

## 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 (UNISG) 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 *95 paesi*: una diversità di esperienze, opportunità, provenienze, incontri che ne costituisce la cifra distintiva nel panorama accademico non solo italiano.

La peculiarità dei suoi corsi attrae studenti interessati all'originale progetto formativo che, coniugando studio, pratica e viaggi didattici in tutto il mondo, consente loro di operare per sviluppare i futuri scenari del cibo.

Questo approccio metodologico e didattico fornisce una visione globale dei sistemi di produzione del cibo sia passati che presenti, permettendo inoltre di apprezzare la ricchezza delle diversità culturali.

L'ateneo forma i gastronomi, nuove figure professionali che hanno competenze interdisciplinari nell'ambito delle scienze, cultura, politica, economia ed ecologia del cibo e sono in grado di sviluppare valori come la sostenibilità e la sovranità dei sistemi alimentari globali, comprendendone tutte le fasi, dalla produzione al consumo.

### L'offerta didattica

#### Tre corsi di laurea

Laurea triennale in *Scienze e Culture Gastronomiche* (in inglese e italiano)

Laurea magistrale in *Food Innovation & Management* (in inglese)

Laurea magistrale in *International Gastronomies and Food Geo-Politics* (in inglese)

#### Otto Master

Master of New Food Thinking (Creativity, Art, Relationship, Education) (in inglese)

Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility (in inglese)

Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts (in inglese)

Master in Food Culture, Communication & Marketing (in inglese)

Master in Wine Culture and Communication (in inglese)

Master in Agroecology and Food Sovereignty (in inglese)

Master in Contemporary Food Heritage (in inglese)

Specializing Master in Design for Food (in inglese) - creato dal Politecnico di Milano, in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche

#### Un corso di Dottorato di ricerca

Corso di Dottorato in Ecogastronomia, Formazione e Società

### I numeri dell'Università di Scienze Gastronomiche

- 2004: anno di nascita
- 3100: dal 2004 a oggi il totale degli studenti da tutto il mondo che hanno frequentato i nostri corsi
- oltre 1200: gli studenti stranieri
- 96: le nazionalità rappresentate fino ad oggi

Per informazioni:

<info\_student@unisg.it> Tel. 0172 458574 <segreteria@unisg.it> Tel. 0172  
458511