

Vieni a festeggiare con noi!

31 maggio - 3 giugno
POLLENZO (CN)



Il ventesimo compleanno dell'Università di Scienze Gastronomiche, della Banca del Vino, dell'Albergo e dell'Agenzia di Pollenzo insieme a studenti, docenti, alunni, esperti e appassionati.

VENERDÌ 31 MAGGIO

Tutto il giorno:

11:00 - 23:00 Si Mangia e si Beve

11:00 - 20:00 Mercato dei produttori

9:00 - 12:00 Convegno: Diffondere diversità, costruire comunità

10:00 - 13:00 Masterclass di Panificazione €

11:00 - 12:00 Visita Campus per aspiranti studenti

11:00 - 12:00 Fa schiuma ma non è sapone: birra W €

12:00 - 13:00 Esploratori dell'umami: viaggio tra muffe e fermenti W €

12:00 - 12:30 Cosa ci fa un Barolo in una bottiglia rigata?

Una storia a buon fine rendere T

12:30 - 13:00 Eco di Sapore: come i segnali acustici modellano la nostra esperienza alimentare T

14:30 - 17:00 Convegno: La gastronomia tra passato e futuro

14:30 - 18:30 Proiezione corti Hungry Minds Film Festival e Food on Film

15:00 - 18:00 Masterclass di Panificazione W €

16:00 - 17:00 Visita Campus per aspiranti studenti

16:00 - 17:00 Rigenerare gusto e olfatto: il training neurosensoriale W €

16:00 - 19:00 Attività per mini gastronomi

17:30 - 19:00 Il viaggio alla Benjamin Button del gusto W €

17:30 - 18:00 Cucina Mediterranea:

un mosaico di tradizione, dieta e identità T

18:00 - 18:30 Dieta Planetaria e Mediterranea: tra nutrizione sostenibile e responsabilità ambientale T

18:00 - 19:30 Presentazione del progetto Food on Film e dibattito sull'importanza dell'educazione alimentare nelle scuole

19:30 - 21:00 Laboratorio Banca del Vino, Pietracupa: la longevità del Fiano e del Greco €

21:00 - 24:00 Premiazione Hungry Minds Film Festival e proiezione "The Old Oak" di Ken Loach

SABATO 1 GIUGNO

Tutto il giorno:

11:00 - 23:00 Si Mangia e si Beve

11:00 - 20:00 Mercato dei produttori

10:00 - 13:00 Masterclass di Fermentazione €

10:30 - 12:30 Attività per mini gastronomi

11:00 - 13:00 Visita Campus per aspiranti studenti e Presentazione offerta didattica

11:00 - 12:00 Oltre la degustazione: viaggio sensoriale nel caffè speciality W €

11:00 - 12:30 Verde creativo: unisci botanica e arte nel tuo erbario W €

12:00 - 12:30 Giovani, Agricoltura e Equità: coltiviamo il futuro del cibo T

12:00 - 13:00 La ricetta del successo: Forno Brisa e il suo modello innovativo W €

12:30 - 13:00 Gusto, Cibo e Salute: un legume rivoluzionario T

14:30 - 16:00 Il Sidro sta nel mezzo: degustazione di una pregiata varietà di sidro britannico W €

15:00 - 16:30 Alumni Meeting

15:00 - 18:00 Masterclass di Fermentazione €

15:30 - 16:00 La Convivialità dei Sapori: cibo, benessere e socialità T

15:30 - 16:30 Pane circolare: creatività e sostenibilità in cucina W €

16:00 - 16:30 Alla scoperta culinaria della Bolivia T

16:00 - 17:00 Visita Campus per aspiranti studenti

16:00 - 17:30 Laboratorio Banca del Vino, Arianna Occhipinti €

16:00 - 19:00 Attività per mini gastronomi

16:30 - 17:00 Come e quando siamo diventati plasticofagi T

16:30 - 17:30 Energie condivise: l'alleanza di produzione e acquisto nelle comunità rinnovabili W

17:00 - 18:00 Sfide del gusto: avventure e scoperte sensoriali W €

17:00 - 17:30 Dialoghi Transatlantici in Gastronomia:

influenze reciproche tra USA e Italia T

17:30 - 19:00 Lella Costa interpreta il pranzo di Babette

18:00 - 19:00 Il Valdarno nel piatto:

cultura di un territorio e patrimonio gastronomico W €

18:30 - 19:30 Wagyu: un viaggio sensoriale nel cuore del Giappone W €

19:00 - 20:30 Laboratorio Banca del Vino, Cordero di Montezemolo:

alle radici del Barolo €

20:00 - 24:00 Musica Live: Giacomo Turra & band; SPFG;

Feel Good Productions (DJ Pony e Natty Cancedda)

DOMENICA 2 GIUGNO

Tutto il giorno:

11:00 - 21:00 Si Mangia e si Beve

11:00 - 21:00 Mercato dei produttori

10:00 - 13:00 Masterclass Farm to fork: cucinare il futuro! €

10:30 - 12:30 Attività per mini gastronomi

11:00 - 12:00 Visita Campus per aspiranti studenti

11:00 - 12:00 Microbiota in tavola: esplorazioni gustative di prebiotici e probiotici W €

11:00 - 12:00 Dal territorio al cibo, dal cibo al territorio W €

11:30 - 13:00 Dialogo tra Stefano Boeri e Carlo Petrini

11:30 - 12:00 Sapore di diplomazia: come il cibo diventa ambasciatore nel mondo T

12:00 - 14:00 Alumni Networking

12:00 - 12:30 Chado e Wagashi: il dolce tocco nella cerimonia del tè giapponese T

12:00 - 13:00 Oltre il formaggio: upcycling e sostenibilità nella produzione della robiola W €

12:30 - 13:00 Sviluppo sostenibile e Intelligenza Artificiale: conflitto o collaborazione? T

14:30 - 15:30 Il sapore degli alberi: dal pesto di aghi di pino alla torta di ghiande W €

15:00 - 18:00 Masterclass Farm to fork: cucinare il futuro! €

15:00 - 16:00 Abbinamenti perfetti: formaggi a crosta naturale e condimenti W €

15:00 - 15:30 Aromi Quotidiani: come gli odori del cibo modellano le nostre vite T

15:30 - 16:00 Carne coltivata: opportunità o minaccia? T

16:00 - 17:00 Politica alimentare, fame e insicurezza alimentare globale T

16:00 - 17:00 Visita Campus per aspiranti studenti

16:00 - 17:00 Cacao Disidente: aromi e terroir della Colombia W €

16:00 - 17:30 Laboratorio Banca del Vino, Allegrini: i signori della Valpolicella €

16:00 - 18:30 Musica Occitana - Trio Brio

16:00 - 19:00 Attività per mini gastronomi

16:30 - 17:30 Come nasce una tisana? Crea il tuo infuso! W €

17:30 - 18:30 Dal latte crudo al tuo frigorifero: scoprire il formaggio naturale W €

18:00 - 19:00 Rivoluzione sour: l'arte del cocktail con Acetyco W €

19:00 - 21:00 Se la Langa è Così: Rappresentazione

LUNEDÌ 3 GIUGNO

10:00 - 14:00 Se la Langa è Così: Degustazione €

Workshop: W
UNISG Talks: T
A pagamento: €



SCOPRI IL PROGRAMMA!

Un evento di



Con il sostegno di



Con il contributo e patrocinio di



Con il contributo di

