



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

# Esperienze di altri territori

**Paolo Corvo**

Direttore del Laboratorio di Sociologia

Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

# Welcome to Pollenzo!

The **University of Gastronomic Sciences**, born and promoted in 2004 by the **Slow Food** association in collaboration with the Piedmont and Emilia-Romagna regional authorities, is a **private university legally recognized** by the Italian state.

---



# Unisg e la ricerca sul territorio

- L'attività di ricerca dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è finalizzata ad aumentare la conoscenza e a promuovere l'innovazione nel campo degli studi gastronomici e si sviluppa attraverso collaborazioni a livello nazionale ed internazionale, con atenei ed enti di ricerca, con i partner di UNISG, e altri attori terzi (privati o pubblici) che possono stipulare idonei accordi o convenzioni con l'Ateneo.
- La ricerca UNISG si articola su tre aree interdisciplinari denominate: Ambiente, Percezione e Qualità, Mobilità.
- I progetti di ricerca, afferenti ad una o più di tali aree, coinvolgono competenze specifiche dei ricercatori e professori di UNISG e degli esperti che collaborano con UNISG (docenti a contratto, visiting professor, ecc.) e assicurano risultati in termini scientifici, economici, di visibilità e di rafforzamento del network di UNISG rilevanti per la comunità scientifica, gli stakeholder e la società tutta.
- UNISG per la ricerca è: progetti di ricerca finanziati, dottorati e assegni di ricerca, attività di disseminazione scientifica.

# Ambiente

- L'area Ambiente analizza il rapporto bidirezionale tra uomo e ambiente declinato in ambito gastronomico. In particolare, da una parte si indaga l'effetto dell'ambiente, dei sistemi ecologici e dei suoi cambiamenti sulla cultura gastronomica e sui comportamenti alimentari. Dall'altra parte, si studia l'impatto dei sistemi socio-culturali e delle produzioni agro-alimentari sull'ambiente, sul territorio e sulle risorse economiche e naturali. Particolare attenzione è rivolta all'analisi della relazione tra ambiente urbano e rurale, all'applicazione dell'agro-ecologia ed alle relazioni tra cibo e spazio e paesaggio, e allo sviluppo di strategie per la sostenibilità alimentare.

# Percezione e Qualità

- L'area Percezione e Qualità studia i fattori socio-culturali, storico e ambientali, fisiologici e genetici che influenzano la percezione del cibo attraverso un metodo interdisciplinare che tenga conto di diversi approcci: da quello filosofico-estetico a quello delle scienze sensoriali, dalle neuroscienze cognitive e il neuromarketing alle scienze psicologiche e sociali. Questa area analizza la qualità del cibo, definendola in prospettiva sincronica e diacronica. Inoltre, l'area Percezione e Qualità intende approfondire lo sviluppo di metodologie per una comunicazione etica e giusta, che consenta ai consumatori di conoscere i prodotti e di compiere scelte di acquisto consapevoli.

# Mobilità

- L'area Mobilità è caratterizzata dallo studio degli impatti sociali ed economici dello spostamento di gruppi di persone, beni -inclusi ingredienti e cibi-, capitali, ideali e immaginari sociali sulle culture gastronomiche, sui sistemi alimentari e sulle scelte e i comportamenti dei consumatori. Inoltre, l'area Mobilità analizza gli adattamenti culturali all'interno dei processi co-evolutivi che hanno dato origine alle gastronomie del mondo ivi inclusi i comportamenti alimentari che hanno caratterizzato determinati contesti sociali e i trend di consumo emergenti che qualificano l'era attuale.

# Gli obiettivi di sviluppo sostenibile

- Per monitorare il contributo che la Ricerca di Ateneo può dare al raggiungimento di tali obiettivi, ad ogni progetto UNISG attivo e in partenza sono stati associati gli SDGs rilevanti, segnalati dai docenti referenti scientifici di ciascun progetto.
- I risultati di tale lavoro sono stati pubblicati per ogni progetto sul sito di ateneo: <https://www.unisg.it/ricerca-accademica/>
- I 23 progetti di ricerca finanziata UNISG attivi attualmente contribuiscono in maniera significativa in particolare ai seguenti obiettivi:
- Goal 12: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo(78% dei progetti attivi)
- Goal 2: Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile (65%)
- Goal 15: Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre, gestire sostenibilmente le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e far retrocedere il degrado del terreno, e fermare la perdita di diversità biologica (61%)
- Goal 8: Incentivare una crescita economica, duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti (57%).

# LABORATORIO DI SOSTENIBILITÀ ED ECONOMIA CIRCOLARE

- Il Laboratorio nasce dalla volontà di generare nuovi modelli, punti di riferimento, soluzioni, che su basi scientifiche trovino una loro applicazione reale, a supporto di una virtuosa conversione del paradigma economico-sociale. Per diventarlo, propone una visione coevolutiva, circolare, rigenerativa del modello economico-sociale, il cui punto di partenza è preservare il capitale naturale a cui è strettamente vincolato quello culturale ed economico.
- La cornice culturale ed applicativa del Laboratorio nasce dalle ricerche sulla Circular Economy for Food (prof. Franco Fassio) amplificate dall'adozione di un approccio sistemico, proprio delle Scienze Gastronomiche. Il Laboratorio si dota della Direzione Scientifica del prof. Silvestro Greco e di un Inspiration Board portatore di innovazione culturale e scientifica di rilievo nazionale ed internazionale.

# LABORATORIO DI SOSTENIBILITÀ ED ECONOMIA CIRCOLARE

- In particolare il Laboratorio si occupa di:
- Rilevazione olistica del sistema di relazioni di un'azienda;
- Innovazioni sulla Sostenibilità di prodotto e packaging;
- Stimolo all'innovazione di processi industriali nel mondo del cibo che puntino alla qualità e alla sostenibilità;
- Miglioramento della qualità complessiva della Filiera AgroAlimentare e lotta alla riduzione degli sprechi;
- Messa in rete di Partner e contatti Unisg finalizzata alla creazione di Network virtuosi.
-

# CONSULENZE E PROGETTI CON LE AZIENDE

- I progetti di innovazione sono il modo in cui UNISG collabora con enti e imprese al fine di tradurre i risultati della ricerca accademica, della cultura dell'ateneo e dell'approccio didattico in innovazioni per la realtà con cui collabora.
- Avviare una progettualità con UNISG significa accedere a una rete di conoscenze e contatti internazionali, in cui il sapere accademico si fonde con quello tradizionale per portare a risultati tangibili e innovativi.
- Pollenzo è per natura un aggregatore di competenze in diversi ambiti e, grazie a un approccio sistemico, si costruiscono soluzioni per temi complessi come quelli del mondo alimentare, senza perdere di vista la sostenibilità in ogni declinazione. Inoltre, la vocazione al networking che caratterizza UNISG permette di rimanere aggiornati ed entrare in contatto con le soluzioni d'avanguardia che il mercato propone.
- In alcuni casi viene anche valutata l'opportunità di accedere a bandi di finanziamento regionali, nazionali e internazionali con la costruzione di partenariati.

# La formazione delle aziende

- L'Università, attraverso il suo Training Lab, è a disposizione del Network per progettare ed erogare corsi in linea con gli obiettivi dell'azienda, finalizzati a sviluppare ed approfondire competenze professionali ('sapere' e 'saper fare') afferenti le diverse scienze gastronomiche nonché comportamenti (soft skills) che dalla cultura e dal mondo della gastronomia possono essere trasferiti, per analogia, a quelli dell'azienda.
- Ogni esperienza formativa viene progettata ed erogata secondo il punto di vista che contraddistingue UNISG: transdisciplinare, contemporaneo e internazionale.
- I contenuti proposti sono il frutto delle ricerche più attuali condotte dall'ateneo e dai suoi esperti, con un forte orientamento alla sostenibilità ambientale e alle applicazioni sociali.

# Le principali aree tematiche

- Sostenibilità e Biodiversità
- Nutrizione e Benessere
- Gusto e Analisi Sensoriale
- Scenari e Sociologia dei consumi
- Materie prime e Prodotti
- Design Sistemico e Food Packaging
- Storia, Cultura e Valori
- Gastronomia applicata: tecniche di cucina e processi di trasformazione

# L'approccio metodologico

- seminari
- laboratori
- esercitazioni pratiche
- team building
- visite didattiche
- Possono essere rivolti a tutti i dipendenti, a specifiche business unit o come benefit per clienti e fornitori, a seconda del target lo staff di UNISG coprogetta con l'azienda il percorso più adatto per dare ai partecipanti un assaggio di Pollenzo.
- La struttura dei momenti formativi è molto versatile e può avere una durata che va da mezza giornata a percorsi più completi di alcune settimane. Per quanto riguarda il numero di partecipanti varia generalmente da un minimo di 5 a un massimo di 25 persone per permettere il corretto utilizzo degli spazi e il giusto livello di interazione.