi UNISG, propongono piatti che rispettano i principi del *buono pulito e giusto* con un "food cost" contenuto e l'utilizzo di materie prime, per quanto possibile, di prossimità.

L'Università è sostenuta dall'**Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche** i cui Soci Sostenitori supportano e contribuiscono all'attività dell'ateneo.

Il **Club dei Partner Strategici** dell'Università di Scienze Gastronomiche è, a sua volta, costituito da aziende leader del settore agro-alimentare e da istituzioni. Il club partecipa attivamente alla vita dell'ateneo, supportando le attività di ricerca e condividendo l'impegno e le strategie per costruire nuovi scenari sostenibili di produzione e di consumo del cibo a livello nazionale e internazionale.

L'Università di Scienze Gastronomiche vanta una specializzazione nella **ricerca** focalizzata sulla multidisciplinarietà che caratterizza il contesto gastronomico.

L'approccio metodologico si fonda su quelli che sono i principi basilari dell'ateneo, pertanto principalmente sui temi della sostenibilità del cibo quale forma di sussistenza e di miglioramento delle condizioni umane e naturali del pianeta.

Con riferimento alla peculiarità del suo ramo di studi e alla ormai internazionalmente riconosciuta competenza nel mondo della scienza gastronomica e nella sua sfaccettata sfera di influenza, l'UNISG promuove progetti di ricerca sia legati al settore accademico che a quello attinente l'innovazione di aziende, realtà produttive e culturali. Inoltre, attraverso **Pollenzo Innovazione**, l'UNISG sviluppa specifici progetti per singole aziende sui temi della ristorazione, produzione alimentare, packaging sostenibile.



University of Gastronomic Sciences

Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

I numeri dell'Università di Scienze Gastronomiche

- Anno di nascita: 2004
- 1 corso di Laurea Triennale in *Scienze Gastronomiche*
- 1 corso di Laurea Magistrale in *Promozione e Gestione del Patrimonio gastronomico e turistico*
- 2 *Master of Gastronomy: Food in Italy e Food in the World* (inizio settembre 2016)
- 3 *Master in Food Culture and Communications* (Human Ecology and Sustainability; High-Quality Products; Representation, Place, and Identity) (a.a. 2015-16)
- 1 Master in *Cultura del Vino Italiano* (a.a. 2015-16)
- 1 Master in *Cibo e Salute* (a.a. 2015-16)
- 2 Corsi di *Alto Apprendistato* (Panettieri/Pizzaioli, Birrai) (a.a. 2015-16)
- 2 Master di Cucina Italiana: 1 *Master in Cucina popolare Italiana di Qualità* in italiano e 1 *Master in the Slow Art of Italian Cuisine* in inglese
- oltre 1992 studenti: dal 2004 a oggi il totale degli studenti da tutto il mondo che hanno frequentato i nostri corsi
- oltre 858 studenti stranieri
- circa 1100 viaggi didattici in Italia e nel mondo
- 84 nazionalità rappresentate fino ad oggi

E inoltre:

110 Aziende e Istituzioni che hanno sostenuto negli anni l'Associazione Amici dell'Università
35 Aziende che fanno parte dei Partner Strategici

Per informazioni:

Ufficio Comunicazione UNISG

tel +39 0172 458 507-532 - fax +39 0172 458 550

comunicazione@unisg.it