



## Università degli Studi di Scienze Gastronomiche



L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, ideata e fondata dal movimento Slow Food è nata con l'ambizioso scopo di dare dignità scientifica alla gastronomia quale ambito complesso e multidisciplinare.

La cultura del cibo e dell'enogastronomia rappresenta un campo molto fecondo attraverso il quale gli studenti, provenienti da diversi paesi, acquisiscono una formazione ampia e aperta, in contatto costante con il mondo della ricerca e dell'Università da un lato e della produzione e del lavoro dall'altro.

I dottori in Scienze Gastronomiche saranno intellettuali del cibo e, insieme, profondi conoscitori di territori e prodotti; saranno in grado, sulla base delle diverse attitudini, di descrivere la produzione ovvero di orientarla e valorizzarla, ma anche di educare al gusto e alla degustazione, di comunicare e promuovere cibi e bevande, territori e contesti.

L'Università fornisce una complementarità tra formazione umanistica e formazione scientifica, un forte training sensoriale, l'esperienza diretta (attraverso i viaggi didattici) dei processi artigianali e industriali di produzione e di elaborazione del cibo.

L'attività didattica si svolge a Pollenzo, frazione del comune di Bra (Cn) in due prestigiose strutture volute da Carlo Alberto di Savoia nel XIX Secolo: Cascina Albertina e Agenzia di Pollenzo.

### IL CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE GASTRONOMICHE

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

Grazie alla complementarità tra formazione umanistica e scientifica, al training sensoriale, all'esperienza diretta dei processi artigianali e industriali di produzione ed elaborazione del cibo, gli studenti acquisiscono competenze molteplici e un approccio olistico alla complessità del mondo della gastronomia.

Le lezioni frontali in aula sono dunque integrate con 15 viaggi didattici, in Italia ed all'estero, che permettono il contatto con diverse e numerose realtà produttive.

Sono state pensate due tipologie di viaggio didattico: tematico, che mira alla conoscenza di un determinato prodotto, e territoriale, volto, invece, allo studio di un territorio o di una regione.



## IL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN PROMOZIONE E GESTIONE DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO E TURISTICO

La laurea magistrale in Promozione e Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico mira alla formazione di esperti in organizzazione e gestione del turismo enogastronomico e nella promozione delle produzioni alimentari di qualità.

Gli ambiti disciplinari affrontati appartengono al campo dell'economia e del marketing enogastronomico e turistico, della comunicazione multimediale dell'alimento e della qualità, della distribuzione e della scienza dei consumi.

Sono, inoltre, previsti un periodo di studio presso l'University of New Hampshire (Durham, NH, USA) ed uno stage di formazione professionale in un'azienda, ente o istituzione internazionale.

### **Master *post lauream* in Italian Gastronomy and Tourism**

Il Master forma professionisti in grado di pianificare strategie di marketing e comunicazione nel settore agroalimentare e del turismo culinario, con particolare riferimento alla cucina italiana e ai prodotti di eccellenza ed alta ecocompatibilità.

Il programma, in lingua inglese e destinato ad un pubblico internazionale, fornisce agli studenti un'approfondita conoscenza della cultura alimentare italiana, nei suoi aspetti produttivi, gastronomici, sociali e storici. L'apprendimento della lingua italiana, gli insegnamenti di Italian Studies e i viaggi-studio per un totale di 7 settimane alla scoperta di produzioni agroalimentari di qualità, offrono un'immersione totale nella cultura del paese. Durante il corso gli studenti compiono visite e lezioni pratiche su pasta, formaggi, salumi, pesce, olio, pomodoro, vino e in conclusione, 8 settimane di tirocinio.

### **Master *post lauream* in Food Culture and Communications**

Il Master nasce come formazione *post lauream* tenuta in lingua inglese ed è rivolto ad un pubblico internazionale che desidera sviluppare un approccio innovativo allo studio del cibo e ai suoi codici comunicativi.



L'obiettivo principale del Master è fornire agli studenti una conoscenza approfondita del concetto di qualità attraverso un approccio antropologico e storico del consumo alimentare per arrivare alle strategie di comunicazione e promozione.

La formazione teorica è integrata da un programma di viaggi didattici in numerose realtà regionali italiane ed europee.

A conclusione del corso, ogni studente svolge un tirocinio formativo all'interno di realtà legate alla promozione dell'agroalimentare.

**Università degli studi di Scienze Gastronomiche**

Rettore: Valter Cantino

Piazza Vittorio Emanuele, 9 - fraz. Pollenzo 12042 – Bra (CN)

Tel. 0172.458511 - Fax 0172.458500

[info@unisg.it](mailto:info@unisg.it)

[www.unisg.it](http://www.unisg.it)