**PRIMA EDIZIONE DEL PREMIO DI LAUREA DR SCHÄR**

**Il ruolo dell'alimentazione nel benessere mentale ed emotivo**

Anno Accademico 2026/2027

**Sezioni del bando**


1. Presentazione del premio e finalità
2. Tematica e ambiti di approfondimento
3. Destinatari
4. Modalità di partecipazione
5. Commissione giudicatrice
6. Criteri di valutazione
7. Premio
8. Scadenze
9. Trattamento dei dati personali
10. Diritti di proprietà dei dati


---

**1. Presentazione del premio e finalità**

Dr Schär istituisce il Premio di Laurea "**Il ruolo dell'alimentazione nel benessere mentale ed emotivo**", con l'obiettivo di promuovere la ricerca e la riflessione sul ruolo che l'alimentazione può assumere nel benessere della persona. L'iniziativa nasce dalla volontà di esplorare il rapporto tra cibo e benessere mentale ed emotivo nella popolazione sana attraverso prospettive disciplinari diverse e complementari. Il premio intende pertanto offrire uno spazio di approfondimento e confronto capace di mettere in relazione conoscenze provenienti dalle scienze della nutrizione e degli alimenti, dalla psicologia e dalle neuroscienze, dalle scienze sensoriali e del comportamento, nonché dagli ambiti sociali, culturali, comunicativi ed economici. Attraverso il premio, Dr Schär intende valorizzare elaborati capaci di offrire nuove chiavi di lettura sul ruolo dell'alimentazione nel favorire esperienze positive e contribuire al benessere percepito, incoraggiando approcci originali, scientificamente fondati e coerenti con le specificità dei diversi percorsi di studio.

**2. Tematica e ambiti di approfondimento**

Il premio è dedicato a tesi compilative che approfondiscono la relazione tra alimentazione, caratteristiche dell'alimento, esperienza di consumo e benessere mentale ed emotivo nella popolazione sana. La tematica intende considerare il cibo nella sua complessità, andando oltre il solo valore nutrizionale per esplorare come composizione, ingredienti, nutrienti e composti bioattivi, caratteristiche sensoriali e proprietà fisiche dell'alimento, insieme alle modalità, alle occasioni e al contesto di consumo, possano contribuire a determinare l'esperienza alimentare e influenzare sensazioni di piacere, gratificazione, soddisfazione e benessere percepito.

La tematica potrà essere sviluppata secondo la prospettiva e gli strumenti propri della disciplina di appartenenza del candidato. Non è richiesta una trattazione multidisciplinare da parte del singolo elaborato: il carattere interdisciplinare del Premio deriva dall'apporto di contributi provenienti da ambiti differenti che, nel loro insieme, possano ampliare la comprensione della relazione tra alimentazione e benessere mentale ed emotivo.

Sensitivity: Internal

Il Premio è rivolto allo studio di tali relazioni nella popolazione sana e non ha come oggetto principale la prevenzione, il trattamento o la gestione di patologie neurologiche o psichiatriche.

Gli elaborati potranno riguardare, a titolo esemplificativo e non esaustivo, uno o più dei seguenti ambiti.

- Meccanismi biologici, biochimici e neuroendocrini e asse intestino-cervello
  Potranno essere approfonditi i meccanismi molecolari, biochimici, metabolici, neurofisiologici e neuroendocrini attraverso cui alimenti, nutrienti, ingredienti o composti bioattivi possono influenzare processi associati al benessere mentale ed emotivo nella popolazione sana.
  A titolo esemplificativo, potranno essere analizzati il ruolo dei neurotrasmettitori e dei loro precursori, dei sistemi dopaminergico e serotoninergico, dei segnali ormonali e gastrointestinali coinvolti nella comunicazione intestino-cervello, dei meccanismi di reward e gratificazione, del metabolismo energetico cerebrale, del microbiota intestinale e dei suoi metaboliti, nonché le interazioni tra stato nutrizionale, segnali fisiologici e risposta cognitiva ed emotiva, con particolare attenzione alla qualità e ai limiti delle evidenze disponibili.
- Ingredienti, nutrienti e composti bioattivi
  Potranno essere approfonditi il ruolo di specifici nutrienti, ingredienti e composti bioattivi e i possibili meccanismi fisiologici e neurobiologici attraverso cui essi possono influenzare energia, vitalità, gratificazione e benessere percepito nella popolazione sana. A titolo esemplificativo, potranno essere considerati aminoacidi e precursori di neurotrasmettitori, carboidrati, acidi grassi, micronutrienti, polifenoli, fibre, prebiotici, probiotici e altri componenti di interesse nutrizionale.
- Gusto, aroma, texture e multisensorialità
  Potranno essere approfonditi gli effetti delle caratteristiche sensoriali e strutturali degli alimenti, quali gusto, aroma, colore, temperatura, croccantezza, cremosità, morbidezza, consistenza e suono associato al consumo, sul gradimento, sulla gratificazione, sulla soddisfazione e sulla risposta emotiva. Saranno pertinenti anche elaborati sulle interazioni multisensoriali e sul contributo combinato dei diversi sensi all'esperienza alimentare.
- Piacere alimentare, reward e risposta emotiva
  Potranno essere analizzati i processi psicologici, cognitivi e neurofisiologici associati al piacere alimentare, alla gratificazione e agli stati emotivi positivi, inclusi liking e wanting, anticipazione del consumo, aspettative, familiarità, memoria, comfort food e percezione soggettiva dell'esperienza dopo il consumo.
- Proprietà fisiche dell'alimento e modalità di consumo
  Potranno essere considerate tesi dedicate al modo in cui struttura, formato, porzionatura, velocità di consumo, modalità di preparazione e interazione con il prodotto influenzano la percezione sensoriale, il coinvolgimento, la sazietà edonica e la soddisfazione complessiva associata all'esperienza alimentare.
- Momenti, occasioni e contesti di consumo
  Potranno essere sviluppati lavori sul ruolo del momento della giornata, dei rituali alimentari, delle pause, della colazione, degli snack, delle occasioni celebrative e del consumo domestico o fuori casa. Potrà inoltre essere analizzato come l'ambiente fisico, la disponibilità di tempo e la situazione di consumo modulino l'esperienza emotiva legata al cibo. Potranno essere approfonditi il valore della condivisione dei pasti, della convivialità, dell'appartenenza, delle tradizioni, dei ricordi e dei significati culturali e simbolici attribuiti agli alimenti. Rientrano in

Sensitivity: Internal

questo ambito anche elaborati sul contributo dell'inclusività alimentare alla partecipazione sociale e alla possibilità di vivere pienamente occasioni di consumo condivise.

- Aspettative, percezione e comunicazione
  Potranno essere analizzati il ruolo delle aspettative, delle informazioni sul prodotto, del packaging, del linguaggio, dei claim, della comunicazione e dell'immagine di marca nel modulare la percezione sensoriale, il gradimento e il benessere atteso o percepito. Gli elaborati dovranno adottare un approccio critico, distinguendo tra esperienza soggettiva ed evidenze oggettive.
- Progettazione di alimenti ed esperienze positive di consumo
  Rientrano tra gli ambiti di interesse le tesi dedicate alla progettazione, formulazione, riformulazione o valutazione di alimenti capaci di coniugare qualità nutrizionale, gratificazione sensoriale ed esperienza positiva di consumo. Potranno essere approfonditi approcci di food design, personalizzazione, sensory optimization, innovazione alimentare e sviluppo di prodotti destinati a specifici momenti o contesti di consumo.

**3. Destinatari**

Il premio è rivolto a **laureate e laureati che abbiano già discusso una tesi compilativa** presso Università italiane, in corsi di laurea triennale, magistrale o magistrale a ciclo unico, nell'ambito dell'Anno Accademico 2026/2027, entro il periodo indicato nella sezione 4 dal presente bando. Saranno ammessi i titoli redatti in lingua italiana o inglese.
Il premio è aperto a tesi provenienti da diversi ambiti disciplinari, tra cui, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- Scienze e Tecnologie Alimentari;
- Scienze della Nutrizione Umana;
- Dietistica;
- Psicologia;
- Scienze Cognitive;
- Neuroscienze;
- Biologia;
- Biotecnologie;
- Farmacia;
- Chimica e Tecnologia Farmaceutiche;
- Medicina e Chirurgia;
- Scienze Sensoriali e Consumer Science;
- Design del prodotto e Food Design;
- Sociologia;
- Antropologia;
- Scienze dell'Educazione;
- Scienze della Comunicazione;
- Economia e Marketing;
- Management dell'Innovazione;
- Scienze agrarie e agroalimentari;
- altri corsi di studio coerenti con le finalità del premio;

Saranno considerate ammissibili le tesi che, pur provenendo da ambiti disciplinari differenti, risultino coerenti con la tematica del premio e contribuiscano, dalla prospettiva propria della disciplina di

Sensitivity: Internal

appartenenza, alla comprensione del rapporto tra alimentazione, caratteristiche dell'alimento, esperienza di consumo e benessere mentale ed emotivo nella popolazione sana.

**4. Modalità di partecipazione**

Per partecipare al premio, i candidati dovranno inviare la propria candidatura **entro e non oltre il giorno 30/11/2027**, secondo le seguenti modalità.

La candidatura dovrà includere:

1. modulo di partecipazione compilato e firmato (allegato 1);
2. abstract della tesi, della lunghezza massima di una facciata utilizzando il layout proposto (allegato 2);
3. copia della tesi in formato PDF;
4. curriculum vitae aggiornato;
5. certificato o autocertificazione attestante il conseguimento del titolo di laurea, con indicazione del voto finale;
6. copia di un documento di identità in corso di validità;

La documentazione dovrà essere inviata all'indirizzo e-mail rdcentre@drschaer.com, indicando nell'oggetto: Candidatura Premio di Laurea Dr Schär "**Il ruolo dell'alimentazione nel benessere mentale ed emotivo**" - Nome Cognome.
Non saranno prese in considerazione candidature incomplete, trasmesse oltre la scadenza prevista o non conformi ai requisiti indicati nel presente bando.

**5. Commissione giudicatrice**

Le candidature saranno valutate da una Commissione giudicatrice nominata dall'azienda Dr Schär, composta da esperti con competenze coerenti con la tematica del premio, appartenenti ad ambiti nutrizionali, psicologici, neuroscientifici, biologici, tecnologico-alimentari, sensoriali, sociali o di consumer science. Il giudizio della Commissione sarà insindacabile.

**6. Criteri di valutazione**

Le tesi ammesse saranno valutate sulla base dei seguenti criteri:

- Coerenza con la tematica del premio
  Sarà valutata la pertinenza dell'elaborato rispetto al tema "Il ruolo dell'alimentazione nel benessere mentale ed emotivo", con particolare attenzione alla popolazione sana e secondo la prospettiva della disciplina di appartenenza del candidato.
- Qualità dell'analisi bibliografica
  Sarà considerata la capacità del candidato o della candidata di selezionare, organizzare e discutere in modo critico la letteratura scientifica disponibile. Sarà attribuito particolare valore agli elaborati che sappiano discutere non solo le potenzialità, ma anche i limiti delle evidenze disponibili, evitando conclusioni eccessivamente promozionali o non supportate dai dati scientifici.
- Originalità del taglio interpretativo
  Sarà apprezzata la capacità di affrontare il tema da una prospettiva originale, anche in relazione alla disciplina di appartenenza, mettendo in evidenza aspetti innovativi, emergenti o poco esplorati.

Sensitivity: Internal

- Applicabilità e trasferibilità dei risultati
  Sarà valutata la capacità di tradurre le conoscenze analizzate in applicazioni concrete, ad esempio nella formulazione o nella progettazione degli alimenti, sulla base della solidità delle evidenze disponibili e tenendo conto dei relativi limiti.

**7. Premio**

La Commissione procederà all'assegnazione di due premi: un primo premio pari a € 2.000,00 e un secondo premio pari a € 1.000,00.

I premi saranno attribuiti ai due elaborati ritenuti più meritevoli dalla Commissione giudicatrice, sulla base dei criteri indicati al punto 6 del presente bando.
Il premio sarà conferito in occasione di un incontro organizzato presso la sede di Postal (Bolzano) dell'azienda Dr Schär, secondo modalità che saranno comunicate ai vincitori.
Dr Schär non si fa in alcun modo carico di verificare le conseguenze sul piano fiscale per gli assegnatari dei premi né fornisce loro consulenza al riguardo.

I vincitori riceveranno comunicazione dell'assegnazione del premio tramite e-mail. Entro 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione, dovranno trasmettere all'indirizzo di posta elettronica rdcentre@drschaer.com una dichiarazione scritta di accettazione del premio; **il mancato riscontro entro tale termine comporterà la decadenza dal diritto all'assegnazione**. L'importo del premio sarà erogato mediante bonifico bancario sul conto corrente indicato dal vincitore nel modulo di partecipazione. Dr. Schär non potrà essere ritenuta responsabile per eventuali ritardi o impedimenti nell'erogazione derivanti da dati anagrafici, fiscali o bancari errati, incompleti o non tempestivamente aggiornati e comunicati all'indirizzo e-mail sopra indicato.

**8. Scadenze**

Le candidature dovranno essere inviate entro il giorno **30/11/2027**.

La valutazione delle candidature sarà effettuata entro il giorno **31/03/2028**.

**9. Trattamento dei dati personali**

Dr. Schär, soggetto che istituisce il presente premio di laurea, assume il ruolo di Titolare del trattamento dei dati dei soggetti partecipanti e fornisce, con la presente, le informazioni richieste dall'art. 13 del Reg.to Eu 2016/679 ("GDPR"). I dati forniti dai partecipanti all'iniziativa verranno utilizzati per (a) ricevere le candidature presentate dai partecipanti e condurre le valutazioni necessarie ai fini dell'assegnazione del premio (b) gestire l'archivio interno che Dr. Schär creerà con gli elaborati inviati dai vari candidati. La base giuridica su cui si fondano i trattamenti descritti è il consenso espresso dal partecipante. Per la gestione dell'iniziativa, i dati dei partecipanti potranno essere condivisi con soggetti che supportano Dr. Schär nella sua organizzazione e/o gestione come consulenti o liberi professionisti, fornitori di servizi informatici, enti pubblici e pubbliche autorità, istituti bancari e finanziari, società del gruppo. Sebbene l'iniziativa si svolga ini Italia, considerato che Dr. Schär utilizza software e strumenti fornite da società estere e fa parte di un gruppo multinazionale, non si può escludere un trasferimento di dati personali al di fuori dello SEE che avverrebbe in virtù di una decisione di adeguatezza o, in assenza, in base alla sottoscrizione di clausole contrattuali standard sottoscritte basandosi sul modello approvato dalla Commissione Europea. Si esclude, invece, l'utilizzo di processi decisionali automatizzati.

Sensitivity: Internal

I dati personali acquisiti verranno conservati secondo questa tempistica: i dati riferiti alle candidature verranno mantenuti per 2 anni, i dati rilevanti per la normativa contabile e fiscale verranno conservati per almeno 10 anni ed i dati connessi agli elaborati acquisiti, verranno mantenuti per il tempo connesso alla presenza del diritto di Dr. Schär a mantenerli in archivio.

Ai partecipanti vengono riconosciuti i diritti che la normativa prevede per l'interessato che comprendono l'accesso ai dati che lo riguardano, la loro modifica, integrazione o cancellazione, la limitazione o l'opposizione al loro trattamento, laddove vi siano motivi legittimi. È possibile, inoltre, proporre reclamo all'Autorità di controllo, laddove si ritenga che Dr. Schär abbia trattato i dati personali illegittimamente. Per ulteriori informazioni nonché per l'esercizio dei diritti descritti è possibile contattare il titolare al seguente recapito: privacy@schaer.com.

**10. Diritti di proprietà intellettuale sulle tesi e utilizzo da parte di Dr Schär**

10.1. Le tesi presentate ai fini della partecipazione al Premio costituiscono opere dell'ingegno ai sensi della normativa italiana sul diritto d'autore. Gli autori delle tesi conservano integralmente i propri diritti morali, in particolare il diritto alla paternità dell'opera e al rispetto della sua integrità.
10.2. Con la presentazione della domanda di partecipazione, ciascun candidato **cede a titolo gratuito** a Dr Schär S.p.A., che accetta, **tutti i diritti di utilizzazione economica** relativi alla tesi presentata e ai relativi materiali (comprese eventuali appendici, allegati, tabelle, grafici, immagini, supporti digitali), così come disciplinati dalla normativa italiana sul diritto d'autore, ivi inclusi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, i diritti di pubblicazione, riproduzione in qualsiasi forma e su qualsiasi supporto, distribuzione, comunicazione al pubblico, messa a disposizione del pubblico, elaborazione, trasformazione, adattamento, traduzione in altre lingue, estrazione e utilizzazione di parti o estratti, nonché il diritto di realizzare opere derivate.
10.3. La cessione di cui al punto 10.2 è concessa **per l'intera durata legale dei diritti di utilizzazione economica** sulle opere dell'ingegno, così come prevista dalla normativa vigente al momento della presentazione della domanda, e **senza limiti territoriali** (mondo intero). Restano esclusi dalla cessione eventuali diritti futuri che dovessero essere attribuiti da leggi successive e che prevedano un regime di protezione più ampio o di durata superiore rispetto a quello vigente alla data di presentazione della domanda.
10.4. Dr Schär S.p.A. non assume alcun obbligo di pubblicare o utilizzare effettivamente le tesi ricevute. L'eventuale mancato utilizzo non conferirà al candidato alcun diritto a compensi, indennità o altre pretese.

Con il presente Premio di Laurea Dr Schär intende contribuire alla promozione della ricerca e della cultura scientifica sul rapporto tra alimentazione, esperienza di consumo e benessere mentale ed emotivo, valorizzando il contributo delle nuove generazioni di laureate e laureati allo sviluppo di conoscenze interdisciplinari in un ambito di crescente rilevanza alimentare, psicologica e sociale.

Sensitivity: Internal

**Prima Edizione Premio Dr Schär Italia**

# Allegato 1. MODULO DI PARTECIPAZIONE

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____ il _____, e residente a _____ in via _____ _____ CF _____

**Chiede:**

di essere ammesso al concorso per l'assegnazione di uno dei due premi previsti nel presente Bando.

**Dichiara:**

- di non aver ricevuto alcun premio in denaro per il lavoro che sottopone al presente Bando.
- di essere cittadino/a _____
- di aver conseguito la laurea triennale/ magistrale o magistrale a ciclo unico presso _____, in data _____, con il voto di _____/_____, con una tesi di laurea dal titolo: _____ nel seguente indirizzo di studi: _____ .
- di aver allegato alla presente domanda i seguenti documenti in formato PDF, e recanti la seguente numerazione per facilitare l'identificazione:
    1. modulo di partecipazione compilato e firmato (allegato 1);
    2. abstract della tesi, della lunghezza massima di una facciata (allegato2);
    3. copia della tesi;
    4. curriculum vitae aggiornato;
    5. certificato o autocertificazione attestante il conseguimento del titolo di laurea, con indicazione del voto finale;
    6. copia di un documento di identità in corso di validità;
- di accettare sin d'ora il verdetto insindacabile della Commissione di Valutazione.
- di voler ricevere le comunicazioni presso il seguente recapito:
  e-mail: _____
- in caso di assegnazione, di voler ricevere il premio al seguente IBAN _____
  intestato a _____
  presso la Banca _____.
- di acconsentire al trattamento dei miei dati personali per le finalità descritte nel Bando

Inoltre il/la sottoscritto/a ..... , nato/a a ..... il ..... ,

Sensitivity: Internal

- dichiara che la tesi presentata per la partecipazione al “Premio di Laurea Dr Schär – Il ruolo dell’alimentazione nel benessere mentale ed emotivo” è opera dell’ingegno originale, redatta in autonomia e/o nell’ambito del proprio percorso di studi, e che non viola diritti di terzi (inclusi diritti d’autore, diritti di immagine, segreti aziendali, diritti su marchi o altri diritti di proprietà intellettuale);
- dichiara di essere titolare dei diritti di utilizzazione economica sulla tesi e di avere la piena disponibilità degli stessi ai fini della cessione a Dr Schär S.p.A. ai sensi del bando;
- qualora sulla tesi insistano diritti di coautori, dell’Ateneo o di altri enti/terzi (es. enti finanziatori, aziende partner), dichiara di aver ottenuto da tutti i soggetti interessati il consenso scritto alla partecipazione al Premio e alla cessione dei diritti di utilizzazione economica in favore di Dr Schär S.p.A., impegnandosi a esibire tale consenso su richiesta;
- dichiara di aver letto e accettato integralmente il bando del Premio, con particolare riferimento alla sezione relativa ai diritti di proprietà intellettuale sulle tesi e al trattamento dei dati personali;
- cede a titolo gratuito ed esclusivo a Dr Schär S.p.A. tutti i diritti di utilizzazione economica sulla tesi, nei termini e con le modalità previste dal bando, autorizzando sin d’ora Dr Schär S.p.A. a utilizzare la tesi e i relativi contenuti, in tutto o in parte, anche per finalità commerciali e promozionali, senza limiti territoriali e per tutta la durata legale dei diritti di utilizzazione economica, con facoltà di concedere a terzi licenze o ulteriori diritti di utilizzazione;
- manleva e tiene indenne Dr Schär S.p.A. da qualsiasi pretesa, azione o richiesta di terzi derivante dall’utilizzo della tesi in conformità a quanto previsto dal bando e dalla presente dichiarazione

in fede

Luogo:_____

Data:_____ Firma:_____

Sensitivity: Internal

# Allegato2. Layout Abstract

Nome del candidato:

Titolo della tesi:

Abstract (lunghezza massima 1 facciata):

Sensitivity: Internal