



L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn) Un ateneo sempre più internazionale con studenti da 60 paesi

Con 60 nazioni rappresentate, nei suoi oltre otto anni di attività, l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN) è un ateneo unico nel suo genere che costituisce quasi una piccola ONU studentesca: un'eccezione nel panorama universitario nazionale, dove nel piccolo centro di Pollenzo si giunge appositamente dall'India, dagli Stati Uniti, dalla Mauritania e dal Brasile.

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, nata e promossa nel 2004 dall'associazione internazionale Slow Food con la collaborazione delle regioni Piemonte ed Emilia Romagna, è un'università privata legalmente riconosciuta dallo stato italiano.

L'attività didattica si svolge in Piemonte, a **Pollenzo** nel comune di Bra, dove sono attivi il corso di *Laurea triennale in Scienze Gastronomiche*, il corso di *Laurea magistrale in Promozione e Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico* e il Master annuale post laurea in *Food Culture and Communications* articolato in tre indirizzi (in *Human Ecology and Sustainability*, in *Food, Place, and Identity* e in *Media, Representations, and High-Quality Food*).

L'Università si propone di dare dignità accademica al cibo e all'alimentazione interpretati come fenomeni complessi e multidisciplinari, attraverso lo studio di una rinnovata cultura dell'alimentazione.

L'obiettivo è quello di creare una nuova figura professionale, il *gastronomo*, capace di operare nella produzione, distribuzione, promozione e comunicazione dell'agroalimentare di qualità.

Quella proposta dall'UNISG è un'esperienza formativa unica, che crea una comunità studentesca coesa e variegata e un canale privilegiato con il mondo del lavoro nel settore agroalimentare italiano e internazionale. L'attività in aula è completata da un'intensa serie di **viaggi didattici in Italia e nel mondo**: ogni anno ne sono organizzati oltre 100.

Durante i viaggi, gli studenti effettuano un lavoro di video documentazione, raccogliendo testimonianze presso i depositari delle conoscenze rurali e gastronomiche del territorio visitato, contribuendo al progetto dei "*Granai della memoria*", un filone di ricerca dell'UNISG che si propone di costituire una banca dati dei saperi tradizionali contadini e artigiani di tutto il mondo.

La collaborazione con Niko Romito Formazione

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche ha avviato una collaborazione scientifica con Niko Romito Formazione, il centro ideato dallo chef abruzzese con sede a Castel di Sangro, in provincia dell'Aquila.

Niko Romito Formazione, che si propone di formare giovani chef italiani e internazionali, si avvarrà anche della presenza di docenti dell'Università di Pollenzo.

Infatti, a partire dal maggio 2012, sotto la supervisione del prof. Nicola Perullo, coordinatore scientifico del progetto e docente di Estetica all'UNISG, si svolgeranno lezioni teoriche tenute dai professori dell'ateneo piemontese su chimica del gusto, storia delle culture alimentari, diritto degli alimenti, botanica e altre materie fondamentali.

La collaborazione tra Niko Romito Formazione e UNISG si svilupperà anche con la possibilità di accogliere studenti in viaggio didattico e favorendo l'accesso alla scuola abruzzese per quei laureati UNISG che vorranno approfondire le proprie conoscenze nel campo della ristorazione di eccellenza.

Per maggiori informazioni:

Ufficio Comunicazione UNISG

Piazza Vittorio Emanuele 9 - 12042 Pollenzo - Bra (CN), Italia

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

comunicazione@unisg.it - www.unisg.it

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE

Piazza Vittorio Emanuele, 9 - fraz. Pollenzo - 12042 - Bra (Cn) - tel. +39 0172 458511, info@unisg.it, www.unisg.it