

## Il gastronomo nel mondo del lavoro

L' 84% dei laureati trova un'occupazione nei 12 mesi successivi al conseguimento della laurea o del master.

Settori d'impiego:

- 23% Comunicazione / Marketing
- 15% Ristorazione
- 10% Gestione / Management
- 10% Produzione / Lavoro Manuale
- 10% Ricerca e Sviluppo
- 8% Commercio / Acquisti / Vendite
- 5% Educazione / Formazione
- 3% Giornalismo



## Chi è il gastronomo?

Una figura professionale che:

**Conosce i prodotti alimentari** dalle origini fino alla loro trasformazione e distribuzione.

Sa interpretare il **cibo** attraverso la sua **dimensione culturale, territoriale ed economica**.

Sa scoprire, **comunicare**, commercializzare un prodotto attraverso una **logica ecosostenibile**.



IRONIKA



# UNISG

UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI SCIENZE  
GASTRONOMICHE  
GET INTO THE FUTURE OF FOOD



#UNISG | @UNISG  
[www.unisg.it](http://www.unisg.it)

UNISG - Università degli Studi di Scienze Gastronomiche  
Piazza Vittorio Emanuele, 9 - Pollenzo - 12042 Bra (CN) - Italia  
Telefono: +39 0172 458511 - Fax: +39 0172 458500 - info@unisg.it



TEN YEARS OF UNISG  
2004 | 2014

## | CORSI

1 Corso di **Laurea Triennale** in Scienze Gastronomiche.

1 Corso di **Laurea Magistrale** in Promozione e Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico.  
*Food Entrepreneurship and Innovation*

3 **Master in Food Culture and Communications**  
- Human Ecology and Sustainability  
- Representation, Place, and Identity  
- High-Quality Products.

1 Master in **Cultura del Vino** Italiano di Qualità.

1 Master in **Cucina Popolare Italiana** di Qualità

in lingua italiana.

1 Master in the **Slow Art of Italian Cuisine**

in lingua inglese.

5 Corsi di **Alto Apprendistato** (panettoni e pizzaioli, mastri birrai, affinatori di formaggio, gastronomi di sala, norcini).



## Il campus

Un'Università **internazionale** con didattica in **italiano e inglese**.

**Formazione olistica** dove si intersecano saperi scientifici e umanistici.

**Viaggi di studio** in tutto il mondo.

Sede in una **storica tenuta sabauda**.

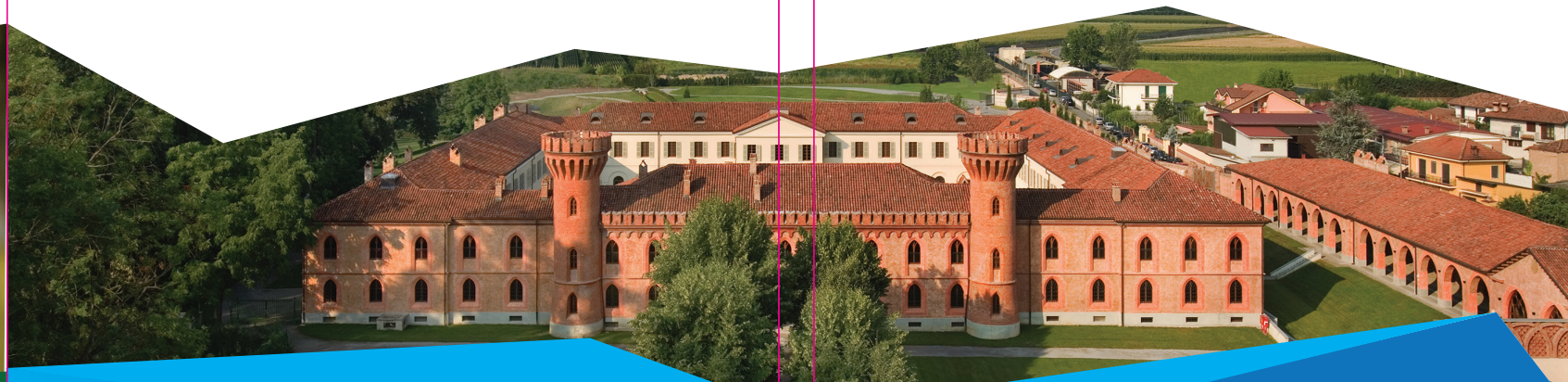
Fondata da **Slow Food** e sostenuta dall'associazione dei Soci Sostenitori e dal Club dei Partner Strategici.



## L'UNISG è anche:

**Tavole Accademiche**, la **mensa universitaria** che coniuga alta cucina, costi equi e prodotti locali: con **chef** - molti dei quali "stellati" - provenienti da tutto il mondo, piatti che rispettano i principi del buono pulito e giusto, un "food cost" contenuto.

**Laboratorio di analisi sensoriale** per imparare a valutare gli alimenti, comparare e giudicarne la qualità, eseguire test su prodotti.



**Orto didattico** con scopi **ecologici**, (biodiversità, fertilità del suolo, no inquinamento), **economici** (autoproduzione di verdure), e **sociali** (spirito di gruppo, consumo di cibo fresco, conservazione di semi locali).

**Biblioteca** specializzata in **food studies**: una ricca collezione di libri e riviste internazionali, per la ricerca e l'approfondimento delle tematiche legate alla cultura gastronomica.

**Borse di studio** e finanziamenti agevolati.

**Career Days**: incontro aziende e studenti.

**Giornate Aperte** e Programma Visitors: per conoscere da vicino l'ateneo.

## I viaggi didattici

I **viaggi** del corso triennale e dei master, sono una forma di **didattica esperienziale** che permette agli studenti di **imparare sul campo**: utilizzando i cinque sensi, seguendo le filiere produttive, incontrando i produttori, assistendo a lezioni tenute da esperti locali.

**Dove si impara viaggiando?**

- nelle diverse regioni italiane
- in Europa (Spagna, Francia, Germania, Olanda, Grecia, Croazia, Danimarca...)
- negli altri continenti (Giappone, Messico, Perù, Stati Uniti, Etiopia, Marocco, Turchia...)

Durante i viaggi gli studenti realizzando video-interviste che vanno a costituire **I Granai della memoria**, progetto di ricerca dell'UNISG per una banca dati delle conoscenze tradizionali di tutto il mondo.



## Dopo l'UNISG: gli alumni nel mondo



**Anna Ruini**  
Marketing e PR presso Donnafugata  
Marsala (Italia)

"Wine lover e foodlover da sempre, ho concretizzato queste mie due passioni grazie all'UNISG. Ricordo i cinque anni passati a Pollenzo come i più importanti e belli della mia vita, perché mi hanno permesso di incontrare persone meravigliose e determinanti per il mio futuro. Una esperienza che mi ha condotto quasi per mano verso la Sicilia, dove attualmente lavoro".



**Ben Reade**  
Responsabile di Ricerca e Sviluppo presso il Nordic Food Lab  
Copenhagen (Danimarca)

L'UNISG mi ha messo in contatto con una grande rete globale, aprendomi una carriera in luoghi che mai avrei immaginato. I miei anni a Pollenzo sono stati pieni di ispirazione, informazioni e molto produttivi da più punti di vista. Sia lo staff che i miei compagni sono diventati mentori e amici dai quali ricevo un supporto continuo.



**Valeria Giudici**  
Ideatrice, fondatrice e manager di Artigianbeer.com  
Ponte Nossola Bergamo, (Italia)

Oggi Artigianbeer è l'unico sito dedicato interamente alla birra artigianale italiana: qui mi impegno ogni giorno per diffondere la cultura del buon bere e del Made in Italy. Dall'Unisg ho avuto qualcosa che niente e nessuno potrà mai togliermi: tantissima esperienza! Dopo dieci anni mi ricordo perfettamente tutti i produttori incontrati, i piatti assaggiati e le idee condivise da chi ama quello che fa!