



L'offerta didattica dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

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'ateneo pollentino prevede le seguenti offerte didattiche: *Laurea triennale in Scienze Gastronomiche*, il corso di *Laurea magistrale in Nuova Imprenditorialità Alimentare e Gestione Sostenibile del patrimonio gastronomico e turistico*, quattro Master annuali post lauream in *Food Culture and Communications (Food, Place, and Identity, Human Ecology and Sustainability, High-Quality Products, Representation, Meaning, and Media)*, l'*Alto Apprendistato* con diversi corsi per preparare le figure professionali più richieste dal settore alimentare (panettiere, pizzaiolo, mastro birraio, norcino, affinatore di formaggi e chi governa la sala di un ristorante), oltre ad un corso di *Alta Cucina Domestica* destinato ad un pubblico di appassionati.

In tutto il mondo i rapporti tra cibo e società, cibo ed economia, cibo e cultura, e tra cibo e politica stanno acquisendo grande rilevanza e sono oggetto di un preciso interesse. Inoltre le continue pressioni sull'ambiente naturale, e gli effetti di tali sollecitazioni, rendono indispensabile una competenza qualificata nei sistemi alimentari: dalla produzione alla lavorazione, dalla distribuzione al consumo, le nostre scelte hanno un impatto enorme sulla collettività.

L'Università pertanto si propone di dare **dignità accademica al cibo** interpretato come fenomeno complesso e multidisciplinare attraverso lo studio di una rinnovata cultura dell'alimentazione.

La nuova figura professionale che esce dai percorsi di studio, **il gastronomo**, possiede conoscenze e competenze nell'ambito dell'agroalimentare e, in particolare, potrà operare sia nel campo dell'economia che nella comunicazione, indirizzando la produzione ed il consumo di cibo verso scelte corrette e utili, contribuendo a creare un futuro sostenibile per il pianeta.

Quella proposta dall'UNISG è un'esperienza formativa unica, che crea una comunità studentesca coesa e variegata ed 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: dal 2004 ad oggi sono stati organizzati ed effettuati più di 700.

Durante i viaggi, gli studenti effettuano un importante lavoro di documentazione e video-interviste, raccogliendo testimonianze di vita presso i depositari delle conoscenze rurali e gastronomiche del territorio visitato, contribuendo, in tal modo, ai "*I Granai della memoria*", progetto di ricerca dell'UNISG che va a costituire una banca dati dei saperi contadini e artigiani di tutto il mondo.



- Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche

Il corso di laurea triennale in Scienze Gastronomiche forma una nuova figura professionale, il gastronomo, capace di operare nella produzione, distribuzione, promozione e comunicazione dell'agroalimentare di qualità.

I laureati in Scienze Gastronomiche possono ricoprire ruoli di addetti alla **comunicazione** in campo enogastronomico, al **marketing** e alla **promozione** di prodotti d'eccellenza in consorzi di tutela, aziende del settore, enti turistici.

Grazie alla complementarietà tra **formazione umanistica e scientifica**, al training sensoriale, all'esperienza diretta (attraverso i viaggi didattici) dei processi artigianali e industriali di produzione ed elaborazione del cibo, gli studenti acquisiscono competenze molteplici e un approccio sfaccettato alla complessità del mondo della gastronomia.

Sono circa un centinaio i viaggi didattici che l'Università organizza in Italia e nel mondo: durante il triennio i ragazzi ne effettuano **15** (cinque l'anno).

I **viaggi tematici** sono dedicati a una filiera di un prodotto quelli **territoriali** alle peculiarità di una regione o una nazione, per scoprirne l'eccellenza gastronomica.

Alcuni esempi di viaggi didattici tematici

Produzioni animali	Olio	Birra
Caffè	Industria dolciaria	Pesca
Pasta	Produzioni vegetali	GDO (Grande distribuzione organizzata)

E di viaggi didattici territoriali:

- Tutte le regioni italiane
- Europa: Francia, Regno Unito, Germania, Slovacchia, Grecia, Spagna, ecc.
- Resto del mondo: Stati Uniti/Canada/Messico; India/Cina; Kenya/Marocco/Uganda, ecc.

Queste esperienze di didattica sul campo permettono ai futuri "gastronomi" di imparare utilizzando i cinque sensi, seguire la filiera produttiva e conoscere la biodiversità assaporando i cibi, incontrando chi coltiva, produce e trasforma e partecipando a lezioni con esperti e produttori.

Durante i viaggi gli studenti realizzano un lavoro di **video-documentazione** intervistando agricoltori, pescatori, artigiani depositari dei saperi tradizionali, operazione che va a implementare "**I Granai della memoria**", progetto di ricerca dell'Università di Scienze Gastronomiche per una **banca dati delle conoscenze tradizionali** di tutto il mondo.



Gli insegnamenti del corso triennale

Anno I

Biologia
Informatica e statistica
Scienze molecolari
Fisiologia della nutrizione e basi molecolari del gusto
Microbiologia degli alimenti
Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione
Abilità informatiche
Lingua italiana per stranieri
Lingua inglese
Laboratorio di gastronomia – I anno
2 insegnamenti a scelta

Anno II

Produzioni agroalimentari e viticoltura
Analisi sensoriale
Tecnologie alimentari I
Storia della cucina e del vino
Fondamenti del diritto europeo
Geografia e turismo
Laboratorio di gastronomia – II anno
2 insegnamenti a scelta

Anno III

Economia e diritto agroalimentare
Approccio sistemico alla gastronomia
Sistemi e tecnologie di ristorazione
Sociologia generale e del territorio
Nutrizione e dietetica
Antropologia culturale
Filosofia e semiotica dell'alimentazione
Laboratorio di gastronomia – III anno
2 insegnamenti a scelta



- Corso di Laurea Magistrale in Nuova Imprenditorialità Alimentare e Gestione Sostenibile del Patrimonio Gastronomico e Turistico (inizio a.a 2013-14)

Il nuovo corso biennale di Laurea Magistrale è pensato per la formazione di imprenditori del settore agroalimentare, ponendo particolare accento su insegnamenti dell'ambito economico e aziendale.

Durante il I anno gli ambiti disciplinari riguardano: economia politica e aziendale, diritto commerciale e alimentare, marketing alimentare, storia e antropologia del cibo, scienze sensoriali. Inoltre sono previste una serie di ricerche a tema, denominate *field projects*, condotte con un docente di riferimento e dirette a tematiche e problematiche reali proposte da varie aziende. A questa parte di attività sul campo, si aggiungono anche alcuni viaggi didattici, per far conoscere casi aziendali rilevanti.

Nel corso del II anno lo studente arricchisce il proprio curriculum con una serie di materie che ne completano gli strumenti culturali per un management dell'azienda alimentare con una visione olistica della gastronomia. Quindi: filosofia e estetica del cibo, etica, responsabilità sociale e innovazione sostenibile, ecologia, patrimoni bio-culturali e *terroir* enogastronomici, storia della gastronomia contemporanea, sociologia, diritto della proprietà intellettuale. A questa parte svolta in aula, seguirà una *internship* presso un'azienda selezionata dall'UNISG.

Uno dei punti forti del corso sarà costituito da una ventina di incontri didattici con personaggi chiave dell'economia mondiale, che porteranno a Pollenzo la loro testimonianza e la loro esperienza e interagiranno con gli studenti sulle tematiche più attuali.

Per aggiornamenti: www.unisg.it



I quattro Master in Food Culture and Communications

- > **Human Ecology and Sustainability**
- > **Food, Place, and Identity**
- > **High-Quality Products**
- > **Representation, Meaning, and Media**

I Master in Food Culture and Communications sono pensati ciascuno su un tema diverso legato alla gastronomia. Ogni master ha in comune una parte del corso, che va ad integrarsi con le tematiche specifiche dell'indirizzo prescelto ed è pensato per studenti che vogliano un approccio innovativo allo studio del cibo e alle sue modalità di rappresentazione.

Il programma offre un mix di lezioni, esercitazioni, degustazioni guidate, progetti e viaggi di studio in Italia e all'estero per fornire una conoscenza multidisciplinare, non solo dei prodotti alimentari artigianali e industriali di alta qualità, ma anche le competenze necessarie per comunicare la storia, l'ecologia, tecnologia e i significati sociali e culturali del cibo.

Attraverso un metodo che unisce antropologia, storia, ecologia, politica alimentare, degustazioni oltre alla comunicazione, gli studenti acquisiscono gli strumenti per lo sviluppo di nuove strategie comunicative ed educative. Il Master forma una figura professionale in grado di operare nel project management, nella formazione, nel marketing e nella comunicazione.

Master in Food Culture and Communications: Human Ecology and Sustainability

Il Master in Food Culture and Communications: Human Ecology and Sustainability affronta l'importanza della sostenibilità sociale, economica e ambientale nella produzione alimentare e le reti del consumo, e soprattutto l'importanza di un approccio ecologico umano per comprendere come i saperi tradizionali si adattino sia alle produzioni di piccola scala dei prodotti locali di alta qualità che alle diversità e al patrimonio bio-culturale.

Master in Food Culture and Communications: Food, Place, and Identity

Il Master esplora le relazioni tra cibo, luoghi e identità dal punto di vista della food policy, geografia, turismo, storia e memoria, fino alle produzioni culturali che vanno dal cinema alla letteratura.

Il corso prevede lo studio delle complessità delle politiche alimentari e della produzione, dal locale al globale, e si focalizza sulla storia e la cultura italiana quale spunto per far luce sul legame tra cibo e luoghi.

Master in Food Culture and Communications: Representation, Meaning, and Media

Questo master si propone di costruire competenze innovative e integrate nel campo della comunicazione, e di contribuire a migliorare la qualità della cultura alimentare globale.

Fondato su un ecosistema di teoria della comunicazione, il corso porta gli studenti a immedesimarsi nelle problematiche dei professionisti della comunicazione di oggi: giornalisti, formatori, autori, critici gastronomici o manager.

Master in Food Culture and Communications: High-Quality Products Il master si propone di analizzare le produzioni artigianali e l'eccellenza gastronomica. Focalizzandosi su questi prodotti, il corso fornisce strumenti di paragone con le produzioni agroindustriali, per verificarne le caratteristiche e le differenze. L'obiettivo del Master è quello di comprendere il valore culturale e il legame tra il prodotto e la regione di provenienza. Questo approccio necessita di un mutamento di prospettiva, partendo non dalla "regione", ma dal gusto del prodotto, che verrà analizzato e descritto, per giungere a scoprire quali fattori hanno influenzato e creato quel sapore.

La lingua per l'insegnamento è l'inglese. Il programma dura 12 mesi e la frequenza è obbligatoria.



Alto Apprendistato

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche avvia nel 2013 i primi corsi di Alto Apprendistato volti a preparare le figure professionali più richieste dal settore alimentare: il panettiere, il pizzaiolo, il mastro birraio, il norcino, l'affinatore di formaggi e il gastronomo di sala.

I corsi offrono concrete opportunità di lavoro a giovani diplomati e neolaureati, ma anche a chi, già inserito nel mondo del lavoro, vuole abbracciare una nuova professione.

Il corso di Alto Apprendistato rilascia un diploma di Master di primo livello con 60 CFU ai laureati; un attestato di frequenza ai partecipanti in possesso di licenza media o diploma superiore.

I corsi in lingua italiana hanno la durata di circa 15 mesi, l'obbligo di frequenza e prevedono:

2 mesi e mezzo di lezioni per approfondire i processi di trasformazione e le caratteristiche delle materie prime, l'economia e la legislazione delle aziende alimentari, l'arte della degustazione, la cultura e l'antropologia gastronomica; **1 mese** per sostenere gli esami e **10 mesi** di apprendistato presso i laboratori artigianali selezionati da Slow Food e dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche; **1 mese** per preparare il capolavoro ovvero gli studenti potranno confrontarsi sulle esperienze vissute presso gli artigiani e preparare il prodotto espressione della propria arte e manualità e un elaborato creativo e interpretativo del mestiere, scritto o multimediale.