



Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo  
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo



Politecnico  
di Torino

# Università di Pollenzo e Politecnico di Torino insieme con un nuovo corso di laurea triennale internazionale: Food Tech for Ecological Transition

Presentato venerdì 17 ottobre dai due rettori in conferenza stampa a Pollenzo  
Scienze e tecnologie alimentari incontrano l'ecologia e il pensiero strategico per un sistema alimentare più sostenibile

DI CARLO BAUDENGO

**P**ollenzo (Cuneo). Una sinergia “storica” e “strategica”: così è stata definita dai rettori delle due istituzioni accademiche di eccellenza con radici in Piemonte, ma dal respiro fortemente internazionale, la creazione del nuovo corso di laurea interateneo in “Food Tech for Ecological Transition”, che è stato presentato a Pollenzo.

Il corso, interamente in inglese e che avrà inizio nel 2026, si distingue per l'approccio interdisciplinare che unisce tecnologia, scienze e sistemi alimentari, con l'obiettivo di ripensare i sistemi del cibo per la sostenibilità.

Infatti, il piano di studi di questo programma triennale, unisce basi tecniche, approfondimenti socio-

umanistici e apprendimento applicato.

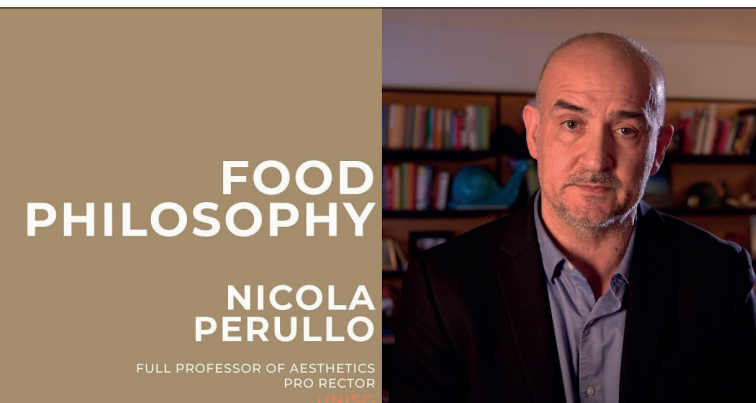
I corsi fondamentali di scienza e tecnologia sviluppano il rigore analitico; i moduli di economia, diritto e studi culturali e umanistici collocano la tecnologia all'interno di contesti ecologici e sociali; laboratori e visite sul campo traducono la teoria in pratica nel corso dei tre anni accademici.

Afferma il rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo Nicola Perullo:

“L'Università di Pollenzo è a una svolta storica in quanto è la prima volta che realizziamo un corso triennale internazionale interateneo con una istituzione così prestigiosa come il Politecnico di Torino. I temi

di questo nuovo e unico al mondo corso di laurea, che unisce le competenze scientifiche e tecnologiche del Politecnico con quelle strategiche, ecologiche e culturali di Pollenzo, sono di fondamentale importanza, per lo sviluppo alimentare sostenibile allineato a un'innovazione tecnologica e sociale. Sono sicuro che questa nuova proposta possa incontrare l'interesse di moltissimi studenti in tutto il mondo, che potranno beneficiare di una formazione a campus diffuso sia a Torino che a Pollenzo, e delle competenze altamente trasversali e originali che questo programma propone”.

Sostiene il rettore del Politecnico Stefano Corgnati: “Con questa collaborazione attiviamo un percorso



Nicola Perullo, Rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo



Stefano Corgnati (a dx), Rettore del Politecnico di Torino, insieme al Ministro Adolfo Urso (a sx)

SEGUE A PAG 40



Università degli Studi di Scienze Gastronomiche  
University of Gastronomic Sciences

Università di Scienze Gastronomiche, sede di Pollenzo Cuneo

strategico, mettendo insieme le nostre competenze tecnologiche con quelle legate alla sostenibilità della catena del cibo dell'Università di Scienze Gastronomiche.

Abbiamo infatti creato un percorso didattico innovativo sui temi della qualità del cibo, della sicurezza della catena alimentare e della sostenibilità nelle tecniche agrarie, attraverso un'ampia sinergia tra le competenze complementari che i nostri atenei rappresentano. Una offerta formativa moderna che si proietta nel contesto internazionale: studenti e studentesse del corso saranno in grado di porsi come punti di riferimento nel mondo sia industriale che cooperativo, con sensibilità specifica sulla sostenibilità ambientale e l'uso razionale di acqua e energia nei processi che riguardano il cibo. È infatti sempre più importante creare professionalità che abbiano una capacità di interpretazione interdisciplinare dei diversi campi di applicazione".

### LE SPECIFICITÀ DEL CORSO

Il programma si articola su tre anni, con un massimo di 110 studenti ammessi per anno accademico, e si svolgerà in modo diffuso nei due poli universitari a Pollenzo e Torino.

Primo anno: costruzione di un solido bagaglio tecnico e scientifico con

corsi di - Matematica e principi di statistica, Informatica, Economia dello sviluppo sostenibile, Ecologia, Meccanica dei sistemi alimentari, Chimica degli alimenti e moduli su tecnologia e società. È previsto l'insegnamento di English Proficiency for Academic Research and Corporate Communication.

Secondo anno: focus sulle tecnologie alimentari con laboratori su processi, analisi sensoriale, economia circolare e systemic design. Si introducono Fisica applicata ed elettronica, Psicologia dei comportamenti alimentari, Smart Packaging e corsi opzionali in ambiti avanzati come robotica, intelligenza artificiale e strumenti geospaziali.

Terzo anno: corsi su Diritto alimentare, Tecnologia del gusto, Gestione delle risorse idriche ed energetiche, impronta carbonica e idrica dei prodotti alimentari, concludendo con un tirocinio, una tesi e nuove esperienze sul campo.

### UN APPROCCIO LEARNING BY DOING

Ogni modulo prevede attività pratiche in laboratorio e sul campo. Lo studente non si limita ad acquisire conoscenze teoriche, ma impara a trasformarle in soluzioni concrete per la produzione, la trasformazione e la distribuzione del cibo. I field studies sono parte inte-

grante del percorso e permettono di confrontarsi direttamente con realtà industriali, agricole e comunitarie.

### COMPETENZE E OPPORTUNITÀ

Il laureato diventa uno Specialista in Ricerca e Sviluppo con focus sulla transizione ecologica:

- sa come trasformare le materie prime in prodotti finiti riducendo consumi di energia e acqua;
- è in grado di riconvertire linee produttive e valorizzare sottoprodotti come nuove risorse;
- conosce tecniche di packaging intelligente e logistica sostenibile;
- utilizza strumenti avanzati di analisi dei dati, AI, automazione e sensoristica;
- integra innovazione tecnologica, normative e governance alimentare.

Grazie a queste competenze, potrà inserirsi in imprese di trasformazione, aziende di logistica, società di consulenza, enti pubblici e ONG, oppure avviare start-up allineate con la transizione ecologica. ■



LE TAVOLE ACCADEMICHE; non sono una semplice mensa Universitaria.

All'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, gli studenti e le studentesse vivono la pausa pranzo come un momento di piacere, convivialità e formazione.

Ogni giorno si utilizzano materie prime di qualità provenienti dall'orto didattico, da aziende virtuose e dai fornitori ufficiali delle "TAVOLE ACCADEMICHE" per offrire agli studenti piatti diversi e gustosi