



MAPPATURA RUS-CIBO

Le università italiane e il cibo

Una mappatura di progetti ed esperienze



2019

Contenuti

Premessa	3
1. Il questionario.....	5
2. Chi ha risposto al questionario? Identikit dei/delle Referenti del Tavolo Cibo della RUS	7
2. Il cibo in Ateneo	10
a. Esperienze di coordinamento sul cibo in Ateneo e relazioni con altri gruppi tematici	10
b. La gestione delle mense universitarie	12
c. Rapporto tra referente gruppo RUS-cibo e l'ente regionale del diritto allo studio.....	14
d. Presenza di riferimenti al tema "cibo" nei documenti di Ateneo.....	15
4. Temi del cibo: iniziative, progetti ed eventi.....	16
a. Università e iniziative.....	16
b. Revisione dei capitolati.....	16
1. Vending Machines.....	17
2. Mense Universitarie	18
3. Bar universitari	19
4. Catering.....	20
c. Educazione Alimentare.....	21
d. Orti e Aziende Agricole.....	22
e. Indagini	23
f. Spazi per il personale, Spazi per gli studenti	24
5. Accessibilità all'acqua da bere in Ateneo.....	25



Premessa

L'obiettivo di questa prima mappatura¹ da parte del gruppo di lavoro RUS-Cibo è quello di avere un quadro sulle diverse attività che gli Atenei aderenti alla RUS hanno svolto o stanno avviando in relazione al cibo che si produce e si consuma all'interno degli spazi universitari, considerando altresì i rapporti con il territorio e le attività che sono strettamente legate alla comunità universitaria. Si tratta di un punto di partenza (aggiornato a febbraio 2020), al fine di poter far emergere iniziative, obiettivi, buone pratiche che possano stimolare l'un l'altro i vari Atenei e che possano aiutare a definire un'agenda di lavoro per il GdL Cibo. Come vedremo, emerge un quadro inedito che consente di apprezzare l'insieme di azioni degli Atenei italiani, ed uno stimolo affinché questi possano essere attori sempre più consapevoli del loro ruolo nei confronti della comunità universitaria e del territorio.

La mappatura è stata avviata dal GdL RUS-Cibo (attivato a fine 2018) nella prima seduta ufficiale del 7 febbraio 2019 a Pisa. L'impostazione della scheda di raccolta delle informazioni è il frutto del primo lavoro comune del gruppo RUS-Cibo che, approvandola nella suddetta seduta, ne ha richiesto a tutti gli Atenei italiani aderenti alla RUS la compilazione entro il 20 giugno. Una prima parziale lettura dei risultati è stata presentata e discussa nella seduta del 25 giugno (Milano Bicocca), dando una ulteriore proroga a fine luglio per il completamento delle schede. Infine, a dicembre 2019, è stata diffusa nuovamente una seconda versione del questionario con alcuni quesiti riformulati e

con aggiunta la sezione relativa all'acqua. Occorre sottolineare che non tutte le università italiane aderiscono alla RUS, e che non tutte le aderenti alla RUS partecipano al gruppo RUS-Cibo (o perlomeno non partecipavano alla data del questionario) e infine non tutte le partecipanti hanno risposto. Quindi il quadro che si presenta non riflette la realtà complessiva.

L'attenzione da parte degli Atenei (e dei vari enti per il diritto allo studio ad essi collegati) al tema cibo non è affatto nuova. Quel che è relativamente nuovo è il tentativo di leggere e progettare le connessioni con il sistema cibo in Università attraverso il prisma della sostenibilità, cercando di connettere azioni e ambiti tra di loro in una riflessione critica e in un'azione programmatica verso una maggiore accessibilità ad un cibo "buono, pulito e giusto" (per usare i principi di Slow Food) da parte della comunità universitaria.

Un concetto utile per provare a interpretare il quadro che emerge dall'analisi dei dati è quello di *food environment* o *foodscape*² che richiede di essere osservato da almeno due punti di vista. Da un lato abbiamo quello dell'Ateneo, come soggetto attivo, in varie forme, motivazioni, strumenti, autoriflessività, che costruisce, direttamente o indirettamente un *food-environment*; dall'altro abbiamo il singolo consumatore che nelle sue scelte individuali, a diverso livello di consapevolezza e socialità, agisce nel *food-environment* e in parte lo co-produce. Nella definizione del *food environment* di un ateneo, in una prospettiva progettuale, un primo elemento da sottolineare, che emerge

¹ Il rapporto è a cura del Coordinamento del gruppo di lavoro RUS-Cibo. Si ringraziano tutti i componenti del gruppo RUS-Cibo che sono variamente intervenuti sia nella fase di impostazione del questionario, sia nel commento dei risultati, rilettura e integrazione dei commenti. Si ringraziano infine il dott. Andrea Mondini che ha collaborato nella stesura del rapporto e nella prima analisi dei risultati nell'ambito della sua tesi triennale presso l'Università degli Studi di Torino; la dott.ssa Ilaria Vittone (gruppo di lavoro Atlante del cibo di Torino metropolitana), che ha collaborato nell'analisi dei dati e nell'editing.

² I due termini sono spesso utilizzati come sinonimi, anche se alcuni autori operano un distinguo che in ogni caso evidenzia molte sovrapposizioni. Si veda: Halliday, J., Platenkamp, L., Nicolarea, Y. (2019) A menu of actions to shape urban food environments for improved nutrition, GAIN, MUFPP and RUAF. <http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2019/11/gain-mufpp-ruaf-a-menu-of-actions-to-shape-urban-food-environments-for-improved-nutrition-2019.pdf>

dalla mappatura, è la presenza o meno di un "gruppo cibo", variamente composto e collocato nell'Ateneo e nell'eventuale struttura di sostenibilità attivata. I gruppi di lavoro sul cibo interni ai singoli Atenei possono svolgere un ruolo di coordinamento della gestione di tutti gli aspetti legati all'alimentazione in ateneo, facilitano la raccolta di informazioni e pertanto producono conoscenza pratica e sviluppano esperienza sul tema. La presenza di un gruppo di lavoro sul cibo, o almeno di una figura di coordinamento interna all'ateneo permettono, insieme al referente RUS cibo, di portare nella rete nazionale RUS-Cibo le pratiche condotte a livello locale, e pertanto facilitano la diffusione di buone pratiche e infine una gestione più sostenibile dell'alimentazione negli Atenei. Di contro, l'assenza di un tale gruppo di lavoro o figura interna rende più difficile la conduzione di un approccio coerente sul tema cibo in ateneo, e quindi la raccolta di informazioni da parte del referente RUS-Cibo e la condivisione delle esperienze nella rete RUS. Alla luce di ciò, si apprezza che 13 Atenei su 46 che hanno risposto abbiano un gruppo RUS-Cibo o qualcosa riconducibile ad esso, e allo stesso tempo si spera che la rete RUS-Cibo sia di stimolo alla creazione di tali gruppi in un numero crescente di Atenei.

Un secondo elemento da sottolineare è la presenza di riferimenti al cibo nei documenti strategici di Ateneo. I documenti svolgono un ruolo fondamentale, sono testimoni di visioni strategiche condivise e una fondamentale leva di azione. La definizione, ad esempio, di un capitolato nazionale o almeno di rete potrebbe essere un modo per condividere delle buone pratiche tra gli attori della rete e

chi gestisce le mense. Implementando i gruppi di lavoro sul Cibo e inserendo il tema cibo sostenibile nei documenti di Ateneo si possono influenzare e indirizzare le strutture universitarie che distribuiscono alimenti verso un'offerta più sostenibile e rendere così più concreta l'azione dell'università. Si apprezza pertanto il dato che 27 Atenei su 46 contemplino questo aspetto nel Piano Strategico e/o nella Rendicontazione annuale (es. Bilancio sociale, Bilancio di sostenibilità). Per quanto riguarda il lavoro svolto dai gruppi del cibo, dove presenti, si rileva una grande attenzione alle seguenti tematiche: riduzione della plastica e installazione di erogatori d'acqua; revisione dei capitolati di gara per l'affidamento dei servizi di distribuzione di alimenti in ateneo (mense, bar, vending machines, catering).

La mappatura consente di indicare ambiti e direzioni di attività del gruppo RUS-Cibo. Insieme dovremo riflettere e decidere su come strutturare la nostra azione considerando l'eterogeneità dei temi (che possono essere articolati lungo la filiera del cibo, dalla produzione al post-consumo), lo stato delle conoscenze sia su stili di vita e abitudini alimentari della popolazione universitaria, sia su quello che è il nostro spazio di azione, attuale e potenziale, come Atenei. Questa strada va percorsa in sinergia con gli enti per il diritto allo studio, i Collegi universitari, gli altri enti e strutture pubbliche, private e miste, i movimenti del cibo e l'associazionismo, in particolare quello studentesco, e tutti coloro che concorrono a definire il *food environment*, in una progressiva assunzione di consapevolezza e responsabilità su quello che può essere il nostro ruolo.



1. Il questionario

Il questionario, elaborato e condiviso dal gruppo RUS-Cibo nell'estate e poi nuovamente nell'autunno 2019 è stato somministrato per via telematica attraverso la piattaforma Google Docs, ed è stato suddiviso in tre parti: la prima volta a raccogliere le informazioni riguardanti la struttura, ossia le caratteristiche del referente RUS-Cibo dell'Ateneo e dell'organizzazione presente nell'Ateneo circa un coordinamento sulle tematiche legate al cibo; la seconda diretta a mappare i contenuti delle attività legate al cibo in università ed è dedicata alle iniziative passate, presenti e future; la terza volta ad approfondire la gestione dell'acqua da bere.

Le domande della prima parte: Identikit del referente RUS-Cibo

- Nome dell'Ateneo
- Nome del compilatore
- Ruolo del compilatore in Ateneo (docente; personale tecnico/amministrativo o della ricerca; borsista o assegnista; altro)
- Cognome e nome del referente gruppo Rus-Cibo (se diverso dal compilatore)
- Ruolo in Ateneo del referente Rus-Cibo (docente; personale tecnico/amministrativo)
- Settore ssd del referente Rus-Cibo o formazione se non docente

Le domande della seconda parte: Iniziative sul tema "cibo" in Ateneo

- Esiste un gruppo o coordinamento che si occupa delle questioni legate al cibo in Ateneo, oltre ai referenti RUS? (no; sì; altro)
- Il gruppo "cibo" è coordinato con altri gruppi tematici, riconducibili ai gruppi RUS? (no; sì; altro)
- Se non esiste un gruppo cibo c'è qualcuno che si occupa in modo specifico delle questioni legate al cibo in Ateneo (mense, bar, distributori automatici, catering...) (no; sì; altro)
- Le mense universitarie sono gestite da...(Università; Ente Regionale diritto allo studio; altro)
- Esiste un rapporto consolidato tra il referente del gruppo Rus-Cibo con l'ente regionale che si occupa di diritto allo studio (se questo gestisce le mense)? (no; sì; altro)
- In quali documenti di Ateneo sono presenti dei riferimenti espliciti al tema "cibo" (Statuto Piano Strategico; Programmazione Triennale; Rendicontazione annuale (es. Bilancio sociale, Bilancio di sostenibilità); Nessuno; Altro)
- Indicare gli ambiti di azione dell'ateneo sulle tematiche legate alla sostenibilità del cibo in università (+ risposte possibili):
 - Mense
 - Vending machines
 - Catering
 - Bar universitari
 - Acqua
 - Spazi per il consumo di cibo portato da (per il personale) Spazi per il consumo di cibo portato da (per studenti) Educazione alimentare della popolazione universitaria Indagini sui comportamenti alimentari
 - Foodprint
 - Spazi esterni (ristorazione diffusa, street)

- Aziende agricole universitarie
 - Orti universitari
 - Gruppi di acquisto collettivo
 - Buoni mensa
 - Eccedenza e sprechi
- Indicare, nella sequenza del precedente elenco, eventuali iniziative dedicate specificamente al tema della sostenibilità del cibo in università (2 righe max per iniziativa, specificando se svolte, in avvio, in progetto)
- Segnalare progetti di ricerca, iniziative formative e di terza missione strettamente legate al tema Università-cibo sostenibile

Le domande della terza parte: Acqua

- Oltre ai rubinetti, in ateneo ci sono altre modalità di erogazione di acqua? (Fontanelle, cassette dell'acqua, erogatori/dispenser da rete idrica, boccioni, più o tutte le opzioni sopra, nessuna soluzione)
- Nel caso sia presente una o più tra le opzioni precedenti, l'acqua è gratuita per i fruitori?
- Esistono modalità di sensibilizzazione al consumo di acqua di rete rispetto all'acqua in bottiglia?
- L'Ateneo ha deciso di dotare la propria comunità di borracce?
- Se sì, è stato effettuato uno studio preliminare sulle caratteristiche della tipologia di contenitore? (se sì, specificare quali caratteristiche sono state prese in considerazione, ad es: emissione CO₂; certificazioni di conformità; materiale; prodotta in Italia; peso)
- Qual è la modalità di distribuzione delle borracce?
- Come viene distribuita l'acqua ai relatori durante i seminari, convegni?
- Esistono altre iniziative relative al tema acqua in ateneo? (max 3 iniziative)

2. Chi ha risposto al questionario? Identikit dei/delle Referenti del Tavolo Cibo della RUS

Secondo i dati MIUR, in Italia sono presenti 97 Istituzioni universitarie di cui 67 Università Statali, 19 Università non Statali legalmente riconosciute e 11 Università non Statali telematiche legalmente riconosciute.³ Gli Atenei italiani aderenti alla Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile sono 74 (al 21/02/2020), di cui 50 al marzo 2020 (dai 39 aderenti al febbraio 2019) fanno parte del Tavolo RUS-Cibo. Il/la referente RUS in Ateneo svolge un ruolo di intermediazione tra le attività interne dell'Ateneo e le attività degli altri Atenei tramite la Rete; connette l'Ateneo con la Rete, e permette il trasferimento di conoscenza e di buone pratiche attraverso i mezzi che ritiene più opportuni.

Chi ha compilato il questionario?

Sono stati compilati 46 questionari. Nella maggior parte dei casi, i questionari sono stati compilati da personale di ricerca (31 docenti, 5 borsisti-assegnisti), nei restanti casi da personale tecnico-amministrativo.

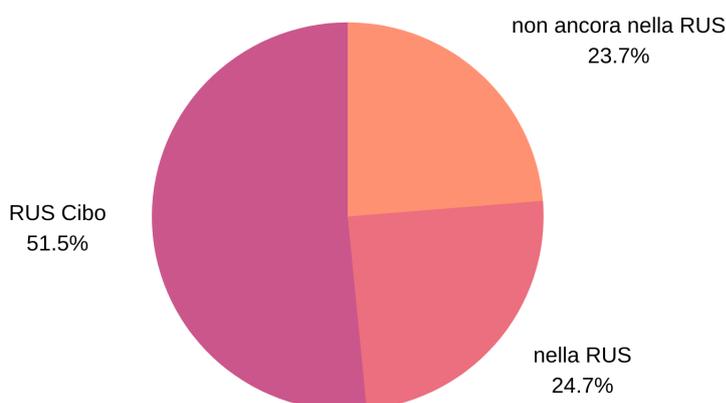
Chi sono i/le Referenti del Tavolo RUS-Cibo?

Dal questionario emerge che, salvo 4 casi in cui appartiene al personale tecnico-amministrativo, il ruolo del/la Referente dell'Ateneo per il Tavolo RUS-Cibo è ricoperto da personale di ricerca.

Qual è il settore scientifico disciplinare del/la Referente RUS-Cibo?

Nella maggior parte dei casi il referente RUS Cibo afferisce all'ambito delle scienze agrarie, mediche, giuridiche, economiche, sociologiche, ma sono rappresentate anche le scienze politiche, biologiche, umanistiche e ingegneria civile e architettura. Vi sono inoltre due casi specifici che riguardano il Politecnico di Milano e la LUISS di Roma in cui il referente appartiene al personale tecnico amministrativo.

ATENEI NELLA RUS - ATENEI CON REFERENTE RUS CIBO



³ [HTTPS://WWW.MIUR.GOV.IT/WEB/GUEST/ISTITUZIONI-UNIVERSITARIE-ACCREDITATE](https://www.miur.gov.it/web/guest/istituzioni-universitarie-accreditate)

Da quali atenei provengono le risposte?



Università degli studi di Pavia
Università degli Studi del Sannio
Università degli Studi di Salerno
Università degli studi di Modena e Reggio Emilia
Università degli studi D'Annunzio Chieti Pescara
Università degli Studi della Basilicata
LIUC
Politecnico di Milano
Università degli studi di Macerata
Università degli studi di Napoli L'Orientale
Università degli Studi di Perugia
Università degli studi di Pisa
Università degli studi di Udine
Università degli studi di Cassino e del Lazio meridionale
Politecnico di Torino
Università degli studi di Siena
Università degli studi di Firenze
Università degli Studi di Brescia
Università degli Studi di Cagliari
Università degli studi del Molise
Università degli Studi di Palermo
Università degli Studi di Genova

Università degli studi di Catania
Politecnico di Bari
Università degli studi Milano-Bicocca
Scuola Universitaria Superiore Sant'Anna
Alma Mater Studiorum - Università di Bologna
Università degli Studi di Roma Tor Vergata
Università degli studi di Parma
LUISS
Università degli Studi di Milano
Università degli Studi di Torino
Università degli Studi della Tuscia
Università degli Studi di Trieste
Università degli Studi di Bari
Università degli Studi Roma Tre
Università degli studi di Foggia
Università Ca' Foscari Venezia
Università IUAV di Venezia
Sapienza Università di Roma
Università di Scienze Gastronomiche
Università degli studi di Bolzano
Università degli studi di Trento
Università dell'Aquila
Università di Padova
Università di Teramo

Le università di Urbino, Ferrara, dell'Insubria, e della Calabria fanno parte della rete RUS Cibo, ma non hanno compilato il questionario

2. Il cibo in Ateneo

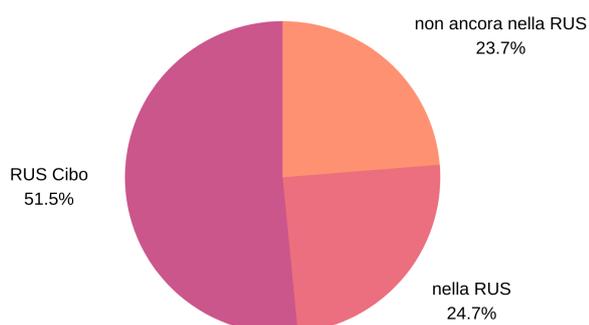
a. Esperienze di coordinamento sul cibo in Ateneo e relazioni con altri gruppi tematici

- Esiste un gruppo o coordinamento sulla sostenibilità del cibo in Ateneo (o qualcosa di riconducibile ad esso)?
- Esiste un coordinamento del gruppo cibo con altri gruppi tematici corrispondenti ai temi della RUS?
- Se non esiste un gruppo cibo c'è qualcuno che si occupa in modo specifico delle questioni legate alla sostenibilità del cibo in Ateneo?

Al fine di esplorare quale sia il livello di attenzione degli atenei italiani sulle tematiche della RUS-Cibo, si è cercato di tracciare in primo luogo quali siano le strutture già esistenti volte al coordinamento delle attività in Ateneo sulle questioni pertinenti al cibo. Dal questionario emerge che per quanto sia ancora una realtà relativamente minoritaria (13 + 2 in via di costituzione su 46), sta aumentando l'attenzione da parte degli atenei a costituire dei gruppi di lavoro sulle tematiche relative al cibo in università.

Non c'è	28
È in via di costituzione	2
Non proprio C'è	3
C'è	13

ATENEI NELLA RUS - ATENEI CON REFERENTE RUS CIBO



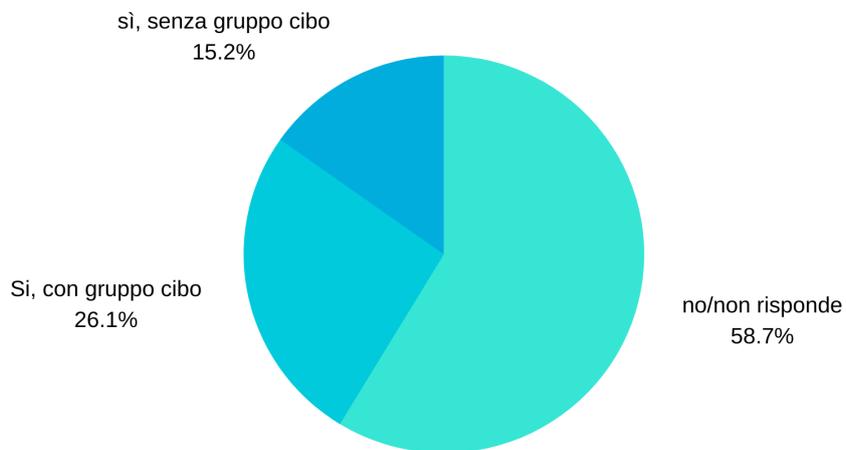
Laddove tale gruppo sussiste, spesso questo si occupa in parallelo di più questioni legate alla sostenibilità. Tra i 15 atenei che hanno già attivato o stanno costituendo un gruppo di lavoro sul tema del cibo, nove hanno specificato di che gruppo si tratta.

Università IUAV di Venezia	Si è informalmente creato un gruppo composto da docenti e studenti
Università Milano-Bicocca	BASE Bicocca Ambiente Società Economia
Università di Cagliari	Coordinamento delle Politiche di Attuazione della Sostenibilità di Ateneo
Università di Parma	Food Project
Università di Siena	Gruppo di lavoro formalizzato da disposizione DG; Composto da docenti, studenti, PTA. Si occupa di cibo ma anche di tutte le altre questioni relative alla sostenibilità.
Università di Milano	Gruppo di esperti per la gestione degli appalti e il controllo delle mense
Università di Pavia	Gruppo di lavoro energia e ambiente (GLEA) in cui è stata inserita la tematica inerente al cibo
Università della Toscana	Si, singoli docenti dei dipartimenti interessati
Università di Torino	UniToGo-Cibo

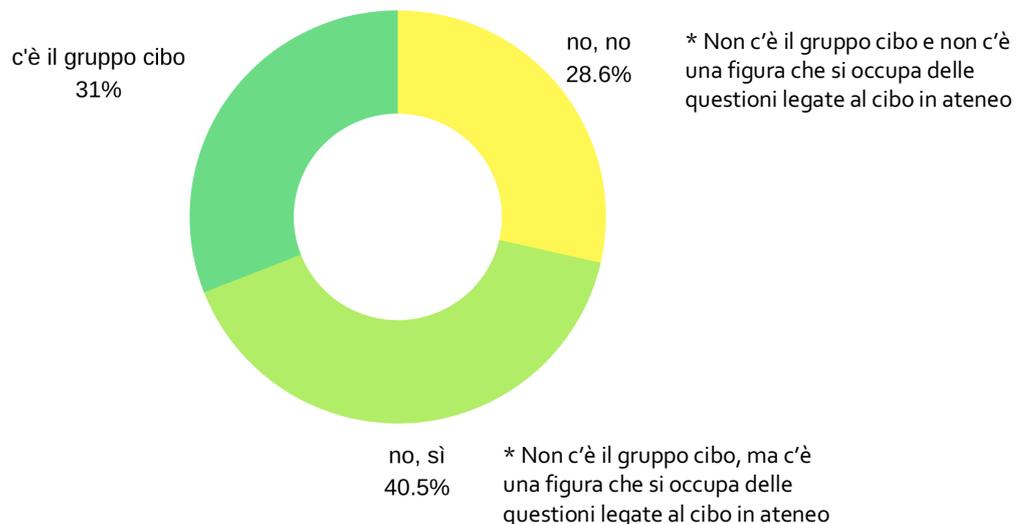
La seconda domanda chiedeva se il gruppo di lavoro sul cibo, laddove presente, avesse un coordinamento con le altre tematiche corrispondenti alle aree della RUS. 19 Atenei hanno affermato di avere un coordinamento tra più temi. Di questi, 7 Atenei hanno indicato che il coordinamento tra il tema cibo e altre tematiche corrispondenti alle altre tavole della RUS esiste nonostante l'assenza del gruppo di lavoro sul cibo. Dei 13 Atenei che invece hanno il gruppo di lavoro sul cibo, 12 si coordinano con gli altri temi, come peraltro anche la domanda precedente aveva evidenziato. I rimanenti 27 Atenei hanno segnalato la mancanza di un coordinamento. La terza domanda chiedeva se in Ateneo ci fosse qualcuno che si occupa in modo specifico delle questioni legate al cibo in Ateneo, pur in assenza di un gruppo di lavoro specifico. 26 Atenei su 46 hanno risposto affermativamente. Alcuni hanno specificato che si tratta degli uffici che si occupano delle gare di appalto e dei contratti, altri hanno indicato che si tratta dell'ufficio per la sostenibilità dell'Ateneo, come ad esempio l'ufficio Ca' Foscari Sostenibile, o il Gruppo

Ateneo Sostenibile dell'Università di Parma. L'università di Padova ha indicato che l'Ufficio Public Engagement è referente del progetto UniPadova Sostenibile e fa da coordinamento e raccordo tra gli uffici e fra le persone che operano sui singoli temi della sostenibilità, si occupa di benessere e sport in Ateneo, educazione alimentare sostenibile, cura i rapporti con la RUS e coordina i partecipanti ai gruppi RUS in Ateneo.

COORDINAMENTO DEL GRUPPO RUS-CIBO CON ALTRI GRUPPI TEMATICI



C'È QUALCUNO CHE SI OCCUPA IN MODO SPECIFICO DELLE QUESTIONI LEGATE AL CIBO IN ATENEO?



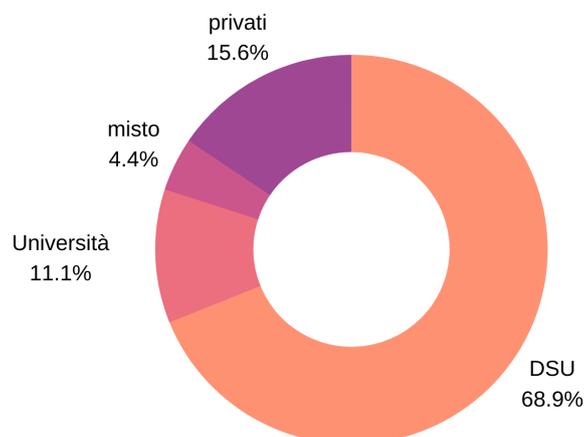
b. La gestione delle mense universitarie

Vista l'importanza delle mense universitarie come attività legata al cibo negli atenei, il questionario ha dedicato una domanda specifica su questo aspetto. Il DSU è l'ente del Diritto allo Studio Universitario (che assume nomi diversi nelle varie regioni) associato con l'Associazione Nazionale degli organismi per il Diritto allo Studio Universitario. I dati raccolti mostrano che 33 atenei hanno il servizio mensa gestito dall'ente associato, il che ne fa il principale attore gestionale.

Sono 6 le mense gestite dai privati: Milano-Bicocca (Sodexo), Università di Milano (Gestori privati), Politecnico di Torino e Università di Parma (CAMST), Università di Brescia (impresa appaltatrice), Università di Bolzano (convenzione con azienda privata). L'ateneo dell'Università di Bari ha un sistema a gestione misto e i restanti atenei (6) hanno indicato che la gestione della mensa fa riferimento all'università, anche se si presume che a sua volta l'Università bandisca una gara per l'attribuzione del servizio ad una ditta privata.



GESTIONE MENSE UNIVERSITARIE



Approfondimento - Mense dell'Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario

La gestione delle mense da parte dell'ente del diritto allo studio ha le seguenti caratteristiche:

- nella maggior parte dei casi, non è accessibile ai privati
- tesserino/badge di riconoscimento per accesso al servizio
- costo del servizio differenziato in "fasce" che dipendono dalla situazione reddituale e patrimoniale della famiglia. Gli studenti in possesso di una borsa di studio possono usufruire del servizio con tariffe agevolate (a volte gratuito), seguendo determinati criteri.
- le strutture che offrono il servizio sono gestite direttamente dall'ente DSU o da ristoranti/locali convenzionati
- la possibilità di mangiare un pasto speciale, per intolleranze o allergie o abitudini alimentari nei seguenti enti/università: Università di Udine, DSU Toscana (menù per celiaci e menù sostenibile con prodotto della filiera Toscana, Biologici e Tipici), Ersu Cagliari (applicazione Ristocloud curata dalla ditta appaltatrice per la visualizzazione in tempo reale del menù giornaliero e accertamento grado di soddisfazione degli utenti), DiSCO Lazio, Esu Molise, Ersu Catania, Edisu Piemonte (su 6 totali solo in 3 sedi, quelle torinesi), Esu Venezia ("servizio equo e sicuro in tutte le strutture"), Adisu Salerno.
- controllo qualità che viene eseguito dai seguenti enti: Ersu Cagliari, EDiSU Pavia, Esu Molise, Ersu Palermo.

L'Adisu Umbria nell'ambito delle mense offre due esempi interessanti di impegno verso il territorio:

⁴ Le informazioni in questa sezione sono state prese dai seguenti documenti e siti:
www.ardiss.fvg.it/contenuti.php?view=page&id=214,
www.ardiss.fvg.it/upload/schede/1572271407.pdf
per l'università di Udine;
www.dsu.toscana.it/servizi/ristorazione/ e
www.dsu.toscana.it/it/ALLEGATO-B_-REGOLAMENTO_MODIFICATO-GENNAIO-2019.PDF-1.pdf
per le università della toscana;
ersucagliari.it/index.php/it/component/jdownloads/send/32-regolamenti/1267-regolamento-e-carta-dei-servizi-del-servizio-ristorazione?option=com_jdownloads per l'ERSU di Cagliari;
www.laziodisco.it/le-nostre-attivita/ristorazione/ per le università del Lazio;

"Negli ultimi anni le mense universitarie hanno intrapreso un progetto di promozione e diffusione di un'alimentazione sostenibile, incentrata su principi di stagionalità e territorialità della fornitura dei prodotti. Attenzione particolare alla tradizione culinaria umbra, senza dimenticare i classici della tradizione italiana, ma al tempo stesso vengono proposti menù che permettono di degustare piatti di altri paesi e della cucina etnica".

Il secondo lo vede coinvolto nell'iniziativa Buon App, che "consente di offrire un maggior livello di trasparenza informativa nei confronti dell'utenza. Infatti l'applicazione, oltre a permettere di conoscere la lista e la posizione geografica dei diversi ristoranti universitari, i menù della settimana offerti e la composizione di ciascun piatto, consente di conoscere informazioni dettagliate per ciascun ingrediente utilizzato, tra cui il produttore, se BIO/IGP/DOP, se prodotto localmente, se fresco/congelato o se ha subito processi di trasformazione".

L'Ardsu dell'Unibas si occupa di gestire le mense di Potenza e Matera adottando modelli di sostenibilità mirati al rispetto dei parametri Plastic free e valorizzando il prodotto locale. In particolare da febbraio 2019 ha attivato anche un servizio catering per servire direttamente gli studenti presso le aree di studio per venire incontro alle esigenze di conciliare orari dei corsi e orari dell'apertura della mensa. ⁴

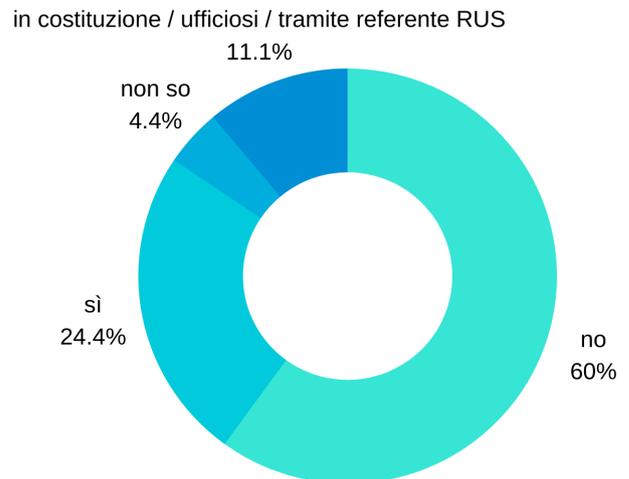
www.esu.molise.it/servizi/ristorazione.aspx per l'Università del Molise;
www.ersucatania.gov.it/ristorazione/ per l'Università di Catania;
www.edisu.piemonte.it/it/servizi/ristorazione/mense e
www.edisu.piemonte.it/sites/default/files/risorse/documentazione/Regolamenti/Ristorazione/2018_2019/Regolamento_Ristorazione_18_19_.pdf per le università del Piemonte;
web.unisa.it/vivere-il-campus/servizi/residenze-mensa-e-punti-ristoro per l'università di Salerno;
www.adisu.umbria.it/servizi-ristorativi-intro per l'Adisu Umbria;
www.edisu.pv.it/index.php?page=ristorazione per l'Edisu Pavia;
www.ersupalermo.it/ristorazione/ per l'Ersu Palermo.

c. Rapporto tra referente gruppo RUS-cibo e l'ente regionale del diritto allo studio

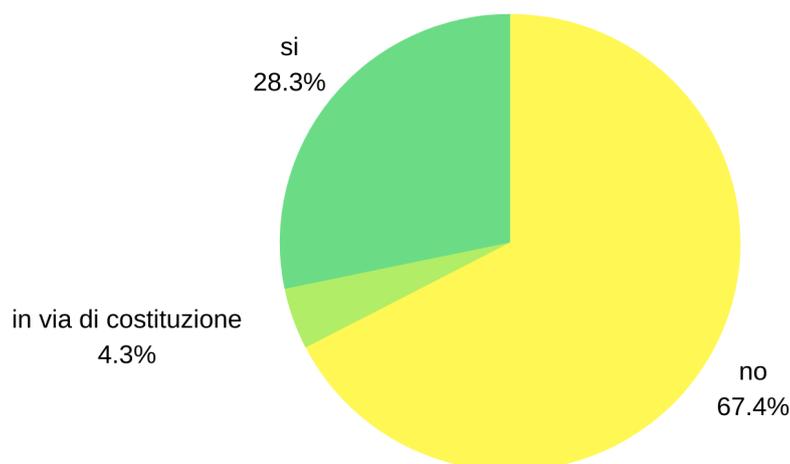
Gli atenei in cui c'è un coordinamento tra il referente RUS-Cibo e il DSU sono 12: Università di Salerno, Università di Siena, Università del Molise, Università di Cagliari, Università di Chieti-Pescara, Università di Bari Aldo Moro, Università di Palermo, Università di Udine, Università di Scienze Gastronomiche, Università Ca' Foscari Venezia, Università di Trieste, Università di Torino, di cui alcuni di recente realizzazione, mentre in altri 4 Atenei questo coordinamento è informale o in via di costituzione.

In questo caso il totale delle risposte cui si dedica attenzione è inferiore al totale dei rispondenti, perché come visto in precedenza sono 33 gli atenei in cui il servizio mensa è gestito dall'ente regionale per il diritto allo studio⁵.

RAPPORTO GRUPPO CIBO E DSU



ESISTE UN GRUPPO O COORDINAMENTO "CIBO" IN ATENEO ?



⁵ Tra questi un ateneo, l'Università di Roma Tre, non ha referente, per questo motivo il numero dei rispondenti cui i dati si riferiscono è pari a 30. C'è un altro caso particolare,

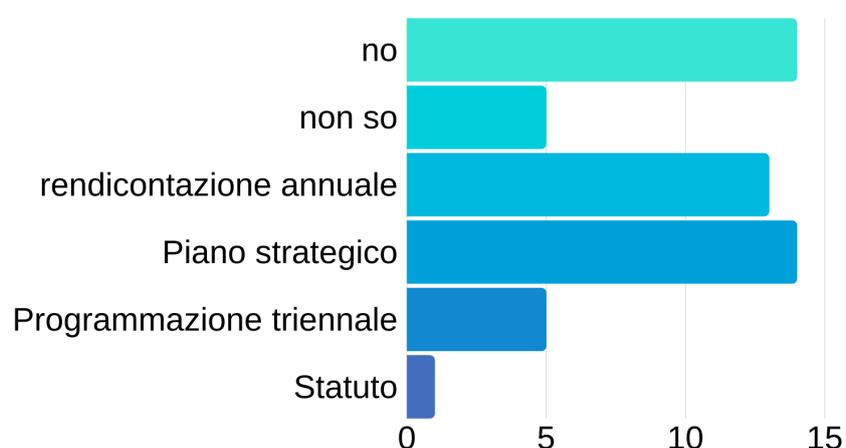
quello della Università di Roma La Sapienza che non ha nessun tipo di rapporto per il momento ma è in fase di avvio. Non ha risposto (3%) l'Università di Modena e Reggio Emilia.

d. Presenza di riferimenti al tema "cibo" nei documenti di Ateneo

Un'altra domanda che ha indagato sull'attenzione che l'Ateneo dedica al tema del cibo a livello formale, strutturale, si riferiva alla presenza o meno di riferimenti espliciti al tema cibo nei documenti ufficiali di Ateneo, come ad esempio il Piano Strategico, la rendicontazione annuale, la programmazione triennale, o altri documenti di tale tenore. 14 rispondenti al questionario hanno indicato che manca un riferimento esplicito alla tematica, mentre 5 ammettono di non esserne a conoscenza.

I rispondenti che hanno confermato la presenza di riferimenti al cibo nei documenti ufficiali di Ateneo hanno indicato più di un'opzione, quindi i dati seguenti sono in numero maggiore rispetto ai rispondenti. Dai risultati si evince che 14 atenei hanno un riferimento al tema dell'alimentazione in università nel Piano strategico, 13 atenei vi fanno riferimento nella rendicontazione annuale, 5 atenei richiamano questioni legate al cibo nella programmazione triennale e solo un Ateneo (l'Università di Scienze Gastronomiche) ha richiamato il tema nello Statuto.

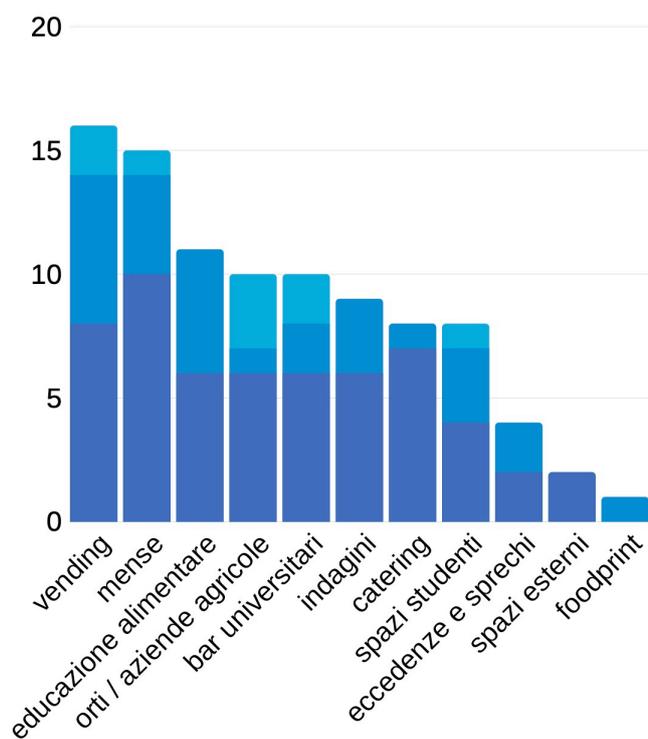
RIFERIMENTI AL TEMA 'CIBO' NEI DOCUMENTI DI ATENEO



4. Temi del cibo: iniziative, progetti ed eventi

a. Università e iniziative

In questa parte del questionario sono state raccolte tutte le iniziative legate al tema del cibo in ogni Ateneo, suddivise secondo i seguenti temi: Mense, Vending machines, Catering, Bar universitari, Acqua, Spazi per il consumo di cibo portato da fuori (per il personale), Spazi per il consumo di cibo portato da fuori (per studenti), Educazione alimentare della popolazione universitaria, Indagini sui comportamenti alimentari, Spazi esterni (ristorazione diffusa, street), Aziende agricole universitarie, Orti universitari, Gruppi di acquisto collettivo, Buoni mensa, Eccedenza e sprechi, Altro.



Ciascun rispondente ha specificato se l'iniziativa è stata **svolta**, è **in corso** o **in progetto**, come indicato dal grafico qui sotto. Dallo stesso si può evincere che l'ambito che ha ricevuto più attenzione da parte degli Atenei è stato quello delle Vending Machines. In questo ambito gli interventi si sono concentrati sulla revisione del capitolato, al fine di inserire alimenti che abbiano meno plastica, che abbiano una qualità nutrizionale più alta (che siano 'più sani'), provenienti da agricoltura biologica o che provengano dal territorio. Gli interventi per i Bar Universitari e per i Catering hanno un approccio simile, e sono volti principalmente a ridurre l'impatto sulla produzione di rifiuti. I progetti che interessano le mense universitarie sono più articolati e riguardano aspetti quali la ridefinizione del menù, la ristrutturazione degli spazi, la riduzione della plastica e degli sprechi, e l'educazione alimentare.

b. Revisione dei capitolati

La revisione dei capitolati di gara per l'affidamento della gestione delle Vending machines, dei bar universitari, dei servizi di catering e delle mense (laddove gestite dall'Università e non dall'Ente Regionale per il diritto allo studio) costituisce il principale strumento attraverso il quale l'ateneo può adottare pratiche sostenibili e promuovere abitudini di consumo più consapevoli. I Progetti riportati qui sotto riflettono come attraverso questo strumento le università possano far dei passi concreti verso una maggiore sostenibilità del cibo consumato in università.

1. Vending Machines

Come anticipato, il maggior numero di iniziative segnalate riguarda le vending machines. La revisione del capitolato, recentemente svolta o in corso, ha permesso agli atenei di fare leva per aumentare la sostenibilità dei prodotti venduti dalle 'macchinette', sia sotto il punto di vista del minore impatto degli imballaggi (bicchieri, bottiglie, food packaging in generale) e del maggior spazio a prodotti alimentari sani, biologici e prodotti localmente.

	Svolte	In corso	In progetto
Università di Foggia		revisione condizioni contrattuali per la riduzione della plastica da imballaggio	revisione tipologia alimenti
Università di Scienze Gastronomiche		nuovo capitolato, prodotti bio e locali, riduzione food packaging	
Università di Cagliari	Nuovo capitolato che prevede la sostituzione delle bottiglie in plastica con contenitori in tetrapak (acqua) e alluminio (bibite)		
Università IUAV di Venezia	Attenzione alla sostenibilità nei relativi capitolati (già in essere, potrebbero essere ulteriormente migliorati).		
Università Ca' Foscari Venezia	In una sede sono presenti bicchierini compostabili e con il nuovo contratto saranno presenti in tutte le sedi. Abbiamo richiesto anche l'opzione senza bicchiere per incentivare l'utilizzo della propria tazza.		
Università di Chieti-Pescara		Si sta facendo il nuovo bando	
Università di Torino		Elaborazione di capitolato eco-innovativo per la distribuzione automatica nell'ambito del progetto H2020 SPP Region, modellizzazione e monitoraggio delle attività	
Università di Padova	Nuovi distributori con prodotti plastic-free e prodotti salutistici		
Politecnico di Torino		Ridefinizione nuovo capitolato	
Università di Napoli L'Orientale	Istallazione distributori automatici di cibo con scelta di cibo sostenibile		
Milano-Bicocca	È stata fatta la nuova gara di appalto (aprile - maggio) in cui sono stati inseriti alcuni punti importanti (bicchieri caffè riciclabili, alimenti nutrizionalmente corretti, sostenibili e KM zero) imballi riciclabili, macchine vending a minor consumo energetico e ottimizzazione dei mezzi di trasporto). A luglio 2019 inizierà la nuova gestione capitolato distributori:		
Politecnico di Milano	www.polimi.it/index.php?id=3665&tx_wfqbe_pi1[D]=771		
Università di Siena	Nuovo capitolato gara		
Luiss		inserimento in tutte le vending machine di cibo "sano" e bio	
Università di Genova			Nuovo bando in progetto
Università della Basilicata			Revisione tipologie di prodotti plastic free e prodotti salutistici. Isola distribuzione acqua

2. Mense Universitarie

Le iniziative che hanno interessato le mense universitarie hanno dato priorità, attraverso un dialogo con il DSU o tramite la revisione del capitolato, da una parte alla riduzione della plastica, alla riduzione degli scarti e al recupero dei pasti non erogati; dall'altra a favorire, attraverso il ripensamento dell'offerta, l'educazione alimentare e la diffusione di una dieta sostenibile.

	Svolte	In corso	In progetto
Università di Scienze Gastronomiche	www.unisg.it/campus/tavole-accademiche/		
Università di Cagliari	premio Mensa verde anni 2015 e 2018; utilizzo di distributori acqua; eliminazione prodotti monouso in plastica; recupero pasti non erogati; recupero avanzi e scarti di cibo (consegna al gattile di Cagliari); fornitura di alimenti biologici, Integrati, tipici e tradizionali, IGP DOP e STG; indagini sulla qualità del cibo e customer satisfaction		
Università Ca' Foscari Venezia		è stato avviato un dialogo con il gestore della mensa universitaria per una gestione più sostenibile (possibilità di scegliere mezze porzioni, recupero degli scarti, ampia scelta di menù differenziati). Stiamo inoltre sviluppando il calcolo dell'impatto delle varie opzioni di menù, in modo da poter dare agli utenti la possibilità di scegliere un menù a basso impatto di carbonio.	
Università di Chieti-Pescara	le mense sono da diverso tempo plastic free, oltre che si cerca sempre di portare cibo locale		
Università di Bologna - Alma Mater Studiorum	Mense universitarie con possibilità di ottenere buoni pasto		
Università della Basilicata	riduzione della plastica, riduzione degli scarti, educazione alimentare e diffusione di una dieta sostenibile		in progetto l'eliminazione della plastica dalla mensa universitaria
Politecnico di Torino	nuovo capitolato per mense interne		
Milano-Bicocca	è stata condotta una ricerca, mediante questionario sulle mense (https://www.unimib.it/eventi/best4food-workshop-sostenibilita-alimentare) parallelamente è partito un progetto pilota di nudging (https://www.unimib.it/news/milano-bicocca-riorganizza-mensa-insegnare-mangiare-sano)		
Politecnico di Milano	capitolato ristorazione www.polimi.it/index.php?id=3665&tx_wfqbe_pi1[ID]=619		
Università della Tuscia	limitazione prodotti in plastica all'interno delle mense		
Università di Siena		Nuovo capitolato gara per vending machines, dialogo con Azienda Regionale per ridurre consumo plastica nelle mense	
Università di Teramo	Recupero dei prodotti alimentari acquistati e non venduti con la messa a disposizione di pasti serali a favore di quanti ne hanno bisogno (progetto ADSU in corso) www.adsuteramo.it/pagina4648_mensa-solidale.html		
Luiss		Elaborazione di menù correttamente bilanciati	
Università di Palermo		In avvio nuovo capitolato per le mense universitarie.	
Università di Milano	capitolato per le mense svolte in ottemperanza ai CAM		

3. Bar universitari

Come per le mense, la revisione dei capitolati di gara per la gestione dei Bar Universitari offre la possibilità di intervenire su molti aspetti legati alla sostenibilità del cibo e del suo consumo. I progetti svolti, in corso o in progetto hanno riguardato disposizioni sia in tema di riduzione della plastica e dei rifiuti, sia relative all'offerta degli alimenti in vendita, privilegiando prodotti con certificazioni di qualità e sostenibilità.

	Svolte	In corso	In progetto
Università di Foggia			revisione condizioni contrattuali per la riduzione della plastica da imballaggio e tipologia di alimenti
Università di Scienze Gastronomiche	inserito nelle Tavole Accademiche, collaborazione Lavazza e Novamont		
Università di Cagliari	nuovo capitolato che implementa iniziative sostenibili (qualità e varietà cibi, riduzione consumo energia e impatto ambientale, materiale monouso biodegradabile)		
Università IUAV di Venezia	attenzione alla sostenibilità nei relativi capitolati (già in essere, potrebbero essere ulteriormente migliorati).		
Università di Chieti-Pescara			Stiamo lavorando per portare anche i bar verso il plastic free e diminuire i sprechi
Università di Torino		selezione ed inserimento di criteri di sostenibilità ambientale per le gare di affidamento del servizio del Bar del S. Anna e del Campus Luigi Einaudi	
Università di Padova	inserimento criteri premianti per il contenimento consumi energetici, allestimento locali con materiali sostenibili e gamma dei prodotti offerti derivanti da presidi slow food e per il mercato esotico essere importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello internazionale – WFTO - o certificati da organismi riconosciuti a livello nazionale – Fait Trade Italia		
Università di Roma "Tor Vergata"		sono state indette nuove gare per i bar universitari cercando di dare un punteggio maggiore alle ditte che propongono alimenti sostenibili	
Università di Trieste	indagine sulle politiche di sostenibilità adottate e su possibili interventi		
Università di Teramo	presso i bar dell'Università di Teramo vengono utilizzate esclusivamente stoviglie compostabili e biodegradabili.		
Università della Basilicata	Campus di Potenza: sostenibilità del cibo con attenzione al prodotto locale, socializzazione nei consumi. Riduzione della plastica e dei rifiuti, attenzione relativa all'offerta degli alimenti in vendita, privilegiando prodotti con certificazioni di qualità e sostenibilità.		Campus di Potenza: sostenibilità del cibo con attenzione al prodotto locale, socializzazione nei consumi. Riduzione della plastica e dei rifiuti, attenzione relativa all'offerta degli alimenti in vendita, privilegiando prodotti con certificazioni di qualità e sostenibilità.

4. Catering

Gli Atenei che sono già intervenuti sulla revisione dei capitolati dei catering hanno promosso come primo vincolo quello della riduzione della plastica e dell'utilizzo di stoviglie riutilizzabili, e in alcuni casi anche l'obbligo di offrire menù contenenti alimenti di stagione e locali.

	Svolte	In corso
Università di Foggia	obbligo di utilizzo di stoviglie non monouso e incentivazione di proposte di menu con alimenti a km 0 e stagionali	
Università di Scienze Gastronomiche	sviluppato da https://www.agenziadipollenzo.com/ seguendo criteri di Buono, Pulito e Giusto	
Università di Cagliari		
Università IUAV di Venezia	Attenzione alla sostenibilità nei relativi capitolati (già in essere, potrebbero essere ulteriormente migliorati).	
Università Ca' Foscari Venezia	è stato siglato un accordo quadro per tutte le strutture di Ateneo in cui è previsto il divieto di utilizzo di plastica monouso per monoporzioni, stoviglie, posate e bottiglie. Inoltre il fornitore deve fornire opzioni kmo, biologico, per intolleranti senza maggiorazione di prezzo.	
Università di Chieti-Pescara	il catering è oramai plastic free e porta prodotti locali	
Università di Torino		selezione di criteri di sostenibilità ambientale per la predisposizione di un capitolato unico per il servizio di catering dell'Ateneo
Università di Padova	inserimento criteri specifici su materiale biodegradabile plastic free nei capitolati tecnici	
Università di Roma "Tor Vergata"	per gli eventi organizzati dall'Ufficio per lo Sviluppo Sostenibile di Ateneo viene coinvolto il Mercato Contadino dei Castelli Romani	

Si segnala l'attività dell'Università della Basilicata, che grazie alla ricerca "Smart Basilicata" sottomessa al MIUR ai sensi del bando "Smart Cities and Communities and Social Innovation" (Avviso MIUR n.84/Ric 2012, PON 2007 – 2013 del 2 marzo 2012) ha messo a punto l'Atlante del Cibo di Matera, una piattaforma di raccolta e organizzazione dati sul sistema locale del cibo, come supporto alla decisione sulle politiche food oriented. Questa ricerca ha consentito di formare un gruppo di lavoro RUS Cibo UNIBAS costituito da docenti e PhD student Miur 4.0 che operano sul tema del Food System Design. Grazie a questa sensibilizzazione, sono state lanciate alcune campagne di sensibilizzazione sulla capacità di scelta dei menu da sottoporre alle mense, del cibo che si vorrebbe trovare nei distributori da parte e si sta lavorando sui bandi di gara delle concessioni distributori automatici ma anche sulle maniere di consumarlo rispetto ad ambienti che sollecitano la condivisione e l'incontro. Attualmente il gruppo di esperti RUS cibo sta valutando la formulazione dei bandi di gara per l'assegnazione dei gestori della mensa del campus di Potenza e per orientare i prodotti per la fornitura delle vending machine.



c. Educazione Alimentare

Gli Atenei, oltre a promuovere pratiche virtuose, possono anche svolgere un ruolo attivo per educare la popolazione universitaria ad una dieta sana e sostenibile. Oltre alle iniziative tematiche rivolte sia agli studenti che al pubblico, si apprezza l'attenzione di alcuni Atenei alla messa a disposizione di servizi specifici rivolti, ad esempio, agli studenti fuori sede o alle matricole.

	Svolte	In corso
Università di Foggia		stage e tirocini curriculari (nell'ambito dei Corsi di Laurea triennali di scienze Gastronomiche e scienze e tecnologia alimentari) (in essere) workshop e seminari formativi per studenti e personale interno (svolti e in progetto), proposte di percorsi di Alternanza scuola lavoro per gli studenti della scuola media superiore
Università di Scienze Gastronomiche	focus UNISG	
Università IUAV di Venezia		L'edizione 2020 del Festival dello Sviluppo Sostenibile sarà organizzata dall'ateneo rispetto al tema del cibo (in fase di programmazione).
Università di Torino		organizzazione di un ciclo di incontri, #UniToGOFOODlab, laboratorio itinerante per discutere e riflettere sulla sostenibilità ambientale delle pratiche alimentari
Università di Padova	programmi di educazione alimentare sostenibile per studenti universitari iscritti al primo anno dei corsi di laurea (EduChef)	
Università di Roma "Tor Vergata"		sono in attivazione presso ogni Facoltà delle giornate dedicate
Università di Trieste	seminari in collaborazione con ARDISS sulla sostenibilità alimentare. Principali destinatari: residenti delle Case dello Studente	
Università della Basilicata	servizio di orientamento nutrizionale gratuito e usufruibile in loco, sia singolarmente sia con iniziative di showcooking; corsi di cucina sana	
Università di Pavia	- Progetto con il comune di Pavia (WHP), Stesura del libro «Educazione alimentare nelle scuole», Carla Roggi, Giovanna Turconi. EMSI. Collaborazione con Gruppo Pellegrini S.p.A.	
Università di Pisa	2018, Alimentazione sostenibile nelle università, Tavola rotonda, Destinatari studenti, personale TA, personale docente, cittadinanza e imprese 2018, Sprechi. Saperi e responsabilità nel cambiamento. 2019, Il cibo nella rete: e se fosse sostenibile? Tavola rotonda, Destinatari studenti, personale TA, personale docente, cittadinanza e imprese	
Università dell'Aquila		Eventi di sensibilizzazione (università, scuole, cittadinanza) e progetti connessi

d. Orti e Aziende Agricole

La presenza in un Ateneo di un'azienda agricola universitaria o di un orto innesca un'ampia varietà di occasioni progettuali, formative, sociali ed educative. Queste iniziative favoriscono l'apprendimento pratico e la messa in rete di esperienze e pratiche sia internamente che esternamente alla popolazione universitaria. Infine, danno la disponibilità a studenti e personale dell'università di acquistare e consumare i prodotti alimentari del proprio ateneo.

	Svolte	In corso	In progetto
Università di Foggia			riqualificazione di aree verdi attraverso la realizzazione di orti sociali max 25 mq) da assegnare in comodato d'uso a personale interno e studenti
Università di Scienze Gastronomiche	orto produttivo e punto di vendita UNISG Local - Bottega Alimetare (https://www.bottegalocal.org/) 4 Orti universitari: orto didattico e sperimentale, l'orto in condotta, il giardino gastronomico, l'orto della Società Gastronomica. Gruppi di acquisto collettivo: gas UNISG		
Università Ca' Foscari Venezia	Da alcuni anni abbiamo realizzato nella nostra sede di terraferma un piccolo orto sinergico e giardino della biodiversità. Il progetto è concepito come un laboratorio sul campo e coinvolge studenti provenienti da diversi corsi di laurea, che si prendono cura dell'orto e organizzato incontri tematici sulla coltivazione biologica e sinergica.		
Università di Padova	attività didattica, sperimentale e di coltivazione con poderi che contribuiscono alla sperimentazione nel campo dell'agricoltura biologica per le colture erbacee (mais, frumento e soia) e per l'uva		
Università di Roma "Tor Vergata"		recentemente è nata una start up universitaria, Orto 2.0 è una società cooperativa agricola che offre un servizio di coltivazione tramite un'applicazione ed una piattaforma web da cui sarà possibile monitorare e gestire un orto reale, pur non avendo spazio, tempo e competenze. Il servizio di coltivazione è offerto dal Team di Orto 2.0 e dalla rete di partner che vi gravitano attorno, lasciando all'utente la gestione e la personalizzazione del proprio lotto. l'Orto Botanico di Ateneo è molto attivo in progetti di varia natura, sia sociale che ambientale	
Università di Trieste			valutazione di possibili iniziative a Trieste e nelle sedi periferiche in coordinamento con gli altri Atenei in esse presenti
Università di Bologna - Alma Mater Studiorum	Azienda agraria universitaria e progetto KMo (vendita diretta dei prodotti agricoli dell'azienda agraria)		
Università della Basilicata	a disposizione degli studenti i prodotti dell'orto di ateneo		
Università di Pavia			Possibile collaborazione con Neorurale
Università della Toscana	orto universitario e produzione prodotti azienda agraria a km 0		

e. Indagini

Si riscontra dai risultati del questionario che diversi Atenei si sono già attivati per lo svolgimento di indagini sulle abitudini alimentari della propria popolazione universitaria. Si apprezzano in particolare due indagini condotte nell'ambito di progetti di ricerca aventi come oggetto precipuo le abitudini alimentari della popolazione universitaria (Università di Pavia e Università di Salerno).

	Svolte	In corso
Università di Foggia		indagine sugli obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) e Agenda ONU
Università IUAV di Venezia		Indagine sui comportamenti alimentari: questionario alla comunità IUAV (in fase di avvio).
Università di Scienze Gastronomiche	Il focus dell'università è interamente dedicato all'approfondimento della conoscenza delle scienze gastronomiche, tra cui viene anche approfondito il tema del consumo del cibo in università.	
Università Ca' Foscari Venezia		in coordinamento con il lavoro sulla mensa, stiamo sviluppando un questionario sulle abitudini alimentari e la disponibilità a fare maggiore attenzione agli aspetti di sostenibilità ambientale. Diffondiamo le indagini sulle tematiche alimentari/acqua che alcuni studenti stanno realizzando per lo sviluppo della propria tesi.
Università di Trieste	Indagine su comportamenti alimentari e percezione della qualità dei pasti erogati in ambito universitario: popolazione studentesca (con possibile ampliamento del campione).	
Università della Basilicata	Questionari sulla modalità di consumo e spazi del consumo di cibo al Campus di Matera e Potenza	
Università di Pavia	Progetto Holistic (Habits, Orthorexia nervosa and Lifestyle in university Students) in collaborazione con l'Università di Spalato (Croazia), la Beirut Arab University (Libano), la SWSP University of Social Sciences and Humanities, Katowice (Polonia) e l'Università di Koc (Turchia). Obiettivo del progetto multicentrico è quello di esplorare e confrontare le abitudini di vita degli studenti universitari in diversi Paesi dell'area mediterranea e determinare la prevalenza dell'ortoressia nervosa e la sua relazione con i modelli alimentari e lo stile di vita	
Università di Napoli L'Orientale	Ricerca su abitudini di consumo di cibo in Ateneo	
Università di Salerno	Il progetto S.U.D. – Studio dell'Università di Salerno sulla Dieta mediterranea – nasce dal bisogno di valutare il grado di conoscenza della Dieta mediterranea degli studenti dell'Ateneo salernitano ed è basato sulla promozione della stessa, per la prevenzione delle malattie e il mantenimento di uno stato di salute ottimale	

f. Spazi per il personale, Spazi per gli studenti

Si nota infine come alcuni atenei si siano interessati, o si stiano attivando, per la predisposizione di spazi in cui sia il personale che gli studenti possano consumare il cibo portato da casa o acquistato fuori. In un caso (Università di Chieti- Pescara) alcune strutture sono dotate anche di spazi per cucinare.

	Svolte	In progetto
Università di Foggia		allestimento di spazi dedicati all'interno delle strutture universitarie (spazi interni ed aree verdi)
Università di Scienze Gastronomiche	presenza di spazi riservati al personale per la preparazione dei pasti e la consumazione	
Università di Cagliari	diverse strutture dipartimentali mettono a disposizione del personale stanze attrezzate per il consumo dei pasti	
Università IUAV di Venezia		ricognizione e predisposizione (in fase di avvio).
Università di Chieti-Pescara	presso i centri di ricerca ci sono dei posti disponibili dove si può cucinare e consumare il cibo sia per i docenti che per i studenti, si sta lavorando per aumentare questi spazi anche all'interno degli altri spazi dell'ateneo	

	Svolte	In corso	In progetto
Università di Foggia			allestimento di spazi dedicati all'interno delle strutture universitarie (spazi interni ed aree verdi)
Università di Scienze Gastronomiche	presenza di spazi all'esterno riservati agli studenti per la preparazione dei pasti e la consumazione		
Università di Cagliari	accordo di programma tra l'Università, il Comune di Monserrato e l'Ersu di Cagliari, per l'ampliamento della mensa presso la cittadella di Monserrato, con interventi di riorganizzazione degli spazi per gli studenti		
Università IUAV di Venezia		ricognizione e predisposizione (in fase di avvio).	
Università di Chieti-Pescara	presso i centri di ricerca ci sono dei posti disponibili dove si può cucinare e consumare il cibo sia per i docenti che per i studenti, si sta lavorando per aumentare questi spazi anche all'interno degli altri spazi dell'ateneo		
Università di Torino		laboratorio con l'utilizzo del social network first life per la mappatura degli spazi utilizzati dagli studenti per il consumo di cibo (da casa e non).	
Università di Roma "Tor Vergata"		si sta prevedendo a ritagliare spazi, presso ogni facoltà, che consentano agli studenti di consumare i pasti portati da casa ed acquistati in loco	
Università di Bologna - Alma Mater Studiorum	Punti di ristoro in cui riscaldare e consumare il proprio pasto		

5. Accessibilità all'acqua da bere in Ateneo

Nella seconda somministrazione del questionario, avvenuta a dicembre 2019, è stata aggiunta una quarta sezione, con l'obiettivo di approfondire lo stato dell'arte degli Atenei sul tema dell'acqua da bere. Dato che alla seconda somministrazione hanno risposto 32 Atenei, per questo aspetto si ha una panoramica più ristretta sulle esperienze degli Atenei. Complessivamente, anche se il campione è esiguo, si può dire che sul tema acqua un buon numero di Atenei si è già mosso o si sta muovendo per l'installazione di erogatori che fornisce accesso gratuito all'acqua, e per la distribuzione di borracce. Un aspetto su cui ancora manca un adeguato coordinamento invece sono le modalità di somministrazione dell'acqua durante gli eventi, in cui nella maggior parte dei casi non c'è un approccio unico.

1. Quasi tutti gli atenei rispondenti al questionario hanno in funzione, in corso di installazione, o in progettazione il servizio di erogazione di acqua potabile. La modalità più diffusa è l'installazione di erogatori di acqua di rete, e di fontanelli, ma è possibile che i rispondenti al questionario abbiano chiamato "fontanelli" o "fontanelle" ciò che altri hanno chiamato "erogatori". Ad esempio, dalle foto sui siti delle università di Firenze e Siena quelli che vengono definiti "fontanelli" in altre università sono definiti erogatori.



Boccioni



Casetta dell'acqua (UniCal)



Erogatori (UniPv)



Erogatori (Bicocca)

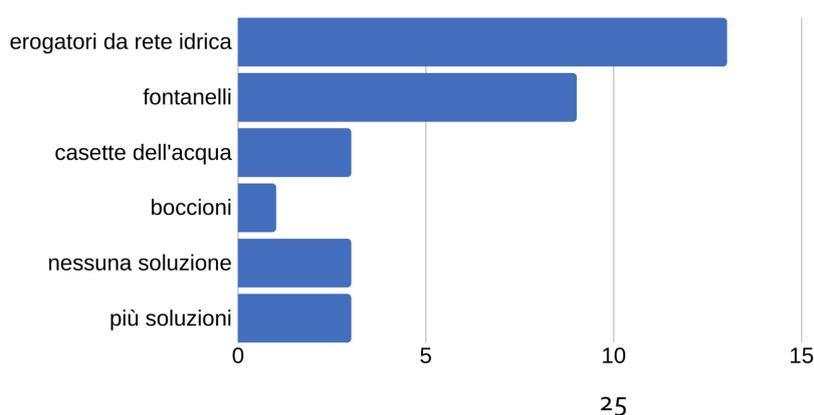


Fontanelle (UniRoma)



Fontanelli (UniFi)

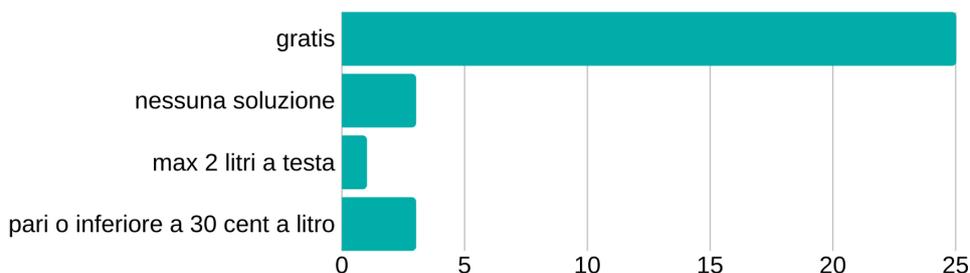
MODALITÀ DI EROGAZIONE DI ACQUA



Fontanelle (UniTe)

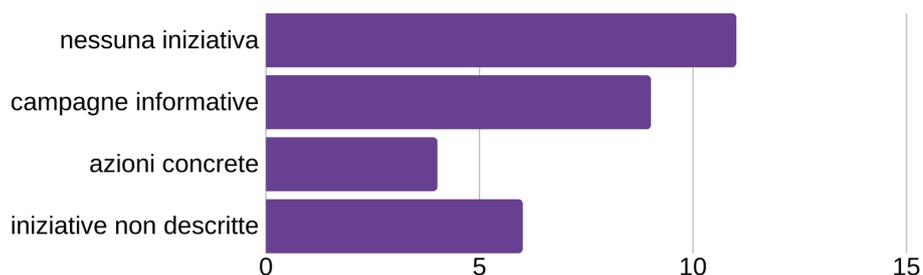
2. Negli atenei in cui si è adottata una strategia per la distribuzione di acqua da bere, per la maggior parte l'acqua è erogata gratuitamente, salvo in tre casi in cui l'acqua costa 15 cent per 0,5 L, e in un caso in cui l'erogazione è gratuita ma limitata a 2L a testa giornalieri.

L'ACQUA È GRATUITA PER I FRUITORI?



3. Le attività di sensibilizzazione sono varie, e vengono condotte in 21 Atenei su 32. Le attività si dividono in campagne informative e in azioni. Le **campagne informative** includono le comunicazioni sul sito di ateneo o sui social relativa all'installazione di erogatori e la distribuzione di borracce, l'installazione di cartellonistica, distribuzione di flyer. Nel caso dell'Università di Cagliari, il Rettore è intervenuto con una nota di indirizzo per i dipartimenti, mentre a PoliTo vi è un sito che pubblica i dati dei consumi di acqua. Le **azioni** riguardano l'eliminazione delle bottigliette di plastica dalle vending machines, la distribuzione di borracce, e l'aumento dei prezzi delle bottigliette d'acqua.

SENSIBILIZZAZIONE AL CONSUMO DELL'ACQUA

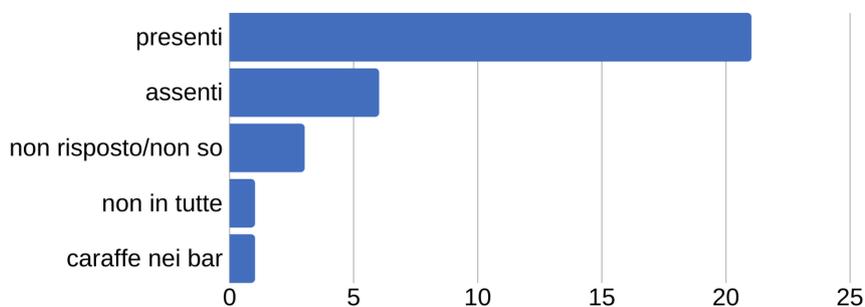


4. 21 Atenei hanno indicato che nelle mense universitarie l'acqua è erogata tramite i distributori, ma negli altri l'acqua è ancora distribuita in bottigliette di plastica.

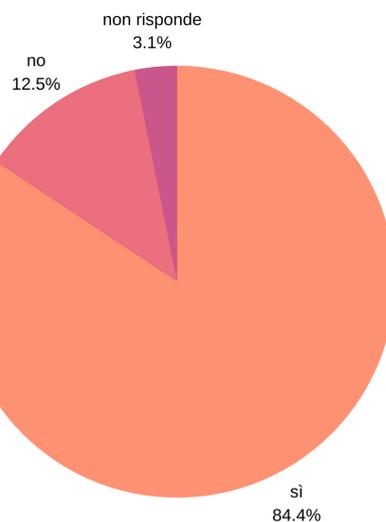
5. La maggior parte degli atenei che hanno partecipato al questionario ha lanciato una campagna di distribuzione di borracce nella popolazione universitaria. La metà degli Atenei interessati ha effettuato uno studio

preliminare sulle caratteristiche della borraccia, e oltre alle garanzie di conformità, di qualità, e alle caratteristiche fisiche (peso, dimensione). Sono stati fatti accertamenti sulla composizione, al fine di facilitarne lo smaltimento e ridurre l'impatto ambientale e un ateneo ha anche verificato l'impatto sociale e sui diritti umani della produzione della borraccia (Uni Ca Foscari).

EROGATORI D'ACQUA NELLE MENSE



L'ATENEO HA DECISO DI DOTARE LA PROPRIA COMUNITÀ DI BORRACCE?



L'Università di Padova ha condiviso, tramite il questionario, i criteri per la scelta delle borracce, che riportiamo:

“È stato effettuato uno studio preliminare sulle caratteristiche della tipologia di contenitore, e nel dettaglio: sono stati richiesti 5 campioni per poter effettuare, in fase di aggiudicazione della gara, analisi di laboratorio per la verifica del materiale (acciaio inox alimentare AISI 304). Tali analisi sono state eseguite tramite l'utilizzo della spettrometria ottica. In particolare sono state prese in considerazione le seguenti caratteristiche merceologiche, tecniche, ambientali e di sicurezza:

a. MATERIALE DI COSTRUZIONE E PROCESSO PRODUTTIVO

Bottiglia in acciaio inossidabile 18/10 (AISI 304), ad uso alimentare, non rivestito internamente, senza strati di altro materiale (quali film plastici, PFAS, ecc.); BPA free (bisfenolo A), sapore delle bevande inalterato; produzione della borraccia in uno stabilimento in possesso della Certificazione di Sistema di Gestione Ambientale ISO 14001; garanzia che nessuna sostanza dannosa sia dispersa nei liquidi intesa come idoneità al contatto alimentare secondo la normativa vigente; colorazione esterna priva di piombo e di altre sostanze tossiche; nessuna presenza di plastica monouso nel prodotto e negli imballaggi.

b. CARATTERISTICHE TECNICHE

Capienza 50 cl (tolleranza +10%); peso inferiore a 180 g (con riferimento capienza 50 cl); tappo a tenuta stagna; diametro totale tra i 6 e i 7 cm; altezza (tappo compreso) tra i 20 e i 25 cm.

c. ATTESTAZIONI E CERTIFICAZIONI

Attestazione relativa ad azioni o progetti di compensazione delle emissioni di carbonio inerenti al processo produttivo (ad es. carbon neutral); Ulteriori certificazioni ambientali sul prodotto o sul processo produttivo (oltre alla ISO 14001 prevista come requisito minimo); Ulteriori attestazioni o certificazioni di qualità (ad esempio ISO-9001) o alla salute e sicurezza sul lavoro, relative al processo di produzione.

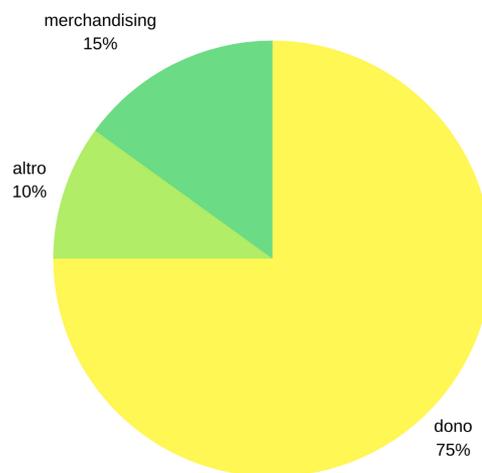
d. PACKAGING

Possesso di documentazione che attesti l'utilizzo di criteri ambientali nella scelta dei materiali utilizzati (quali certificazioni FSC, PEFC, materiale 100% riciclato, materiale biodegradabile o compostabile).”



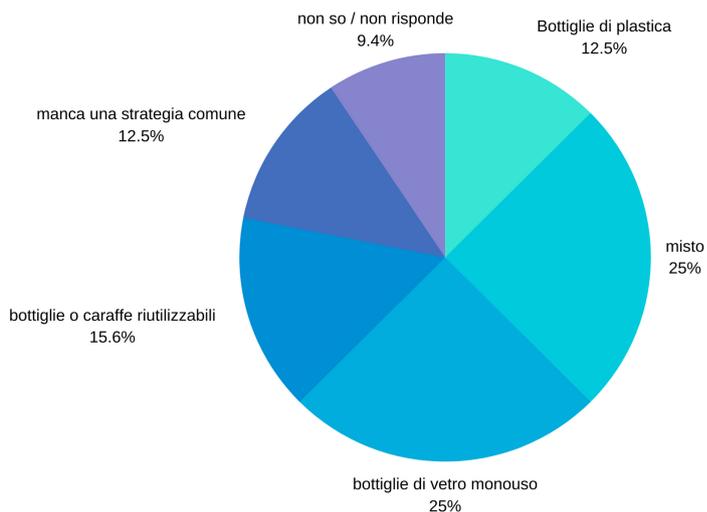
6. Le modalità di distribuzione delle borracce sono varie e spesso gli Atenei hanno adottato più di una strategia di distribuzione. Tra gli Atenei che hanno scelto di donarle, alcuni hanno distribuito le borracce solo alle matricole, altri a tutto il personale, altri ancora per adesso le hanno distribuite solo in eventi particolari. In altri casi sono state messe in vendita (talvolta ad un prezzo simbolico o agevolato, talvolta dopo l'iniziale campagna di distribuzione gratuita). Un interessante progetto è stato quello dell'Università di Chieti - Pescara, che ha abbinato la distribuzione di borracce alla raccolta di tappi di plastica da riciclare per la produzione di sedie a rotelle.

QUAL È LA MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DELLE BORRACCE?



7. Le risposte a queste domande mostrano come la situazione dell'offerta dell'acqua ai relatori dei convegni o eventi che si tengono in università è molto diversificata. Alcuni atenei (5) hanno un comportamento particolarmente virtuoso, utilizzando solo contenitori riutilizzabili. Un altro metodo ricorrente è l'utilizzo di bottiglie in vetro monouso, mentre solo quattro Atenei segnalano di utilizzare solo bottiglie di plastica. In molti casi è stato indicato che non c'è una strategia comune (4), oppure si ricorre variamente a una o più delle opzioni elencate (8), pertanto molto dipende dalla sensibilità degli organizzatori e dalla disponibilità di soluzioni adoperabili.

COME VIENE DISTRIBUITA L'ACQUA AI RELATORI DURANTE I SEMINARI, CONVEGNI?



6. Alcuni Atenei hanno segnalato le iniziative relative alla gestione dell'acqua in Ateneo.

Università di Salerno: Interventi per il miglioramento delle pratiche di gestione delle risorse idriche; interventi per la promozione di un "Ateneo plastic free"; separazione della fornitura di acqua usata per l'irrigazione e quella per uso potabile. Nei pressi dei due Campus sono infatti presenti 4 pozzi per il prelievo dell'acqua per l'irrigazione di tutte le aree verdi presenti, da cui vengono prelevati un totale, in media, di circa 160.000 m³ di acqua all'anno. Ciò consente di ridurre molto il quantitativo di risorsa idrica importata dall'esterno e l'unica energia che viene spesa è quella per alimentare le pompe idrauliche.

Università di Bari Aldo Moro: Progetto UnibaPlasticFree un percorso da costruire, iniziato a novembre del 2018 ed in itinere attraverso un Laboratorio partecipato con la comunità universitaria. Un processo metodologico partecipativo, innovativo, inclusivo, multidisciplinare e pensato per costruire il percorso ed adottare una politica Plastic Free.

Università di Roma Tor Vergata: L'installazione di erogatori e la distribuzione di borracce rientrano nel progetto "Goccia, Goal One - Cambiamento Climatico In Ateneo", nato dal project work del "Master Maris - Rendicontazione Innovazione e Sostenibilità", edizione 2017 - 2018, di 2 unità del personale tecnico amministrativo. Il progetto prevede anche un monitoraggio costante della qualità dell'acqua erogata, attraverso analisi di natura microbiologica e chimica, oltre a prevedere un controllo sulla riduzione di plastica e quindi di emissione di CO₂.

Politecnico di Torino: Monitoraggio e gestione dei consumi dell'acqua potabile, aumento numero fontanelle, free beverage presso le mense studenti e dipendenti

Università di Cagliari: Interlocuzione con l'ente regionale per il servizio idrico integrato (Abbanoa) per attività di divulgazione ed educazione al corretto utilizzo dell'acqua.

Università di Udine: Negli ultimi anni sono stati organizzati diversi convegni sull'uso sostenibile della risorsa acqua.



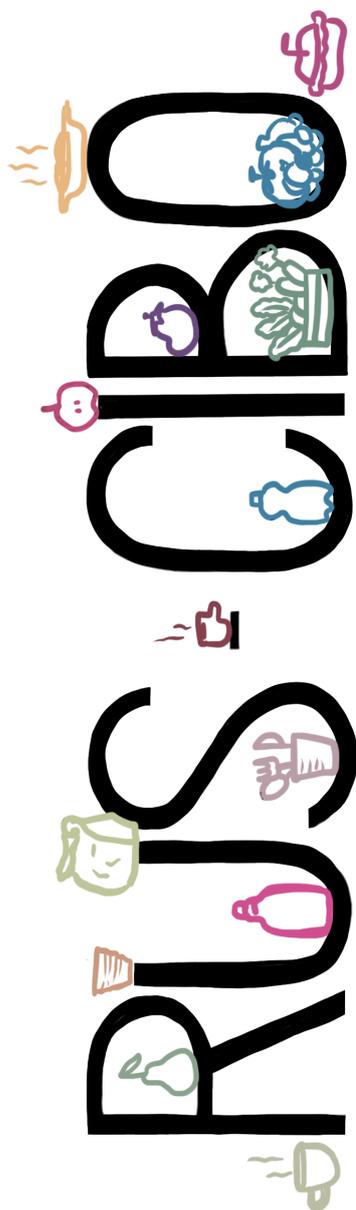
Il Gruppo di Lavoro "Cibo" è composto da:

Alma Mater Studiorum - Università di Bologna (Dott.ssa Giulia Bonora)
Alma Mater Studiorum - Università di Bologna (Prof. Giulio Sgarbanti)
Libera Università di Bolzano (Prof. Paolo Lugli)
Libera Università Internazionale degli Studi Sociali "Guido Carli" – LUISS (Dott.ssa Claudia Giommarini)
Politecnico di Bari (Prof. Ing. Michele Dassisti)
Politecnico di Milano (Arch. Christan Buursteer)
Politecnico di Milano (Arch. Marina Currò)
Politecnico di Milano (Dott.ssa Eleonora Perotto)
Politecnico di Torino (Dott.ssa Marcella Albieri)
Politecnico di Torino (Dott.ssa Paola Biglia)
Politecnico di Torino (Prof.ssa Debora Fino)
Scuola Superiore di Studi Universitari e di Perfezionamento Sant'Anna (Prof.ssa Mariagrazia Alabrese)
Scuola Superiore di Studi Universitari e di Perfezionamento Sant'Anna (Prof.ssa Eloisa Cristiani)
Università Ca' Foscari Venezia (Dott.ssa Martina Gonano)
Università Ca' Foscari Venezia (Prof.ssa Alessandra Jacomuzzi)
Università Ca' Foscari Venezia (Prof.ssa Christine Mauracher)
Università Ca' Foscari Venezia (Prof. Fabio Pranovi)
Università Cà Foscari Venezia (Prof.ssa Alessandra Jacomuzzi)
Università Carlo Cattaneo – LIUC (Dott. Giorgio Ghiringhelli)
Università degli Studi "G. D'Annunzio" Chieti Pescara (Prof. Angelo Cichelli)
Università degli Studi "G. D'Annunzio" Chieti Pescara (Dott.ssa Bruna Sinjari)
Università degli Studi del Molise (Prof. Davide Marino)
Università degli Studi del Sannio (Prof. Giuseppe Marotta)

Università degli Studi del Sannio (Prof.ssa Concetta Nazzaro)
Università degli Studi del Sannio (Dott. Domenico Pontillo)
Università degli Studi della Basilicata (Prof.ssa Mariavaleria Mininni)
Università degli Studi della Tuscia (Sig. Bruno Barbetti)
Università degli Studi della Tuscia (Prof. Diana De Santis)
Università degli Studi della Tuscia (Prof. Roberto Mancinelli)
Università degli Studi dell'Aquila (Prof.ssa Federica Cucchiella)
Università degli Studi dell'Insubria (Dott.ssa Eugenia Dozio)
Università degli Studi di Bari Aldo Moro (Prof.ssa Maria Lisa Clodoveo)
Università degli Studi di Bari Aldo Moro (Dott.ssa Elvira Tarsitano)
Università degli Studi di Brescia (Dott.ssa Sabrina Spagna)
Università degli Studi di Brescia (Prof. Carmine Trecroci)
Università degli Studi di Cagliari Prof.ssa (Sofia Cosentino)
Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale (Prof. Marcello De Rosa)
Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale (Prof.ssa Alessandra Sannella)
Università degli Studi di Catania (Prof.ssa Antonella Paola Agodi)
Università degli Studi di Ferrara (Prof.ssa Carmela Vaccaro)
Università degli Studi di Firenze (Dott. Stefano Dominici)
Università degli Studi di Firenze (Prof. Filippo Randelli)
Università degli Studi di Foggia (Prof. Pierpaolo Magliocca)
Università degli Studi di Foggia (Prof. Domenico Viti)
Università degli Studi di Genova (Prof.ssa Adriana Del Borghi)
Università degli Studi di Genova (Prof.ssa Patrizia Perego)
Università degli Studi di Macerata (Prof.ssa Rosita Pretaroli)

Università degli Studi di Milano (Prof.ssa Ernestina Casiraghi)
Università degli Studi di Milano (Dott.ssa Margherita Brunori)
Università degli Studi di Milano-Bicocca (Prof.ssa Paola Palestini)
Università degli Studi di Milano-Bicocca (Dott. Massimiliano Rossetti)
Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia (Prof. Luigi Foffani)
Università degli Studi di Napoli "L'Orientale" (Prof.ssa Flavia Cuturi)
Università degli Studi di Napoli "L'Orientale" (Prof.ssa Alessandra De Chiara)
Università degli Studi di Padova (Dott.ssa Alessandra Armenti)
Università degli Studi di Padova (Prof. Antonio Paoli)
Università degli Studi di Palermo (Prof. Maurizio Carta)
Università degli Studi di Parma (Prof. Alessio Malcevschi)
Università degli Studi di Pavia (Prof.ssa Hellas Cena)
Università degli Studi di Pavia (Prof.ssa Carla Roggi)
Università degli Studi di Perugia (Prof. Antonio Boggia)
Università degli Studi di Roma "La Sapienza" (Sig.na Michela Chiadroni)
Università degli Studi di Roma "La Sapienza" (Prof. Lorenzo Maria Donini)
Università degli Studi di Roma "La Sapienza" (Prof. Cesare Manetti)
Università degli Studi di Roma "La Sapienza" (Prof. Francesco Zecca)
Università degli Studi di Roma "Tor Vergata" (Prof.ssa Laura Di Renzo)
Università degli Studi di Roma "Tor Vergata" (Arch. Maria Luigia Fiorentino)
Università degli Studi di Roma "Tor Vergata" (Ing. Marco Uttaro)
Università degli Studi di Salerno (Prof. Rodolfo Vitolo)
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (Prof. Franco Fassio)
Università degli Studi di Siena (Prof. Simone Bastianoni)

Università degli Studi di Siena (Dott. Simone Cresti)
Università degli Studi di Torino (Dott.ssa Marcella Cusimano)
Università degli Studi di Torino (Prof. Egidio Dansero)
Università degli Studi di Torino (Dott.ssa Anna Lisa Messina)
Università degli Studi di Torino (Dott.ssa Nadia Tecco)
Università degli Studi di Trento (Prof.ssa Francesca Forno)
Università degli Studi di Trieste (Prof. Paolo Bogoni)
Università degli Studi di Udine (Prof. Francesco Marangon)
Università degli Studi di Udine (Prof.ssa Veronica Novelli)
Università degli Studi di Udine (Prof.ssa Stefania Troiano)
Università degli Studi di Urbino "Carlo Bo" (Prof.ssa Elena Viganò)
Università degli Studi Roma Tre (Prof. Arch. Chiara Tonelli)
Università del Piemonte Orientale "Amedeo Avogadro" (Prof.ssa Flavia Prodam)
Università della Calabria (Prof.ssa Daniela Bonofiglio)
Università della Calabria (Prof. Raffaele Zinno)
Università di Pisa (Prof.ssa Eleonora Sirsi)
Università IUAV di Venezia (Prof.ssa Matelda Reho)
Università per Stranieri di Perugia (Prof. Giovanni Capecchi)



MAPPATURA RUS-CIBO

Le università italiane e il cibo una mappatura di progetti ed esperienze

Coordinamento RUS Gruppo di Lavoro
"Cibo"

Egidio Dansero, Eleonora Sirsi -
Coordinatori
Margherita Brunori, Nadia Tecco -
Referenti operative

Contatti:

rus-cibo@unipi.it

rus-cibo@unito.it

(Scrivere a entrambi gli indirizzi)

Sito:

sites.google.com/unive.it/rus/gruppi-di-lavoro/cibo

Illustrazioni di Margherita Brunori

