



Field Study - Pasta e Riso

Data / Dates:

12/10/2026 - 15/10/2026

A.A / A.Y:

2026/2027

Tutor:

Beschorner Sanderson, Talpo
Elisa

Fase 1**Mercoledì 07 Ottobre 2026**

Aula Miroglio

09:00 - 11:15

Formazione per il field study

Prof.ssa Maria Piochi

Lunedì 12 Ottobre 2026

Aula Miroglio

10:00

Lezione sulla storia, geografia, varietà e difetti del riso, usi del riso in cucina, storia ed evoluzione del risotto

Relatrice: Cristina Brizzolare, [Riso Buono](#)

13:00 – 14:00

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

14:15 - 16:45

Lezione sul mercato innovativo del riso e incontro con l'azienda GliAironi

Relatore: Michele Perinotti, [GliAironi](#)

Martedì 13 Ottobre 2026

Aula Miroglio

09:30

Introduzione al mondo della pasta

Un viaggio alla scoperta della pasta, della sua storia, del settore e delle sue caratteristiche.

Relatore: Riccardo Felicetti, Ex Presidente di Unione Italiana Food e titolare del [Pastificio Felicetti](#).

10:30

La pasta tra mercato, materia prima e normativa

Lezione sul mercato nazionale e internazionale della pasta, sulla provenienza e qualità della materia prima e sulla legislazione nazionale e internazionale che regola il settore.

Relatore: Avv. Luigi Cristiano Laurenza, Segretario dell'Associazione delle Industrie Dolciarie e della Pasta Italiane ([UNIONE ITALIANA FOOD](#)).

11:30

Talk: le sfide del settore della pasta

Un confronto aperto sulle trasformazioni, le opportunità e le sfide che il settore della pasta si trova ad affrontare oggi.

Ospiti: Prof. Michele Fino, Riccardo Felicetti e Avv. Luigi Cristiano Laurenza.

13:00 – 14:00

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

14:15 - 16:30

Case study: [Benedetto Cavalieri](#)

Il percorso di Benedetto Cavalieri nel mercato premium della pasta, tra qualità, tradizione, posizionamento e le sfide di un settore altamente competitivo.

Relatore: Andrea Cavalieri, titolare del Pastificio Benedetto Cavalieri.

Mercoledì 14 Ottobre 2026

*****Chiediamo Gentilmente A Tutti Gli Studenti Di Indossare Scarpe Chiuse E Di Non Indossare Orecchini, Collane, Anelli, Braccialetti E Altri Oggetti Simili Per Tutta La Giornata*****

GRUPPO PASTIFICIO MICHELIS

07:50

Incontro e partenza da Bra Movicentro verso Mondovì

09:00

Arrivo al [Pastificio Michelis](#) e visita allo stabilimento produttivo

11:30

Rientro in pullman a Bra, con possibilità di scendere a Bra Movicentro o a Pollenzo (UNISG)

13:00 - 14:00

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

GRUPPO PASTIFICIO DUTTO

07:40

Incontro e partenza da Bra Movicentro verso Centallo

08:30

Arrivo al [Pastificio Dutto](#) e visita allo stabilimento produttivo

11:30

Rientro in pullman a Bra, con possibilità di scendere a Bra Movicentro o a Pollenzo (UNISG)

13:00 - 14:00

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

Lezione nel pomeriggio

Aula Miroglio

14:15

Marketing e comunicazione: il caso [Garofalo](#)

Un approfondimento sul posizionamento e sul valore della marca Garofalo, sulle strategie di marketing e comunicazione e sul legame tra brand, prodotto e territorio. Un focus sulla Pasta di Gragnano IGP e sulle sfide dell'innovazione.

Relatore: Emidio Mansi, Direttore Commerciale Italia e Global Marketing Director, Pastificio Lucio Garofalo S.p.A.

Giovedì 15 Ottobre 2026

8:00

Incontro e partenza da Bra Movicentro

Visita aziendale presso [Tenuta Margherita](#) (Riso Margherita) e approfondimento sulla filiera del riso, dalla coltivazione alla lavorazione, con particolare attenzione alla lavorazione a pietra e alla valorizzazione del prodotto italiano.

13:00

Pranzo gruppo 1 - [Osteria del Vecchio Asilo](#)

13:15

Pranzo gruppo 2 - [Osteria La Fulariò](#)

ETD - 15:30 (Departure)

ETA - 17:00 (Arrival) a Bra Movicentro - Fine Field Study

Fase 3**Mercoledì 21 Ottobre 2026**

Aula Miroglio

09:00 - 11:15

Restituzione e valutazione delle conoscenze

Prof.ssa Maria Piochi