

## **CSM GROUP DIVENTA PARTNER STRATEGICO DELL'UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE DI POLLENZO**

**IL GRUPPO – CHE COMPRENDE SIA CSM INGREDIENTS CHE HIFOOD – HA ADERITO ALL'ASSOCIAZIONE AMICI DELL'UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE PER LO SVILUPPO DI PROGETTI DI ECONOMIA CIRCOLARE E DI COMUNICAZIONE ALL'ESTERO.**

Milano, 19 giugno 2024 – **CSM Group** – player globale nella ricerca, innovazione e produzione di ingredienti alimentari e parte dell'[Ingredient-Tech Platform](#) – ha aderito, in qualità di Partner Strategico, all'**Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche**, la prima università al mondo a essere focalizzata sulla transdisciplinarietà del food, fondata nel 2004 e promossa da Slow Food con la collaborazione delle regioni Piemonte ed Emilia Romagna.

Con questa adesione, CSM Group e tutta l'Ingredient-Tech Platform entrano a fare parte del "Club dei Partner Strategici dell'Università di Scienze Gastronomiche", costituito da alcune tra le più importanti aziende e istituzioni che operano a vario titolo nel mondo della produzione, della vendita e del consumo di alimenti e che condividono l'impegno e la visione strategica di UNISG. CSM Group si unisce così a una cerchia di aziende virtuose che scelgono l'ateneo come partner fondamentale per sostenere lo sviluppo di nuovi scenari di crescita sostenibile nonché di modelli alimentari e culturali innovativi.

*"Siamo particolarmente soddisfatti di aver avviato questa partnership strategica con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, un riferimento per quanto riguarda non solo la formazione ma anche l'innovazione in ambito alimentare. Crediamo fermamente nel valore della ricerca e della formazione continua, e siamo quindi fiduciosi che – grazie a questa nuova collaborazione – potremo sviluppare ulteriori progetti in grado di impattare positivamente sull'evoluzione del settore alimentare."* - ha commentato **Aldo Uva, CEO dell'Ingredient-Tech Platform**.

**Rinaldo Rava, vicepresidente dell'UNISG** ha affermato: *"Siamo estremamente contenti e orgogliosi di poter accogliere CSM Group nella compagine dei Partner Strategici dell'Università. Poter sviluppare ricerca e innovazione con una realtà che si occupa a livello globale di materie prime, con particolare attenzione allo sviluppo di ingredienti a base vegetale e privi di allergeni, apre al nostro ateneo prospettive nuove di ricerca, di formazione e di coinvolgimento dei nostri studenti. Da sempre UNISG sostiene l'importanza di lavorare a stretto contatto con il mondo produttivo nell'ottica di sviluppare soluzioni a basso impatto per il sistema alimentare tutto. La collaborazione con CSM Group va certamente in questa direzione"*.



Nello specifico, le prime progettualità per le quali uniranno le forze i professori e gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche e i professionisti dell'Ingredient-Tech Platform saranno relative da un lato **all'upcycling e all'economia circolare nell'industria del gelato e della frutta** e dall'altro **al marketing e alla comunicazione all'estero di ingredienti di origine naturale sviluppati in Italia**.

**Michele Antonio Fino, professore associato di Fondamenti del Diritto Europeo** e delegato del Rettore per le attività di terza missione, a questo proposito ha aggiunto: *"L'avvio della partnership strategica tra UNISG e CSM Group è di particolare valore per la didattica e la terza missione del nostro ateneo, dal momento che offrirà agli studenti occasioni di approfondimento su alcuni degli ambiti più fertili dell'Innovazione in campo alimentare, costituendo altresì una grande opportunità per le azioni di disseminazione, long life learning e ricerca su commissione dell'Ateneo pollentino"*.

*"Siamo certi che lavorare con giovani talenti da tutto il mondo ci consentirà di far evolvere ulteriormente il nostro approccio di open innovation. Grazie a questa partnership, infatti, potremo non solo contribuire a formare le figure professionali del futuro, ma anche ampliare le nostre competenze e sviluppare soluzioni sempre più sostenibili"* - ha concluso **Christian Sobolta, Managing Director CSM Group**.

#### **CSM Group**

CSM Group, di cui fanno parte sia CSM Ingredients che HIFOOD, è un'azienda Ingredient-Tech che sviluppa soluzioni per l'industria alimentare con l'obiettivo di favorire l'evoluzione dell'ecosistema alimentare. Con 8 stabilimenti di produzione, 4 centri di innovazione, 1 hub globale di open innovation e un team di oltre 1.400 professionisti, l'azienda si rivolge a realtà artigianali e industriali, nonché del settore ristorazione e retail in più di 120 Paesi. Combinando in modo armonico competenze tecniche decennali con un approccio innovativo alla ricerca e sviluppo, CSM Group si impegna a individuare le tendenze emergenti per sviluppare ingredienti all'avanguardia e soluzioni su misura per i settori: panificazione, pasticceria, gelateria, latticini e alternative vegetali, senza glutine e savory. Grazie all'acquisizione nel 2022 di HIFOOD, CSM Group oggi possiede una profonda conoscenza anche nello sviluppo e nell'applicazioni di origine ad alto valore aggiunto di origine naturale, quali fibre, proteine, nuclei senza glutine, soluzioni clean label e plant-based. Insieme a Italcanditi, Comprital, Rubicone, Parker Products e Creative Food Ingredients, CSM Group fa parte di una Ingredient-Tech Platform che mira a favorire la creazione di alimenti capaci di migliorare il benessere della società e la salute del pianeta.

Per maggiori informazioni: [www.csmingredients.com](http://www.csmingredients.com)

#### **UNISG**

L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, nata e promossa nel 2004 dall'associazione internazionale Slow Food, propone una formazione completa e unica nell'ambito dei food studies. Nel suo ventesimo anno dalla fondazione, sono 3800 gli studenti da 100 paesi che hanno scelto Pollenzo per i loro percorsi formativi, riconoscendo nel nostro ateneo una istituzione dinamica, flessibile e di impronta fortemente internazionale. L'approccio di Pollenzo insiste sulla didattica esperienziale, dotando gli studenti di una visione globale dei sistemi di produzione del cibo sia passati che presenti, permettendo di apprezzare la ricchezza delle diversità culturali. L'ateneo forma i food specialist, ossia gastronomi con competenze interdisciplinari nell'ambito delle scienze, cultura, politica, economia ed ecologia del cibo.



## Contatti

### CSM Group / Ingredient-Tech Platform

Silvia Assirelli, Head of Corporate Communication, [silvia.assirelli@csmingredients.com](mailto:silvia.assirelli@csmingredients.com)

### Ad Hoc Communication Advisors

Sara Mastrorocco – Mob: 3351415590 – e-mail: [sara.mastrorocco@ahca.it](mailto:sara.mastrorocco@ahca.it)

Ivan Barbieri – Mob: 3351415581 – e-mail: [ivan.barbieri@ahca.it](mailto:ivan.barbieri@ahca.it)

Maria Lucia Boi – Mob: 3426523390 – e-mail: [marialucia.boi@ahca.it](mailto:marialucia.boi@ahca.it)

### UNISG

Alessandra Abbona – Mob. 329 9079183 – e-mail: [comunicazione@unisg.it](mailto:comunicazione@unisg.it)

