

**Verifica dei risultati conseguiti
dall'Università di Scienze
Gastronomiche al termine del settimo
anno accademico di attività**

2012

DOC 18/2012

Indice

Premessa

- 1.1 La metodologia della valutazione
- 1.2 L'Ateneo e il contesto territoriale
 - 1.3 L'assetto istituzionale e le strutture utilizzate
2. L'interazione con gli altri Atenei italiani e stranieri e con gli enti locali
3. L'offerta di formazione
 - 3.1 L'offerta didattica fino al 2011/2012
 - 3.2 L'offerta formativa di I e II livello
 - 3.3 L'offerta formativa post-laurea
4. Il personale
5. L'attività di valutazione del nucleo
6. Le strutture e i progetti di ricerca
7. I servizi agli studenti
8. La domanda di formazione
 - 8.1 Gli studenti immatricolati ed iscritti
 - 8.2 I laureati
9. Laureati e sbocchi professionali
10. Conclusioni

ALLEGATI

APPENDICE

L'Agenzia Nazionale di Valutazione del sistema Universitario e della Ricerca (ANVUR) è stata costituita con una norma contenuta nel decreto di accompagnamento della Legge Finanziaria 2007 (art. 2, c. 138, del D.L. 3/10/06, n. 262, convertito con modificazioni dalla L. 24/11/06, n. 286).

Il Consiglio Direttivo dell'Agenzia, istituito ai sensi dell'art. 8 del DPR76/2010 (Regolamento concernente la struttura ed il funzionamento dell'ANVUR), è stato nominato con DPR del 22/2/2011. Fanno parte del Consiglio Direttivo: prof. Sergio Benedetto, prof. Andrea Bonaccorsi, prof. Massimo Castagnaro, prof. Stefano Fantoni, prof.ssa Fiorella Kostoris, prof. Giuseppe Novelli, prof.ssa Luisa Ribolzi.

Il prof. Stefano Fantoni è stato eletto Presidente dell'ANVUR.

I pareri, le delibere e i documenti prodotti dall'Agenzia sono disponibili sul sito

web ufficiale www.anvur.org

Premessa

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è stata istituita con il D.M. 15 aprile 2005, sulla base di quanto previsto dalla programmazione triennale del sistema universitario per il periodo 2004-2006.

In relazione a tale verifica, l'ANVUR ha ricevuto vari documenti le cui informazioni sono state integrate dai colloqui con i responsabili di ateneo, in occasione della visita effettuata presso le strutture il giorno 24 febbraio 2012.

Nel corso della visita il Prof. S. Benedetto e il Prof. M. Castagnaro, componenti del Consiglio Direttivo dell'ANVUR, con il supporto della dott.ssa V. Testuzza, componente della segreteria tecnica dell'ANVUR, hanno incontrato il Rettore Prof. P. Grimaldi, il Presidente del Consiglio di amministrazione C. Petrini, il Presidente del Nucleo di valutazione Dott. L. Puddu, il Direttore Amministrativo Dott.ssa S. Ribotta, i componenti del Nucleo di Valutazione di Ateneo, i rappresentanti degli studenti ed i rappresentanti degli enti locali coinvolti nell'iniziativa.

1.1 La metodologia della valutazione

La metodologia utilizzata nella presente verifica è conforme a quella adottata dal CNVSU per valutare il grado di attuazione del progetto iniziale da parte delle nuove istituzioni "non-statali" legalmente riconosciute. La finalità è quella di fornire una valutazione dei risultati conseguiti dall'ateneo, nell'intento di accompagnare l'istituzione nel suo processo di sviluppo e fornendo un obiettivo contributo nella individuazione dei suoi punti di forza e/o di debolezza.

In particolare la valutazione è stata effettuata esaminando i seguenti aspetti:

- i principali obiettivi ad oggi perseguiti;
- le analisi della domanda di formazione universitaria e dell'offerta didattica attuale;
- le prospettive in termini di domanda di formazione futura;
- le dotazioni in termini di personale docente e tecnico-amministrativo;
- le dotazioni di infrastrutture edilizie, attrezzature didattiche e tecnico-scientifiche;
- le risorse finanziarie disponibili;
- l'attività di ricerca.

Nel caso specifico la verifica costituisce elemento condizionante l'accesso dell'università, come previsto dall'art. 3 comma 2 del D.M. istitutivo, nell'insieme delle istituzioni non-statali che possono essere destinatarie delle assegnazioni di cui alla Legge 243/1991.

1.2 L'Ateneo ed il contesto territoriale

L'attivazione dell'Università è stata promossa dall'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche, che vede tra i propri soci fondatori (Allegato B) Slow Food, la Regione Piemonte, la Regione Emilia Romagna e altri soci, (circa cento tra aziende del settore enogastronomico, enti, istituzioni e consorzi) con l'obiettivo di farla diventare punto di riferimento, con valenza anche internazionale, per gli studi di gastronomia finalizzati alla diffusione della cultura alimentare.

In sede di verifica, è stato spiegato che il progetto formativo dell'ateneo ha un carattere multidisciplinare, vuole cioè coniugare gli insegnamenti scientifici per la comprensione dei processi chimico-fisici alla base delle produzioni e delle trasformazioni alimentari integrati, con le discipline umanistiche, per far conoscere agli studenti anche gli aspetti storici e socio-antropologici dei prodotti alimentari.

L'obiettivo formativo è di preparare una figura professionale innovativa, quella del nuovo gastronomo, ossia un comunicatore esperto della qualità del cibo, dalla produzione al consumo, in grado di valorizzare i prodotti di qualità in Italia e all'estero. Inoltre, un secondo obiettivo che l'Associazione ha voluto perseguire con la costituzione dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è l'internazionalità sia del corpo docente che degli studenti.

La tabella seguente illustra l'attuale assetto istituzionale dell'ateneo.

L'assetto istituzionale e le strutture utilizzate

Tabella 1 – L'assetto istituzionale

Organi di governo	Nominativo
Rettore	Prof. Piercarlo Grimaldi
Direttore Amministrativo	Dr.ssa Stefania Ribotta
Comitato Esecutivo	
Presidente	Dott. Carlo Petrini
Consiglio di Amministrazione	
Presidente	Dott. Carlo Petrini
Vicepresidente	Dott. Silvio Barbero
Collegio Revisori dei Conti	
Presidente	Dott. Aldo Milanese
Componenti	Dott. Vladimiro Rambaldi
	Dott. Giuseppe Silvestri
Nucleo di valutazione	
Presidente	Prof. Luigi Puddu
Componenti	Prof. Muzio Gola
	Dott. Enrico Sorano
	Prof. Piercarlo Grimaldi
	Prof. Claudio Malagoli
Delibera di nomina da parte del Consiglio di Amministrazione (art. 27 Statuto)	15/07/2011 (durata 36 mesi)

L'Università ha sede a Pollenzo, presso un complesso architettonico denominato Agenzia di Pollenzo. L'Agenzia di Pollenzo fu costruita a partire dal 1833 per ospitare la direzione generale dei Savoia. L'edificio si presenta come un grande

complesso "a corte", un'architettura che deriva dalla curtis di epoca medioevale. Nel corso del 2007 l'inserimento dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche tra gli Atenei piemontesi beneficiari della Legge Regionale 18 novembre 1999, n. 29 "Interventi per l'Università e il Diritto allo studio universitario", ha consentito all'ateneo di ottenere, per il biennio 2007-2008, un contributo di 1,5 milioni di euro utilizzati dagli organi dell'Ateneo per l'acquisto dell'Agenzia.

Nei locali dell'Agenzia si trovano il Rettorato, la Presidenza, la Direzione, la biblioteca, alcuni uffici dei docenti e alcune aule. Il complesso rappresenta un punto d'incontro di molteplici attività legate all'alimentazione. Oltre all'Università, esso ospita un hotel a 4 stelle, un ristorante e la Banca del Vino. L'aula magna, la maggior parte delle aule, la segreteria studenti, il laboratorio di analisi sensoriale, il laboratorio di comunicazione, oltre ad alcuni uffici riservati ai docenti, sono situati presso la Cascina Albertina. La sede distaccata di Colorno è stata soppressa in modo da creare una comunità di studenti che si sviluppi intorno ad una unica sede.

Nelle Tabelle che seguono (dalla 2 alla 5) sono descritte lo stato e la funzionalità della dotazione strutturale dell'università.

Tab. 2 – Le sedi dell'Ateneo

Sede	mq	disponibilità	Attività didattiche svolte	Strutture didattiche destinate alla didattica	Uffici
Bra (CN) frazione di Pollenzo - Agenzia	1.600	a.a. 2004/05	- Corso di Laurea triennale - Corso di Laurea Magistrale - Master	1 aula da 25 posti; 2 aula da 30 posti; biblioteca	Rettorato Direzione Amministrazione Segreteria Master Segretaria Didattica Tutor Relazioni esterne Docenti
Bra (CN) frazione di Pollenzo - Cascina Albertina	1.400	a.a. 2005/06	- Corso di laurea triennale - Corso di Laurea Magistrale - Convegni	1 aula magna da 148 posti; 1 aula da 65 posti; 1 aula da 80 posti; 1 aula da 30 posti; 1 aula da 20 posti; 1 aula da 25 posti Laboratorio di analisi sensoriale (25 postazioni) Laboratorio di comunicazione (16 postazioni)	Segreteria studenti Ufficio Servizi generali Docenti

Fonte: Ateneo

Tab. 3 - Aule ad uso esclusivo delle Facoltà distinte per tipo di aula. a.a. 2009/10

Scienze Gastronomiche		
Tipo di aula	N° Aule	N° Posti a sedere
<i>fino a 50 posti</i>	5	142
<i>da 51 a 100 posti</i>	2	140
<i>oltre i 100 posti</i>	1	148

Totale	8	430
---------------	----------	------------

Fonte: Rilevazione Nuclei 2011, dati inseriti a cura di ANVUR

Tab. 4 - Aule/Laboratori – situazione aggiornata A.A. 2011/2012

N.	Denominazione aula	Struttura	Posti disponibili
1	1	Agenzia di Pollenzo	25
2	2	Agenzia di Pollenzo	30
3	3	Agenzia di Pollenzo	30
4	4	Agenzia di Pollenzo	30
5	5 - Miroglio	Cascina Albertina	65
6	6	Cascina Albertina	80
7	7	Cascina Albertina	20
8	8	Cascina Albertina	25
9	Magna	Cascina Albertina	148
10	Laboratorio di analisi sensoriale	Cascina Albertina	25
11	Laboratorio di comunicazione	Cascina Albertina	16
Totale posti disponibili			494

Fonte: Ateneo

Tab. 5 - Laboratori informatici (dati al 31.12.2011)

N°	Tipo di organizzazione	Riferimenti organizzativi	N° postazioni (in rete)	Ore di apertura settimanale	Mesi di utilizzo (nell'anno)
1	Ateneo				
2	Facoltà				
3	Interfacoltà				

Fonte: Ateneo

Ogni studente può accedere alla rete Internet mediante la tecnologia WiFi, che consente agli studenti stessi di ricevere via e-mail parte del materiale didattico preparato dai docenti. E' attivo anche un portale didattico on line che mette a disposizione degli studenti programmi didattici, informazioni, modulistica e disposizioni varie volte a regolare la vita universitaria degli studenti. L'Ateneo possiede due laboratori dotati di installazioni fisse: il laboratorio di analisi sensoriale, da 25 postazioni, e il laboratorio di comunicazione, composto da 16 postazioni.

Tab. 6 - Laboratorio di Analisi sensoriale (dati al 31.12.2011)

N°	Tipo di organizzazione	Riferimenti organizzativi	N. postazioni	Mesi di utilizzo (nell'anno)
1	Ateneo	X	25	11
2	Facoltà			
3	Interfacoltà			

Fonte: Ateneo

Il laboratorio di analisi sensoriale è anche a disposizione delle aziende che intendono studiare con metodi scientifici le proprietà sensoriali dei prodotti e

un supporto alle aziende nella ricerca applicata mirata allo sviluppo di nuovi prodotti e alla valutazione del gradimento da parte dei consumatori.

Tab. 7 - Laboratorio di Comunicazione (dati al 31.12.2011)

N°	Tipo di organizzazione	Riferimenti organizzativi	N. postazioni	Mesi di utilizzo (nell'anno)
1	Ateneo	X	16	11
2	Facoltà			
3	Interfacoltà			

Fonte: Ateneo

L'attività di studio e ricerca svolta nel laboratorio di comunicazione si concentra sull'elaborazione e sullo studio di forme e mezzi di comunicazione e sulla modalità di ricezione da parte dei destinatari dell'informazione, considerando che un'efficace comunicazione può fortemente incidere sulle abitudini di consumo, concorrendo all'educazione del consumatore.

Tabella 8 - Biblioteche (dati al 31/12/2011)

N°	Tipo di organizzazione	Riferimenti organizzativi (*)	N° posti di lettura	Ore di apertura settimanale	Mesi di utilizzo (nell'anno)	N° volumi	N° periodici elettronici	N° abbonamenti a periodici cartacei
	Ateneo		50	37,50	11	14.245	0	23

Fonte: Ateneo

2. L'interazione con gli altri atenei italiani e stranieri e con gli enti locali

Nella documentazione inviata all'ANVUR, l'ateneo mostra di aver attivato relazioni di tipo istituzionale e accademico con enti e istituzioni nazionali e straniere, che integra una diffusa rete di rapporti con Atenei italiani e stranieri (Allegato A) finalizzati alla realizzazione di attività didattiche e di ricerca. In particolare, le convenzioni attuative degli accordi sono stipulate per finalità diverse: organizzazione di viaggi formativi previsti dal piano di studi, possibilità di frequentare parte degli insegnamenti previsti dal piano di studi presso un altro ateneo, agevolare il reciproco ricorso da parte delle Università firmatarie alle docenze dei docenti di ruolo.

Inoltre, gli accordi sottoscritti con gli Atenei piemontesi, con la Regione Piemonte e con gli altri enti radicati sul territorio confermano l'ingresso a pieno titolo dell'Università degli studi di Scienze Gastronomiche nel sistema universitario piemontese, composto da quattro atenei, fortemente differenziati in quanto a vocazione, obiettivi e modalità di raggiungimento degli stessi, ma capaci di apprezzabili livelli di progettualità comune.

Per quanto riguarda la ricerca scientifica, la Regione Piemonte, nell'ambito della Legge Regionale 4/2006 – Sistema regionale per la ricerca e l'innovazione – ha sottoscritto con tutti gli Atenei piemontesi un accordo per il potenziamento della ricerca e dell'alta formazione. A seguito di tale accordo l'Ateneo ha potuto beneficiare di una quota dei contributi regionali che gli hanno consentito di

avvalersi della collaborazione scientifica di docenti e ricercatori, italiani e stranieri, impegnati presso Atenei e centri di ricerca stranieri.

3. L'offerta di formazione

3.1 L'offerta didattica fino al 2011/12

L'offerta formativa dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche si compone del Corso di Laurea triennale in "Scienze Gastronomiche", progettato sulla base della Classe di Laurea L-26 "Scienze e Tecnologie alimentari" e del Corso di Laurea Magistrale in "Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico", progettato sulla base della Classe di Laurea LM-49 "Progettazione e gestione dei sistemi turistici". Le lezioni sono tenute in lingua italiana e in lingua inglese. E' prevista la traduzione simultanea solo durante il primo anno di corso ed esclusivamente dall'italiano all'inglese. Gli esami di profitto possono essere sostenuti indifferenteemente in lingua italiana o in lingua inglese. Allo studente è riconosciuta la facoltà di redigere la tesi di laurea e di sostenere la relativa prova finale in italiano o in inglese.

La tabella seguente illustra l'offerta formativa dell'ateneo nel periodo 2008/09 - 2011/12:

3.2 L'offerta formativa di I e II livello

Tab. 9 - L'offerta formativa di primo e secondo livello aa.aa. 2008/09 – 2011/12

Facoltà	Classe	Tipo	OFF.F. a.a. 2008/09	OFF.F. a.a. 2009/10	OFF.F. a.a. 2010/11	OFF.F. a.a. 2011/12
<i>Scienze Gastronomiche</i>	26	L	Scienze Gastronomiche	Scienze Gastronomiche	Scienze Gastronomiche	Scienze Gastronomiche
	49	LM	Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico	Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico	Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico	Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico

Fonte: Banca Dati Off. Formativa

Per quanto riguarda le domande di ammissione, l'ateneo ha registrato negli ultimi anni un aumento dei candidati stranieri e un lieve calo del numero di ammessi. Il 35% degli studenti conosce l'Ateneo e decide di candidarsi grazie al sito web. Per questo motivo l'Ateneo, anche su esplicita sollecitazione della Commissione ANVUR responsabile della visita, intende dare una nuova veste al proprio sito già a partire dal mese di maggio 2012, e di utilizzare i principali "social network" per raggiungere con la propria comunicazione un numero maggior di potenziali studenti.

Il numero massimo di studenti che possono frequentare il corso di Laurea triennale è di 75. In sede di visita sono state chiarite le procedure messe in atto dalla Commissione didattica per selezionare gli studenti. L'obiettivo è quello di attrarre studenti effettivamente motivati. I candidati italiani devono sostenere

una prova di ammissione scritta (test psicoattitudinali a risposta multipla) e una orale (con una commissione interna di docenti). I candidati stranieri devono sostenere solo la prova orale per via telematica in lingua inglese (via Skype con webcam). Per entrambe le tipologie di candidati si aggiunge la valutazione del dossier personale inviato all'Ateneo. La valutazione complessiva della prova viene presa in considerazione anche ai fini dell'attribuzione dei diritti dell'esonero della retta (borsa) nella misura indicata dai singoli bandi. La graduatoria finale degli ammessi è determinata dalla valutazione complessiva dei candidati così articolata: candidati italiani, 80% per la prova di ammissione e 20% per il dossier; candidati stranieri, 50% per la prova orale di ammissione e 50% per il dossier.

Il requisito linguistico è fondamentale in quanto le lezioni sono tenute in lingua italiana e in lingua inglese.

???E la laurea magistrale???

L'offerta formativa post-laurea si articola in due Master tenuti interamente in lingua inglese (con docenti stranieri a contratto): "Food Culture and Communications" e "Italian Gastronomy and Tourism". Considerato l'elevato numero di candidature internazionali che pervengono in fase di preiscrizione ad ogni edizione del Master in Food Culture and Communications, gli organi di Ateneo hanno deliberato che, a decorrere dal corrente anno 2012, l'offerta formativa post-laurea si concentri sul suddetto Master, articolato in tre differenti indirizzi – Human Ecology and Sustainability; Food, Place and Identity; Media, Representations and High Quality Food – ciascuno incentrato su un tema diverso legato alla gastronomia.

Ad integrazione degli insegnamenti previsti dal manifesto degli studi vengono organizzate numerose attività didattiche integrative. La formula didattica interdisciplinare, come spiegato in sede di visita, si basa in particolare sui viaggi didattici che rappresentano un'attività che permette agli studenti di vivere direttamente sul campo quanto appreso in aula, a contatto con realtà del mondo sia europee che extra-europee. L'obiettivo è anche quello di creare una rete di collaborazioni tra gli enti, pubblici e privati, coinvolti nel settore alimentare, agricolo e turistico. Gli studenti impegnati nei viaggi didattici sono equipaggiati con apparecchiature multimediali, che consentono loro di raccogliere sul territorio testimonianze audiovisive relative alle realtà visitate e studiate; al rientro nel campus universitario, ciascun gruppo di studenti rielabora il materiale raccolto, realizzando un prodotto multimediale destinato ad arricchire l'archivio dell'Università. Ad oggi sono stati effettuati 585 viaggi didattici con destinazioni che hanno interessato i 5 Continenti.

L'Università si propone, inoltre, di ricercare una nuova definizione del concetto di qualità alimentare, dove siano oggetto di valutazione anche l'impatto sociale, ambientale ed economico dei metodi di produzione, trasformazione e distribuzione. Per meglio approfondire queste tematiche è stato istituito un corso opzionale di orticoltura ecologica e agricoltura sostenibile che prevede un ciclo di lezioni teoriche e pratiche, in classe e in campo, dove vengono forniti gli strumenti per progettare e coltivare un orto seguendo i principi dell'agroecologia e dell'agricoltura biodinamica. Inoltre, è stato creato un orto all'interno del campus stesso che rappresenta il laboratorio ideale per l'applicazione concreta dei principi teorici affrontati in classe .

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche ha cofinanziato una borsa di dottorato in accordo con l'Università degli Studi del Piemonte Orientale, Dipartimento di Studi Umanistici, nell'ambito del XXVI ciclo dei corsi di Dottorato di Ricerca – a.a. 2010/2011 finalizzata alla progettazione e costituzione dell'archivio multimediale 'Granai della memoria'.

In sede di verifica sono stati chiesti gli elenchi degli insegnamenti attivati (Allegato D) e successivamente alla visita è stata trasmessa la bozza di modifica dello Statuto ai sensi della Legge 240/2010, approvato dal Consiglio di Amministrazione del 20 marzo 2012.

4. Il personale

Il personale docente

Tab. 11 - Personale docente di ruolo nel triennio 2008-2010

Facoltà	31.12.2008					31.12.2009					31.12.2010				
	ORD	ASSOC	RIC	ASSIST	TOT	ORD	ASSOC	RIC	ASSIST	TOT	ORD	ASSOC	RIC	ASSIST	TOT
<i>Scienze Gastronomiche</i>	2	1	4	0	7	2	2	5	0	9	2	2	5	0	9

Fonte: Nuclei 2009, 2010 e 2011

Tab. 12 - Il personale docente di ruolo per l'a.a. 2011/12

N.	Docente		SSD	Data presa di servizio
1	Grimaldi Piercarlo	I fascia	M-DEA/01	7/01/2008
2	Fino Michele Antonio	II fascia	IUS/18	14/10/2011
3	Malagoli Claudio	II fascia	AGR/01	1/10/2007
4	Pieroni Andrea	II fascia	BIO/03	1/01/2009
5	Perullo Nicola	II fascia	M-FIL/04	1/09/2006
6	Campanini Antonella	Ricercatore confermato	M-STO/01	1/09/2006
7	Cinotto Simone	Ricercatore confermato	M-STO/04	1/05/2008
8	Corvo Paolo	Ricercatore non confermato	SPS/07	1/09/2009
9	Migliorini Paola	Ricercatore non confermato	AGR/02	1/04/2011
10	Morini Gabriella	Ricercatore confermato	CHIM/06	1/09/2006

Fonte: Ateneo

Tab. 13 - Valutazioni comparative al 31/12/2010

Valutazioni comparative	1.a fascia	2.a fascia	Ricercatori (*)
Concorsi banditi	3	3	6
di cui conclusi	3	2	6

Vincitori chiamati (Primi idonei chiamati)	2	1	5
di cui dello stesso ateneo	1	1	0
Idonei chiamati	0	0	0
di cui dello stesso ateneo	0	0	0
Idonei dell'ateneo non ancora chiamati(**)	0	0	0

Fonte: Nuclei 2011

Non si registrano procedure concorsuali in itinere.

Tab. 14 - Il personale docente a contratto nell'a.a. 2011/2012

Facoltà	Ordinario	Associato	Ricercatore	Totale
<i>Scienze Gastronomiche</i>	5	2	3	10

Fonte: Ateneo

Il personale tecnico amministrativo

Tab. 15 - Il personale tecnico-amministrativo al 31/12/2010

Personale tecnico-amministrativo	Dato MIUR Tesoro	Dato Nucleo
Personale di ruolo		27
di cui dell'Area Amministrativa		
di cui dell'Area Amministrativa - Gestionale		13
di cui dell'Area Biblioteche		
di cui dell'Area Medico - Odontoiatrica e Socio - Sanitaria		
di cui dell'Area Servizi Generali e Tecnici		9
di cui dell'Area Socio - Sanitaria		
di cui dell'Area Tecnica, Tecnico - Scientifica ed Elaborazione dati		4
di cui dell'Area non definita		1
Personale di ruolo afferente ai servizi ed uffici dell'amministrazione di ateneo		
Personale con contratto a tempo determinato		2
di cui Amministrativo-Contabile		

Fonte: Rilevazione Nuclei 2011

Nel Piano Triennale 2012-2014, richiesto in sede di visita e trasmesso successivamente, l'Ateneo prevede il reclutamento di unità di personale secondo il seguente piano:

N	Settore scientifico-disciplinare	2012	2013	2014

1	SECS-S/01	Statistica	Ricercatore		
2	IUS/14	Diritto dell'Unione europea	Ricercatore		
3	SECS-P/07	Economia aziendale	Ricercatore		
4	ICAR/13	Disegno industriale	Ricercatore		
	M-STO/01	Storia medievale			
5	AGR/15	Scienze e tecnologie alimentari		Prof. II fascia	
6	AGR/15	Scienze e tecnologie alimentari		Ricercatore	
7	L-ART/06	Cinema, fotografia e televisione		Prof. II fascia	
8	M-DEA/01	Discipline demoetnoantropologiche		Ricercatore	
9	BIO/09	Fisiologia			Ricercatore
10	M-GGR/01	Geografia			Ricercatore
	BIO/07	Ecologia			
11	M-FIL/04	Estetica			Ricercatore
	Importo per anno		200.000	250.000	150.000
	Importo progressivo		200.000	450.000	600.0

5. Attività di valutazione del Nucleo

Il Nucleo di Valutazione dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è stato costituito in data 2 febbraio 2006 e ha immediatamente avviato la propria attività, impegnandosi innanzitutto nella trasmissione al CNVSU dei dati e delle informazioni di cui alle Note Tecniche 2006, ai sensi della legge 19/10/1999, n. 370 - artt. 1 e 3. Inoltre, ha organizzato la rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti, adottando il questionario proposto dal CNVSU stesso nel documento 9/2002.

Giunto alla scadenza del proprio mandato triennale, il Nucleo di Valutazione è stato riconfermato dal Consiglio di Amministrazione dell'Università in data 23 luglio 2008 e, successivamente, in data 15 luglio 2011.

6. Le strutture e i progetti di ricerca

Presso l'Università di Scienze Gastronomiche è attivata la sola Facoltà di Scienze Gastronomiche e non è stato costituito alcun dipartimento. Obiettivo strategico dell'Ateneo è di diventare dal 2014 un punto di riferimento della comunità scientifica internazionale nelle scienze gastronomiche e ottenere, mediante le attività di spin-off e ricerca applicata, entrate per 500.000 euro aumentate dal 2015 a 1,5 milioni di euro, a copertura dei contributi oggi assicurati dai Partner Strategici.

In sede di visita è stato chiesto l'elenco dei progetti di ricerca (ALLEGATO C).

Tab. 16 - Dati relativi ai bandi 2009 per Programmi di ricerca di interesse nazionale (PRIN)

Facoltà	Programmi presentati*	Programmi presentati* valutati positivamente	Programmi finanziati*	co-finanziamento richiesto (keuro)	finanziamento Ateneo (keuro)	finanziamento MIUR (keuro)	partecipanti ai progetti	partecipanti finanziati
Università delle Scienze gastronomiche	4	3	1	0	11.400	26.600	2	2

Fonte: Ateneo

(*) Modelli B aventi il responsabile dell'unità appartenente alla struttura

Per quanto riguarda gli scambi con Atenei stranieri si cita il programma di scambio di studenti dell'Ateneo di Scienze Gastronomiche per trascorrere un periodo presso l'Università del New Hampshire.

Con l'Università di Davis (California) sono in via di definizione accordi formali per la realizzazione di comuni progetti didattici e scientifici. Presso l'università californiana un ricercatore a tempo determinato dell'Ateneo ha trascorso un periodo di studi e ricerca in materia di analisi sensoriale.

Si cita inoltre la convenzione con l'Università giapponese di Doshisha, presso la quale gli studenti, impegnati nel viaggio didattico in Giappone, ricevono lezioni sulla locale cultura gastronomica e alimentare locale.

7. I servizi agli studenti

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche prevede annualmente degli esoneri parziali dal pagamento della retta universitaria. L'importo della borsa varia in relazione al possesso di determinati requisiti di reddito (ISEE) e di merito previsti dal bando.

- In 8 anni di attività accademica i dati complessivi sono i seguenti:
 - Sono stati assegnati 4.700.000 di euro di esoneri dal pagamento della retta
 - Oltre 140 studenti hanno beneficiato degli esoneri, pari al 22% del totale degli iscritti ai Corsi di Laurea.
- Nell'anno accademico 2011/2012
 - 37 studenti beneficiano degli esoneri dal pagamento della retta, per un importo complessivo di circa 500.000 euro.

Nell'ambito dell'ospitalità offerta, si segnala la possibilità per gli studenti di usufruire dei servizi di ristorazione erogati da strutture esterne, adiacenti all'Ateneo, sulla base di convenzioni che fissano, per gli studenti, il contributo per un pasto pari a circa € 6.

I rappresentanti degli studenti, sentiti in sede di visita, sono complessivamente molto soddisfatti del corpo docente, dei corsi e delle competenze che acquisiscono grazie soprattutto ai viaggi didattici. Gli studenti intervistati (iscritti in prevalenza alla Laurea triennale) hanno evidenziato alcune criticità rispetto ai servizi di autobus per il collegamento tra la sede di Pollenzo e Bra, dove si concentrano gli alloggi degli studenti. Le linee sono poche e gli orari delle ultime corse non coincidono con la fine delle lezioni.

Per quanto riguarda i testi, gli studenti lamentano di dover coprire la spesa relativa ai testi aggiornati nonostante l'importo della retta (di € 13.500) comprenda i libri di testo (volumi, dispense). Inoltre, per alcuni corsi, il numero dei testi forniti risulta eccessivo rispetto ai requisiti del corso stesso. Gli studenti, infine, vorrebbero avere a disposizione gratuitamente i collegamenti con banche dati e riviste scientifiche.

8. La domanda di formazione

Dall'inizio dell'attività didattica (a.a. 2004/05), pur rimanendo stabile il numero degli immatricolati, si registra, secondo le analisi del Nucleo di valutazione dell'ateneo, una decisa flessione del numero degli abbandoni grazie alla migliorata capacità dell'ateneo di comunicare i contenuti della propria offerta formativa.

8.1 Gli studenti immatricolati e iscritti

Tab. 17 – Confronto studenti, immatricolati e regolari al primo livello e lauree magistrali per gli a.a. 2008/09, 2009/10, 2010/11

Facoltà	Studenti iscritti in totale			Di cui con aa di prima immatricolazione sconosciuto o già in possesso di un titolo universitario			di cui immatricolati			di cui regolari (solo lauree triennali)			% Regolari su totale corretto*		
	a.a. 2008/09	a.a. 2009/10	a.a. 2010/11	a.a. 2008/09	a.a. 2009/10	a.a. 2010/11	a.a. 2008/09	a.a. 2009/10	a.a. 2010/11	a.a. 2008/09	a.a. 2009/10	a.a. 2010/11	a.a. 2008/09	a.a. 2009/10	a.a. 2010/11
Sc. Gastronomiche	214	237	236	33	40	35	53	71	71	167	175	191	92,3	88,8	95,0

Fonte: Rilevazione Istruzione Universitaria - Ufficio statistica del MIUR. Dati inseriti a cura ANVUR. Da aggiornare a cura dell'Ateneo

* Il "Totale corretto" degli iscritti è ottenuto sottraendo dal totale iscritti gli studenti già in possesso di un titolo di studio e quelli con a.a. di prima immatricolazione sconosciuto.

Tab. 18 - Provenienza iscritti e immatricolati a.a. 2008/09, 2009/10, 2010/11 per provenienza geografica – Valori assoluti

a.a.	Piemonte	Altre Regioni d'Italia	Europa	Altro continente	totale	di cui immatricolati				
						Piemonte	Altre Regioni d'Italia	Europa	Altro continente	totale
a.a. 2008/2009	44	112	33	25	214	13	22	9	9	53
a.a. 2009/2010	55	128	32	22	237	20	31	10	10	71
a.a. 2010/2011	59	117	36	24	236	17	26	15	13	71

Fonte: Rilevazione Istruzione Universitaria – Ufficio Statistica MIUR

Tab. 19 – Provenienza iscritti e immatricolati a.a. 2008/09, 2009/10, 2010/11 per provenienza geografica – Valori %

	Piemonte	Altre Regioni d'Italia	Europa	Altro continente	totale	di cui immatricolati				
						Piemonte	Altre Regioni d'Italia	Europa	Altro continente	totale
a.a. 2008/2009	20,6	52,3	15,4	11,7	100,0	24,5	41,5	17,0	17,0	100,0
a.a. 2009/2010	23,2	54,0	13,5	9,3	100,0	28,2	43,7	14,1	14,1	100,0
a.a. 2010/2011	25,2	49,5	14,8	10,1	100,0	23,9	36,6	21,1	18,3	100,0

Fonte: Rilevazione Istruzione Universitaria – Ufficio Statistica MIUR

Tab. 20 Studenti iscritti Laurea triennale

<u>Corso di Laurea triennale</u>	A.A. 11/12	A.A. 10/11	A.A. 09/10	A.A. 08/09	A.A. 07/08	A.A. 06/07	A.A. 05/06	A.A. 04/05	Totale
Studenti italiani	42	45	53	50	39	41	46	49	365
Studenti europei	7	11	7	8	8	9	12	7	69
Studenti extra-europei	17	19	14	10	11	13	8	17	109
Studenti iscritti	66	75	74	68	58	63	66	73	543

Fonte: Ateneo

Tab. 21 studenti iscritti L.M.

<u>Corso di Laurea Magistrale</u>	A.A. 11/12	A.A. 10/11	A.A. 09/10	A.A. 08/09	A.A. 07/08	TOTALE
Studenti italiani	20	15	15	18	19	87
Studenti europei	0	0	1	2	0	3
Studenti extra-europei	1	0	3	0	1	5
Studenti iscritti	21	15	19	20	20	95

8.2 I laureati

Tab. 22 - Confronto laureati 2008-2011

	LAUREATI Anno solare 2007	LAUREATI Anno solare 2008	LAUREATI Anno solare 2009	LAUREATI Anno solare 2010	LAUREATI Anno solare 2011
Sc. Gastronomi che	26	60	53	63	61

Fonte: Rilevazione Istruzione Universitaria - Ufficio statistica del MIUR.

In sede di visita è stata chiesto il voto medio di laurea (tabella seguente):

Tab. 23 Voto medio di laurea

Corso	Numero laureati	Media voto	Anno conseguimento titolo
Corso di Laurea	26	107	2007
Corso di Laurea	60	105	2008
Corso di Laurea	53	102	2009
Corso di Laurea	47	100	2010
Corso di Laurea	43	102	2011
Corso di Laurea	34	101	2012
Corso di Laurea Magistrale	16	110	2010
Corso di Laurea Magistrale	18	110	2011
Corso di Laurea Magistrale	2	109	2012

9. Laureati e sbocchi professionali

Con riferimento ai laureati, si riportano di seguito i risultati dell'indagine condotta dall'Ateneo in merito al collocamento nel mondo del lavoro dei laureati dell'Ateneo, pari a 263, alla data del 31/12/2011.

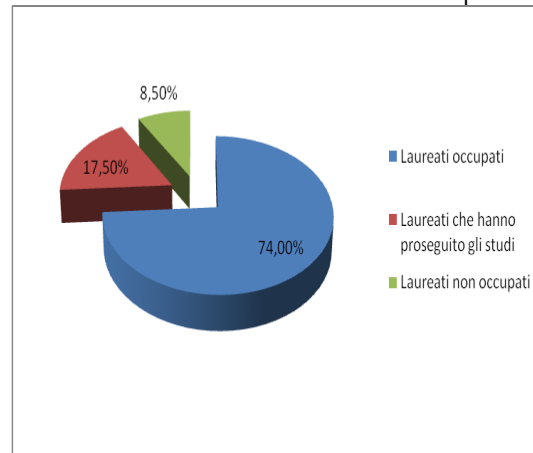
- Totale laureati dei Corsi di Laurea triennale e del Corso di LM

Laureati presso l'Ateneo	N.
Corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche	229
Corso di Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico	34
Totale laureati al 31/12/2011	263

- Laureati del Corso di Laurea triennale e del Corso di Laurea Magistrale¹

¹ I dati statistici rilevati si basano sui 148 laureati – per i quali l'Ateneo dispone delle informazioni relative alla condizione di lavoro o di studio successiva al conseguimento del titolo di laurea – corrispondenti a 120 laureati triennali e a 28 laureati magistrali, che hanno deciso di inserirsi nel mondo del lavoro o hanno proseguito gli studi presso un Ateneo diverso da Unisg.

- Condizione occupazionale:
 - il 74,00% dei laureati ha trovato collocazione nel mondo del lavoro;
 - il 17,50% dei laureati ha proseguito gli studi presso un altro Ateneo.
 - l'8,50% dei laureati non ha trovato occupazione.



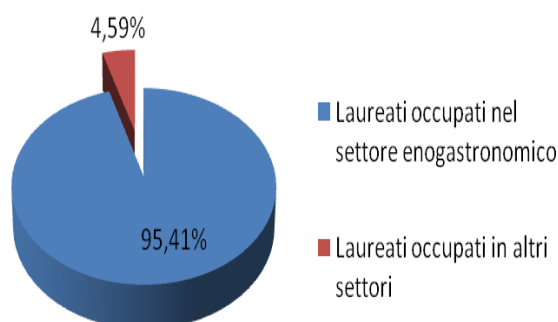
- Tempo entro cui i laureati dell'Ateneo, avendo deciso di inserirsi nel mondo del lavoro, hanno trovato un'occupazione²:
 - il 60,98% dei laureati che ha deciso di inserirsi nel mondo del lavoro, non iscrivendosi ad alcun Corso di Studio, ha trovato lavoro a 2 mesi dal conseguimento della laurea;
 - il 76,42% dei laureati che ha deciso di inserirsi nel mondo del lavoro, non iscrivendosi ad alcun Corso di Studio, ha trovato lavoro a 6 mesi dal conseguimento della laurea.

L'87,80% dei laureati che ha deciso di inserirsi nel mondo del lavoro, non iscrivendosi ad alcun Corso di Studio, ha trovato lavoro a 12 mesi dal conseguimento della laurea.

- Attività nelle quali i laureati dell'Ateneo sono occupati:
 - Commercio, acquisto, vendite: 24,77%
 - Comunicazione, marketing, organizzazione di eventi: 16,51%
 - Ristorazione, cucina, sala: 14,68%
 - Gestione aziendale: 11,93%
 - Educazione, sviluppo progetti: 8,26%
 - Amministrazione, segreteria: 8,26%
 - Produzione alimentare: 6,42%
 - Giornalismo, editoria: 6,42%
 - Turismo gastronomico: 2,75%

Un dato riassuntivo si ritrova nel grafico successivo, dove emerge che la quasi totalità degli occupati opera nel settore enogastronomico, occupazione cogente al profilo professionale fornito dal corso di laurea triennale.

² Il dato progressivo esposto è rilevato sui 123 laureati – di cui l'Ateneo dispone delle informazioni relative alla condizione di lavoro o di studio successiva al conseguimento del titolo di laurea – corrispondenti a 96 laureati triennali e 27 laureati magistrali, che, non iscrivendosi ad altro corso di studi, hanno deciso di inserirsi nel mondo del lavoro.



10. Conclusioni

L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo è una realtà accademica che opera come soggetto unico nel panorama nazionale e con pochissimi esempi simili in altri paesi, in un settore di nicchia, importante nel contesto socio-economico nazionale e non.

L'Ateneo è nato grazie all'intuizione del suo Presidente, Carlo Petrini, figura carismatica e nota universalmente per le innumerevoli iniziative promosse nell'ambito della difesa del territorio, dei suoi operatori e prodotti.

Il Presidente è figura chiave per la promozione dell'ateneo, per l'instaurazione di rapporti di collaborazione tra l'ateneo stesso e le realtà internazionali collegate a Slow Food, per l'entusiasmo che comunica ai docenti e agli studenti, che sono apparsi durante il colloquio con la Commissione ANVUR motivati e soddisfatti dalla realtà della scuola rispetto alle loro aspettative.

E' da rimarcare come la componente pratico-applicativa sia considerata essenziale nei corsi, per i quali i soggiorni di lavoro esterni all'ateneo costituiscono, anche a detta degli studenti, esperienze informative e formative essenziali per il corso di studi.

L'offerta formativa di primo e secondo livello appare adeguata agli scopi dell'ateneo, e i master riscuotono un significativo successo che meriterebbe un aumento dei posti disponibili, anche nella prospettiva di migliorare l'autofinanziamento dell'ateneo.

Per quanto riguarda l'inadeguata numerosità del corpo docente, occorre tenere in considerazione che la specificità delle competenze richieste e la mancanza di procedure di reclutamento per lungo tempo hanno fortemente penalizzato la possibilità che l'ateneo raggiungesse nei tempi previsti i requisiti di docenza previsti dal DM 17/2010. Tuttavia, considerata la qualità dell'attività didattica dimostrata e il prossimo sblocco delle procedure di reclutamento, si ritiene che l'ateneo possa raggiungere i requisiti di docenza richiesti dal nuovo sistema di Autovalutazione, Valutazione Periodica ed Accredimento introdotto dal D.Lgs 19/2012.

Allegato A

CONVENZIONI	FINALITA'
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche/Altri Atenei/Scuole	
Convenzione per la formalizzazione dei rapporti di collaborazione tra gli Atenei della Regione Piemonte per l'attività didattica	La convenzione permette ai quattro Atenei piemontesi di agevolare la procedura e di snellire i tempi per l'affidamento a professori e ricercatori di ruolo di insegnamenti ufficiali o di altre attività didattiche destinate agli studenti iscritti ai Corsi di Studio attivati nei rispettivi Atenei.
Accordo quadro di cooperazione universitaria tra Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e Université de Bourgogne	L'accordo ha permesso all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di individuare nel prof. Jean-Jacques Boutaud, docente dell'Université de Bourgogne, uno dei Visiting professor dell'Ateneo nell'ambito del programma di potenziamento del sistema della ricerca e dell'alta formazione finanziato dalla Regione Piemonte.
Accordo tra Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e Graduate School of Policy and Management, Doshisha University Japan	L'accordo con l'Università Doshisha si è concretizzato in una collaborazione, in termini di contenuti didattici e di contributi logistici, durante l'organizzazione e la gestione del viaggio didattico in Giappone al quale prendono parte gli studenti del Corso di Laurea triennale.
Lettera di intenti tra Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e Centre for Hospitality and Culinary Arts at Gorge Brown College, Toronto	La lettera di intenti ha la finalità di consentire la successiva sottoscrizione di accordi specifici, per promuovere e favorire programmi di reciproco scambio di docenti e studenti, nonché comuni attività didattiche.
Convenzione per la collaborazione tra l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia	La convenzione è finalizzata alla realizzazione di attività didattiche e di ricerca integrate, nonché alla reciproca concessione dei prescritti nulla osta per incarichi di docenza presso i rispettivi Atenei.
Accordo tra l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e The University of New Hampshire (USA)	L'accordo ha consentito - per gli a.a. 2008/2009, 2009/2010, 2010/2011 - la programmazione della partecipazione, per un gruppo di studenti del Corso di Laurea Magistrale in Promozione e Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico a un periodo di studio presso l'Università del New Hampshire, rientrando nel piano formativo del corso e, parallelamente, la partecipazione di studenti dell'UNH a insegnamenti attivati presso l'Ateneo.
Convenzione tra quattro Università indiane e dodici Università italiane	Accordo di carattere generale di collaborazione culturale
Protocollo di intesa tra l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e Politecnico di Torino, Disegno Industriale, Dipartimento di progettazione architettonica e di disegno industriale	Il protocollo di intesa consente alle parti di collaborare alla realizzazione di iniziative di ricerca congiunte nel campo delle Scienze Gastronomiche e del Design.
Accordo di collaborazione tra i quattro Atenei piemontesi nell'ambito dell'iniziativa denominata Fulbright Chapter	L'accordo consente ai quattro Atenei piemontesi di collaborare per promuovere gli scambi culturali tra Italia e Stati Uniti attraverso borse di studio per cittadini italiani e statunitensi nelle discipline umanistiche, scientifiche, scienze sociali e le arti, conformemente al Programma Fulbright.
Accordo quadro di collaborazione tra l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e l'Università degli Studi di Torino	L'accordo consente ai due Atenei piemontesi di collaborare per mettere in atto comuni progetti didattici e di ricerca.
Agreement of cooperation between Unisg and University of California, Davis	L'accordo è volto a promuovere la collaborazione accademica, scientifica e culturale nei settori di comune interesse.
Memorandum of understanding tra Unisg e Unicri (United Nations Crime and Justice Research Institute)	L'Accordo è finalizzato a favorire la collaborazione tra i due enti per la realizzazione di comuni attività didattiche e di ricerca.

Cooperation framework agreement between UNISG and Wageningen University	L'accordo è volto a promuovere la collaborazione accademica, scientifica e culturale nei settori di comune interesse.
Accordo tra Unisg e Western Washington University per l'attivazione di ciclo di seminari presso Unisg.	Accordo finalizzato alla realizzazione di attività didattiche.
Lettera d'intenti per la collaborazione accademica tra Unisg e Domus Academy	La lettera pone le basi per ulteriori accordi volti a promuovere la collaborazione accademica, la reciproca intesa e lo scambio culturale fra le parti.
Contratto tra l'Unisg e il Dipartimento di Biotecnologie agrarie dell'Università degli Studi di Firenze	Il contratto ha per oggetto attività di ricerca-consulenza-prestazione per la realizzazione del progetto "Indice di Pollenzo".
Memorandum of understanding on academic exchange between University of Gastronomic Sciences, Italy and Ewha Womans University, South Korea	Accordo finalizzato alla realizzazione di attività didattiche.
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche/Regione Piemonte	
Accordo tra Regione Piemonte e Atenei piemontesi per il potenziamento del sistema della ricerca e dell'alta formazione – Successivo Atto integrativo	A seguito dell'accordo, l'Ateneo ha accolto 6 visiting professors, e ha selezionato 2 beneficiari di assegni di ricerca, cofinanziati nell'ambito dell'Azione Brain drain.
Dichiarazione di intenti per la creazione di un Polo di innovazione di economia civile tra Regione Piemonte, Provincia di Torino, Città di Torino, CCIAA, i quattro Atenei piemontesi e altri enti	Con la firma della dichiarazione di intenti, le parti coinvolte si impegnano a costituire un tavolo di lavoro a sostegno dello sviluppo delle imprese sociali, organizzazioni di volontariato, Pubblica Amministrazione e le altre componenti dell'economia per conseguire uno sviluppo sociale ed economico sostenibile.
Convenzione tra Unisg e Regione Piemonte - Ricerca "Memorie di Piemonte"	Con la convenzione Unisg si impegna, per conto dell'Ente, a progettare, realizzare e sviluppare, in collaborazione con la Fondazione Nuto Revelli di Cuneo, la ricerca dal titolo: "Memorie di Piemonte. I saperi della Tradizione" e l'annesso percorso formativo, con la progettazione e la realizzazione di un archivio elettronico multimediale.
Convenzione tra Unisg e Regione Piemonte – Settore offerta turistica – Interventi comunitari in materia turistica, Direzione cultura, turismo e sport per la realizzazione di una piattaforma di sostegno all'incoming per il turismo enogastronomico	Il progetto intende sperimentare nei Comuni Olimpici una piattaforma di sostegno dell'efficienza e dell'efficacia del sistema di incoming turistico.
Protocollo di intesa tra Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, Regione Piemonte e Atenei piemontesi per la valorizzazione e lo sviluppo del sistema universitario della Regione Piemonte	Il Protocollo di intesa è finalizzato a sostenere l'alta formazione, la ricerca scientifica, l'internazionalizzazione, la valorizzazione dei risultati della ricerca, la cooperazione tra Atenei, il sistema della ricerca e il sistema industriale e dei servizi.
<u>Università degli Studi di Scienze Gastronomiche/Altri Enti</u>	
Convenzione quadro tra Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e CRA-IVPTA di Milano	La collaborazione ha prodotto una attività di ricerca nell'ambito della applicazione e del perfezionamento di mild technologies (in particolare l'osmodisidratazione) su ortaggi e frutta, con ricerche pubblicate e presentate a convegni ad opera di ricercatori dei contraenti, il tutoraggio da parte di CRA-IVPTA di alcuni tirocini di master, l'intervento di ricercatori CRA-IVPTA nell'ambito di corsi dell'Università.
Accordo per l'istituzione e il co-finanziamento di una borsa di studio Fulbright-Casten Family Foundation presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	L'accordo regola la concessione di una borsa di studio Fulbright a favore di uno studente statunitense iscritto al Master in Food Culture.

Convenzione tra l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e il Consiglio del Collegio nazionale degli agrotecnici e degli agrotecnici laureati	Con la firma della convenzione, le parti riconoscono come idoneo tirocinio professionalizzante, richiesto per l'ammissione all'esame di Stato abilitante alla professione di Agrotecnico, le attività svolte dai laureati in Scienze Gastronomiche durante il Corso di Laurea.
Convenzione istitutiva del Centro Interuniversitario "Agorà Scienza" tra i quattro Atenei piemontesi	Il Centro Interuniversitario Agorà Scienza, che vede coinvolti i quattro Atenei piemontesi, si propone di promuovere la cultura scientifica e la sua diffusione, nonché le interazioni tra il mondo accademico, scientifico e tecnologico con il mondo imprenditoriale, le istituzioni dei mezzi di governo, gli operatori dei mezzi di comunicazione e i cittadini.
Protocollo di collaborazione tra l'Istituto di Genetica Vegetale del CNR e l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	Il protocollo di collaborazione è finalizzato alla promozione della ricerca per lo studio e l'utilizzazione delle risorse genetiche vegetali e del patrimonio culturale ad esse legate, nonché alla predisposizione di accordi comuni su progetti di ricerca e l'applicazione a concorsi per l'ottenimento di adeguati finanziamenti.
Convenzione tra l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Slow Food Editore Srl e Giunti Editore Spa	La convenzione definisce i termini dell'accordo editoriale stretto tra l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e le due case editrici coinvolte.
Convenzione quadro di cooperazione culturale tra l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e il Centro di Cultura e Civiltà Contadina – Biblioteca internazionale "La Vigna" – Vicenza	L'accordo è finalizzato a promuovere gli scambi e la cooperazione nelle aree della ricerca e della didattica e allo sviluppo di nuove aree di ricerca e di insegnamento, alla divulgazione di informazioni e di documentazioni in tutte le aree di comune interesse, nonché a facilitare gli scambi tra lo staff delle parti, per la realizzazione di attività didattiche e di ricerca.
Convenzione quadro tra Unisg e Agenzia Regionale per i Servizi Sanitari (A.Re.S.S.) - Progetto Parco della Salute e Alimentazione	Con tale convenzione l'Università e l'A.Re.S.S. si propongono di conseguire uno stretto collegamento tra i rispettivi ambiti di competenza, attuando forme di collaborazione di carattere scientifico, studi e ricerche in aree tematiche di comune interesse.
Convenzione tra Unisg e provincia di Cuneo, finalizzata allo sviluppo di progetti di ricerca finanziati dalla Provincia stessa	Realizzazione di progetti di ricerca nel campo della produzione agricola e agroalimentare, con particolare riferimento alla valorizzazione enogastronomica e turistica delle produzioni tipiche.
Convenzione per la determinazione dei flussi di energia nelle attività in sperimentazione nel progetto MIPAAF "Analisi di sistemi aziendali che valorizzano la filiera corta e riducono i consumi energetici nelle produzioni biologiche orticole (ORT-BIO) tra il Dipartimento di Scienze Economico-estimative e degli alimenti (DSSEA) dell'Università degli Studi di Perugia e UNISG	Con tale convenzione il DSEEA dell'Università degli Studi di Perugia si avvale della collaborazione dell'Unisg per la realizzazione del progetto "Orto Bio".
Accordo di collaborazione tra Unisg e Istituto Nazionale per il Commercio Estero (ICE)	Accordo finalizzato alla realizzazione di studi e ricerche inerenti il sistema economico delle imprese italiane e la gestione di progetti formativi per l'acquisizione di competenze necessarie a sostenere lo sviluppo delle imprese italiane.
Convenzione quadro di cooperazione culturale tra Unisg, Regione Basilicata e Fondazione Stella Maris Mediterraneo.	La convenzione è volta a promuovere una cooperazione culturale finalizzata alla promozione di scambi e alla cooperazione nelle aree della ricerca e della didattica e allo sviluppo di nuove aree di ricerca e di insegnamento, alla divulgazione di informazioni e di documentazioni in tutte le aree di comune interesse; a facilitare gli scambi e la cooperazione tra lo staff delle Parti per la ricerca, le pubblicazioni, la didattica, i servizi agli studenti, l'organizzazione di conferenze, di seminari in tutte le aree di comune interesse; a facilitare lo scambio di studenti interessati

	a visitare e-o partecipare alle attività di ciascuna delle Parti.
Convenzione quadro tra Unisg e ASL CN2 Alba-Bra	La convenzione è finalizzata all'attivazione di uno sportello o servizio di counseling-consultazione, bilingue, a favore degli studenti.
Convenzione tra Unioncamere Piemonte – Ufficio di rappresentanza di Bruxelles e Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	Accordo stipulato con l'obiettivo di promuovere e sostenere il sistema economico, finanziario, sociale e culturale piemontese verso le istituzioni comunitarie e altre istituzioni internazionali.
Convenzione quadro di cooperazione culturale tra Unisg e Istituto Zooprofilattico Sperimentale per il Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.	Svolgimento di attività comuni in campo didattico e scientifico.
Convenzione tra CCIAA di Torino, Laboratorio Chimico Camera Commercio di Torino e Unisg	Convenzione per la realizzazione del progetto “Indice di Pollenzo”.
Accordo Atenei del Piemonte e Edisu per progetto Smart Card	Dal 21 gennaio 2008 tutti gli studenti immatricolati presso il sistema universitario piemontese ricevono una Smart Card unificata che, oltre a riportare la fotografia dello studente e i suoi dati di iscrizione e personali, è dotata di un microprocessore innovativo in grado di contenere tutte le informazioni che solitamente sono distribuite su tessere differenti e consente allo studente l'accesso a svariati servizi.
Convenzione di cooperazione culturale tra Unisg e Hansalim Federation	La convenzione è finalizzata a definire le modalità di supporto all'Ateneo nell'organizzazione del viaggio didattico in Corea.
Convenzione quadro tra Unisg e CCIAA Trento	Impegno della CCIAA di Trento a organizzare e supportare i viaggi didattici sul territorio trentino. Impegno di Unisg a organizzare attività didattiche a favore della CCIAA di Trento.
Accordo di collaborazione tra Unisg e Rivoira Praxair	Rivoira Spa ha dotato il laboratorio di analisi sensoriale di apparecchiature per lo svolgimento di un programma di lavoro comune per lo sviluppo di nuove conoscenze, nuovi prodotti e/o applicazione nel campo delle tecnologie alimentari.
Lettera di intenti con il Servizio di Formazione Permanente dell'Università degli Studi di Genova (PerForm)	Collaborazione con Per-Form – UNIGE nell'organizzazione e gestione del modulo specialistico “Saperi tradizionali ed enogastronomia”, attivato nell'ambito del Master di II livello “Management culturale e promozione internazionale delle eccellenze del territorio”. Fondatrice del Master è Luisa Pavesio, Direttore degli Istituti italiani di Cultura del MAE.
Convenzione quadro di cooperazione culturale tra Unisg e il Consorzio di Gestione di Torre Guaceto	Supporto nell'organizzazione e nella gestione dei viaggi didattici sulla pesca in Puglia. Partecipazione al progetto “SPARTA: attuazione di una strategia collettiva di sviluppo della pesca artigianale all'interno delle Aree Marine Protette, attraverso nuovi sistemi di gestione delle risorse e l'innovazione di prodotto.
Adesione di Unisg al Consorzio Alma Laurea	Il Consorzio costituisce uno strumento utile per supportare i laureati nel mondo del lavoro.

Allegato B

Elenco Soci Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche alla data dell'ultima Assemblea dei Soci (9 dicembre 2011).

Slow Food Italia	socio fondatore
Slow Food Editore S.r.L.	socio fondatore
Slow Food Associazione Internazionale	socio fondatore
Regione Emilia – Romagna	socio fondatore
Regione Piemonte	socio fondatore
Agenzia di Pollenzo S.p.A.	socio benemerito
Azienda Vinicola Umani Ronchi S.p.A.	socio benemerito
Aziende Agricole Planeta Società Semplice	socio benemerito

Banfi Distribuzione s.r.l.	socio benemerito
Barone Ricasoli S.p.A.	socio benemerito
Bellavista S.r.l.	socio benemerito
Bindella Terra Vite Vita S.A.	socio benemerito
Braida di Bologna Giacomo S.r.l.	socio benemerito
Cascina Cucco	socio benemerito
Cavit	socio benemerito
Consorzio del Formaggio "Parmigiano Reggiano"	socio benemerito
Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano	socio benemerito
Contadi Castaldi S.r.l.	socio benemerito
Coop Svizzera	socio benemerito
Distilleria Bonaventura Maschio S.r.l.	socio benemerito
Donnafugata s.r.l.	socio benemerito
Duca di Salaparuta	socio benemerito
F.lli De Cecco – Di Filippo – Fara San Martino - S.p.A.	socio benemerito
Ferrari F.lli Lunelli S.p.A.	socio benemerito
Fratelli Carli S.p.A.	socio benemerito
Gruppo Italiano Vini S.c.a.r.l.	socio benemerito
Icam spa	socio benemerito
Illy spa	socio benemerito
Levoni spa	socio benemerito
Lingotto Fiere S.p.A.	socio benemerito
Michele Chiarlo S.r.l. Azienda Vitivinicola	socio benemerito
Molino Spadoni	socio benemerito
Nino Franco Spumante	socio benemerito
Novamont	socio benemerito
Petra S.r.l. Azienda Agricola	socio benemerito
Poderi Luigi Einaudi S.r.l.	socio benemerito
Unicoop Firenze	socio benemerito
Unione Camere di Commercio Piemonte	socio benemerito
Venchi S.p.A	socio benemerito
Regione Liguria	socio benemerito
istituzionale	
Banca di Credito Cooperativo di Alba, Langhe e Roero	socio benemerito
istituzionale	
Fondazione Cassa di Risparmio di Bra	socio benemerito istituzionale
Fondazione Cassa di Risparmio di Fossano	socio benemerito istituzionale

Elenco dei Partner Strategici aggiornato all'11 gennaio 2012

1. Autogrill- Milano
2. Barilla- Parma
3. Città di Alba - Alba
4. Città di Bra - Bra
5. Coop Italia- Casalecchio di Reno
6. Corio Italia- Milano
7. Eataly- Torino
8. Eurostampa- Bene Vagienna
9. Ferrero- Alba
10. Finiper- Montebello della Battaglia
11. Fontanafredda- Serralunga d'Alba
12. Fratelli Carli - Imperia
13. Gemeaz Cusin - Milano
14. Gaja- Barbaresco
15. Giunti Editore - Milano
16. Gruppo Editoriale L'Espresso - Roma
17. Gruppo Elah Dufour Novi - Novi Ligure
18. Gruppo Piumatti Bra Servizi- Bra (Cn)
19. Gruppo Tuo- Roma
20. Lavazza- Torino

21. Le vigne di Zamò, Ilcam - Manzano
22. Maina- Fossano
23. Marcopolo Engineering - Borgo S. Dalmazzo
24. Miroglio- Alba
25. Molino Casillo - Corato
26. Novamont- Novara
27. Parmacotto- Parma
28. Pastificio Garofalo - Gragnano
29. Pontevecchio, Acqua Sparea - Luserna San Giovanni
30. Provincia di Cuneo - Cuneo
31. Rabobank - Milano
32. Sisvel - None
33. Slow Food Italia - Bra

ALLEGATO C

PROGETTI DI RICERCA

VALORVITIS – Valorizzazione dei sottoprodotti della filiera vitivinicola per la produzione di composti ad alto valore aggiunto

Capofila: Università Cattolica del Sacro Cuore

Partner: Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Torino, Università degli Studi di Trento, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Obiettivi del Progetto:

- Stabilire protocolli per la valorizzazione dei sotto-prodotti della produzione vitivinicola e della distillazione
- Produzione di ingredienti e additivi differenti e funzionali basati su composti di recupero
- Produzione di un catalogo di possibili applicazioni degli ingredienti sviluppati dai sottoprodotti della produzione vitivinicola sia nel settore alimentare che in quello non alimentare
- Disseminazione dei risultati per promuovere l'applicazione dei prodotti raggiunti

Il progetto, partendo dallo stato dell'arte degli studi e delle ricerche sino ad ora effettuate, vuole sviluppare il riutilizzo dei sottoprodotti considerati di scarto e farli diventare materia prima da riutilizzare in altre produzioni. L'attività di ricerca mira a studiare differenti metodi di riutilizzo dei sottoprodotti questo sia a vantaggio delle aziende produttrici sia a livello ambientale per la riduzione dell'inquinamento.

Ruolo UNISG: L'università svolgerà presso il proprio laboratorio di analisi sensoriale i vari test sui prodotti innovativi ottenuti dal riutilizzo dei sottoprodotti della filiera vitivinicola così da valutarne l'impatto sensoriale sia da un punto di vista statistico sia dal punto di vista del consumatore finale. Inoltre, in collaborazione con tutti gli altri partner, porterà avanti le attività legate alla comunicazione e alla disseminazione dei risultati attraverso il sito internet e specifiche attività come la pubblicazione di ricerche, organizzazione di conferenze e il coinvolgimento continuo e costante degli enti pubblici locali a supporto delle iniziative.

Progetto in corso.

Totale Progetto per UNISG: 122.000 € (contributo 85.000 €, cofinanziamento 37.000 – personale strutturato).

Valutazione di sostenibilità dei prodotti agroalimentari del Mercato “Spazio Contadino” di Massa

Ente Finanziatore: ARSIA Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'innovazione del Settore Agricolo – Forestale

Obiettivi del Progetto:

Gli obiettivi della ricerca sono:

1. valutare se le aziende che vendono i prodotti al mercato sono sostenibili dal punto di vista della qualità delle produzioni, ambientale e socio-economico. Questo verrà fatto con un campione di aziende per alcune tipologie di produzioni più rappresentative della provincia.

2. Indagare le attuali dimensioni del mercato contadino tramite l'affluenza dei consumatori e le quantità vendute e capire le potenzialità del mercato per migliorare alcuni aspetti di sostenibilità delle aziende.

3. Promuovere il mercato attraverso un'azione di comunicazione al consumatore con i risultati ottenuti dall'analisi di sostenibilità aziendale. Il valore aggiunto del prodotto locale e fresco acquistato al mercato dei produttori possono essere in termini economici, ecologici e sociali sia per il consumatore stesso che per il produttore e dunque per l'intera comunità locale provinciale.

Ruolo UNISG:

L'attività dell'Ateneo si concentra sui seguenti aspetti:

- Analisi di sostenibilità ambientale per mezzo di indicatori agro-ecologici
- Analisi della sostenibilità economica dei prodotti venduti al mercato, attraverso la valutazione dei costi di produzione sostenuti da un gruppo di aziende agricole che partecipano al progetto (n. 5), al fine di verificare se il prezzo di vendita dei prodotti consente di ottenere margini di profitto.
- Valutazione di sostenibilità della qualità sensoriale di una selezione dei prodotti del mercato contadino, per mezzo di indicatori oggettivamente quantificabili e misurabili tratti dalla letteratura scientifica di riferimento, seguita dall'indagine della sua percezione da parte dei consumatori.

Progetto in corso.

Totale Progetto per UNISG: 37.000 € (contributo 20.000 €, cofinanziamento 17.000 €)

Atlante dei prodotti tipici della provincia di Cuneo: uno strumento di produzione e riscoperta del territorio in chiave storica, antropologica e turistica.

Ente finanziatore: Provincia di Cuneo

Obiettivi del Progetto:

- Produzione di un'opera editoriale promozionale e divulgativa
- Individuare e illustrare i prodotti agroalimentari di qualità della Provincia di Cuneo
- Localizzare, conoscere, far conoscere e comunicare i territori di produzione in modo interdisciplinare
- Invitare alla visita dei territori di produzione con la possibilità di creare il proprio itinerario ideale di visita di luoghi ed aziende

Il progetto vuole creare una guida di facile e gradevole lettura ma che sia puntuale nei contenuti sarà elaborata da un team di docenti dell'Università e avrà come filo conduttore i prodotti enogastronomici e riporterà informazioni relative ai marchi di qualità geografica e agroalimentare e loro significato, un elenco dei prodotti e una cartografia.

Ruolo UNISG: Realizzazione dei testi a supporto della guida relativi ai prodotti tipici della Provincia di Cuneo dal punto di vista antropologico e storico e analisi comparativa di prodotti editoriali analoghi.

Progetto in corso.

Totale Progetto per UNISG: 60.000 € (contributo 60.000 €, cofinanziamento 0 €)

Biovita – Biodiversità e Agro-alimentare: strumenti per descrivere la realtà italiana

Ente Finanziatore: Mipaaf – Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Capofila: INRAN

Partner: UNISG

Ruolo UNISG: Indagine economica dei punti di forza e di debolezza dei prodotti tipici a scala economica locale e territoriale al fine di individuare specifiche strategie di sviluppo sia attraverso analisi bibliografica che attraverso l'analisi in situ attraverso interviste ai produttori, consulenti tecnici, ai rappresentanti delle amministrazioni locali e delle istituzioni preposte alla tutela e alla valorizzazione dei prodotti in questione.

Progetto in corso.

Totale Progetto per UNISG: 60.000 € (contributo 60.000€ cofinanziamento 0€)

Patrimoni Gastronomici e storie di vita: le campagne di Lucca e Pistoia

Ente Finanziatore: Camera di commercio di Lucca e Camera di Commercio di Pistoia

Obiettivi del Progetto e Ruolo UNISG: Il progetto prevede due fasi: la prima di raccolta delle storie di vita attraverso videointerviste effettuate sul campo, la seconda prevede invece la costruzione dell'archivio multimediale, il montaggio del film e la lettura critica delle interviste che saranno poi montate in un DVD, prodotto finale della ricerca.

Concluso 2012.

Totale Progetto per UNISG: 16.500 € (contributo 16.500 €, cofinanziamento 0 €)

Indice di Pollenzo

Ente Finanziatore: Camera di Commercio di Torino

Obiettivi del Progetto:

- Creazione di un sistema di valutazione qualitativo che combina aspetti di valutazione sensoriale, ricadute sociali, culturali ed etiche, parametri di sostenibilità ambientale legati alle fasi di generazione delle materie prime, produzione, distribuzione, commercializzazione, consumo e smaltimento di un prodotto, con la domanda di mercato
- Sviluppo di un nuovo modello di comunicazione di qualità verso le imprese

Il progetto mira a declinare il concetto di "Buono, Pulito e Giusto" identificando parametri quantificabili che permettono di inserire in un prodotto alimentare in una scala di valori in cui si definisce un concetto innovativo di qualità del cibo.

Ruolo UNISG: L'università in collaborazione con il Laboratorio della Camera di Commercio di Torino continua nell'impegno di sviluppare un insieme di indici applicabili nell'ambito del "Buono, Pulito e Giusto"

Progetto in corso.

Totale Progetto per UNISG: 100.000 €

FRU.LOGICO – Confronto varietale di frumenti teneri per la produzione di pane di qualità

Ente Finanziatore: Regione Piemonte

Capofila: CRAB Centro di Riferimento per l'Agricoltura Biologica

Partner: Unità di Ricerca per la selezione dei cereali e la valorizzazione delle varietà vegetali, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Obiettivi del Progetto:

- Recuperare parte del patrimonio culturale legato alla coltivazione del Frumento in Piemonte
- Valutare l'adattabilità alla coltivazione di cv locali in zone collinari e montane del Piemonte
- Conoscere e valorizzare le caratteristiche nutrizionali di farine di varietà locali nei frumenti coltivati in aziende biologiche
- Favorire i rapporti tra produttore trasformatore e consumatore

Ruolo UNISG: L'università svolgerà presso il proprio laboratorio di analisi sensoriale i vari test sul pane e recupero delle sementi di frumenti individuati e di informazioni sulle caratteristiche qualitative, nutrizionali e di attitudine alla trasformazione.

Progetto in corso.

Totale Progetto per UNISG: 19.857,20 € (contributo 15.885,76 €, cofinanziamento 3.971,44)

Granai della Memoria: I saperi tradizionali del Biellese

Ente Finanziatore: Fondazione Cassa di Risparmio di Biella

Obiettivi del Progetto: Scopo della ricerca "Granai della Memoria: i saperi tradizionali del Biellese" è di contribuire al recupero, all'archiviazione e alla comunicazione critica dei patrimoni materiali e immateriali che appartengono al territorio biellese, un sapere orale e gestuale che, in un mondo sempre più globalizzato e proiettato verso il futuro, rischia irrimediabilmente di scomparire. Un gruppo di ricerca costituito da "operatori della memoria" indagherà il territorio conducendo approfondite interviste a testimoni che rappresentano le culture del biellese. Una opportuna schedatura del materiale permetterà di inserire la documentazione nell'archivio "Granai della Memoria".

Ruolo UNISG: L'università intende raccogliere le testimonianze, le storie di vita delle persone che conservano la memoria del territorio attraverso registrazioni audiovisive. Tale sapere che è parte costitutivo delle più recenti innovazioni che caratterizzano il Made in Italy va, dunque, anche per queste ragioni patrimonializzato in un sistema che provveda alla

restituzione critica della memoria. I "Granai della memoria" sono il luogo digitale dove saranno custoditi e comunicati i 'saperi del biellese'.

Progetto in corso.

Totale Progetto per UNISG: 20.000 € (contributo 20.000 €, cofinanziamento 0 €)

Memorie di Piemonte: i saperi della Tradizione

Ente Finanziatore: Regione Piemonte- Direzione Cultura, Turismo e Sport

Obiettivi del Progetto e Ruolo UNISG: Il progetto prevede la progettazione e la realizzazione di un archivio elettronico multimediale, accessibile tramite Internet, finalizzato alla raccolta critica e alla conservazione dei dati relativi ai patrimoni materiali e immateriali della tradizione che contribuiscono alla costituzione di una memoria tradizionale della Regione Piemonte. L'Università si impegna inoltre a progettare e realizzare un corso di formazione con il fine di creare una figura professionale capace di ricostruire, in completa autonomia, la 'filiera della memoria'.

Progetto in corso.

Totale Progetto per UNISG: 144.000 € (contributo 120.000 €, cofinanziamento 24.000 €)
per il 2010

100.000 € (contributo 80.000 €, cofinanziamento 20.000

€) per il 2011

Da definire per il 2012

Nel Nostro Piatto. Stili alimentari giovanili, percezione della qualità del cibo, percorsi educativi

Ente finanziatore: Regione Piemonte

Soggetti coinvolti: Museo A come Ambiente, UNISG, Università degli Studi di Torino
Facoltà di Economia

Obiettivi del Progetto: Realizzazione di percorsi formativi rivolti agli studenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado mirate a far maturare un approccio critico verso la qualità dei consumi alimentari.

Ruolo UNISG: L'università concorre alla definizione dei percorsi didattici e a definire i contenuti dell'exhibit riguardante l'ecologia dell'alimentazione e del gusto e a partecipare agli incontri previsti.

Progetto in corso.

Totale Progetto per UNISG: 45.000 € (contributo 45.000 €, cofinanziamento 0 €)

La notte dei ricercatori

Ente finanziatore: Unione Europea

Soggetti coinvolti: Università degli Studi di Torino, Politecnico di Torino, Università degli Studi del Piemonte Orientale, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Obiettivi del Progetto: Il progetto che avviene simultaneamente in tutta Europa e vuole portare la ricerca accademica nelle strade per cercare di avvicinare i non addetti ai lavori alla cultura scientifica e accademica. Durante l'evento molti ricercatori e le loro università presentano esperimenti e progetti su cui stanno lavorando e cercano di coinvolgere il pubblico in piccoli esperimenti e attraverso formali presentazioni e discussioni sui vari programmi di ricerca.

Ruolo UNISG: Presenza con stand di presentazione dei progetti in corso e un piccolo esempio di test dell'analisi sensoriale coinvolgendo il pubblico attivamente.

Durata: settembre 2010, settembre 2011

Totale Progetto per UNISG: 3.991 € (contributo 3.991 €, cofinanziamento 0 €) per il 2010

4.565,07 € (contributo 4.565,07 €, cofinanziamento 0 €)

per il 2011

NUTRIRE MILANO. Energie per il cambiamento

Ente Finanziatore: Fondazione Cariplo

Partner: Slow Food, UNISG.

Obiettivi del Progetto: Finalità della proposta è quella di progettare un sistema di servizi e infrastrutture per ridefinire i connotati territoriali dell'area metropolitana milanese (città e Parco Agricolo Sud Milano) in funzione di una filiera agroalimentare efficiente ed efficace, che dia forma ad uno scenario di metroagricoltura sostenibile e innovativa. In sintesi, il progetto ha gli obiettivi di supportare le buone pratiche e le risorse esistenti (agricoltura), attivare le risorse non valorizzate (trasformazione), creare nuovi servizi (distribuzione). Il

progetto consegnerà alla città un nuovo assetto infrastrutturale e di servizi per creare relazioni dirette di scambio con il Parco Agricolo Sud Milano e le sue risorse, che definirà un modello agroalimentare metropolitano di eccellenza, un vero e proprio monumento territoriale per celebrare e rappresentare la città, non solo in funzione dell'Expo 2015.

Ruolo UNISG: L'università condurrà diverse attività all'interno del progetto: un'indagine antropologica conoscitiva della realtà rurale rivolgendo l'attenzione ai testimoni della cultura popolare del mondo agricolo e produttivo del PASM realizzando 20 videointerviste. Inoltre l'Università porterà avanti un'analisi economica per determinare una chiara comunicazione sulla costruzione dei prezzi al consumo e un'analisi sensoriale di varie tipologie di pane e analisi qualitative sulle farine presenti in commercio.

Progetto in corso.

Totale Progetto per UNISG: 67.550 € (contributo 27.160 €, cofinanziamento 40.390 €)

P.I.E.M.O.N.T.E - People Interaction with Enhanced Multimodal Objects for a New Territory Experience

Ente finanziatore: Regione Piemonte – Bando Converging Technologies

Capofila: Università di Torino Dipartimento di Informatica

Partner: Tlab, UNISG

Obiettivi del Progetto: Il progetto mira a sviluppare e creare nuovi pattern di comunicazione per prodotti locali di qualità, sfruttando le opportunità offerte dalle nuove tecnologie informatiche e di comunicazione. Il progetto a questo punto ha prodotto i risultati intermedi attesi: sono stati sviluppate modelli e prototipi delle applicazione ICT per lo sviluppo gastronomico e culturale di un territorio pilota. Il progetto ha anche iniziato una collaborazione tra grandi operatori dell'area che include anche due poli di innovazione della Regione Piemonte. La collaborazione instaurata vuole sviluppare e creare nuovi modelli nel campo dell'agroalimentare basati sulla qualità dei prodotti e sulla cultura dell'area abilitati dalle nuove tecnologie della comunicazione e gestione delle informazioni al fine di elaborare la grande quantità di informazioni disponibili nel settore e rendendoli accessibili e fruibili.

Progetto in corso.

Totale Progetto per UNISG: 196.553,14 € (contributo 137.587,20 €, cofinanziamento 58.965,94 €)

Piemonte sei a casa. Piattaforma di sostegno all'Incoming per il Turismo

Enogastronomico

Ente Finanziatore: Regione Piemonte – Cultura, Turismo e Sport

Obiettivi del Progetto e Ruolo UNISG: Valorizzazione del sistema locale e della filiera dei territori valsusini sede dei XX Giochi Olimpici Invernali del 2006 attraverso la proposta di prodotti tipici presentati sul territorio con il coinvolgimento delle popolazioni residenti, dei turisti stabili, dei proprietari di seconda casa. Si sono organizzate giornate/serate di formazione e incontro e sensibilizzazione. Durante questi incontri si sono realizzati prodotti multimediali che forniranno testimonianza del tessuto e delle caratteristiche produttive, storiche e antropologiche dei luoghi oggetto di presentazione.

Progetto concluso.

Totale Progetto per UNISG: 37.503,79 € (contributo 30.000 €, cofinanziamento 7.503,79 €)

POL.I.E.D.R.O - Pollenzo Index Environmental and Economic Design

Ente Finanziatore: Regione Piemonte – Bando Scienze Umane

Capofila: UNISG

Partner: Università degli Studi di Torino Dipartimento di Merceologia, Università degli Studi di Torino Dipartimento di Scienze Sociali, Università degli Studi di Torino SAA, Politecnico di Torino

Obiettivi del Progetto: Il progetto sfrutterà un approccio multidisciplinare per creare un circolo virtuoso in ambito locale, partendo dal concetto di "sostenibilità", nel senso più ampio del termine, di prodotti agro-alimentari. L'idea è di riunire una serie di aree di competenza professionale, dalla conoscenza e lo studio delle tradizioni culinarie in una certa area geografica - in cui il progetto sarà testato, per esplorare un approccio sociologico del consumatore in quanto ultimo anello della catena di produzione, per gli aspetti strettamente ambientali dei prodotti e packaging, agli aspetti economici del processo di certificazione

intero. Il risultato finale sarà un poliedrico indice di "sostenibilità", destinato ad applicarsi a prodotti agroalimentari.

Ruolo UNISG: L'università è coinvolta maggiormente nell'azione che intende "comunicare la qualità" con l'intento di creare una strategia di comunicazione e analisi dei mass media per verificare i trend predominanti sul cibo e in quella sul modello gastronomico piemontese che, attraverso l'analisi della letteratura esistente, evidenzierà la trasformazione del patrimonio gastronomico. Inoltre l'Università è coordinatore del progetto.

Progetto in corso.

Totale Progetto per UNISG: 261.000 € (contributo 149.000 €, cofinanziamento 112.000 €)

PRIN – Lessico Gastronomico e fonti documentarie sulle produzioni e trasformazioni culinarie

Ente Finanziatore: MIUR

Capofila: Università degli Studi di Bologna

Partner: UNISG

Obiettivi del Progetto e Ruolo UNISG: Obiettivo della ricerca è quello di costituire un lemmario sui prodotti e sulle trasformazioni culinarie a partire dai ricettari dai manuali professionali e dai testi letterari raffrontandoli con i primi dizionari a stampa. Si procederà quindi alla compilazione di un vocabolario storico-filologico e di un data base di ricerca dove si raccolgano le occorrenze linguistiche e le si raffronti al patrimonio linguistico attuale.

Progetto in corso.

Totale Progetto per UNISG: 38.000 € (contributo 26.600 €, cofinanziamento 11.400 €)

Ricette Tradizionali

Ente Finanziatore: Regione Piemonte – Assessorato all'Agricoltura

Obiettivi del Progetto e ruolo UNISG: Realizzazione di una raccolta ragionata e sistemizzata di ricette territoriali della Regione Piemonte.

Progetto concluso.

Totale Progetto per UNISG: 12.962 € (contributo 12.962 €, cofinanziamento 0 €)

Salame Cotto

Ente Finanziatore: Regione Piemonte – Assessorato all'Agricoltura

Obiettivi del Progetto e ruolo UNISG: Approfondimento storico documentale ed orale in merito all'istanza di riconoscimento a Denominazione di Origine Protetta (DOP) per il Salame Cotto Piemonte

Progetto concluso.

Totale Progetto per UNISG: 18.314,80 € (contributo 18.314,80 €, cofinanziamento 0 €)

Atlante delle Feste Popolari

Ente Finanziatore: Regione Piemonte – Direzione Cultura, Turismo e Sport

Partner : Università degli Studi del Piemonte Orientale

Obiettivi del Progetto e ruolo UNISG: La ricerca ha previsto la creazione di un archivio online delle feste popolari piemontesi e la creazione di un sito web dedicato all'Atlante delle Feste popolari oltre che la realizzazione di un corso di formazione on-line dedicato agli operatori del settore. Il tutto si è concluso con un momento formativo dedicato agli operatori eco museali e di altre istituzioni interessate.

Progetto concluso.

Totale Progetto per UNISG: 15.000 € (contributo 15.000 €, cofinanziamento 0 €)

Laboratorio di ricerca e documentazione sulle culture del cibo piemontese

Ente Finanziatore: Regione Piemonte – Direzione Cultura Turismo e Sport

Obiettivi del Progetto e ruolo UNISG: Si tratta di una ricerca volta alla costituzione di un laboratorio di ricerca e di documentazione sulle culture del cibo del Piemonte. Si è costituito un archivio multimediale finalizzato alla raccolta critica dei dati relativi ai patrimoni materiali e immateriali della tradizione al fine di archiviare e analizzare i saperi del cibo. Si sono svolte anche sperimentazioni di ricerca sul terreno volte a rilevare informazioni audiovisive relative alle culture del cibo tradizionale (acciughe e agnolotti al pin).

Progetto concluso.

Totale Progetto per UNISG: 25.000 € (contributo 20.000 €, cofinanziamento 5.000 €)

Identità Novaresi. Tratti identitari, linguistici e memoria della tradizione del novarese.

Ente Finanziatore: Fondazione Banca Popolare di Novara

Partner: Università degli studi del Piemonte Orientale

Obiettivi del Progetto e ruolo UNISG: creazione di un archivio multimediale disponibile in rete dei dati e delle testimonianze raccolte a seguito di un'indagine qualitativa e quantitativa delle interviste effettuate per lo studio delle memorie legate all'uso del dialetto

Progetto concluso.

Totale Progetto per UNISG: 17.500 €

Open Discovery Space

Ente Finanziatore: Unione Europea

Capofila: INTRASOFT International S.A. Brussels, Athens, Luxembourg - Dr Antonis Ramfos

Partner : circa 50 partner di ogni tipo (università, centri di ricerca... di tutta Europa)

Obiettivi del Progetto: Il progetto vuole essere uno strumento di condivisione ed utilizzo della ricca base di contenuti educativi esistenti, allineando e uniformando le diverse iniziative dei vari stakeholder europei. L'obiettivo è creare un portale di materiale educativo e buone pratiche che possa fornire gli strumenti tecnici e metodologici necessari sia agli studenti che agli insegnanti per utilizzare tecniche innovative già sperimentate con successo da altri stakeholder e in altri contesti. Altro obiettivo importante è incrementare l'utilizzo di strumenti di E-learning nelle pratiche educative tradizionali.

Ruolo Unisg: Elaborare un corso di formazione on line (didattica e formato)

- condividere il format del corso con altri enti di formazione a livello internazionale
- formare docenti scolastici sugli obiettivi e modello didattico del corso (train the trainer)
- creare moduli E-learning sui granai fruibili a distanza

Progetto in corso.

Totale Progetto per UNISG: 250.000 € (contributo 125.000 €, cofinan

ALLEGATO D

Elenco insegnamenti attivati Corso di Laurea triennale - A.A. 2011/2012

I - II - III anno di corso

Anno di corso	Insegnamento	Modulo	Setto re	C F U	Tipo attività	Docenti	
I anno COORTE 2011-12 MANIFES TO 2011-12	Biologia	Botanica alimentare	BIO/03	5	Attività formativa di base	Andrea Pieroni	Professore di II fascia - UNISG
		Biologia animale	BIO/05	5	Attività formativa di base	Damiano Magistrelli	Docente a contratto UNIMI
	Informatica e statistica	Fondamenti di informatica ed economia	ING-INF/05	6	Attività formativa di base	Bruno Scaltriti/Valter Cambieri	Ricercatore TD UNISG/docente a contratto non accademico
		Statistica	SECS-S/01	5	Attività formativa di base	Silvia Salini/Marco Salamon	Ricercatore UNIMI/docente a contratto IPSOS Italia
	Scienze molecolari		CHIM/06	9	Attività formativa di base	Gabriella Morini	Ricercatore confermato - UNISG
Fisiologia della nutrizione e basi molecolari del gusto		BIO/09	5	Attività caratterizzante	Andrea Pieroni/Gabriella Morini	Professore di II fascia - UNISG/Ricercatore confermato UNISG	
Microbiologia degli alimenti		BIO/09	5	Attività caratterizzante	Giovanna Ponti	Docente a contratto UNITO	

	Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione		M-STO/04	6	Attività affini e integrative	Emanuele Bernardi/Massimo Montanari	Docente a contratto La Sapienza-Roma/Professore di I fascia UNIBO
	Abilità informatiche			3	Altre Attività formative	Valter Cambieri	Docente a contratto non accademico
	Lingua italiana per stranieri			5	Altre Attività formative	Giulia Bertolotto/Cristina Onesti	Docenti a contratto non accademici
	Lingua inglese					Alan Tardi/Carole-Ann Richards/Mary-Dawn Bliss	Docenti a contratto non accademici
	Laboratorio di gastronomia – I anno			4	Altre Attività formative		
	Insegnamento a scelta I			2	Insegnamenti a scelta		
	Insegnamento a scelta II			2	Insegnamenti a scelta		

II anno COO RTE 2010- 11 MAN IFES TO 2010- 11	Produzioni agroalimentari	Produzioni vegetali	AGR/02	5	Attività caratterizzate	Paola Migliorini	Ricercatore non confermato UNISG
		Produzioni animali	VET/04	5	Attività caratterizzate	Silvestro Greco	Dirigente ISPRA (ex ICRAM)
	Viticoltura e enologia	Viticoltura	AGR/03	5	Attività caratterizzate	Franco Mannini	Responsabile Istituto Virologia Vegetale (CNR) - Grugliasco
		Enologia	AGR/03	5	Attività caratterizzate	Giuseppe Zeppa	Professore di II fascia UNITO
	Analisi sensoriale		AGR/15	5	Attività caratterizzate	Luisa Torri	Ricercatore TD UNISG
	Tecnologie alimentari	Istituzioni di tecnologie alimentari	AGR/15	4	Attività caratterizzate	Giuseppe Zeppa	Professore di II fascia UNITO
		Processi delle tecnologie alimentari	AGR/15	4	Attività caratterizzate	Giuseppe Zeppa	Professore di II fascia UNITO
	Storia della cucina e del vino	Storia della cucina e della gastronomia	M-STO/04	4	Attività affini e integrative	Antonella Campanini	Ricercatore confermato UNISG
		Storia del vino	M-STO/01	4	Attività affini e integrative		
Laboratorio di gastronomia – II anno	Laboratorio di gastronomia – II anno		4	Altre Attività formative			
Insegnamento a scelta I			2	Insegnamenti a scelta			
Insegnamento a scelta II			2	Insegnamenti a scelta			

III anno COR TE 2009- 10 MAN IFES TO 2009- 10	Economia e diritto agroalimentare	Economia dell'azienda agroalimentare	AGR/01	5	Attività caratterizzate	Claudio Malagoli	Professore di II fascia UNISG
		Marketing dei prodotti alimentari di qualità	AGR/01	5	Attività caratterizzate	Danielle Borra	Ricercatore UNITO
		Diritto alimentare	IUS/14	3	Attività caratterizzate	Michele Antonio Fino	Professore di II fascia UNISG
	Sistemi e tecnologie di ristorazione		AGR/15	4	Attività caratterizzate	Antonio Montanari	Docente a contratto non accademico
	Geografia e turismo		M-GGR/01	5	Attività affini e integrative	Giovanni Perri	Ricercatore TD UNISG

Sociologia dell'ambiente e del territorio		SPS/10	5	Attività affini e integrative	Paolo Corvo	Ricercatore in attesa di conferma UNISG
Nutrizione e dietetica		BIO/09	6	Attività caratterizzante	Andrea Pezzana	Docente a contratto UNITO
Antropologia culturale		M-DEA/01	5	Attività affini e integrative	Piercarlo Grimaldi	Professore di I fascia UNISG
Filosofia e semiotica dell'alimentazione	Estetica e filosofia del gusto Semiotica della percezione e dell'alimentazione	M-FIL/04 M-FIL/05	5 5	Attività affini e integrative Attività affini e integrative	Nicola Perullo Gianfranco Marrone/Dario Mangano	Professore di II fascia UNISG Professore di I fascia UNIPA/Ricercatore UNIPA
Laboratorio per lo studio e la valorizzazione del patrimonio enogastronomico (viaggi didattici) – III anno			4	Altre Attività formative		

LM – Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico – A.A. 2011/2012
Studenti coorte 2011/2012

Insegnamento	Modulo	Settore	CFU	Tipo attività	Docenti	
Economia e diritto	Diritto degli alimenti e istituzioni EU	IUS/14	8	Attività caratterizzante	Michele Antonio Fino	Professore di II fascia UNISG
	Estimo sociale	AGR/01	5	Attività affini e integrative	Claudio Malagoli	Professore di II fascia UNISG
Sociologia e tradizione	Antropologia e memoria	M-DEA/01	5	Attività affini e integrative	Piercarlo Grimaldi	Professore di I fascia UNISG
	Sociologia dei consumi e del turismo	SPS/07	5	Attività caratterizzante	Paolo Corvo	Ricercatore in attesa di conferma UNISG
Management delle aziende agroalimentari		SECS-P/07	8	Attività caratterizzante	Valter Cantino	Professore di I fascia UNITO
Etica e comunicazione	Linguaggi multimediali	L-ART/06	5	Attività caratterizzante	Ambrogio Artoni	Professore di II fascia UNITO
	Etica ed estetica del cibo	M-FIL/04	8	Attività affini e integrative	Nicola Perullo	Professore di II fascia UNISG
Tecnologie alimentari II	Processi delle tecnologie alimentari II	AGR/15	5	Attività affini e integrative	<i>Attivato A.A. 2012-13</i>	<i>Attivato A.A. 2012-13</i>
	Logistica e packaging della distribuzione	AGR/15	5	Attività affini e integrative	<i>Attivato A.A. 2012-13</i>	<i>Attivato A.A. 2012-13</i>
Lingua e cultura gastronomica anglofona		L-LIN/12	8	Attività caratterizzante	Simone Cinotto	Ricercatore confermato UNISG
Storia del territorio e dei prodotti tipici	Storia dei prodotti tipici	M-STO/04	10	Attività caratterizzante	Massimo Montanari/Yann Grappe	Professore di I fascia UNISG/Assegno di ricerca UNISG
	Storia delle culture alimentari	M-STO/01		Attività caratterizzante	Antonella Campanini	Ricercatore confermato UNISG
Geografia dei terroir		M-GGR/01	8	Attività caratterizzante	Giovanni Perri	Ricercatore TD UNISG
Tirocinio formativo						12
Insegnamenti a scelta						8
Prova finale						20
CFU - Altre attività						40
TOTALE CFU						120

APPENDICE

Il bilancio dell'ateneo

Il bilancio d'esercizio dell'Università viene redatto in base ai principi della contabilità economico-patrimoniale. Di seguito, il bilancio consuntivo dell'esercizio contabile chiuso il 31 dicembre 2010.

Bilancio consuntivo al 31 dicembre 2010

	31 dicembre 2010	31 dicembre 2009
	€	€
STATO PATRIMONIALE		
ATTIVO		
B) IMMOBILIZZAZIONI		
I. IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI		
1) costi di impianto ed ampliamento		2.448
3) diritti di brevetto industriale e diritti di utilizzazione delle opere dell'ingegno	74.013	162.411
7) altre	6.353	77.459
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI	<u>80.366</u>	<u>242.318</u>
II. IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI		
1) Terreni e fabbricati	3.479.194	3.586.435
2) Impianti specifici	12.871	18.294
3) macchine per ufficio elettroniche	22.755	29.329
4) mobili e arredi	82.055	118.842
5) Volumi per biblioteca	277.437	283.570
7) Altri beni (attrezzature varie)	22.912	25.788
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI	<u>3.897.224</u>	<u>4.062.257</u>
III. IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE		
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE	<u>59.049</u>	<u>61.602</u>
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI	<u><u>4.036.638</u></u>	<u><u>4.366.176</u></u>

C)	ATTIVO CIRCOLANTE		
II.	CREDITI		
1)	verso studenti	1.097.799	1.332.050
5)	verso altri	1.104.760	1.608.168
	TOTALE CREDITI	<u>2.202.559</u>	<u>2.940.218</u>
IV.	DISPONIBILITA' LIQUIDE		
1)	depositi bancari e postali	2.119.956	258.215
3)	danaro e valori in cassa	12.114	2.678
	TOTALE DISPONIBILITA' LIQUIDE	<u>2.132.070</u>	<u>260.893</u>
	TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE	<u>4.334.630</u>	<u>3.201.111</u>
D)	RATEI E RISCOINTI		
	ratei e risconti	428.730	538.461
	TOTALE RATEI E RISCOINTI	<u>428.730</u>	<u>538.461</u>
	TOTALE ATTIVO	<u>8.799.998</u>	<u>8.105.749</u>
	PASSIVO		
A)	PATRIMONIO NETTO		
I.	Patrimonio libero		
	* risultato della gestione esercizio in corso	59.925	(16.062)
	* risultato della gestione esercizio precedente	(944.338)	(928.276)
II.	Fondo di dotazione		
	* fondo di dotazione patrimoniale iniziale	1.000.000	1.000.000
	TOTALE PATRIMONIO NETTO	<u>115.586</u>	<u>55.662</u>
B)	FONDI PER RISCHI ED ONERI	<u>190.585</u>	<u>39.300</u>
C)	TRATTAMENTO DI FINE RAPPPORTO DI LAVORO SUBORDINATO	<u>251.314</u>	<u>198.388</u>

D)	DEBITI		
2)	debiti verso banche esigibili oltre 12 mesi	2.658.593	2.764.145
	debiti verso banche esigibili entro 12 mesi	105.552	142.071
	Totale debiti verso banche	<u>2.764.145</u>	<u>2.906.216</u>
3)	debiti verso altri finanziatori esigibili oltre 12 mesi	852.002	1.072.391
	debiti verso altri finanziatori esigibili entro 12 mesi	197.998	
7)	debiti verso fornitori	564.677	451.328
12)	debiti tributari	126.122	130.819
13)	debiti verso istituti di previdenza e di sicurezza sociale	104.522	112.587
14)	altri debiti	357.335	307.704
	TOTALE DEBITI	<u>4.966.801</u>	<u>4.981.045</u>
E)	RATEI E RISCONTI		
	ratei passivi	57.986	65.279
	risconti passivi	<u>3.217.726</u>	<u>2.766.075</u>
	TOTALE RATEI E RISCONTI	<u>3.275.712</u>	<u>2.831.354</u>
	TOTALE PASSIVO	<u>8.799.998</u>	<u>8.105.749</u>
	CONTI D'ORDINE		
	Beni in leasing	339.332	339.332
	Impegni per contratti di leasing	39.493	113.001
	Ipoteche iscritte	<u>6.000.000</u>	<u>6.000.000</u>
	TOTALE CONTI D'ORDINE	<u>6.378.825</u>	<u>6.452.333</u>

CONTO ECONOMICO

A)	VALORE DELLA PRODUZIONE		
1)	proventi da attività istituzionale	3.981.539	3.559.807
2)	ricavi delle vendite e prestazioni di servizi	249.052	175.230
5)	altri ricavi e proventi		
	ricavi e proventi diversi	7.047	53.189
	contributi e liberalità	2.525.147	2.640.920

totale 5)	2.532.194	2.694.109
TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE	6.762.786	6.429.146
B) COSTI DELLA PRODUZIONE		
per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci		
6)	207.436	212.160
7) per servizi	2.628.803	2.435.137
8) per godimento di beni di terzi	602.397	674.533
9) per il personale:		
a) salari e stipendi	1.758.571	1.812.072
b) oneri sociali	499.772	504.827
c) trattamento di fine rapporto	69.086	64.233
totale 9)	2.327.429	2.381.132
10) ammortamenti e svalutazioni:		
ammortamento delle immobilizzazioni immateriali		
a)	119.052	157.702
b) ammortamento delle immobilizzazioni materiali	194.789	214.146
c) altre svalutazioni delle immobilizzazioni	52.452	
d) svalutazioni dei crediti compresi nell'attivo circolante e delle disponibilità	57.022	7.500
totale 10)	423.315	379.348
12) accantonamenti per rischi	151.285	8.500
14) oneri diversi di gestione	88.126	64.499
TOTALE COSTI DELLA PRODUZIONE	6.428.790	6.155.309
DIFFERENZA TRA VALORE E COSTI DELLA PRODUZIONE (A-B)	333.995	273.837
C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI		
16) altri proventi finanziari:		
d) proventi diversi dai precedenti:		
interessi attivi su c/c bancari	569	1.233
differenze attive su cambi	2.216	823
totale 16)	2.785	2.056
17) interessi ed altri oneri finanziari:		
verso altri		

interessi passivi bancari	(2.679)	(9.882)
commissioni e spese bancarie	(12.693)	(12.957)
interessi passivi su mutui	(57.204)	(94.395)
interessi passivi su finanziamenti di terzi	(13.512)	(32.440)
differenze passive su cambi	(5.629)	(2.392)
totale 17)	(91.717)	(152.066)
TOTALE PROVENTI E ONERI FINANZIARI	(88.932)	(150.010)
E) PROVENTI E ONERI STRAORDINARI		
20) proventi:		
sopravvenienze attive	2.146	30.905
plusvalenza da donazione modale		
21) oneri:		
TOTALE PROVENTI E ONERI STRAORDINARI (20-21)	2.146	30.905
Risultato prima delle imposte (A-B + C + D + E)	247.209	154.732
22) imposte sul reddito dell'esercizio:		
irap	171.532	166.148
ires	15.753	4.646
totale 22)	187.285	170.794
26) UTILE (PERDITA) DELL'ESERCIZIO	59.925	(16.062)