



FILENI SIGLA LA PARTNERSHIP CON L'UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE DI POLLENZO

*Fileni aderisce al Club dei Partner Strategici dell'Università di Pollenzo:
una nuova sfida nel segno della ricerca.*

Cingoli, 14 novembre 2013 – Il **Gruppo Fileni** – primo produttore italiano di carni bianche biologiche e terzo nel settore avicolo nazionale – ha siglato un accordo di collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, a sostegno delle attività di ricerca dell'Ateneo e dei progetti di creazione di scenari sostenibili di produzione e consumo del cibo, sia a livello nazionale sia internazionale.

Voluta da **Carlo Petrini**, oggi Presidente dell'Ateneo e storico fondatore di Slow Food - associazione internazionale no profit che opera per promuovere il cibo rispettoso dei territori e delle tradizioni locali - l'**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo** (in provincia di Cuneo) è una delle realtà italiane più significative della 'food culture', e impegnata nella formazione e diffusione del sapere gastronomico.

Obiettivo dell'Università è creare una nuova figura professionale, il gastronomo, capace di operare con competenza nell'intera filiera agroalimentare.

*"In Italia, la ricerca riceve finanziamenti insufficienti dallo Stato e le molte aziende hanno difficoltà a sostenere progetti, anche se meritevoli. Un quadro certamente non lusinghiero per il nostro paese che, seppur con difficoltà, sta assistendo a una graduale inversione di rotta" - afferma **Giovanni Fileni, Presidente di Fileni.** - "L'Università di Pollenzo è la prima al mondo nel suo genere, con un impegno costante in attività di ricerca ed educazione per diffondere una corretta percezione del settore agroalimentare. Valori, questi, allineati con la filosofia di ricerca, qualità e miglioramento continuo che distinguono da sempre il nostro lavoro. Per questo siamo onorati di far parte del Club di Partner Strategici di Pollenzo, e sostenere così la ricerca e le attività didattiche dell'Università".*

Fileni entra quindi nel Club dei Partner Strategici dell'Università, affiancando altri grandi nomi del panorama alimentare e gastronomico italiano, e collaborerà in modo attivo alle attività di ricerca e formazione dell'Università.

Per **Silvio Barbero, Vice Presidente CdA Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**: *"Pollenzo vuole essere un luogo di analisi e ricerca interdisciplinare che può offrire al mondo della produzione, distribuzione e consumo del cibo un orizzonte più sostenibile e attento alla difesa della biodiversità. Difesa della tradizione e innovazione possono e devono convivere per realizzare un nuovo concetto di qualità. Siamo certi che la collaborazione con Fileni si potrà sviluppare utilmente in questo campo".*



L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, nata e promossa nel 2004 dall'associazione internazionale Slow Food con la collaborazione delle regioni Piemonte ed Emilia Romagna, è un'università privata legalmente riconosciuta dallo stato italiano. L'attività didattica si svolge in Piemonte, a Pollenzo nel comune di Bra (Cn): l'offerta didattica è costituita da un corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche, un corso di Laurea magistrale in Promozione e Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico e un Master annuale post laurea in Food Culture and Communications con tre indirizzi (Human Ecology and Sustainability; Food, Place, and Identità; Media, Representations, and High-Quality Food).

Ad oggi gli studenti che hanno frequentato e frequentano l'Università di Scienze Gastronomiche sono oltre 1000, provenienti da 60 nazioni.

www.unisg.it

Il Gruppo Fileni

Presente sul mercato dal 1970, il Gruppo Fileni è il terzo produttore italiano nel comparto avicunicolo e primo, in Italia ed Europa, per le carni avicole biologiche. Con i marchi Fileni, Club dei Galli, Magic e Almaverde Bio, attraverso una presenza capillare presso i canali GDO, GDA, Normal Trade, Ho.re.ca e tramite una serie di collaborazioni con importanti player industriali, Fileni conta oggi su un fatturato di circa 310 milioni di euro (2012).

Con sede a Cingoli (provincia di Macerata), il Gruppo ha espresso negli anni numerosi primati: dalla realizzazione del primo stabilimento dedicato ai piatti pronti (1989) all'avvio della produzione biologica (2001) alla messa a punto del sistema di cottura 'no fry' (2008).

Il rispetto dell'ambiente e il benessere degli animali sono al centro dell'impegno di Fileni, che continua a investire in innovazione tecnologica sul fronte della sostenibilità.

Per maggiori informazioni: www.fileni.it

Ufficio Stampa

Allea Comunicazione e Relazioni Istituzionali

Tommasina Cazzato: 345 7357751 – tommasina.cazzato@allea.net

Elena Marchi: 334 6668481 – elena.marchi@allea.net



Partner Strategico dell'Università di Scienze Gastronomiche



Fileni sostiene la candidatura di Urbino a capitale europea della cultura 2019.

www.urbino2019.eu