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

Field Study - Industria Dolciaria

Data / Dates:	A.A / A.Y:	Tutor:
02/11/2026 - 05/11/2026	2026/2027	Beschorner Sanderson, Talpo Elisa, Cusmano Raimondo

FASE 1

Mercoledì, 28 Ottobre 2026

Aula Miroglio

09:00 - 11:15

Sessione di formazione per il field study

Dott.ssa Maddalena Borsato

FASE 2

Lunedì, 2 Novembre 2026

09:00 - 13:00

Aula Miroglio

Consumo di Dolci: Approcci, Obiettivi e Strumenti per la Ricerca sui Consumatori

La lezione approfondisce gli approcci socio-culturali al consumo alimentare e la costruzione sociale del gusto. Verranno presentati metodi e strumenti per analizzare le preferenze e i comportamenti dei consumatori, con un focus sulle evoluzioni del settore dolciario e sui principali trend sociali e di mercato legati a gelato, cioccolato, snack, yogurt e nuove esigenze alimentari. La sessione prevede inoltre la possibilità di un'esercitazione pratica e di una discussione collettiva.

Relatore: Dott. Paolo Salafia, co-fondatore Foretrack

https://it.linkedin.com/company/foretrack-it

13:00 - 14:00

Pranzo presso le Tavole Accademiche (pranzo prenotato dall'Ufficio Tutor)

14:15 - 17:15

Aula Miroglio

Case Study: OTTIMO! – Il Gelato tra Ricerca, Creatività e Recupero

Tema: Gelato gastronomico, sperimentazione e sostenibilità: Giulio Rocci racconta la filosofia di Ottimo! e il suo impegno nel movimento Tempo di Recupero, tra valorizzazione delle materie prime, creatività negli abbinamenti e riduzione degli sprechi.

Relatore: Giulio Rocci, co-fondatore Ottimo! e attivista nel movimenti Tempo di Recupero

https://www.instagram.com/ottimogelati/

Martedì, 3 Novembre 2026

10:00 - 13:00

Aula Miroglio

Case study: LIM CHOCOLATE

Tema: Presentazione aziendale: Cioccolato artigianale per passione

Relatore: Federico Dutto, titolare Lim Chocolate

https://www.limchocolate.com/

13:00 - 14:00

Pranzo presso le Tavole Accademiche (pranzo prenotato dall'Ufficio Tutor)

14:15 - 17:30

Aula Miroglio

Tema: Marchio nel Food - Cos'è un brand e come gestirlo:

Differenza tra strategia di business e strategia di brand, introducendo i concetti di Brand DNA, Insight e Forze di cambiamento, insieme al Salty Tool, uno strumento strategico. Attraverso casi, trend e comunicazione, si analizzerà il branding nel settore alimentare.

Dalla strategia all'esperienza di brand.

Si approfondirà come la strategia guidi l'espressione creativa e l'importanza dei dettagli nella costruzione del brand, attraverso esempi concreti.

Relatrice: Dott.ssa Chiara Pomati, strategy director di The Branding Letters

https://www.brandingletters.com/en/

Mercoledì, 4 November 2026

10:15 - 13:15

Aula Miroglio

Case Study: ELAH DUFOUR NOVI – Chocolate Bars & Candies: Trends, Innovation and Consumer Behaviour

Tema: Un approfondimento sul mercato del cioccolato e delle caramelle, tra materie prime, processi produttivi, strategie di marketing e comunicazione. L'intervento esplorerà l'evoluzione dei trend e delle abitudini di consumo, con particolare attenzione alle nuove esigenze dei consumatori e alla riduzione degli zuccheri.

Relatore: Dott. Marco Martelli, communication director, e Dott. Pierluigi Gallo, marketing director, Novi Elah Dufour

https://www.elah-dufour.it/

13:30 - 14:30

Pranzo presso le Tavole Accademiche (pranzo prenotato dall'Ufficio Tutor)

14:45 - 17:30

Presentazione del progetto MID (Made in Dignity)

L'incontro prevede la presentazione del progetto MID con un approfondimento sul tema della sostenibilità e un focus sulla filiera dello zucchero e del cioccolato.

Relatore: Dott. Simone Rocchi, area Made in Dignity, Altromercato Impresa sociale Soc. Coop.

https://www.altromercato.it/

Giovedì, 5 Novembre 2026

Visite aziendali

NOTE:

- Troverete il GRUPPO al quale siete stati assegnati sul Portale Studenti al percorso:

Viaggi didattici -> Triennio -> Coorte 2025-2026 -> Gruppi -> Field Studies-> Industria Dolciaria

- Chiediamo gentilmente di non indossare orecchini, collane, anelli, braccialetti e altri oggetti simili per tutta la giornata.

- Non sono ammessi cambi di gruppo.

- Siate puntuali! Non si aspetteranno ritardatari.

GRUPPO 1 (tutors: Elisa Talpo, Raimondo Cusmano)

7:45

Partenza da Bra Movicentro

08:30

Visita aziendale presso Ferrero

https://www.ferrero.com/it/it/

11:30

Rientro all'Università per pranzo
12:00 - 13:00
Pranzo presso le Tavole Accademiche (pranzo prenotato dall'Ufficio Tutor)
13:15
Partenza per Venchi
14:00
Visita aziendale presso Venchi
https://it.venchi.com/
17:00
Rientro per Bra Movicentro
18:15 ETA

GRUPPO 2 (tutor: Sanderson Beschorner)
07:10
Partenza da Bra Movicentro
08:00
Visita aziendale presso Venchi
https://it.venchi.com/
11:00
Rientro all'Università per pranzo
12:00 - 13:00
Pranzo presso le Tavole Accademiche (pranzo prenotato dall'Ufficio Tutor)
13:15
Partenza per Ferrero
14:00
Visita aziendale presso Ferrero
https://www.ferrero.com/it/it/
17:00
Rientro per Bra Movicentro
17:40 ETA

FASE 3

Lunedì 09 Novembre 2026
Aula Miroglio
09:00 - 11:15
Sessione di restituzione e valutazione delle conoscenze
Prof.ssa. Maria Piochi, Dott.ssa Maddalena Borsato