

0. L'UNIVERSITÀ E IL CIBO: INTRODUZIONE A UN TAVOLO DI LAVORO

Egidio Dansero, Franco Fassio, Eleonora Sirsi, Nadia Tecco

Questo volume prende spunto da un incontro su “*Buone pratiche di alimentazione sostenibile nelle Università*”, svoltosi a Torino il 21 settembre 2018 durante l’edizione di Terra Madre Salone del Gusto, nota manifestazione internazionale, con cadenza biennale, sul cibo e lo sviluppo sostenibile del *food system*. L’incontro ha altresì rappresentato la seconda tappa di un percorso che ha preso avvio a Pisa con il seminario su “*Alimenti e alimentazione sostenibile nelle Università*” tenutosi il 29 maggio 2018, e che ha portato alla costituzione di un gruppo di lavoro “cibo” in seno alla RUS, Rete delle Università per lo Sviluppo sostenibile. A partire da questi due principali momenti, il gruppo RUS-Cibo è stato formalmente avviato nel dicembre 2018 e vede attualmente la partecipazione di oltre 40 atenei italiani. Il quadro che emerge da questo primo volume sul tema “Università e Cibo” non è dunque esaustivo del complesso di attività legate alle buone pratiche di alimentazione sostenibile nelle Università, tema su cui peraltro il gruppo RUS-Cibo ha svolto nel 2019 una prima mappatura su 30 atenei italiani. Nondimeno la pubblicazione offre uno spaccato interessante sui temi connessi e propone un’ampia gamma di riflessioni tra analisi, pratiche, progetti e politiche di ateneo che consente di raccogliere utili elementi per mettere a fuoco la questione del cibo all’interno delle università.

Infatti, oltre che essere impegnate nella ricerca, nella formazione e nella sensibilizzazione sui temi dello sviluppo sostenibile, le Università possono essere dei laboratori di buone pratiche per la promozione di un’alimentazione sana, etica e sostenibile. Intervenendo ad esempio sui capitoli d’appalto per bar e mense universitarie, sui distributori automatici o ancora attraverso attività di produzione di alimenti all’interno di aziende agricole sperimentali universitarie ecc., le università possono diventare vettori di cultura, consapevolezza ed innovazione rispetto alle diverse componenti caratterizzanti il tema cibo. È davvero variegata la gamma di azioni che le Università possono intraprendere facendo interagire didattica, ricerca, terza missione e svolgendo così, un ruolo che genera molteplici ricadute e valenze in rapporto a differenti stakeholder.

In primo luogo vi è la possibilità di incidere direttamente sul benessere dei componenti della comunità universitaria entrando nella quotidianità di oltre 1.600.000 iscritti a corsi universitari in Italia, a cui si aggiungono oltre 100.000 tra personale docente, di ricerca e tecnico-amministrativo. All’effetto diretto su questo insieme di attori, si aggiunge un fondamentale riscontro pedagogico, che ricade in maniera diffusa sulla quotidianità delle famiglie offrendo stimoli verso stili di vita meno impattanti sull’ambiente e socialmente più sani e sostenibili. Senza dimenticare il considerevole ammontare dei volumi complessivi e la leva che può essere generata nei confronti del mercato.

L’azione delle Università in rete, che si sta svolgendo in modo sempre più sistematico grazie anche al coordinamento dei vari gruppi di lavoro RUS, alla connessione con l’ASviS (Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile) e al supporto di altre iniziative come la Rete italiana delle

politiche locali del cibo, consente di conoscere progetti e iniziative, confrontare e sistematizzare buone pratiche, promuovere proposte e sbloccare inerzie e apatie, ed infine cogliere il senso complessivo di un processo verso un necessario cambio di paradigma che altrimenti rischia di sfuggire considerando le singole attività e iniziative. Data la pervasività e trasversalità del tema che tocca tutti i principali Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile (SDGs), peraltro rafforzati in seno alla RUS dall'interazione con gli altri gruppi tematici (energia, rifiuti, mobilità, educazione, cambiamenti climatici), il cibo nelle università è un ambito di enorme importanza, di azione civile e politica dentro e fuori gli atenei, sia a livello locale e nazionale che internazionale (collegandosi con analoghe iniziative in rete come l'International Sustainable Campus Network, le linee guida-strumenti per il "greening" delle università dell'Unep, i vari ranking come GreenMetric o ancora progetti quali l'Healthy Campus dell'International University Sports Federation).

In questo contesto così complesso e ad alto valore aggiunto, le esperienze estere e nazionali dimostrano come le Università possano diventare un attore fondamentale della filiera alimentare, al di là del loro core business: agendo su sé stesse e scambiandosi buone pratiche a livello locale o confrontandosi con le istanze del mercato e con quelle di un variegato ma sempre più consistente movimento del cibo, possono attivare una progressiva presa di coscienza ed assunzione di responsabilità sul ruolo che possono giocare nell'orientare il *food system* e la propria comunità di riferimento verso una maggiore sostenibilità, considerata in senso multidimensionale e transdisciplinare.

Queste premesse possono dunque consentire di cogliere al meglio il senso del volume e il contributo dei singoli interventi, che possono essere schematicamente raggruppati, con qualche forzatura, in tre gruppi: l'analisi dei contesti di consumo e produzione nelle università; le leve giuridiche a disposizione degli atenei, attraverso il Green Public Procurement (GPP), per intervenire sui contenuti dei luoghi di consumo di cibo interni alle università; interventi realizzati e buone pratiche, la cui ricchezza e valenza può essere meglio colta se visti alla luce della loro dimensione sistemica.

Sul piano dell'analisi degli stili alimentari si muovono soprattutto i primi due contributi (Colleoni e Gilli; Martinengo e Gilli) che approfondiscono il tema degli stili alimentari di studenti rispettivamente negli Atenei milanesi e alla Scuola di Management dell'Università di Torino. È fondamentale infatti conoscere quali sono gli orientamenti, le preferenze, i modelli di consumo e le opportunità alimentari degli studenti universitari, per poter capire come, dove e con chi intervenire per migliorare la qualità dell'alimentazione e la sua sostenibilità, ambientale, economica e sociale.

Un'ulteriore analisi, con proposte di intervento, è quella sulle mense universitarie presente nel terzo contributo (Novelli, Nassivera e Martinez Pretelt) che, focalizzandosi sul caso studio dell'Università di Udine, propone preziose indicazioni all'attenzione degli atenei e delle politiche regionali con gli enti per il diritto allo studio, per valorizzare il ruolo delle mense universitarie, agendo efficacemente su vari fronti, in particolare quello della lotta allo spreco.

Il contributo di Marangon, Bassi, Testolin e Piani propone un tema forse meno noto, ma di grande interesse, quale il ruolo delle aziende agricole sperimentali nelle Università italiane. Su 25 atenei che offrono insegnamenti nel settore agro-alimentare-forestale, vi sono 24 casi di aziende agricole (in alcuni atenei ne è presente più di una), la maggior parte senza autonomia giuridica, quindi nel pieno controllo degli Atenei. Nella prospettiva messa a fuoco da questo

volume e al centro dall'azione del gruppo RUS-cibo il ruolo di queste aziende appare particolarmente prezioso. Un interessante esempio è quello della promozione di orti universitari presso il personale universitario di Udine sui terreni dell'azienda agricola universitaria, analogamente ad altre esperienze in Italia che, attraverso gli orti promuovono l'aggregazione degli studenti o la possibilità di uno stile di vita più sano e a contatto con la natura.

Un secondo gruppo d'interventi si focalizza invece sugli strumenti giuridici a disposizione degli Atenei per promuovere un'alimentazione più equilibrata ed ambientalmente sostenibile negli spazi universitari. Su questo si sofferma il contributo di Eleonora Sirsi che evidenzia il ruolo degli acquisti pubblici ecologici (GPP), ricostruendone la logica e il progressivo affermarsi da strumento volontario a misura sempre più vincolante per l'azione della pubblica amministrazione nell'orientare la spesa pubblica verso prodotti sempre più "verdi", definiti sulla base di criteri stringenti e operativi, estesi progressivamente a tutto il ciclo di vita di un prodotto. Un efficace esempio di azione nell'ambito del GPP è quello presentato da Tecco e Dansero a proposito della redazione di un capitolato eco-innovativo per i distributori automatici di cibo e bevande all'Università di Torino. Anche sulla base di precedenti esperienze di altri atenei (come Milano Bicocca e Politecnico di Torino), il capitolato affronta un ambito di grande rilevanza economica, ma sempre più oggetto di discussione se non vera e propria contestazione rispetto agli aspetti qualitativi-nutrizionali degli snack e bevande commercializzate, all'utilizzo incontrastato della plastica, ai considerevoli impatti ambientali che includono la logistica del rifornimento, i consumi energetici e la produzione di rifiuti.

L'ultimo gruppo di contributi si sofferma sulle valenze e le possibilità di un'azione di sistema che parta dal cibo. In particolare l'esperienza dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo descritta da Fassio è particolarmente significativa perché collegata ad un ateneo giovane e specializzato sul tema di un'alimentazione sostenibile, di qualità ed equa. Iniziative come le Tavole Accademiche (mensa dell'Ateneo), gli Orti produttivi e didattici, Local Bottega Alimentare, sono esempi virtuosi di una continua ricerca applicata rivolta alla sensibilizzazione della comunità che ruota intorno all'università, con il quotidiano obiettivo di condividere responsabilità e visioni sull'evoluzione del sistema alimentare.

Il contributo di Stabellini, Fino e Tamborrini riflette sul senso di un'azione sistematica sul tema cibo all'interno degli atenei, nell'esperienza del Politecnico di Torino che è uno degli atenei che ha da tempo costituito una struttura integrata dedicata alla sostenibilità, denominata Green Team, con un gruppo di lavoro dedicato al cibo, supportato dal Polito Food Design Lab, e proponendo un insieme di azioni che toccano vari ambiti, dalle mense, allo spreco alimentare, all'accesso all'acqua con riduzione della plastica mono-uso.

Infine Fabio Pranovi presenta il ruolo della RUS, di cui è stato coordinatore dalla nascita nel 2015 al 2018, in un'azione che si sta progressivamente affermando con un crescente numero di Atenei che aderendo alla rete, mettono esplicitamente e progettualmente i 17 obiettivi dell'Agenda 2030 al centro della propria attività. Educare alla sostenibilità è una delle principali sfide che la RUS ha raccolto in un percorso che vede gli atenei aderenti partire dal lavorare su sé stessi per diventare sempre più credibili e autorevoli nel raccogliere la sfida del pensare e progettare lo sviluppo sostenibile in modo olistico. Il cibo in questa prospettiva rappresenta un nodo cruciale ed è per questa consapevolezza che la RUS, accogliendo la proposta di alcuni Atenei promotori, ha deciso di costituire un gruppo di lavoro sul cibo con lo

scopo di diffondere una prospettiva di sostenibilità integrata, buone pratiche e percorsi virtuosi che abbiano l'intento di analizzare con un approccio sistemico le modalità con le quali il cibo viene prodotto, distribuito e consumato negli atenei.

L'Università e il cibo: il ruolo della RUS

Fabio Pranovi

Università Ca' Foscari di Venezia, Dipartimento di Scienze Ambientali, Informatica e Statistica, via Torino 155, Venezia, 30173 Italy.

Abstract

Sustainability represents the main challenge for the human society and for the entire Planet, as highlighted also by the Agenda 2030, which put the sustainable development as the target of actions at the global scale for the next 15 years. Analyzing the 17 Goals (SDGs) of the Agenda, it is clear the effort to move towards an integrated sustainability perspective. With these aims, in 2015 it was started the Italian Universities Network for Sustainable Development ("Rete delle Università per lo Sviluppo sostenibile" - RUS). Among the other, the Network focalized the attention on the 'food' issue, as a paradigmatic example of integrated sustainability, and deciding to activate a working group for valuing best practices experienced in different Italian Campus, but also for creating experiential pathways for students and staff, in order to modify the life styles and improve awareness about the importance of a responsible consume.

1. L'esperienza della RUS come catalizzatore di azioni

La sfida della sostenibilità rappresenta, a tutti gli effetti, la maggiore criticità del nostro tempo. Il livello di insostenibilità, infatti, è divenuto ormai palesemente eccessivo e gli effetti si stanno mostrando in tutta la loro negatività. Per affrontare e vincere questa sfida, diviene fondamentale, anzitutto, definire cosa si intenda per sostenibilità. Essa rappresenta, infatti, una delle parole più utilizzate, ma anche più abusate, dell'ultimo decennio. Per molti versi, si può affermare che la sostenibilità sia una questione prettamente antropologica, in quanto legata alla frattura creatasi tra la nostra specie ed il contesto ecologico. I sistemi ecologici rappresentano, infatti, l'esempio stesso di come dovrebbero essere declinati i processi sostenibili. La nostra specie, invece, in relazione alla capacità di evoluzione culturale, ha ritenuto di non essere più soggetta ai vincoli ecologici che regolano il funzionamento dell'intera biosfera, convinta di poter superare limiti e criticità che venivano manifestandosi, per mezzo dello sviluppo

tecnologico. La tecnologia, quindi, vista come capace di proporre soluzioni a qualsiasi problema. Ciò ha prodotto lo sviluppo di una vera e propria tecnocrazia dominante, che ha portato ad approfondire, se possibile ancor di più la frattura ecologica e la derivante insostenibilità (Gough e Scott, 2009).

L'urgenza e l'emergenza dell'attuale situazione, si colgono appieno nell'Agenda per lo Sviluppo Sostenibile 2030 adottata, nel 2015, dall'ONU (Trasformare il nostro mondo: l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile). Nel preambolo si legge: "Quest'agenda è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità. Essa persegue inoltre il rafforzamento della pace universale in una maggiore libertà. Riconosciamo che sradicare la povertà in tutte le sue forme e dimensioni, inclusa la povertà estrema, è la più grande sfida globale ed un requisito indispensabile per lo sviluppo sostenibile. Tutti i paesi e tutte le parti in causa, agendo in associazione collaborativa, implementeranno questo programma. Siamo decisi a liberare la razza umana dalla tirannia della povertà e vogliamo curare e salvaguardare il nostro pianeta. Siamo determinati a fare i passi audaci e trasformativi che sono urgentemente necessari per portare il mondo sulla strada della sostenibilità e della resilienza. Nell'intraprendere questo viaggio collettivo, promettiamo che nessuno verrà trascurato. I 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile e i 169 traguardi che annunceremo oggi dimostrano la dimensione e l'ambizione di questa nuova Agenda universale. Essi si basano sugli Obiettivi di Sviluppo del Millennio e mirano a completare ciò che questi non sono riusciti a realizzare. Essi mirano a realizzare pienamente i diritti umani di tutti e a raggiungere l'uguaglianza di genere e l'emancipazione di tutte le donne e le ragazze. Essi sono interconnessi e indivisibili e bilanciano le tre dimensioni dello sviluppo sostenibile: la dimensione economica, sociale ed ambientale".

Ciò che l'Agenda rende evidente è, da un lato l'estrema complessità dei problemi che si devono affrontare dovuta all'interconnessione delle diverse parti; dall'altra, la necessità di una mobilizzazione di tutte le forze ed istituzioni per poter fare fronte comune alla sfida, in modo integrato. L'implementazione di questo programma, infatti, richiede una sostanziale modifica del paradigma dello sviluppo sostenibile, passando dalle classiche tre sfere (ambientale, sociale ed economica), ad un approccio olistico, così come suggerito dal concetto di sostenibilità integrata. Non si tratta di una semplice modifica semantica, ma di una sostanziale modifica di prospettiva. Spesso, infatti, prevale l'accezione ambientale, quando invece le future chances di successo per modelli di sviluppo più sostenibili dipenderanno dalla loro capacità di fornire reali alternative di comportamento (almeno a parità di standard di vita). È quindi necessario approfondire anche la 'dimensione sociale della sostenibilità'.

Tutto questo richiede un cambiamento profondo degli stili di vita e dei nostri modi di pensare ed agire. In tale contesto, all'Università, storicamente riconosciuta come luogo deputato allo sviluppo della conoscenza ed alla custodia della cultura, è richiesta una profonda trasformazione per divenire portatrice di innovazione 'visionaria'. Per confrontarsi con la complessità, è infatti necessaria l'implementazione di una forte interdisciplinarietà, nonché multidisciplinarietà. L'università deve quindi divenire essa stessa incubatore di cambiamento e laboratorio sperimentale al servizio del territorio.

In tale contesto, promossa dalla Conferenza dei Rettori Italiani (CRUI), nasce nel 2015 la Rete delle Università per lo Sviluppo sostenibile (RUS), con scopi di coordinamento e condivisione

tra gli Atenei italiani, impegnati sui temi della sostenibilità integrata (<https://sites.google.com/unive.it/rus/>). Si tratta di un'esperienza unica nel suo genere, sia per numero di aderenti (63 Atenei, ad oggi), sia per raggio d'azione (può vantare più di 1,5 milioni di studenti, e quasi 120.000 tra docenti e personale tecnico), che si propone come modello anche per altri settori della Pubblica Amministrazione, dell'istruzione e del territorio in generale.

La rete ha posto i 17 obiettivi dell'Agenda 2030 al centro al centro del proprio atto statutario, con lo scopo di svolgere un'importante funzione di catalizzatore, nei tre ambiti di interesse: ricerca, didattica e 'terza missione'. La sua finalità principale è la diffusione della cultura e delle buone pratiche di sostenibilità, sia all'interno che all'esterno degli Atenei (a livello urbano, regionale, nazionale, internazionale), così da moltiplicare gli impatti positivi in termini ambientali, etici, sociali ed economici.

Gli obiettivi istituzionali della Rete sono:

- l'armonizzazione delle attività istituzionali ed il miglioramento della gestione degli aspetti ambientali e sociali;
- la creazione di una community capace di sviluppare best practices e di rappresentare l'Università sia a livello nazionale che internazionale;
- promuovere e sviluppare progettualità nel campo del trasferimento di conoscenze e competenze, della didattica e dell'attività di conduzione e gestione degli Atenei;
- sviluppare la dimensione educativa transdisciplinare nei programmi universitari, al fine di contribuire a far crescere la cultura dello sviluppo sostenibile e di incidere sull'adozione di corretti stili di vita da parte degli studenti;
- formare ed aggiornare sui temi dello sviluppo sostenibile il personale degli Atenei e tutti i docenti di ogni ordine e grado;
- sviluppare iniziative di sensibilizzazione e promozione in ottica di stakeholder engagement;
- incrementare le collaborazioni con le istituzioni pubbliche e il mondo delle aziende su progetti legati alle finalità della Rete, incentivando lo sviluppo di collaborazioni tra l'Università e il sistema Paese.

2. Educare alla sostenibilità

Tra le finalità della Rete c'è quella di “sviluppare la dimensione educativa transdisciplinare dei programmi universitari al fine di contribuire a far crescere la cultura dello sviluppo sostenibile e di incidere sull'adozione di corretti stili di vita da parte degli studenti, usando anche nuovi approcci pedagogici e ideando iniziative coinvolgenti innovative”.

Si riconosce, infatti, la necessità di un grande investimento in termini educativi, al fine di ottenere una reale trasformazione della società verso paradigmi più sostenibili. Come recita, infatti, la dichiarazione dell'UNESCO World Education Forum 2015: “La nostra visione è quella di trasformare la vita attraverso l'educazione, riconoscendo l'importante ruolo dell'istruzione come motore principale dello sviluppo e come agente per il raggiungimento degli altri Obiettivi di Sviluppo Sostenibile”. E proprio il tema dell'educazione è stato posto al centro del primo convegno RUS, tenutosi nel luglio 2017, a Venezia, a significare l'importanza che esso assume per la Rete stessa. Educare, infatti, non significa solo trasferire conoscenze, quanto piuttosto operare in modo organico per la crescita della persona e la formazione dei cittadini di oggi, ma soprattutto di domani; questo risulta particolarmente importante in particolare, quando si affrontano temi complessi e fortemente transdisciplinari, come quello della sostenibilità, avendo l'ambizione di contribuire, in modo significativo, al cambiamento degli stili di vita.

Per educare è necessario essere autorevoli. Ecco quindi che parlare di educazione in ambito di sostenibilità richiede una serie di passaggi, in una sorta di processo di maturazione. Anzitutto, è necessario che l'Ateneo guardi a sé stesso ed operi con lo scopo precipuo di ridurre la propria insostenibilità, in particolare operando su strutture ed infrastrutture (ad esempio, in termini di efficientamento energetico o riduzione degli sprechi). Completata questa prima fase, ecco che può impegnarsi in azioni/progetti di sensibilizzazione dei diversi stakeholder (studenti e staff), su processi legati alla sostenibilità. Infine, si possono attivare progetti che, operando nell'ambito della sostenibilità, stimolino, per contagio si potrebbe dire, la nascita di ulteriori attività sostenibili.

Nelle tre fasi, inoltre, si possono sostanzialmente ritrovare i due approcci attivabili da parte di una qual si voglia istituzione, l'approccio 'top down' e quello 'bottom up'. Il primo, fa riferimento ad iniziative che derivano da decisioni prese dagli organi di governo e che spesso interessano appunto strutture ed infrastrutture (organizzazione interna e patrimonio immobiliare); il secondo, invece, è di tipo partecipato e partecipativo, co-generato, in cui anche la costruzione del progetto è già realizzarsi degli obiettivi di inclusione. In questo caso, infatti, il coinvolgimento diretto degli stakeholder avviene fin dalle prime fasi progettuali, mentre nel primo caso, il personale di qualsiasi tipologia e livello è principalmente chiamato ad adeguarsi alle decisioni prese da altri.

3. Il cibo come opportunità

Cibo e sostenibilità rappresentano un binomio paradigmatico.

Come si è visto in precedenza, l'insostenibilità può essere letta come un problema legato alla volontà, da parte della specie umana, di bypassare i limiti ecologici imposti dalla biosfera. In qualche modo, un tentativo di svincolarsi dal fatto che risorse ed energia, su questo Pianeta, sono limitate da una serie di vincoli termodinamici ed ecologici.

Il cibo rappresenta proprio il modo in cui tutti gli organismi, quindi anche ciascuno di noi, si approvvigionano di energia, prelevandola dal mondo circostante. Certo, le modalità con cui noi lo facciamo possono apparire del tutto lontane dalla ricerca di risorse in un ecosistema naturale, ma, a ben guardare, il processo è del tutto simile. Le risorse (vegetali, frutta, carne, pesce) crescono, secondo precise regole biologiche, utilizzando l'energia presente nell'habitat circostante, e quindi divengono disponibili per le nostre necessità. Ciò che realmente cambia è che, quasi sempre, nella società in cui viviamo, le funzioni di produzione e raccolta (molto spesso anche di trasformazione/preparazione) del cibo di cui ci nutriamo, sono demandate ad altri, noi non ce ne occupiamo più. Quasi sempre, poi, le modalità di produzione/raccolta del cibo, effettuate a livello industriale, rappresentano una delle cause principali di insostenibilità.

Ecco quindi che un'Università che intenda porre la sostenibilità al centro della propria azione, deve necessariamente 'occuparsi' anche di cibo, in tutte le sue molteplici declinazioni (dalla produzione, al consumo, dalla trasformazione agli impatti e così via).

Aldilà degli aspetti di ricerca, che pure sono fondamentali, ma per i quali l'attività è molto spesso legata ai singoli gruppi di ricerca, l'elemento che rende cruciale l'accostamento cibo e università, è la possibilità che gli Atenei hanno di diventare veri e propri laboratori esperienziali, dove testare pratiche da estendere poi al territorio circostante e ad altre istituzioni sia pubbliche che private.

Il cibo, per l'università, abbraccia molti ambiti, per lo più legati alla somministrazione a personale e studenti, coinvolgendo le *vending machines* e le mense, ma anche le attività di catering, a seguito dei vari eventi organizzati nell'ambito universitario.

La questione è quindi come trasformare questi servizi, erogati più o meno direttamente dagli Atenei, in occasioni per testare nuove pratiche e coinvolgere personale e studenti in percorsi

virtuosi, che aumentino l'attenzione e la sensibilizzazione, ma facciano anche sperimentare approcci che possano poi essere applicati in altri contesti (quali mura domestiche, studentati e altro).

Un altro elemento fondamentale è la possibilità offerta dal cibo, di sensibilizzare sulla responsabilità individuale che ciascuno ha nei confronti dei cambiamenti a livello globale. Partendo dal concetto che le nostre scelte in tema di cibo influenzano i processi produttivi e di conseguenza gli impatti sia locali che globali, si può infatti trasferire l'idea che ciascuno deve ripensare ai propri stili di vita ed al 'potere' che ha come consumatore. Tutto ciò deve essere implementato attraverso percorsi, anche esperienziali, che guidino la maturazione personale. Come dimostrato dalle esperienze di educazione non formale, gli aspetti emotivi ed il linguaggio emozionale sono, infatti, di fondamentale importanza nel momento in cui si voglia riuscire a modificare atteggiamenti e comportamenti consolidati (Scott and Gough, 2003; 2004; Foster, 2008).

In considerazione di tutto ciò, la RUS ha deciso, su proposta di alcuni Atenei, di promuovere la costituzione di un gruppo di lavoro sul cibo con lo scopo di diffondere best practices, attivare percorsi virtuosi ed offrire una lettura in una prospettiva di sostenibilità integrata. L'idea è quella, come per altri GdL attivati nell'ambito della Rete, di proporre un'azione livello sistemico delle Università italiane, con l'intento di analizzare le caratteristiche (quali alimenti, provenienti da dove, ottenuti come) e le modalità (spazi e tempistiche, comunitarie o non) con le quali il cibo viene consumato, individuando azioni volte al consumo alimentare responsabile e consapevole, con implicazioni che vanno dall'ambito della salute, alla possibilità di incidere in modo significativo sulle modalità di produzione. Il tutto volto ad essere declinato in un contesto di trasversalità con riferimento agli obiettivi dell'Agenda 2030 (in particolare il 3, 4,12 e 16, ma anche il 6,7,13,14 e 15).

4. Bibliografia

Foster, J. (2008). *The Sustainability Mirage: Illusion and Reality in the Coming War on Climate Change*; Earthscan: London, UK, 2008.

Gough S., Scott W. (2009). *The politic of learning and sustainable development*. In Robert V. Farrell, George Papagiannis (Eds), *Education for Sustainability*. Encyclopedia of Human

Resources Policy, Development and Management in the global Encyclopedia of Life Support Systems (EOLSS), 514 pp.

Scott, W.A.H.; Gough, S.R. (2003). Sustainable Development and Learning: Framing the Issues; Routledge Falmer: London, UK.

Scott, W.A.H., Gough, S.R (Eds) (2004). Key Issues in Sustainable Development and Learning: A Critical Review. Routledge Falmer: London, UK.

Dansero E., Fassio F., Sirsi E., Tecco N., a cura di, (2019), *Le Università e il cibo. Buone pratiche verso un'alimentazione sostenibile negli atenei*, Collana Atlante del cibo, Celid, Torino.

Abstract volume

1. GLI STILI ALIMENTARI DEGLI STUDENTI UNIVERSITARI. I RISULTATI DI UN'INDAGINE NELLE UNIVERSITÀ MILANESI

Matteo Colleoni*, Monica Gilli**

*Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale – Università degli Studi di Milano-Bicocca,

matteo.colleoni@unimib.it

** Dipartimento di Culture, Politica e Società – Università degli Studi di Torino,

monica.gilli@unito.it

• UNIVERSITÀ

• CONSUMI ALIMENTARI • STILI ALIMENTARI

Abstract

The present work aims to identify some eating styles of the students of the University of Milan. The research, conducted through an online questionnaire, involved a sample of 7,607 students representing approximately 7% of those enrolled at the Universities of Milan-Bicocca, Statale, Bocconi, San Raffaele and the Milan Higher Education Civic Schools.

After reporting the main results regarding meal times and locations, food choices and the health status of students, the research, through a cluster analysis, identifies four main groups of students: the health-conscious, the pragmatists, the experientials and the traditionalists, each characterized by specific eating styles.

2. LE ABITUDINI ALIMENTARI DEGLI STUDENTI DELLA SCUOLA DI ECONOMIA E MANAGEMENT DELL'UNIVERSITÀ DI TORINO₁

Maria Cristina Martinengo*, Monica Gilli**

* Dipartimento di Scienze economico-sociali e matematico-statistiche – Università degli Studi di Torino, mariacristina.martinengo@unito.it

** Dipartimento di Culture, Politica e Società – Università degli Studi di Torino,

monica.gilli@unito.it

- PRATICHE ALIMENTARI
- UNIVERISTÀ
- SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Abstract

This work is the result of one of the initiatives carried out in the context of Unito Green Office project (UnitoGo) and presents the results of a pilot research on the eating habits of the students of the School of Economics and Management (SME) of the University of Turin.

The project is part of the theme of environmental sustainability and has included research activities and interventions aimed at learning about the practices of students, teaching and administrative staff in various fields, and directing them towards sustainability. Among the various fields invested by the project there are also eating habits and their improvement in terms of quality and sustainability. For this reason a research activity has been started to explore the food practices of students inside and outside the University in order to improve the food supply inside the University and to develop food education initiatives.

3. LE MENSE UNVERSITARIE E LO SPRECO ALIMENTARE: ALCUNE RIFLESSIONI E POSSIBILI SOLUZIONI AL PROBLEMA

Veronica Novelli*,

Federico Nassivera**,

Marcela A. Martinez Pretelt***

*Dipartimento di Scienze Economiche e Statistiche – Università degli Studi di Udine,

veronica.novelli@uniud.it

** Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali – Università degli Studi di Udine,

federico.nassivera@uniud.it

***Legor Group S.p.A., marcela_m@legor.com

- FOOD WASTE
- UNIVERSITY CANTEEN
- CONSUMER BEHAVIOUR

Abstract

It is well known nowadays that food waste emerges as one of the rare problems that crosses multiple social issues, from food security and environmental degradation to economic efficiency. Wasted food, according to several reports, has to be related with the number of people in the world affected by chronic food deprivation. On the other side, FAO reported that one-third of the edible parts of food produced for human consumption is wasted globally. These high figures give us a general overview of a paradoxical problem that has a tremendous impact worldwide. Numerous studies shed some lights on food waste as a behavioral problem and measured the effectiveness of different initiatives on food waste prevention at school, but, there is limited research about how university canteen customers' habits affect the level of food waste produced. Starting from these premises this study proposed an overview on a theoretical model, with the aim to explain how the salient values, with regard to eating interplay, affect food consumption behavior and customers' perceived food waste generation at a university canteen.

4. LA PRODUZIONE DI CIBO NELLE AZIENDE AGRARIE SPERIMENTALI DELLE UNIVERSITÀ ITALIANE₁

Francesco Marangon*, Ivana Bassi**, Raffaele Testolin**, Lucia Piani **

* Dipartimento di Scienze Economiche e Statistiche – Università degli Studi di Udine

marangon@uniud.it

** Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali – Università degli Studi di Udine

ivana.bassi@uniud.it

raffaele.testolin@uniud.it lucia.piani@uniud.it

- AZIENDE AGRARIE UNIVERSITARIE • ORTI URBANI
- AGRICOLTURA SOSTENIBILE

Abstract

Italian university farms provide a crucial support for teaching, research and innovation transfer in the agro- food, forestry, environmental and even social sectors. In order to point out their current values and weaknesses, and to start reflecting on possible development strategies, a survey was realised. The main weaknesses emerged concern the availability of the required data, in particular economic data, and the economic sustainability of these farms, especially with regard to staff costs. Moreover, the survey made it possible to outline

for the first time a cognitive framework of the Italian university farms, thus creating a useful database for future updates and insights. The chapter offers also a description of a recent experience of “urban farming” in Udine, the so called “University Vegetable Garden” for self-production of organic vegetables.

5. STRUMENTI GIURIDICI PER L’ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE NELL’UNIVERSITÀ

Eleonora Sirsi

Dipartimento di Giurisprudenza – Università di Pisa, eleonora.sirsi@unipi.it

- GREEN PUBLIC PROCUREMENT (GPP) • UNIVERSITIES
- FOOD

Abstract

Recent data on institutional catering in Italy strengthen the role of GPP as an economic policy tool because it is able to reduce the direct environmental impact of public activities and to represent an example of environmental awareness, and also because of the possibility of encouraging the integration of environmental considerations into other policies (transport, energy, etc..) and to exert pressure on the market to offer goods, services and works with low environmental impact, promoting the development of technologies and

production chains, the growth of businesses and green jobs. In the case of the use by universities of GPP for the purchase of food, intended mainly for student canteens, there is also the additional purpose of encouraging the student population to adopt conscious choices and lifestyles consistent with the principle of sustainability. The paper focuses on the progressive refinement of European and national legislation and on the prospects for the development of regulation.

6. LE VENDING MACHINE: UN CAPITOLATO ECO-INNOVATIVO PER L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

Nadia Tecco, Egidio Dansero

Dipartimento di Culture, Politica e Società – Università degli Studi di Torino,

nadia.tecco@unito.it

egidio.dansero@unito.it

• DISTRIBUZIONE AUTOMATICA • ACQUISTI PUBBLICI ECOLOGICI • ECO-INNOVAZIONE

Abstract

UniToGO, the Green Office of the University of Turin, has contributed to the reorganization of the University's automatic food and drink distribution service. To this purpose, an eco-innovative tender has been realized. It has allowed us to improve the service in terms of quality and environmental sustainability. By sharing the RUS's purpose to spread the culture and good best practices about sustainability, both inside and outside the universities in order to increase the positive impacts of the actions implemented by the single universities, the chapter presents the methodological (mobilized skills and process) and content (criteria) features that have characterized this process carried out at our University. The aim is of making available the wealth of experience gained for other universities and public or private organizations that are going to redefine the methods of selection of the automatic distribution service in terms of environmental sustainability.

7. IL CIBO COME UNITÀ BASE DI CONNESSIONE PER LA SOSTENIBILITÀ DELL'UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE DI POLLENZO

Franco Fassio

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Prof. di Ecodesign, Systemic design e circular economy for food

f.fassio@unisg.it

- SCIENZE GASTRONOMICHE • FOOD SYSTEM
- DIDATTICA ESPERIENZIALE

Abstract

Food is the base unit of connection of all the scientific disciplines that contribute to the definition of the Gastronomic Sciences and through it, projects and policies are implemented in Pollenzo for the sustainability of the entire University. Initiatives such as the Academic Tables, the productive and didactic Gardens, the Local Food Shop, are virtuous examples of a continuous applied research aimed at raising the awareness of the community that revolves around the university. The goal of every single action is a daily implementation of services with a lower environmental impact and high social influence, to share responsibilities and visions on the evolution of the food system and of this one within the university.

8. IL CIBO COME SPAZIO DI AZIONE DI UN GREEN TEAM DI ATENEIO

Debora Fino, Barbara Stabellini, Paolo Tamborrini

Green Team Politecnico di Torino,

Corso Duca degli Abruzzi 24, 10129 Torino debora.fino@polito.it barbara.stabellini@polito.it
paolo.tamborrini@polito.it

- SOSTENIBILITÀ
- EDUCAZIONE

- PROGETTI-AZIONI

Abstract

Attention to food is an expression of the social and environmental responsibility entrusted to the University as a public institution, and therefore the interest in not only nutrition but also well-being is very high on the part of the universities. In fact, they can become laboratories of good practices by promoting sustainable actions through projects and concrete actions, showing them as conscious actors in local food policies.

Awareness of the raw ingredients, valorisation of food waste, awareness of the correct and sustainable use of resources, active involvement in the social dynamics of the Campus. These are some of the directions that the Green Team of the Politecnico di Torino follows daily

9. L'UNIVERSITÀ E IL CIBO: IL RUOLO DELLA RUS

Fabio Pranovi

Dipartimento di Scienze Ambientali, Informatica e Statistica – Università Ca' Foscari di Venezia, Via
Torino 155, Venezia, 30173 Italy

fpranovi@unive.it

- SOSTENIBILITÀ INTEGRATA
- CONSAPEVOLEZZA

- RESPONSABILITÀ PERSONALE

Abstract

Sustainability represents the main challenge for the human society and for the entire Planet, as highlighted also by the Agenda 2030, which put the sustainable development as the target of actions at the global scale for the next 15 years. Analyzing the 17 Goals (SDGs) of the Agenda, it is clear the effort to move towards an integrated sustainability perspective. With these aims, in 2015 it was started the Italian Universities Network for Sustainable Development ("Rete delle Università per lo Sviluppo sostenibile" - RUS). Among the other, the Network focalized the attention on the 'food' issue, as a paradigmatic example of integrated sustainability, and deciding to activate a working group for valuing best practices experienced in different Italian Campus, but also for creating experiential pathways for students and staff, in order to modify the life styles and improve awareness about the importance of a responsible consume.