



Anno 2013

Università degli Studi di SCIENZE GASTRONOMICHE >> Sua-Rd di Ateneo

Parte III: Terza missione



QUADRO I.0

I.0 Descrizione generale delle attività di terza missione

La ricerca svolta all'interno dell'Università degli studi di Scienze Gastronomiche è caratterizzata dalla molteplicità di tematiche che afferiscono e caratterizzano per svariati aspetti le scienze gastronomiche.

L'obiettivo generale è principalmente rivolto allo sviluppo della sostenibilità gastronomica in tutte le sue forme e sfaccettature che la caratterizzano. Si va pertanto dai sistemi di produzione a quelli di consumo e smaltimento. L'ampiezza dei contesti scientifici a cui la sostenibilità delle scienze gastronomiche abbraccia diverse discipline scientifiche e per questo motivo rende l'approccio multidisciplinare e sistemico.

La scelta di un obiettivo di carattere generale non è facile rispetto all'ampiezza dei contesti cui fanno riferimento le scienze gastronomiche, ma senz'altro la sostenibilità rappresenta oggi più che mai un obiettivo a cui tendere da ogni dove per lo sviluppo equilibrato e corretto del comparto alimentare.

Al di là dell'obiettivo di carattere generale della sostenibilità alimentare, le attività di ricerca svolte dall'Ateneo guardano nello specifico al grado di valorizzazione culturale materiale e immateriale del cibo, alla difesa della biodiversità dei prodotti in natura, al mantenimento dell'integrità materiale e valoriale delle produzioni alimentari, alla riduzione degli scarti, ai processi nutrizionali e valori nutriceutici, alla percezione da parte di categorie di consumatori diversamente stratificate, al disequilibrio sociale nei contesti di produzione e consumo e ad altri fattori che caratterizzano i trend di produzione e consumo alimentare in atto.

Il contesto della ricerca svolta dall'Università fa riferimento ai corsi di insegnamento e quindi ai docenti impegnati a sviluppare attraverso la ricerca ulteriori conoscenze nel proprio ambito scientifico. Le attività progettuali negli ultimi anni sono state sviluppate prevalentemente con un approccio di tipo olistico e per mezzo di questo sono stati considerati i vari aspetti scientifici impattanti nel contesto gastronomico di riferimento.

Al fine di inquadrare strutturalmente la ricerca accademica dell'Ateneo sono state definite 5 aree tematiche caratterizzanti i processi evolutivi delle scienze gastronomiche:

- economia e food policy
- internazionalità e stili di consumo
- memoria e paesaggio
- produzione e nuove tecnologie.

Ognuna di queste comprende specifici ambiti di ricerca, tra cui metodologie scientifiche di indagine ed analisi.

A livello organizzativo è stato messo in atto un percorso di sviluppo progettuale suddiviso per fasi in cui sono state coinvolte sia le risorse scientifiche direttamente chiamate a svolgere le attività di ricerca, sia uno staff di supporto alla ricerca per analizzare preventivamente la fattibilità delle attività progettuali sotto l'aspetto organizzativo e finanziario.

In particolare, in una prima fase si è messo in atto un'attività di scouting finalizzata a individuare bandi di ricerca aventi all'oggetto tematiche afferenti alle scienze gastronomiche. Contestualmente si sono intraprese delle forme di potenziali collaborazioni con partner sia del mondo scientifico e accademico, sia di quello industriale, artigianale ed agricolo.

Ciò ha favorito la crescita di opportunità di partecipazione a progetti su bandi finanziati da soggetti pubblici e privati.

L'attività di selezione delle opportunità di progetti di ricerca da mettere in atto è stata caratterizzata da un'attenta valutazione sia delle tematiche, sia degli impegni richiesti in termini di risorse. Questo grado di analiticità preventivo ha consentito di concentrare al meglio i propri sforzi, anche e soprattutto in considerazione dei limiti dimensionali strutturali dell'Ateneo.

Un altro aspetto organizzativo rilevante nella gestione dei progetti di ricerca è stata l'implementazione di un sistema di monitoraggio operativo e finanziario che ha consentito di ottemperare al meglio alla calendarizzazione delle attività previste e agli impegni finanziari impegnati a budget. Tale sistema è risultato particolarmente utile nella fase rendicontativa finale in cui è stato possibile ottenere una maggior rispondenza alla fase preventiva progettuale.

È stato ritenuto di fondamentale importanza sviluppare rapporti di partnership per la realizzazione di progetti di ricerca collaborativa. A tale scopo è stata intrapresa una specifica azione dedicata all'attività di individuazione di nuovi progetti in collaborazione con il mondo delle aziende che sostengono l'Università. In particolare è stato somministrato loro un questionario volto a rilevare gli interessi e i fabbisogni che essi hanno rispetto ad idee innovative la cui realizzazione presuppone l'attuazione di progetti di ricerca specifica. Attraverso i riscontri è stato possibile attivare proposte progettuali e rispondere a bandi per la concessione di finanziamenti.

Contestualmente, in relazione alle diverse situazioni di complementarietà scientifica, sono state intraprese collaborazioni con altre Università e Centri di Ricerca italiani e stranieri.

UNISG, grazie al sostegno dei propri partner istituzionali e altri soggetti sponsor ha potuto intraprendere con alcune aziende specifici progetti nel campo dell'innovazione.

Tali progetti, infatti, hanno dato spazio alla sperimentazione di diverse teorie scientifiche elaborate dall'Università nell'ambito dei diversi ambiti tematici. Sono stati dunque svolti progetti nella progettazione e realizzazione di punti di somministrazione ecosostenibili sia per le materie prime impiegate (prodotti naturali e a Km zero), sia negli impianti, attrezzature e allestimenti utilizzati (materiali riciclati, biodegradabili, ...). Da ciò è scaturito un progetto unico denominato Pollenzo Innovazione dove sono confluiti tutti i progetti di innovazione intrapresi dall'Ateneo a favore di aziende sostenitrici. Proprio in questa fase sono stati realizzati dei processi di trasferimento tecnologico che

hanno consentito di sfruttare a pieno le tante relazioni che UNISG ha con i diversi comparti produttivi, fornendo soluzioni ad hoc derivanti da altri impieghi/utilizzi.