



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

UNISG a Terra Madre
Salone del Gusto

ITA



L'Università degli studi di Scienze Gastronomiche (Unisg) è stata fondata nel 2004 da Slow Food e forma una nuova figura professionale: il gastronomo. Chi è il gastronomo, che cosa studia e come opera, così come è intesa la gastronomia all'Unisg, lo scoprirete durante i cinque giorni dell'evento.

Il cuore delle attività dell'Università si trova nel Parco del Valentino, dove un grande spazio espositivo presso il piazzale d'ingresso del Castello del Valentino sarà animato da attività ed eventi, di cui molti ideati dagli studenti stessi.

Anche i docenti dell'ateneo sono impegnati in conferenze: a partire dal tema della cucina italiana negli Stati Uniti, per toccare la storia dei vini italiani, il binomio cultura e savoir faire in cucina necessario per i cuochi di oggi, il legame dell'arte con il mondo del vino e molto altro.

Le diramazioni dell'UNISG si estendono al di fuori dello stand: con la presenza dei docenti relatori nei Forum di Terra Madre, i laboratori del gusto (con studenti e docenti coinvolti), le degustazioni di birra a cura dei birrai dei corsi di Alto Apprendistato e le degustazioni di vino presso l'Enoteca del Salone, quindi Food Mood, la business area per aziende della filiera agroalimentare, organizzata con la Camera di Commercio di Torino, lo spazio dedicato al Systemic Food Design e il food truck degli Edible Commandments, con studenti internazionali che cucinano specialità dei loro paesi.

/ Dove?



Stand UNISG

Lo stand UNISG si trova in viale Andrea Mattioli, nel Parco del Valentino (collocazione C012). Il nostro spazio ospita conferenze, degustazioni, incontri e funge da punto di partenza per diverse iniziative organizzate dagli studenti e da ritrovo per tutti coloro che fanno parte della galassia UNISG.



Città di Torino

Il cuore delle attività UNISG si trova nel Parco del Valentino, a 15 minuti a piedi dalla stazione Porta Nuova, a meno di mezz'ora da Piazza Castello e dal centro storico. Tutti gli appuntamenti UNISG sparsi nella città sono raggiungibili a piedi.



Pollenzo

A Pollenzo, nel comune di Bra in provincia di Cuneo, si trova la nostra sede accademica. Qui si tengono tutti i nostri corsi. Nei giorni di Terra Madre Salone del Gusto la struttura è visitabile su appuntamento.



/ Chi partecipa?



Studenti



Docenti



Staff

Il corpo docente, quello studentesco e lo staff UNISG sono i protagonisti della presenza UNISG a Terra Madre Salone del Gusto. Per avere un assaggio di chi siamo e cosa facciamo, venite a conoscerci allo stand, partecipate alle nostre attività, incontrate i nostri docenti e studenti.

Tipi di Attività



 aperitivo

 incontri commerciali

 cene

 conferenze


 contest

 degustazioni

 eat-in

 festa

 foraging

 lab educazione

 lab tastings




 open house

 personal shopper

 tour

 workshops

 visite guidate

	Conferenze docenti fuori stand
	Attività dell'UNISG fuori stand
	Attività nello stand dell'UNISG

L'UNIVERSITÀ INOLTRE ORGANIZZA E GESTISCE TRE IMPORTANTI PROGETTI:

1) **Food Mood**, riservato agli espositori di Terra Madre Salone del Gusto e agli operatori del settore agrolimentare, è un luogo dedicato agli incontri commerciali e a momenti di approfondimento sulle tematiche del cibo e dell'innovazione. Food Mood è organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio di Torino e si svolge in P.le Valdo Fusi.

2) **SEeD**: Systemic Event Design è nato nel 2006 con lo scopo di rendere il Salone un esempio di best practice a livello internazionale. Il SEeD ha uno stand in P.zza Castello con diverse iniziative per sensibilizzare bambini ed adulti sul tema del riciclo e non solo.

3) **Mostra "Fame di Lavoro"**, a cura dei Granai della Memoria UNISG, presso il Cortile del Castello del Valentino. - Dal 22 al 26 settembre.

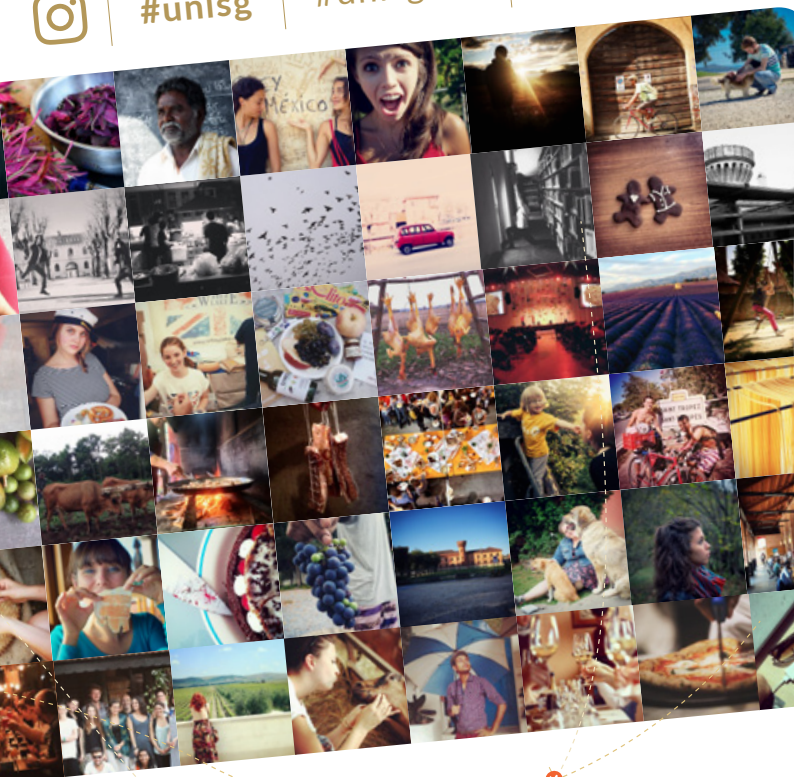
Thank you for capturing UNISG life!



#unisg

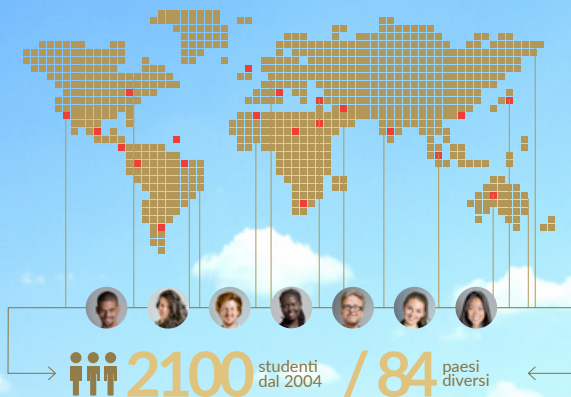
#unisglife

#slowfood



@unisg_official





*Benvenuti all'UNISG,
un'Università con una
comunità internazionale*





La Fabbrica della E



Spazio Lavazza



MAP LEGEND

PARELLA

POZZO STRADA

CENISIA

IRGO PAOLO

SANTA RITA

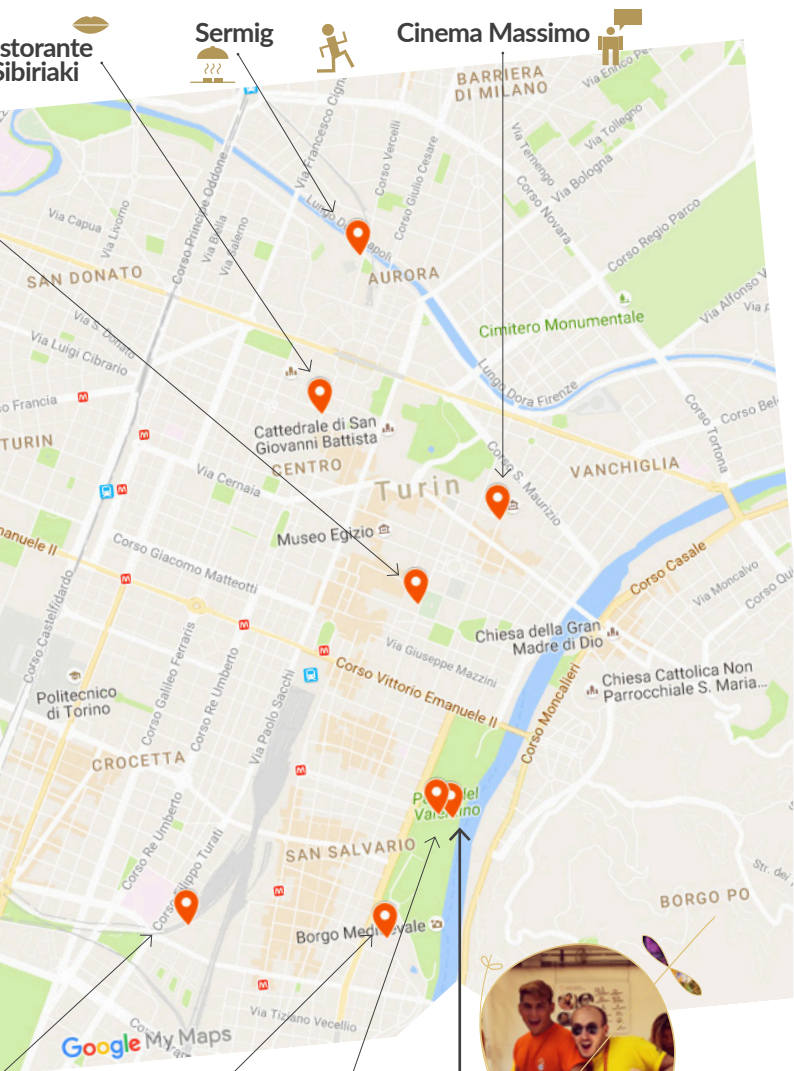
A Torino



La mappa degli appuntamenti UNISG sparsi per la città: trova l'evento che fa per te.

Casa Jasmina





ristorante
sibiriaki

Sermig

Cinema Massimo

Torino
Esposizioni

Castello del
Valentino

**STAND
UNISG**
Parco del Valentino



22 settembre Giovedì

10:00 - 12:00 Bike N' Eat

Maggiori informazioni in calce al programma.

 	STAND UNISG	15€/12€	<input checked="" type="checkbox"/> DEGUSTAZIONE	 ITA ENG
--	----------------	---------	--	--

11:00 - 12:30 Personal shopper

Maggiori informazioni in calce al programma.

 	STAND UNISG	10€/8€	<input checked="" type="checkbox"/> DEGUSTAZIONE	 ITA ENG
--	----------------	--------	--	--

11:00 - 12:30 Pane e gastronomia

Maggiori informazioni in calce al programma.

 	STAND UNISG	5€/4€	<input checked="" type="checkbox"/> DEGUSTAZIONE	 ITA ENG
--	----------------	-------	--	--

12:00 - 14:00 Walk N' Eat: Cucina Piemontese

Maggiori informazioni in calce al programma.

 	STAND UNISG	25€/23€	<input checked="" type="checkbox"/> DEGUSTAZIONE	 ITA ENG
--	----------------	---------	--	--

13:30 - 14:30 Narrazioni di cibo e impresa

Gli studenti del corso di Laurea Magistrale UNISG presentano "ricerche-video" volte a documentare la narrazione di quattro realtà aziendali in cui l'innovazione e la tradizione contribuiscono a delineare l'originale profilo imprenditoriale della filiera agroalimentare della provincia piemontese.

 	STAND UNISG	0€	<input type="checkbox"/> DEGUSTAZIONE	 ITA
--	----------------	----	---------------------------------------	---

14:00 - 16:00



Cibus Vivendi – Come studiare l'alimentazione dal punto di vista umanistico: filosofia, educazione, comunicazione

Anche nelle scienze umane e filosofiche il cibo, nei suoi diversi aspetti, è un tema importante e molto studiato. Il Dipartimento di filosofia e scienze dell'educazione dell'Università di Torino si confronta con il pubblico di Terra Madre presentando le ricerche sul cibo svolte dai suoi docenti e ricercatori delle diverse discipline.



PALAZZO
NUOVO

0€

DEGUSTAZIONE

ITA
 ENG

14:00 - 15:30



Personal shopper

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND
UNISG

10€/8€

DEGUSTAZIONE

ITA
 ENG

15:00 - 17:00



Walk N' Eat: Dolce Torino

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND
UNISG

20€/18€

DEGUSTAZIONE

ITA
 ENG

15:30 - 16:30



Gli studenti insegnano! Think Pig,
Degustazione di salumi guidata a
cura dell'Unisg

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND
UNISG

5€/4€

DEGUSTAZIONE

ITA
 ENG

16:00 - 17:30



Personal shopper

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND
UNISG

10€/8€

DEGUSTAZIONE

ITA
 ENG

16:00 - 17:30



Contest Lavazza

Tre studenti del Master in Cucina Popolare Italiana di Qualità, selezionati in base alla media degli esami e alla descrizione di una ricetta, cucineranno in diretta un piatto. 3 premi con importo differente in base alla prova del contest.



SPAZIO
LAVAZZA SALONE

DEGUSTAZIONE

ITA
 ENG

16:30 - 18:30



Esiste il luppolo italiano?

Nonostante l'enorme successo di 20 anni di birra artigianale, in Italia la coltura del luppolo è ancora in ritardo. Cosa succederà, in futuro? Saremo in grado di produrre varietà in grado di caratterizzare la birra italiana?



FORUM DI TERRA MADRE
TORINO ESPOSIZIONI

0€



DEGUSTAZIONE



ITA
ENG

17:30 - 18:30



Italian Taste, Food Revolution: la cucina italiana alla conquista dell'America

A partire dagli anni Settanta la cucina italiana è diventata molto popolare negli Stati Uniti, aprendo la strada al successo delle esportazioni di vino e prodotti alimentari, degli stili di consumo italiani e persino delle idee politiche sul cibo elaborate da Slow Food.



STAND
UNISG

0€



DEGUSTAZIONE



ITA
ENG

18:30 - 20:30



Walk N' Eat: Tour degli aperitivi

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND
UNISG

20€/18€



DEGUSTAZIONE



ITA
ENG

20:00



Eat-in

Unisciti a noi per questa speciale serata dal tema "Progettare il piatto del futuro" e sorprendi il tuo palato con "novel foods" che potresti non aver mai assaggiato! Ci saranno insetti, alghe, ceramiche, musica e menti aperte.



TORINO,
CASA JASMINA

0€



DEGUSTAZIONE



ITA
ENG

20:30 - 23:30



Mare e Monti: dalle Coste Molisane alle Colline Romagnole

Antonio Terzano e Lina di Pompeo dell'Osteria Dentro le Mure di Termoli, Roberto Casamenti e Alessandra Bazzocchi di La campanara di Galeata (Forlì Cesena), vi propongono un menù creato insieme ai giovani cuochi delle Scuole di Cucina di Pollenzo che hanno lavorato come tirocinanti nelle loro cucine.



TORINO, LA
FABBRICA DELLA E

50€/40€



CENA



ITA
ENG

23

settembre

Venerdì



10:30 - 12:30



Nuove Relazioni nelle Produzioni di Pane e Pizza

Ricercatori, agricoltori, mugnai, panettieri e pizzaioli si confrontano sulle opportunità e le problematiche del settore



FORUM DI TERRA MADRE
- TORINO ESPOSIZIONI

0€

DEGUSTAZIONE

ITA
ENG

11:00 - 12:30



La Cultura del Tartufo Bianco d'Alba: Patrimonio dell'Umanità

Il tartufo bianco d'Alba è un prodotto dell'eccellenza gastronomica italiana: per la sua importanza e per le sue indiscusse capacità di rappresentare l'identità di importanti territori della penisola



SALA GIUNTA DELLA
REGIONE PIEMONTE

0€

DEGUSTAZIONE

ITA
ENG

11:00 - 12:30



Personal Shopper

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND
UNISG

10€/8€

DEGUSTAZIONE

ITA
ENG

11:30 - 12:30



Gli studenti insegnano! Degustazione di prodotti sardi a cura dell'UNISG

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND
UNISG

5€/4€

DEGUSTAZIONE

ITA
ENG

12:00 - 14:00



Walk N' Eat: Cucina Piemontese

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND
UNISG

25€/23€

DEGUSTAZIONE

ITA
ENG

13:00 - 15:00 Bike N' Eat

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND
UNISG

| 15€/12€ |

DEGUSTAZIONE

|  ITA
ENG

13:30 - 14:30 Il gusto della salute

Gli studenti del Master in cibo e salute approfondiscono con il pubblico alcune tematiche trattate nelle lezioni e nei viaggi didattici, declinandoli attraverso parole chiave utili a ripensare la relazione tra cibo quotidiano e benessere individuale e collettivo: prevenzione, sostenibilità, territorio, educazione.



STAND
UNISG

| 0€ |

DEGUSTAZIONE

|  ITA
ENG

13:30 - 15:30 Lo scandalo del cibo sprecato

Ogni anno, nel mondo, sprechiamo oltre un miliardo di tonnellate di cibo: più di un terzo di quel che produciamo. Secondo la Fao, in Europa e in America del Nord ogni singolo cittadino spreca 280-300 chili di cibo l'anno...



FORUM DI TERRA MADRE
- TORINO ESPOSIZIONI

| 0€ |

DEGUSTAZIONE

| ITA
ENG

14:00 - 15:30 Migrant chefs

Dal Perù, dall'India, dalla Cina e dalla Serbia, fino all'Italia dove hanno aperto la propria attività. Qual è l'esperienza di ognuno di questi cuochi migranti?



MIGRANTI - SAN SALVARIO
BIBLIOTECA GINZBURG
LOMBROSO

| 0€ |

DEGUSTAZIONE

| ITA
ENG

14:00 - 15:30 Personal shopper

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND
UNISG

| 10€/8€ |

DEGUSTAZIONE

|  ITA
ENG

14:00 - 16:30 Le Nuove Professionalità per l'Agricoltura del Futuro

Gli Istituti Agrari, Le Università, le Fondazioni ITS, le forze produttive e le Istituzioni si confrontano sui modelli formativi per promuovere una agricoltura di qualità.



TEATRO VALDOCCO

| 0€ |

DEGUSTAZIONE

| ITA

14:50 - 15:10



Documentario sulla resilienza enogastronomica di quattro comunità indigene in America Latina

Evento di crowdfunding.



STAND
UNISG

0€

DEGUSTAZIONE

ITA
 ENG

15:00 - 16:00



Popoli senza frontiere

Presentazione del primo libro della collana Pollentia University. Popoli senza frontiere è una raccolta di saggi che analizza le tradizioni gastronomiche delle minoranze, indagate e interpretate alla luce del profondo nesso che le unisce al tempo festivo e rituale.



STAND SLOW FOOD
EDITORE

0€

DEGUSTAZIONE

ITA

15:00 - 17:00



Walk N' Eat: Dolce Torino

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND
UNISG

20€/18€

DEGUSTAZIONE

ITA
 ENG

15:30 - 16:30



Pane e gastronomia

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND
UNISG

5€/4€

DEGUSTAZIONE

ITA
 ENG

16:00-17:30



Personal shopper

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND
UNISG

10€/8€

DEGUSTAZIONE

ITA
 ENG

17:30 - 18:30



Think inside the box. Il segreto di Eattiamo, che porta i piccoli produttori negli Usa

Eattiamo è una startup che seleziona i migliori piccoli produttori artigianali italiani e li porta a vendere online e all'estero. I fondatori di questa realtà, tra cui un'alumna Unisg, raccontano le strategie che hanno portato l'azienda dalla Spezia fino a New York.



STAND
UNISG

0€

DEGUSTAZIONE

ITA
 ENG

18:30 - 20:30  **Walk N' Eat: Tour degli aperitivi**

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND
UNISG

| 20€/18€ |

DEGUSTAZIONE

|  ITA
ENG

20:30 - 23:30  **Vittorio Fusari e le sorprese della
Dispensa Pani e Vini a Pollenzo**

Ora alla guida della Dispensa pani e vini di Adro e del Pont de ferr di Milano, Vittorio Fusari da oltre trent'anni riesce a divicolarsi tra le cucine di una classica osteria e quelle di un ristorante stellato, interpretandole entrambe con maestria.



POLLENZO, TAVOLE
ACCADEMICHE

| 60€/50€ |

CENA

|  ITA
ENG



24
settembre
Sabato

10:00 - 11:30  **Urban foraging**

Maggiori informazioni in calce al programma.




STAND
UNISG

| 10€/8€ |

DEGUSTAZIONE

|  ITA
ENG

10:30 - 12:30  **Dare valore alla conoscenza e alle
pratiche indigene: l'esempio delle
piante selvatiche commestibili**

Le piante selvatiche commestibili sono una parte importante della biodiversità del pianeta.



INDIGENOUS TERRA MADRE
NETWORK - PARCO DEL
VALENTINO

| 0€ |

DEGUSTAZIONE

|  ITA
ENG

11:00 - 12:00



Storie di eco-gastronomia

Da Seoul a Oslo, da Dili a Wroclaw, da Città del Messico a Dublino l'Eco-Gastronomy project dell'UNISG ha incontrato persone, luoghi e cibi straordinari. David Szanto, responsabile del progetto, selezionerà e racconterà alcune di queste storie, così come i temi chiave che le collegano.



CASTELLO DEL VALENTINO

0€

DEGUSTAZIONE

ITA
ENG

11:00 - 12:30



Personal shopper

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND UNISG

10€/8€

DEGUSTAZIONE

ITA
ENG

11:30 - 12:30



Pane e gastronomia

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND UNISG

5€/4€

DEGUSTAZIONE

ITA
ENG

12:00 - 14:00



Walk N' Eat: Cucina Piemontese

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND UNISG

25€/23€

DEGUSTAZIONE

ITA
ENG

13:30 - 14:30



Tre secoli di Denominazioni di origine: assaggi di storia del vino

Eattiamo è una startup che seleziona i migliori piccoli produttori artigianali italiani e li porta a vendere online e all'estero. I fondatori di questa realtà, tra cui un'alumna Unisg, raccontano le strategie che hanno portato l'azienda dalla Spezia fino a New York.



STAND UNISG

0€

DEGUSTAZIONE

ITA
ENG

13:30 - 15:30



Memorie di cibo: calendari festivi e produttivi

Come raccogliere, archiviare ed interpretare oggi le memorie del cibo? Durante il seminario antropologi italiani e stranieri ne discuteranno, confrontandosi a partire dalle proprie esperienze di ricerca: un originale scambio di riflessioni intorno al tema dei calendari festivi e produttivi connessi ai saperi gastronomici.



TORINO INCONTRA SALA SELLA

0€

DEGUSTAZIONE

ITA
ENG

14:00 - 16:00



Non solo di mare. L'agricoltura delle Isole Slow

L'approvvigionamento dall'esterno delle materie prime agroalimentari nelle isole è un problema serissimo che si aggrava in modo esponenziale durante il periodo estivo in relazione al maggior afflusso turistico.



TORINO
ESPOSIZIONI

0€

DEGUSTAZIONE

ITA
ENG

14:00 - 15:30



Personal shopper

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND
UNISG

10€/8€

DEGUSTAZIONE

ITA
ENG

15:00 - 17:00



Bike N' Eat

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND
UNISG

15€/12€

DEGUSTAZIONE

ITA
ENG

15:30-16:30



Gli studenti insegnano! Think Pig, Degustazione di salumi guidata a cura dell'Unisg

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND
UNISG

5€/4€

DEGUSTAZIONE

ITA
ENG

16:00-17:00



Personal shopper

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND
UNISG

10€/8€

DEGUSTAZIONE

ITA
ENG

17:00 - 18:30



Cinquanta Sfumature di Fermentazione

Laboratorio di degustazione aperto solo ad exstudenti.



RISTORANTE
SIBIRIAKI

10€

DEGUSTAZIONE

ITA
ENG

17:30-18:30



Back in the Kitchen

La cucina e i cuochi sono al centro non solo della cultura gastronomica ma dei media, televisione, web ... Questo rende difficile identificarli e analizzarne strumenti, obiettivi e valori, anche se non è scontato domandarsi se cucinare sia un'arte o un mestiere, o come si debba formare un cuoco.



STAND
UNISG

0€



DEGUSTAZIONE



ITA
ENG

16:30 - 18:30



Cibo e Migrazioni: l'impatto dei migranti sul nostro sistema alimentare e sul gusto

Le immagini contemporanee di migrazione e cibo puntano da una parte sulla massa di gente espulsa dalla propria terra per via dei cambiamenti climatici, dello sfruttamento da agricoltura industriale, di siccità, carestia e fame...



TORINO
ESPOSIZIONI

0€



DEGUSTAZIONE



ITA
ENG

18:30 - 20:30



Walk N' Eat: Tour degli aperitivi

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND
UNISG

20€/18€



DEGUSTAZIONE



ITA
ENG

21:00 >



Aperitivo Alumni UNISG / Festa

21:00-22:00 Aperitivo Alumni. A seguire alle ore 22:00, Big Party Balla di Gusto aperto a tutti a pagamento.



HIROSHIMA MON
AMOUR

8€/10€



DEGUSTAZIONE



ITA
ENG



25

settembre

Domenica

10:00 - 11:30 Urban foraging

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND
UNISG

| 10€/8€ |

DEGUSTAZIONE

|  ITA
ENG

11:00 - 12:30 Personal shopper

Maggiori informazioni in calce al programma



STAND
UNISG

| 10€/8€ |

DEGUSTAZIONE

|  ITA
ENG

11:30 - 12:30 Gli studenti insegnano! Degustazione di prodotti sardi a cura dell'UNISG

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND
UNISG

| 5€/4€ |

DEGUSTAZIONE

|  ITA
ENG

13:00-15:00 Bike N' Eat

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND
UNISG

| 15€/12€ |

DEGUSTAZIONE

|  ITA
ENG

13:30 - 15:30 TTIP: Che cosa prevede e cosa comporta il nuovo trattato tra USA ed Europa

Se il TTIP - Trattato Transatlantico per gli Investimenti e le Partnership - venisse firmato da Stati Uniti ed Europa, come impatterebbe sulla nostra agricoltura e sul nostro cibo quotidiano? A che punto stanno le negoziazioni?



FORUM DI TERRA MADRE
CASTELLO DEL VALENTINO

| 0€ |

DEGUSTAZIONE

| ITA
ENG

13:30 - 15:30 I saperi del Mondo salvati dall'Arca del Gusto e dai Granai della Memoria

L'Arca dei sapori e delle tradizioni produttive del mondo sta raccogliendo migliaia di segnalazioni da oltre 130 Paesi. Dalla Tasmania all'Islanda, dalla Cina al Mozambico, l'Arca del Gusto e i Granai della Memoria sviluppano la straordinaria narrazione di Slow Food e dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche sulla biodiversità da salvare.



FORUM DI TERRA MADRE
TORINO ESPOSIZIONI

| 0€ |

DEGUSTAZIONE

| ITA
ENG

13:30 - 14:30 Wine and Arts

Un nuovo modo di conoscere e comunicare con il vino è nato nell'ambito del Master in Italian Wine Culture dell'UNISG. Armando Castagno, dottore in storia dell'arte e tra i più profondi conoscitori della viticoltura e della produzione enoica italiana, sposa il racconto del territorio attraverso la sua arte e la sua eredità culturale, con il racconto del territorio attraverso i suoi vini.

 | STAND UNISG | 0€ | DEGUSTAZIONE | ITA ENG



14:00 - 15:00 Chi è il Gastronomo?

Attraverso le loro parole, oltre 25 ex studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche saranno sul palco per raccontare il loro modo di intendere la gastronomia, e di interpretarla come una professione, una vocazione, e un modo di vita.

 | TORINO ESPOSIZIONI | 0€ | DEGUSTAZIONE | ITA ENG

14:00 - 15:30 Personal shopper

Maggiori informazioni in calce al programma

  | STAND UNISG | 10€/8€ | DEGUSTAZIONE | ITA ENG

15:00 - 17:00 Walk N' Eat: Dolce Torino

Maggiori informazioni in calce al programma.

  | STAND UNISG | 20€/18€ | DEGUSTAZIONE | ITA ENG

15:30 - 16:30 Salute, biodiversità e piacere: tre ingredienti di una stessa ricetta

Un momento di incontro tra giovani chef della rete Slow Food Youth Network e i docenti dell'UNISG per analizzare l'importanza del gusto e di come alcuni ingredienti possano attivare i nostri recettori, influenzando cambiamenti essenziali nello sviluppo della gastronomia locale.

 | STAND UNISG | 0€ | DEGUSTAZIONE | ENG

16:00 - 17:30  **Personal shopper**

Maggiori informazioni in calce al programma



STAND
UNISG

10€/8€

DEGUSTAZIONE

ITA
 ENG

17:30 - 18:30  **Il gusto della salute**

Gli studenti del Master in cibo e salute approfondiscono con il pubblico alcune tematiche trattate nelle lezioni e nei viaggi didattici, declinandoli attraverso parole chiave utili a ripensare la relazione tra cibo quotidiano e benessere individuale e collettivo: prevenzione, sostenibilità, territorio, educazione.



STAND
UNISG

0€

DEGUSTAZIONE

ITA
 ENG

20:30 - 23:00  **Un Posto a tavola**

Un gruppo di studenti dell'UNISG capitanati da Barny Haughton, chef e fondatore della scuola di cucina Square Food Fundation di Bristol, prepareranno questa cena unica nel meraviglioso spazio dell'Arsenale della Pace.



SERMIG, ARSENALE
DELLA PACE

60€/50€

CENA

ITA
 ENG



26
Settembre
Lunedì

10:30 - 12:30  **L'orzo e il malto in Italia**

In Italia si coltiva circa un milione di tonnellate di orzo, ma si produce poco più di 150 mila tonnellate di malto d'orzo, del tutto insufficienti per la produzione interna di birra.



FORUM DI TERRA MADRE
TORINO ESPOSIZIONI

0€

DEGUSTAZIONE

ITA

11:00 - 13:00 Il cinema intervista il cibo e lo nutre

Il linguaggio video come sguardo sul reale per raccontare le tradizioni gastronomiche, i paesaggi agricoli, il cibo inteso come momento di relazione e come comunione d'esperienze.



TORINO, CINEMA MASSIMO

0€

DEGUSTAZIONE

ITA

11:30 - 12:30 Pane e gastronomia

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND UNISG

5€/4€

DEGUSTAZIONE

ITA
 ENG

13:00 - 15:00 Bike N' Eat

Maggiori informazioni in calce al programma.



STAND UNISG

15€/12€

DEGUSTAZIONE

ITA
 ENG

13:30 - 14:30 Riattivare i pascoli dell'Appennino: il progetto "Cabanina"

Si discute il progetto dell'Associazione produttori e allevatori della razza cabanina per la valorizzazione del sistema che gravita intorno a questa razza bovina, ai suoi prodotti e paesaggi di interesse storico nell'Appennino ligure.



STAND UNISG

0€

DEGUSTAZIONE

ITA

20:30 - 23:00 Dalla Sicilia al Piemonte, con Pino Cuttaia e Pierpaolo Livorno

Due maestri d'eccezione, Pino Cuttaia, chef stellato di La Madia di Licata (Agrigento) e Pierpaolo Livorno, chef del ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia, al lavoro insieme ai loro allievi, gli studenti della Scuola di cucina di Pollenzo.



POLLENZO, TAVOLE ACCADEMICHE

80€/70€

CENA

ITA
 ENG

Attività. studenti



© Daria Rattiner, UNISG student



Bike N' Eat

Un tour sulle due ruote alla scoperta, insieme agli studenti dell'UNISG, delle comunità del cibo di Torino.



Personal shopper

Un tour itinerante che vi porterà alla scoperta dei migliori produttori presenti al Salone del Gusto 2016! Le vostre guide saranno due studenti dell'UNISG, che vi racconteranno la storia, i metodi di produzione e le curiosità su ogni prodotto (e produttore) che vedrete durante l'ora e mezza di tour.



Walk N' Eat: Cucina Piemontese

Walk N' Eat è una passeggiata gastronomica nel centro di Torino. Nel tour dedicato alla cucina piemontese, si andrà alla scoperta delle produzioni tradizionali del territorio - dai salumi ai formaggi stagionati, dalla pasta ai dolci -, approfondendo la conoscenza della loro storia e dei metodi di produzione.



Walk N' Eat: Dolce Torino

Walk N' Eat è una passeggiata gastronomica nel centro di Torino. Il tour zuccherino dolce Torino è dedicato a tutti quelli che sono disposti a innamorarsi di Gianduja, la torinesissima crema di cioccolato e nocciole, e degli altri dolci segreti della città.



Walk N' Eat: Tour degli aperitivi

Walk N' Eat è una passeggiata gastronomica nel centro di Torino. Il tour degli aperitivi è l'occasione giusta per immergersi in una parte importante della cultura italiana. La passeggiata di due ore ci porterà fra locali pieni di storia e altri vibranti di novità, scoprendo e gustando cos'hanno da offrire... prima di cena.

Pane e gastronomia

Alla scoperta del pane artigianale, delle sue sfaccettature e delle differenze con quello industriale. Vieni alla scoperta del mondo del pane tramite laboratori e degustazioni tenute dagli studenti del Corso dell'Alto Apprendistato dell'UNISG.

Gli studenti insegnano! Degustazione di prodotti sardi

Ogni giorno uno studente dell'UNISG sarà il tuo maestro, proponendoti una degustazione o un laboratorio che ti consentiranno di provare nuovi sapori ed esperienze, conoscendo sotto un diverso punto di vista il mondo che ti circonda.

Urban foraging

Alla scoperta dei segreti commestibili del Parco del Valentino insieme a due laureande Unisg. Il foraging è la pratica di raccolta delle erbe spontanee commestibili.

Beer Tasting

Presso il Teatro della Birra dello stand Radeberger, gli studenti dell'Alto Apprendistato gestiranno alcune degustazioni di birre artigianali.

Wine Tasting

Presso l'Enoteca di Terra Madre Salone del Gusto, gli studenti della condotta UNISG gestiranno alcune degustazioni di vino.

Laboratori Educativi

Gli studenti della condotta UNISG hanno ideato e gestiranno alcuni laboratori per bambini, insieme a Slow Food Educazione, presso il Borgo Medievale del Parco del Valentino.





"Il Master UNISG è stato davvero un'esperienza unica che mi ha aiutato a comprendere il mondo del cibo grazie ad una varietà di prospettive esplorate attraverso i sensi!"

Kunal Chandra • F&B Engineer
Olive Cafes South Private Limited - India



Alcuni dei nostri ex studenti

Giorgia Chiodi Latini ▶
Marketing Manager
Domori



Alessandro Perricone ▶
F&B Manager
Relae - Danimarca



Lucija Bilandzic ▶
Gastronomic Consultant
Pleasure Seekers (Events)
- Croatia



Alexandra Molinaro ▶
Associate Buyer
Savory Food
Williams Sonoma Inc. - USA



Mariana Guimaraes ▶
Export Manager and Food Buyer
Eataly - Italy/Brazil



Esther ▶
Haanschoten
Product
Development
Sanday's Great
Handmade Fresh Food
- Holland



Fabian Jauss ▶
Head of Communication
and Marketing
Di Gennaro - Germany



Sabrina Chavez ▶▶
Founder
La Gastronomía - Peru



Anete Dinne ▶
Taster in Food product - R&D
Lavazza - Italia

Rahul Antao ▶
Policy and technical
advisory consultant
IFAD - India



Kwang Uh ▶
Baroo
Restaurant
Los Angeles
- USA



Hanna-Korpi Bronwen ▶
President
Belcampo Meat - USA



Roba Bulga ▶
Manager 10.000
gardens in Africa
project
Slow Food International
(NGO) Italy/Ethiopia



www.unisg.it



@UNISG


@unisg_official