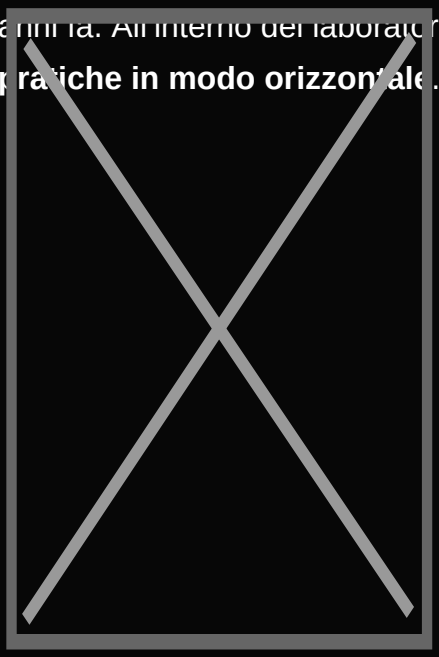
Una collaborazione fruttuosa tra Pollenzo FoodLab ed Esmach

esmach-pollenzo-food-lab-6a03e984

Il laboratorio Pollenzo FoodLab nasce all’interno dell’Università di Scienze Gastronomiche, l’ateneo fondato grazie all’intuizione di Carlo Petrini mosso dal desiderio di riunire tutti gli ambiti del sapere connessi al cibo: scientifico-tecnico, umanistico, ecologico ed economico.

In questo contesto di alta formazione si è inserita la collaborazione di valore con Esmach, iniziata 6 anni fa. All’interno del laboratorio, gli studenti riescono a **unire conoscenze teoriche a competenze pratiche in modo orizzontale**.



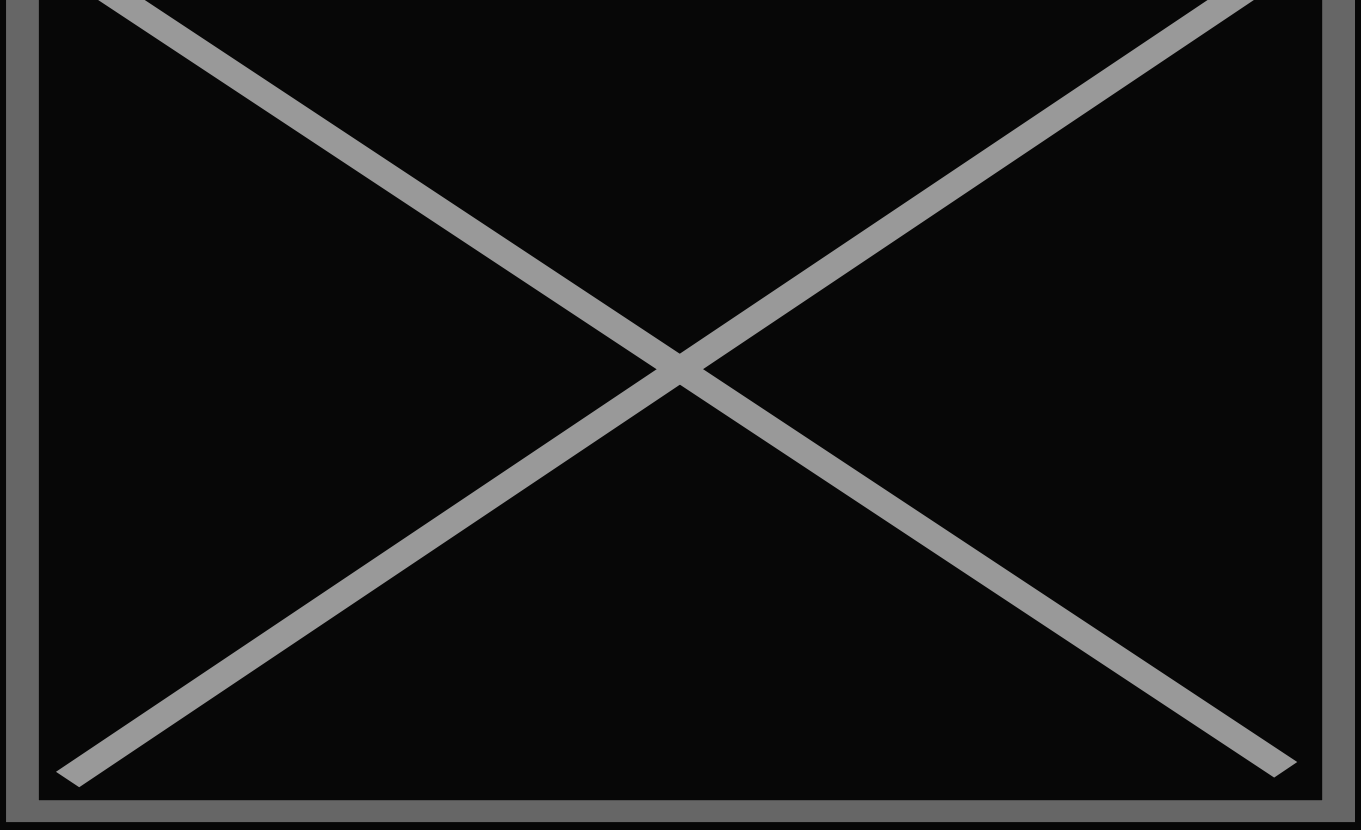
Racconta **Carol Povigna**: *«Per noi questa collaborazione è stata fondamentale, perché ci ha consentito di mettere a disposizione una strumentazione didattica che consentisse di fare esperienza, di vedere, di variare e personalizzare il processo e il prodotto in modo molto versatile, preciso e scientifico. Con il tempo il valore di questa collaborazione è poi passato su*

un altro piano: ci siamo accorti che stavamo andando nella stessa direzione etica, ovvero quella di costruire e ragionare per una dimensione di libertà».

I vantaggi legati ai macchinari Esmach rientrano nella stessa matrice: **garantire la libertà di definizione del processo produttivo, essere precisi, poter gestire la propria giornata di produzione in modo più flessibile** e comprendere quanto tutto questo abbia un impatto importante sulla salute e sulla vita di ognuno.

«Le nostre aspettative sono state finora soddisfatte, anche dal punto di vista della comunanza di obiettivi formativi di studenti e di professionisti. Per esempio, il fatto che Esmach abbia una profonda comprensione di come le necessità ambientali, sociali e di salute si fondano con la necessità di una costruzione di sostenibilità e di senso per un mestiere o per una professione» continua Povigna.

Oggi il mondo della panificazione continua a creare delle piccole perle: attività gestite da giovanissimi che decidono di dedicarsi alla panificazione per portare **messaggi di impatto significativo**, declinando proposte molto diverse con una forte attenzione alla ricerca delle materie prime che possano raccontare diverse culture attraverso semplici ingredienti.



A proposito della collaborazione con UNISG ha concluso **Andrea Gastaldon**, Key Account Manager di Esmach: *«Questa partnership è nata nel 2014. È stata fin da subito un'esperienza molto bella e un'occasione per noi di Esmach di avvicinarci per la prima volta all'ambito della formazione. Nello stesso anno abbiamo avuto anche l'opportunità di partecipare con loro al Salone del Gusto, ideando un laboratorio sulle attività di panificazione semplificata: prodotti di altissima qualità andavano a incontrare persone che si stavano da poco avvicinando a questo mondo. Dopo questa esperienza, ci siamo guardati dentro e così è nata l'idea di creare la Esmach Academy».*

Questa relazione di valore è stata quindi **fonte di nuovi stimoli** per l'azienda e ha permesso di spostare progressivamente l'attenzione dal macchinario in sé, affinché questo potesse essere sempre più al servizio di un prodotto "buono, sano, pulito e giusto" come direbbe Carlo Petrini.