



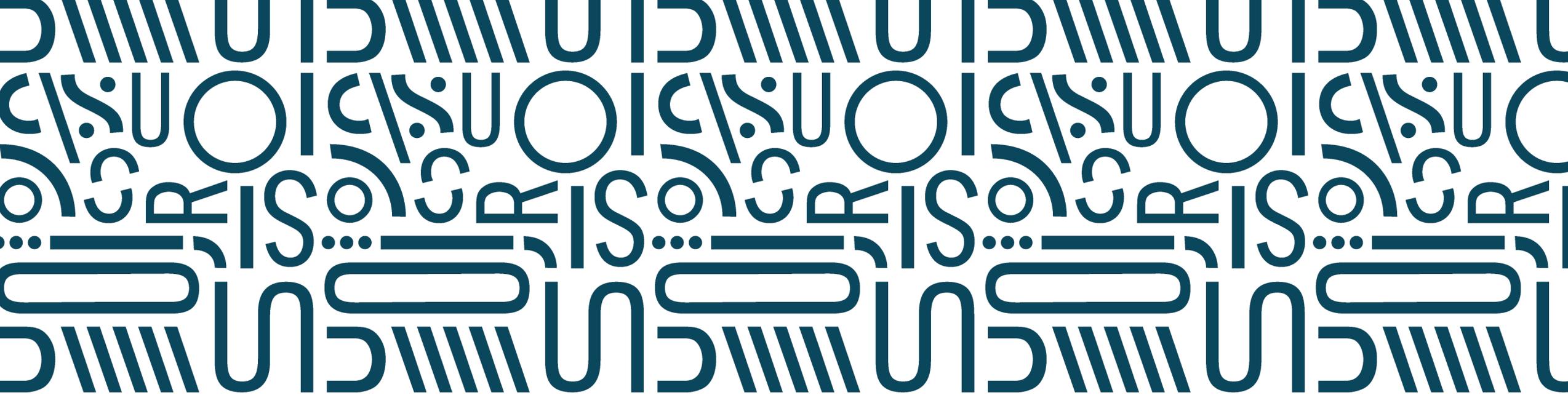
RETE DELLE UNIVERSITÀ PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE E TERRITORIO: UNA COLLABORAZIONE SINERGICA

Ecomondo - Rimini – 29 ottobre 2021

Eleonora Sirsi – Prof. Ord. Diritto agrario, agro-alimentare, agro-ambientale – Co-Coordinatrice RUS-CIBO

Il ruolo delle Università per una alimentazione sostenibile

ECOMONDO
THE GREEN TECHNOLOGY EXPO



RUS-CIBO : INDICAZIONI PROGRAMMATICHE

Il GdL RUS-CIBO, istituito nel dicembre del 2018 , si proponeva:

AZIONE CONOSCITIVA SU PRATICHE DEGLI ATENEI

ELABORAZIONE DI CODICI DI PRATICHE SOSTENIBILI





LE UNIVERSITÀ E IL CIBO

Buone pratiche verso un'alimentazione sostenibile negli atenei

SOMMARIO

7

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

Egidio Dansero, Franco Fassio, Eleonora Sirsi, Nadia Tecco

11

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

Matteo Colleoni, Monica Gilli

21

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

Maria Cristina Martinengo, Monica Gilli

31

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

Veronica Novelli, Federico Nassivera, Marcela A. Martinez Pretelt

41

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

Francesco Marangon, Ivana Bassi, Raffaele Testolin, Lucia Piani

51

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

Eleonora Sirsi

63

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

Nadia Tecco, Egidio Dansero

75

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

Franco Fassio

81

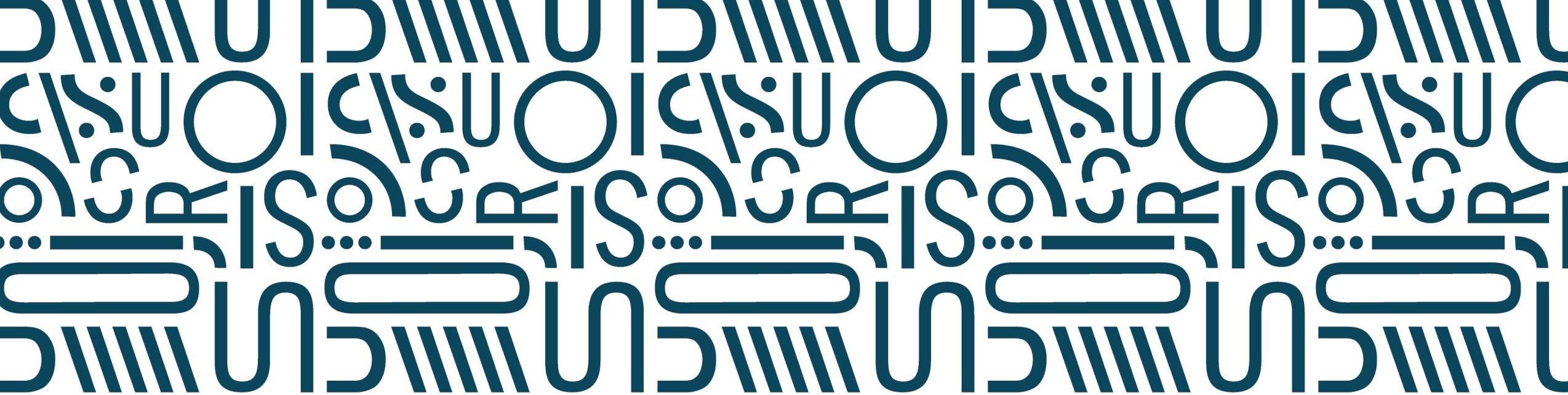
8. IL CIBO COME SPAZIO DI AZIONE DI UN GREEN TEAM DI ATENEIO

Debora Fino, Barbara Stabellini, Paolo Tamborrini

85

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

Fabio Pranovi



Le Attività progettate :

Mappatura

Questionari

Vademecum

Mappatura GdL Cibo

Primo censimento iniziative sul tema cibo negli Atenei RUS

*Campo obbligatorio

1. Indirizzo email *

2. Nome dell'Ateneo *

3. Cognome e nome del compilatore *

4. Ruolo del compilatore in Ateneo *

Contrassegna solo un ovale.

- Docente
- Tecnico-amministrativo o della ricerca
- Borsista o assegnista di ricerca
- Altro: _____

8. Esiste un gruppo o coordinamento "cibo" in Ateneo (o qualcosa di riconducibile ad esso)?

*

Indicare nella voce "Altro" la denominazione e forma del gruppo

Seleziona tutte le voci applicabili.

- No
- Si
- Altro: _____

Iniziative sul tema "cibo" in Ateneo

9. Il gruppo "cibo" è coordinato con altri gruppi tematici, riconducibili ai gruppi RUS? *

Indicare nella voce "Altro" quali gruppi e come avviene il coordinamento

Seleziona tutte le voci applicabili.

- No
- Si
- Altro: _____

10. 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...)? *

Indicare nella voce "Altro" eventuali ruoli e ambiti (es. referente mense)

Seleziona tutte le voci applicabili.

- No
- Si
- Altro: _____

11. Le mense universitarie sono gestite da *

Indicare nella voce "Altro" eventuali altre modalità o sistema misto
Seleziona tutte le voci applicabili.

- Università
- Ente regionale diritto allo studio
- Altro: _____

12. 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)? *

Seleziona tutte le voci applicabili.

- No
- Si
- Altro: _____

13. In quali documenti di Ateneo sono presenti dei riferimenti al tema "cibo" *

Seleziona tutte le voci applicabili.

- Statuto
- Piano Strategico
- Programmazione Triennale
- Rendicontazione annuale (es. Bilancio sociale, Bilancio di sostenibilità)
- Nessuno
- Altro: _____

14. Indicare gli ambiti di azione del gruppo RUS-cibo di Ateneo (+ risposte possibili) *

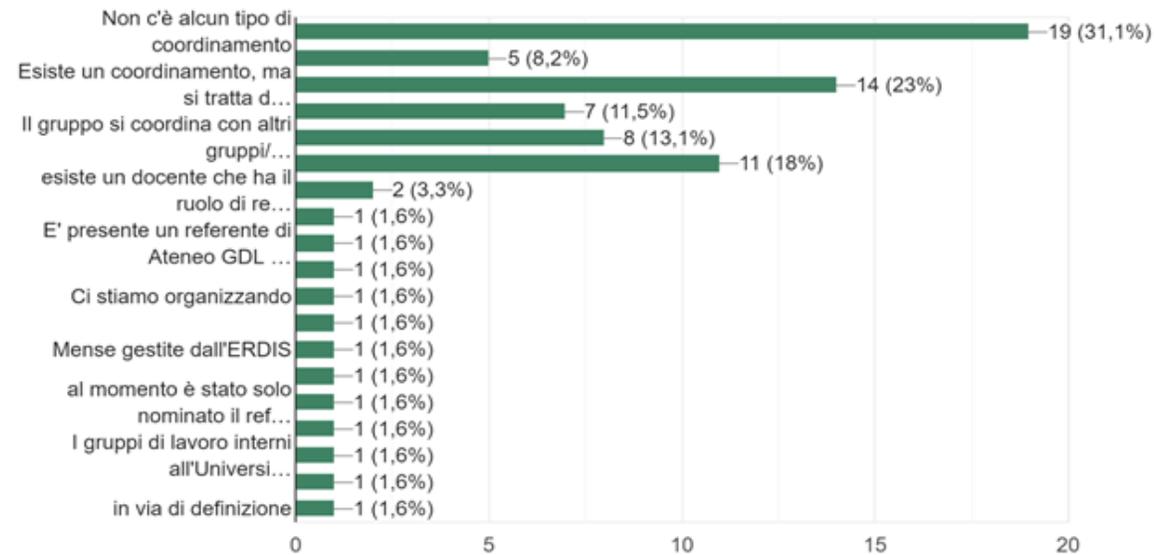
Seleziona tutte le voci applicabili.

- 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
- Altro ...

MAPPATURA

Esiste un gruppo di coordinamento o una figura dedicata alla sostenibilità legata al cibo in ateneo (mense e bar, vending machines, stili di consumo, catering, acqua, etc)?

61 risposte



MAPPATURA

Per quanto riguarda la presenza in ateneo di spazi destinati al consumo di cibo portato da casa (o acquistato fuori Ateneo)" (possibile più di una risposta)

- a. Non esistono spazi dedicati
- b. Esistono spazi dedicati
- c. Sono in previsione o allestimento spazi dedicati
- d. Sono aperti a tutti
- e. Sono aperti solo a una parte della comunità universitaria (studenti, docenti, staff t/a)
- f. Sono attrezzati (micro-onde, lavello, altro...)
- g. Sono spazi ad uso esclusivo per il consumo di cibo
- h. Sono spazi ad uso promiscuo (consumo di cibo e aula di studio o altro per la restante parte del tempo)
- i. Sono presenti all'interno di questi spazi comunicazioni (pannelli, cartellonistica) dedicati al tema dell'alimentazione sostenibile

QUESTIONARI



- COMPORTAMENTO ALIMENTARE
(ABITUDINI) DELLA POPOLAZIONE
UNIVERSITARIA



- EDUCAZIONE ALIMENTARE
(FOOD KNOWLEDGE)



- PRATICHE DI CONSUMO
ALIMENTARE IN UNIVERSITÀ

VADEMECUM – IL MODELLO

Introduzione

- definizione del tema;
- relazione tra il tema e la sostenibilità
- relazione tra il tema e l'università

Obiettivi da perseguire

Azioni da implementare

Indicatori di controllo

Riferimenti normativi

Soggetti da coinvolgere

Esempi di buone
pratiche

Ricerche e stato

VADEMECUM – I SOTTOGRUPPI



Produzione



Distribuzione



Post-
produzione



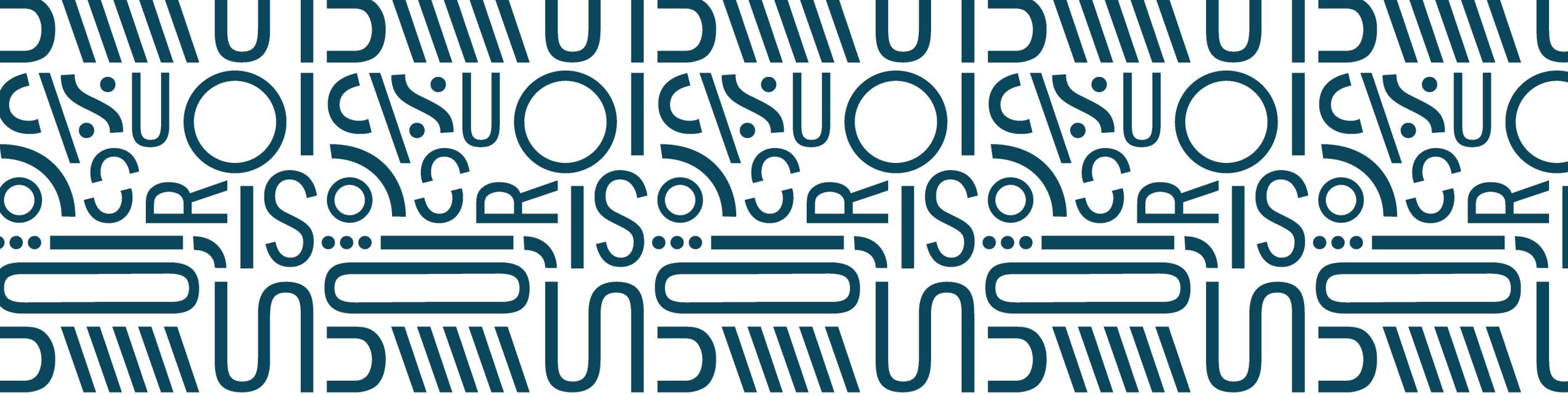
Consumo



Indicatori e
monitoraggio

VADEMECUM PRODUZIONE

Obiettivi	Azioni	Indicatori
<p><i>Obiettivi concreti, progressivi e verificabili che un ateneo che volesse lavorare sul tema potrebbe adottare</i></p> <p>1. Promozione di esperienze dirette di (auto)produzione di cibo sulla base di pratiche di agricoltura sostenibile</p> <p>2. Potenziamento del rapporto con la città/territorio di riferimento</p> <p>3. Acquisizione di conoscenze sul rapporto produzione-alimentazione-salute</p> <p>4. Promozione dell'educazione alimentare</p> <p>5. Promozione dell'inclusione sociale</p>	<p><i>Azioni concrete, progressive e in linea con gli obiettivi che l'ateneo che volesse migliorare il proprio impegno sul tema potrebbe svolgere</i></p> <p>1. Attivazione di campagne di sensibilizzazione per indurre gli studenti e i dipendenti a prestare maggiore attenzione alla possibilità di autoproduzione di cibo con orti universitari (all'interno e all'esterno dell'ateneo)</p> <p>2. Costruzione di reti/partenariati locali</p> <p>3. Valorizzazione di processi e prodotti anche in chiave interculturale</p> <p>4. Realizzazione di progetti di alfabetizzazione al cibo attraverso la pratica dell'orto</p> <p>5. Realizzazione di tirocini estivi di supporto alla gestione dell'orto</p> <p>6. Recupero di piante autoctone attraverso le pratiche ortive</p> <p>7. Proposta di incontri ed <i>Open Day</i> che possano presentare l'esperienza non solo in sede universitaria, ma anche alle scuole e alle amministrazioni comunali</p>	<p><i>Indicatori quantificabili, legati agli obiettivi, attraverso i quali l'ateneo può effettuare un'autovalutazione sul punto della situazione in cui si trova, rispetto la realizzazione degli obiettivi sul tema</i></p> <p>1. Numero di anni dall'impianto dell'orto all'interno dell'ateneo;</p> <p>2. Numero di iniziative di orti esterni attivate;</p> <p>3. Numero di persone coinvolte negli ultimi 3-5 anni</p> <p>4. Numero e tipo di attori extra-università coinvolti (associazioni, esperti, ...)</p> <p>5. Superficie interessata (estensione e proprietà/possesso)</p> <p>6. Tipologia di area interessata (aree abbandonate, aree verdi, tetti, ecc.)</p> <p>7. Modalità produttive (agricoltura biologica, ecc.)</p> <p>8. Scelte produttive (presenza di prodotti che rispondono alla domanda di specifiche fasce di popolazione)</p> <p>9. Destinazione dei prodotti (mense universitarie, autoconsumo, ecc.)</p> <p>10. Eventuali attività svolte oltre alla coltivazione</p>

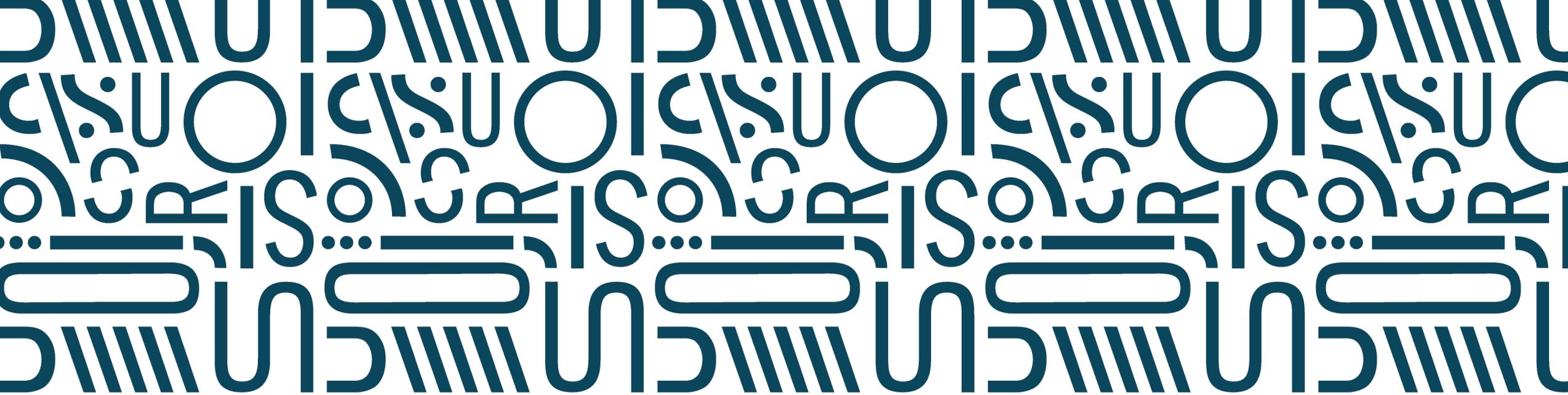


PARTECIPAZIONE GRUPPO DI LAVORO REDAZIONE CAM DISTRIBUZIONE AUTOMATICA

MINISTERO TRANSIZIONE ECOLOGICA

UniTO, UniPI, PoliMI, UniBO





CONTATTI E INFORMAZIONI

eleonora.sirsi@unipi.it

rus-cibo@unito.it