

# LE UNIVERSITÀ ITALIANE E IL CIBO

## Una mappatura di progetti ed esperienze



– II edizione 2023 –



## INDICE

<b>1. LA MAPPATURA</b>	<b>3</b>
1.1 Il questionario	3
1.2 Profilo dei compilatori	4
<b>2. GOVERNANCE SUL TEMA CIBO</b>	<b>6</b>
2.1 Riferimenti al cibo nella documentazione strategica e di reportistica degli Atenei	7
2.2 Governance e cibo: ambiti di azione	7
2.2 La gestione dei servizi connessi al consumo di cibo negli Atenei	8
<b>3. SPAZI UNIVERSITARI E CONSUMO DI CIBO</b>	<b>11</b>
<b>4. ACQUA, ORTI E VENDING MACHINE</b>	<b>13</b>
4.1 Orti Universitari	14
4.2 Vending machine	17
<b>5. MENSE, VENDING MACHINES, BAR E CATERING: UN'ANALISI DEI CAPITOLATI</b>	<b>19</b>
5.1 Mense universitarie e servizio catering	20
5.2 Bar universitari e vending machines	23
<b>6. ALTRI PROGETTI, EVENTI E BUONE PRATICHE SEGNALATE</b>	<b>24</b>
6.1 Progetti di ricerca	25
6.1.1 <i>Cibo: produzione, distribuzione, consumo e scarti</i>	25
6.1.2 <i>Biodiversità, sicurezza alimentare e promozione del territorio</i>	27
6.1.3 <i>Energia</i>	28
6.2 Formazione	28
6.3 Terza missione e food engagement	30
<b>APPENDICE</b>	<b>32</b>

## 1. LA MAPPATURA

Gli obiettivi fissati dal Gruppo di Lavoro RUS Cibo per questa seconda mappatura si collocano nel solco dell'esperienza precedente, realizzata nel 2019<sup>1</sup>, volta ad ottenere una fotografia della relazione fra Atenei italiani e le questioni legate alla produzione, alla vendita e al consumo di cibo. La mappatura si propone quindi come uno studio esplorativo longitudinale per indagare il ruolo degli atenei come attori di *policy* agendo su sé stessi, sia alla scala della singola università, sia all'interno del sistema locale territoriale in una inedita fase di costruzione di politiche locali del cibo<sup>2</sup>, sia nell'azione in reti sovra-locali, con la condivisione delle buone pratiche adottate, delle esperienze e competenze, progettando azioni di sistema e diventando interlocutori in confronti e tavoli a livello regionale, nazionale e internazionale.

### 1.1 Il questionario

La raccolta delle informazioni per la mappatura è stata effettuata mediante la somministrazione ai 74 Atenei allora aderenti a RUS Cibo di un questionario (allegato in appendice) attraverso la piattaforma *Google Form* fra la fine di luglio e l'inizio di dicembre 2023. Di questi 48 hanno risposto al questionario, con la compilazione aggiunta dell'Università della Valle d'Aosta, facente parte della rete RUS ma non del GdL Cibo<sup>3</sup>. Il campione è quindi costituito da 49 Atenei (tre in più rispetto alla scorsa edizione).

Il questionario, articolato in 59 domande, prevedeva sia quesiti a risposta chiusa con una sola opzione di risposta da selezionare, che domande aperte. Con questa seconda mappatura si è avviato un archivio interno virtuale utile nel caso di ulteriori approfondimenti empirici e della

---

<sup>1</sup> [https://reterus.it/public/files/GdL/Cibo/MAPPATURA\\_RUS\\_2019\\_GdL\\_Cibo.pdf](https://reterus.it/public/files/GdL/Cibo/MAPPATURA_RUS_2019_GdL_Cibo.pdf)

<sup>2</sup> Per un quadro generale si veda il sito della Rete italiana Politiche locali del cibo (PLC) con cui RUS Cibo ha collaborato in questi anni ([www.politichelocalicibo.it](http://www.politichelocalicibo.it)) e la rivista Re|Cibo, promossa dalla Rete PLC <https://ojs.unito.it/index.php/recibo>.

<sup>3</sup> Gli Atenei che fanno parte di RUS Cibo e hanno partecipato alla prima e alla seconda mappatura sono i seguenti. Per il *Nord-Ovest*: Università di Torino, Politecnico di Torino, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Università di Milano, Università Milano Bicocca, Politecnico di Milano, LIUC - Università Carlo Cattaneo Castellanza, Università di Brescia, Università di Pavia, Università di Genova. Si sono aggiunte: Università del Piemonte Orientale e Università di Bergamo. Per il *Nord-Est*: Università IUAV di Venezia, Università Ca' Foscari, Università di Padova, Università di Trieste, Università di Udine, Libera Università di Bolzano. Si sono aggiunte: Università di Ferrara e Università di Verona. Rispetto alla precedente mappatura non hanno partecipato a questa seconda indagine: Università di Trento, Università di Bologna, Università di Parma e Università di Modena e Reggio Emilia. Per il *Centro*: Università degli Studi di Firenze, Università di Siena, Università di Pisa, Scuola Superiore Sant'Anna, Università degli Studi Roma Tre, Università di Roma Tor Vergata, Università di Roma UnitelmaSapienza, LUISS Guido Carli, Università di Cassino e del Lazio Meridionale, Università degli Studi della Tuscia, Università di Macerata. Si sono aggiunte: Universitas Mercatorum, UniCamillus - Saint Camillus International University of Health Sciences, Università di Urbino Carlo Bo, Università di Camerino. Rispetto alla precedente mappatura non ha partecipato l'Università di Perugia. Per il *Mezzogiorno* e le *Isole*: Università dell'Aquila, Università di Teramo, Università del Molise, Università di Salerno, Università di Foggia, Università di Cagliari, Università di Palermo, Università di Catania. Si sono aggiunte: Università di Napoli "Federico II", Università della Calabria, Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Università del Salento, Università di Messina. Rispetto alla precedente mappatura non hanno partecipato: Università degli Studi del Sannio, Università degli Studi D'Annunzio Chieti Pescara, Università della Basilicata, Università degli Studi di Napoli L'Orientale, Politecnico di Bari, Università degli Studi di Bari.

eventuale riproduzione di iniziative innovative e buone pratiche. Rispetto alla mappatura precedente sono state inserite nuove sezioni, per un totale di sei sezioni.

Sezione	Obiettivo
<b>I. Governance sul tema cibo</b>	Rilevare informazioni sull'organizzazione di iniziative legate al tema cibo
<b>II. Spazi universitari e consumo di cibo</b>	Mettere a confronto esperienze e tentare di quantificare gli spazi per il consumo di cibo portato da casa destinati alla comunità universitaria
<b>III. Erogazione acqua da bere</b>	Evidenziare lo stato del servizio di erogazione di acqua da bere
<b>IV. Orti universitari</b>	Fornire indicazioni sulla gestione e fattibilità della coltivazione di cibo in Ateneo
<b>V. Vending machine</b>	Fornire i dettagli dell'offerta alimentare proposta dalle macchinette in Ateneo
<b>VI. Terza missione e food engagement</b>	Indicare buone pratiche sull'attuazione della Terza missione e del <i>food engagement</i>

Rispetto alla compilazione del questionario, sono emerse alcune criticità nella fase di rilevazione di informazioni, poiché in capo a diversi soggetti e frammentate (si è riscontrata una difficoltà più accentuata per gli Atenei con sedi decentrate). Data la struttura del questionario, le Università telematiche hanno compilato solo alcune sezioni.

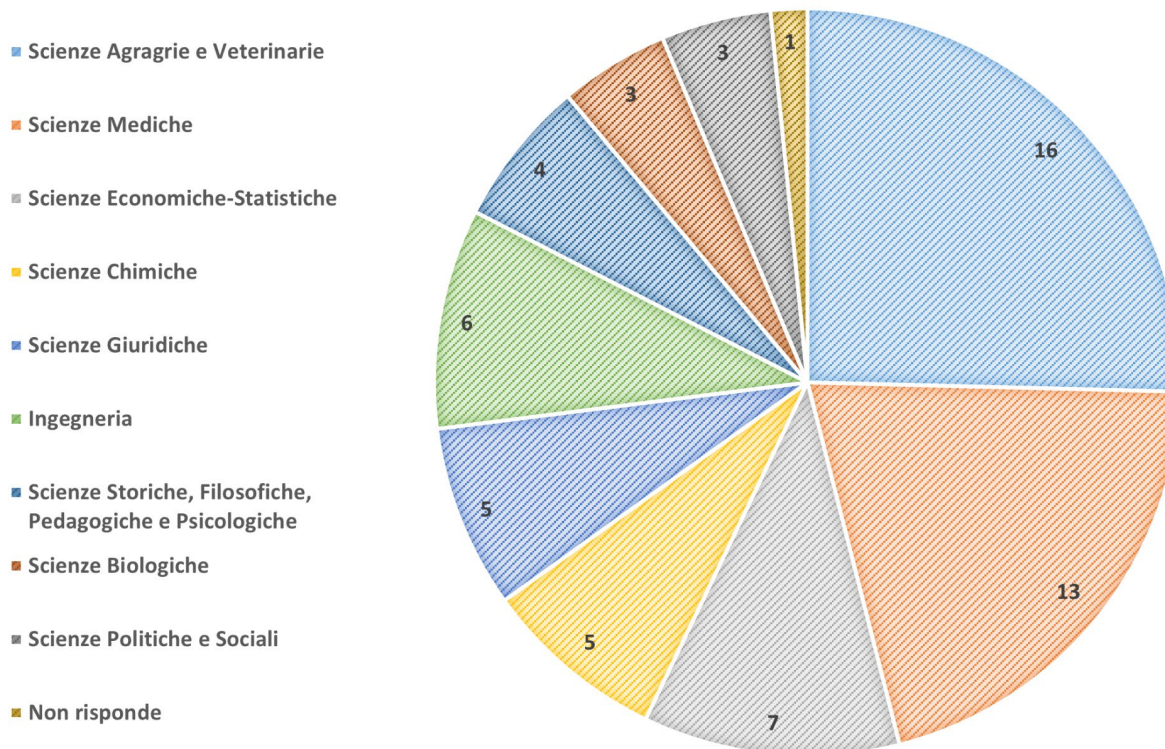
## 1.2 Profilo dei compilatori

Delle persone che hanno compilato il questionario per conto dei 49 Atenei aderenti all'indagine, 31 ricoprono il ruolo di docente (un caso esercita la carica di Prorettore alla Terza Missione e un altro quello di Delegato del Rettore alle Politiche di Sostenibilità), 18 fanno parte del personale tecnico-amministrativo o della ricerca (di cui uno è Responsabile di Area *counseling and*

*well-being*). Fra chi ha risposto, 31 persone ricoprono il ruolo di **referente del gruppo RUS Cibo** e hanno compilato personalmente il questionario. Il/La referente RUS in Università si occupa principalmente di svolgere un ruolo di intermediazione fra le attività dell'Ateneo di appartenenza e le attività della Rete RUS, cercando di promuovere e far convergere in un'ottica di sostenibilità e responsabilità sociale, obiettivi comuni al fine di attuare e diffondere buone pratiche. Rispetto al ruolo in Ateneo del/della referente RUS Cibo, dal questionario emerge principalmente come: 39 rispondenti ricoprono il ruolo di docente (in sei casi ci sono due docenti ad espletare tale funzione mentre in un caso sono tre); 4 appartengono al personale tecnico-amministrativo, mentre nei restanti 5 casi, le funzioni di referente RUS vengono svolte da più figure (nella maggioranza dei casi i docenti si avvalgono di una figura all'interno del personale tecnico-amministrativo o di ricerca). Nel caso dell'Università della Valle d'Aosta non esiste una figura specifica delegata a svolgere le funzioni di referente RUS Cibo in Ateneo. Emerge quindi come in 11 Atenei (dei 48 che prevedono tale figura specifica) le mansioni di referente RUS Cibo vengano svolte da più soggetti. Questo dato non sembra essere influenzato dalla dispersione territoriale delle varie sedi che strutturano il singolo Ateneo.

Come abbiamo mostrato, è emerso che più persone si coadiuvano nello svolgere tali mansioni, per questa ragione, esclusivamente per questa variabile consideriamo una diversa numerosità campionaria ( $n = 63$ ), per poter ottenere un profilo ancora più dettagliato dei/delle responsabili RUS Cibo. Questa nuova numerosità campionaria è data da quanto emerso in tre diverse situazioni. Nella prima, troviamo 47 docenti a svolgere il ruolo di referente RUS Cibo (ai 39 rispondenti sono stati aggiunti gli altri 8 docenti indicati che condividono le mansioni). Nella seconda situazione si è considerato quando ad espletare tale funzione sia solamente un membro del personale tecnico-amministrativo (4 rispondenti, conteggio invariato rispetto alla scorsa edizione). Nella terza situazione, definita "mista", ritroviamo 12 persone (i 5 rispondenti che dichiarano come sia docenti che personale TA si dividano le attività di referente RUS Cibo, più gli altri 6 individui indicati dai rispondenti). Come emerso dalla scorsa mappatura, la maggior parte dei/delle referenti RUS Cibo provengono da un percorso di studio e di ricerca sviluppato all'interno delle Scienze Agrarie (16 casi), delle Scienze Mediche (13 casi). Poi ritroviamo anche 7 rispondenti che fanno riferimento alle Scienze Economiche-Statistiche mentre si distribuiscono in egual modo coloro che afferiscono al settore disciplinare delle Scienze Chimiche (5 casi) e delle Scienze Giuridiche (5 casi). All'area di Ingegneria afferiscono 6 casi, mentre altri 4 si distribuiscono in egual modo tra studi geografici e psicologici. Il restante, si divide equamente fra il settore delle Scienze Biologiche (3 casi) e quello delle Scienze Politiche e Sociali (3 casi).

Figura 1. Composizione dei/delle referenti RUS Cibo per Settore Scientifico Disciplinare



Domanda: Settore SSD del/della referente RUS Cibo o formazione se non docente (indicare classe di laurea oppure la tipologia di diploma superiore). Per l'etichetta "Ingegneria" sono state aggregate due modalità: "Ingegneria Industriale e dell'Informazione" (3 casi) ed "Ingegneria Civile e Architettura" (3 casi). La modalità "Scienze Storiche, Filosofiche, Pedagogiche e Psicologiche" comprende 2 casi provenienti dal percorso in Geografia economico-politica e 2 casi da Psicologia sociale e Psicologia generale. Numerosità campionaria: 63.

## 2. GOVERNANCE SUL TEMA CIBO

Rispetto alla prima mappatura emerge una *governance* sul tema cibo maggiormente strutturata e consapevole. Attualmente, 17 degli Atenei che hanno aderito all'indagine hanno formalmente costituito un gruppo dedicato al tema "cibo" (34,7%, più 6,4 punti percentuali); a questo insieme bisognerà aggiungere anche l'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, in cui è in corso la costituzione di tale gruppo. In 9 casi, anche se non è stato formalizzato un vero e proprio gruppo di lavoro o coordinamento Cibo all'interno dell'Ateneo, le attività convergono all'interno della programmazione e delle attività di coordinamento amministrativo per l'attuazione di politiche di sostenibilità promosse da specifici uffici, come i *Green Office*. I restanti 23 Atenei del campione sono sprovvisti di un gruppo di coordinamento specifico (46,9% meno 24,8 punti percentuali).

## 2.1 Riferimenti al cibo nella documentazione strategica e di reportistica degli Atenei

Nel delineare un quadro generale rispetto alla questione del posizionamento del tema “cibo” nella documentazione strategica e di reportistica delle Università è stato chiesto al campione in quali documenti di Ateneo fossero presenti dei riferimenti all’oggetto indagato. Emerge come, su 49 Atenei, esclusivamente all’interno dello Statuto dell’Università Carlo Cattaneo Castellanza – LIUC e dell’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo compaia un riferimento rispetto al tema cibo (1 caso in più rispetto alla scorsa mappatura). I documenti in cui il tema cibo è maggiormente trattato sono quelli che riguardano la rendicontazione annuale in 26 casi come il Bilancio sociale o il Bilancio di sostenibilità (53,7%, più 25,4 punti percentuali rispetto alla scorsa edizione); in 15 casi vengono citati anche il Piano strategico (30,6%, dato leggermente in calo rispetto alla prima mappatura) e 12 casi la Programmazione Triennale (24,5%, più 13,6 punti percentuali).

## 2.2 Governance e cibo: ambiti di azione

Un altro tema indagato dal questionario in relazione al tema della *governance* è quello relativo agli ambiti di azione del gruppo (formale e informale) cibo in Ateneo, chiedendo di indicare eventuali iniziative realizzate dal 2020. Gli ambiti di azione maggiormente interessati sono quelli riferiti all’acqua (36 casi su 49), in cui emerge come molti Atenei abbiano attuato l’iniziativa di distribuire borracce alla popolazione studentesca e introdurre (o incrementare) gli erogatori e/o le fontanelle di acqua potabile.

Un altro ambito preso in considerazione dal campione fa riferimento alle indagini sui comportamenti alimentari e sulla *foodprint* (31 casi su 49) e al tema dell’educazione alimentare della popolazione universitaria (30 casi su 49). In molti Atenei sono stati organizzati convegni, seminari, eventi per promuovere una corretta dieta (come, per esempio, la Dieta Mediterranea) o per sensibilizzare rispetto ai rischi cardio-vascolari correlati alla qualità dell’alimentazione. Sono inoltre stati condotti studi pilota per indagare le abitudini e le conoscenze alimentari di studenti e studentesse, mentre in alcuni casi si fa ricorso a tecniche di *nudging*. Altri due ambiti di azione molto importanti risultano le mense (27 casi su 49) e le *vending machines* (26 casi su 49). Alcuni Atenei, oltre ad aderire alla *Green Food Week* promossa da *Foodinsider* (associazione con cui RUS Cibo collabora stabilmente), stanno intervenendo sui menù delle mense al fine di diminuire la *foodprint*. Rispetto alle *vending machines*, anche in questo caso buona parte del campione sta cercando di migliorare l’offerta, introducendo *snack* a km zero o biologici e intervenendo sul *packaging*, cercando di diminuire l’uso della plastica e introducendo bicchierini compostabili. In generale si osserva come buona parte del campione abbia attuato un processo di revisione dei capitolati che riguardano gli acquisti pubblici ecologici, i bar universitari, le mense, le *vending machines* e il servizio *catering*, inserendo criteri premianti e obiettivi di sostenibilità.

Altri ambiti di azione affrontati con minor intensità dal campione, riguardano in primo luogo gli spazi per il consumo di cibo portato da casa dedicato agli studenti (22 casi su 49) e al personale

(20 casi su 49). Rispetto a quest'ultimo tema, in pochissimi casi sono state avviate delle mappature. Ulteriore ambito di azione emerso dall'indagine è il problema delle eccedenze e degli sprechi alimentari (21 casi su 49). Quest'ultima questione viene affrontata in alcuni casi, per esempio attraverso accordi con il Banco Alimentare o aderendo ad apposite reti (come l'App *Too Good To Go*). Minor attenzione viene posta alle questioni inerenti l'orto universitario (17 casi su 49), il servizio *catering* (16 casi su 49), i buoni mensa (10 casi su 49) e le aziende agricole universitarie (9 casi su 49). Ancor meno attenzione viene posta al tema degli spazi esterni (8 casi su 49) e ai gruppi di acquisto collettivo (2 casi su 49). Altre iniziative segnalate, riguardano la creazione di relazioni all'interno del tessuto commerciale e imprenditoriale o con le associazioni di categoria per sensibilizzare rispetto al tema della sostenibilità all'interno dell'ambito della ristorazione.

### 2.3 La gestione dei servizi connessi al consumo di cibo negli Atenei

Per quanto concerne la gestione delle mense, in 28 casi (il 57,1% del campione, ovvero meno 14,6 punti percentuali rispetto alla mappatura precedente), le mense sono gestite dall'Ente regionale per il Diritto allo Studio Universitario, che rimane anche in questa mappatura il principale attore gestionale. In 6 casi<sup>4</sup> è l'Università stessa a gestire il servizio mensa; in altri 8 casi l'Ateneo appalta la gestione delle mense ad aziende esterne tramite gara d'appalto; in 2 casi è previsto un sistema misto, mentre emerge una nuova situazione rispetto alla scorsa mappatura, ovvero 4 casi dichiarano che il proprio Ateneo è sprovvisto di una mensa (due sono Università telematiche)<sup>5</sup>.

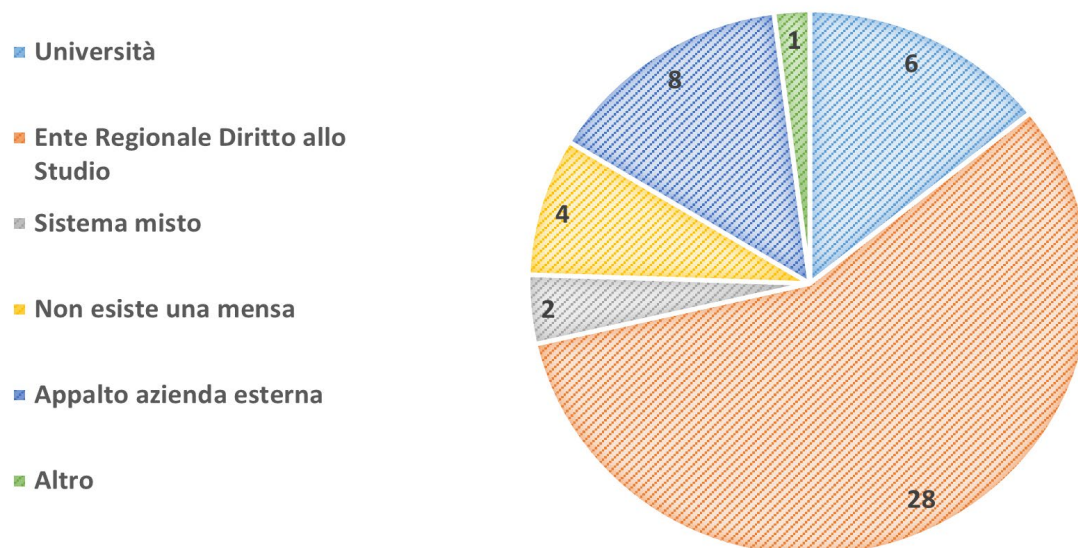
---

<sup>4</sup> Università della Calabria, Luiss Guido Carli, Università degli studi di Palermo, Politecnico di Torino, Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Bergamo.

<sup>5</sup> Nel dettaglio, gli Atenei che dichiarano di essere sprovvisti di una mensa sono: l'Università della Valle d'Aosta, l'Università degli Studi del Molise, Universitas Mercatorum, UnitelmaSapienza.



Figura 2. La gestione delle mense universitarie



Domanda: *Le mense universitarie sono gestite da.* Numerosità campionaria: 49.

Per i 28 Atenei che hanno affermato che le mense vengono gestite dall'Ente regionale per il Diritto allo Studio Universitario, si è cercato di esplorare l'esistenza o meno della relazione e le sue caratteristiche tra il referente RUS Cibo e tale ente. In 8 casi la risposta è affermativa, anche se in 3 realtà tale rapporto sembra difficile da imbastire poiché saltuario o poco solido. In 3 casi questa relazione si mostra solo tra alcune figure ben specifiche all'interno dell'Università o in vista di particolari occasioni legate ai temi della sostenibilità. Dichiarano di essere in attesa che questo dialogo si attivi o che si formalizzi tramite un accordo in 2 casi, mentre 1 caso non sa rispondere. Nei 14 casi rimanenti la risposta è negativa: non esiste quindi un rapporto fra referente RUS Cibo ed Ente regionale per il Diritto allo Studio Universitario. Rispetto al tema dei bar, si lascia alla *Tabella 1* il compito di rappresentare quanto emerso, anche se possiamo anticipare che la situazione è molto eterogenea e poco definita. Per tale ragione nella prossima mappatura si dovrà cercare di indagare con domande ancora più specifiche la gestione dei bar universitari, distinguendo ulteriormente tra bar ospedalieri, universitari o convenzionati.

Tabella 1. *Conteggio dei bar presenti nei 49 Atenei aderenti alla mappatura*

<b>Atenei con sede unica</b>	
Università degli Studi di Roma Tor Vergata	
Università della Calabria	
LIUC Università Carlo Cattaneo Castellanza	
UniCamillus - Saint Camillus International University of Health Sciences	
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo	
Universitas Mercatorum	
Università di Roma UnitelmaSapienza	
<b>Atenei con più sedi sparse nella stessa Città</b>	
Università degli Studi di Firenze	6
Università degli Studi di Pavia	5
Università Milano Bicocca	5
LUISS Guido Carli	4
Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria	3
Università di Messina	2
Università di Pisa	2 (1 non attivo)
Università di Foggia	1 (ospedaliero)
Università degli Studi di Macerata	1
Università di Teramo	1
Università degli Studi Roma Tre	0
Università degli Studi dell'Aquila	0
Università della Valle d'Aosta	0
<b>Atenei con più sedi sparse nella stessa Provincia</b>	

Università degli Studi di Verona

Università degli Studi di Salerno

Università degli Studi di Cagliari

Università degli Studi di Ferrara

Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Università di Cassino e del Lazio meridionale

Università degli Studi di Bergamo

Libera Università di Bolzano

Università degli Studi di Urbino Carlo Bo

---

**Atenei con più sedi sparse nella Regione**

---

Università del Piemonte Orientale 1 (esistono convenzioni con bar limitrofi)

Politecnico di Milano 11

Università degli Studi di Milano 8

Università di Siena 5

Università degli Studi di Palermo 5

Università Ca' Foscari 5

Università del Salento 5

Politecnico di Torino 5

Università di Camerino 4

Università degli Studi di Trieste 4

Università degli Studi di Torino 4

Università del Molise 3

Università IUAV di Venezia 3

Scuola Superiore Sant'Anna 1

Università degli Studi di Brescia 1

Università degli Studi di Catania 3

---

Università degli Studi di Padova	2
Università di Udine	2 (1 non attivo)
Università degli Studi di Genova	1
Università degli Studi della Tuscia	1

---

Domanda: L'Ateneo è strutturato in: / Quanti bar sono presenti all'interno dell'Ateneo (indicare in cifre).  
 Numerosità campionaria: 49.

### 3.

#### 4. SPAZI UNIVERSITARI E CONSUMO DI CIBO

Questo paragrafo sintetizza la situazione che emerge dal questionario rispetto al tema degli **spazi dedicati al consumo di cibo portato da casa**, anche se tale argomento richiederebbe una mappatura a parte per poter approfondire e intervenire su criticità e debolezze (come il tema dell'accessibilità o la carenza di attrezzature e dotazioni per rendere gli spazi fruibili) e per questo motivo è stato avviato un sottogruppo dedicato all'interno di RUS Cibo.

Con il termine "spazio dedicato al consumo di cibo" si intendono i luoghi formalmente identificati dall'Ateneo in cui è consentito alla popolazione universitaria il consumo di cibo (non vanno quindi considerate le mense). Prima di presentare i risultati emersi dall'analisi, occorre fare una premessa e mostrare i dati riferiti a una variabile importante se affrontiamo il tema della gestione degli spazi: la dislocazione territoriale delle sedi universitarie. Dei 49 Atenei che hanno aderito alla mappatura, solo 7 sono ubicati in un'unica sede, 13 presentano più sedi sparse nella stessa città, 9 nella stessa provincia mentre 20 hanno più sedi a livello regionale. Sempre rispetto al totale del campione, ben 33 Atenei indicano l'esistenza di spazi dedicati al consumo di cibo: in 7 casi gli spazi dedicati al consumo di cibo sono previsti esclusivamente per il personale docente e TA; mentre in 5 casi questi spazi sono stati costituiti solo per la popolazione studentesca (3 prevedono l'utilizzo di aule studio con sistema di turnazione e 2 sono dotate di apposite *lunch room*). Nei restanti 21 casi tali spazi sono stati previsti per tutta la popolazione universitaria: in 17 casi vengono utilizzate *lunch room*, in un caso si fa ricorso ad aule studio con sistema di turnazione e in 3 casi si ricorre ad entrambe le opzioni.

A prima vista emerge quindi un uso promiscuo di alcuni spazi. Negli Atenei con sedi decentrate a scala regionale, tali spazi sono previsti solo in alcune sedi. Gli spazi dedicati al consumo di cibo sono ubicati sia all'interno che all'esterno degli edifici universitari in 16 casi (a livello di accessibilità 8 sono totalmente accessibili, 6 lo sono al 75% e 2 al 25%), in un caso solo sono ubicati all'esterno (totalmente accessibili) e in altri 16 solo all'interno (13 sono totalmente accessibili, 2 al 75% e 1 al 50%). Solamente in 4 Atenei è possibile quantificare con precisione tali spazi. L'Università LIUC, ubicata in un'unica sede e frequentata da circa 3mila studenti conta 3 *lunch room* destinate sia al personale che agli studenti. L'Università della Valle d'Aosta strutturata in più sedi

nella stessa città offre una serie di *lunch room* dedicate esclusivamente agli studenti (961 iscritti), ovvero tre spazi interni (di circa 16 m<sup>2</sup> ognuno) e uno esterno (dotato di 4 tavoli con panche). Anche l'Università di Teramo si sviluppa su più sedi nella stessa città, e le *lunch room* destinate sia al personale che agli studenti (questi ultimi circa 6mila) raggiungono un totale di 300 m<sup>2</sup>. L'Università IUAV di Venezia, che si disloca in più sedi sparse nella regione veneta, conta 4.312 studenti, è dotata di *lunch room* dedicate sia al personale che agli studenti, e prevede uno spazio di 75 m<sup>2</sup>. Infine, anche l'Università Milano-Bicocca e l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo hanno svolto una mappatura, ma al momento non sono state indicate maggiori informazioni. Ad ogni modo, in 22 casi (su 33 del sotto-campione) gli spazi dedicati al consumo di cibo e le aree ristoro sono identificabili visivamente.

Si è poi chiesto al sotto-campione di indicare se gli spazi per il consumo di cibo, dedicati rispettivamente al personale e agli studenti, fossero attrezzati (almeno per il 75%) di una serie di elettrodomestici che consentono la fruibilità stessa degli spazi. In generale emerge come sia gli spazi dedicati al personale che quelli dedicati agli studenti siano dotati di tavoli con sedie, microonde, fontanelle e/o distributori per l'acqua. Nel dettaglio, rispetto alla disponibilità di fontanelle di acqua, 21 su 33 dichiarano che esse sono presenti in tutte le aree ristoro, mentre i restanti 12 rispondenti affermano che le fontanelle di acqua sono presenti solo in alcune sedi. Gli spazi dedicati al personale sono maggiormente fruibili grazie alla presenza di frigoriferi e lavandini. Pochi sono gli spazi dotati di bollitore, mentre in rari casi sono presenti stoviglie e posate. È stato inoltre affrontato il tema della raccolta differenziata negli spazi per il consumo di cibo (tra i 33 Atenei che hanno risposto di averli allestiti), in particolare: negli spazi dedicati esclusivamente al personale docente e TA; nelle aule studio con sistema di turnazione; nelle apposite *lunch room* (indipendentemente che siano frequentate da studenti o personale); nelle situazioni in cui vengono utilizzate contemporaneamente sia *lunch room* che aule studio. Come mostra la *Tabella 2*, nella maggior parte dei casi viene svolta la raccolta differenziata.

Tabella 2. *Spazi dedicati al consumo di cibo portato da casa e raccolta differenziata*

	Viene fatta la raccolta differenziata	NON viene fatta la raccolta differenziata	Totale
Spazi dedicati solo al personale	13	4	17
Lunch room	6	0	6
Aule studio	2	1	3
Misto	6	1	7
<b>Totale</b>	<b>27</b>	<b>6</b>	<b>33</b>

Domanda: *All'interno degli spazi dedicati per il consumo di cibo viene fatta una raccolta differenziata dei rifiuti? / Nel vostro Ateneo sono previsti spazi dedicati per il consumo di cibo portato da casa?* Le modalità di risposta sono state così aggregate: "Spazi dedicati solo al personale" (Sì, per il personale docente e TA: 7); "Lunch room" (Sì, per gli studenti -

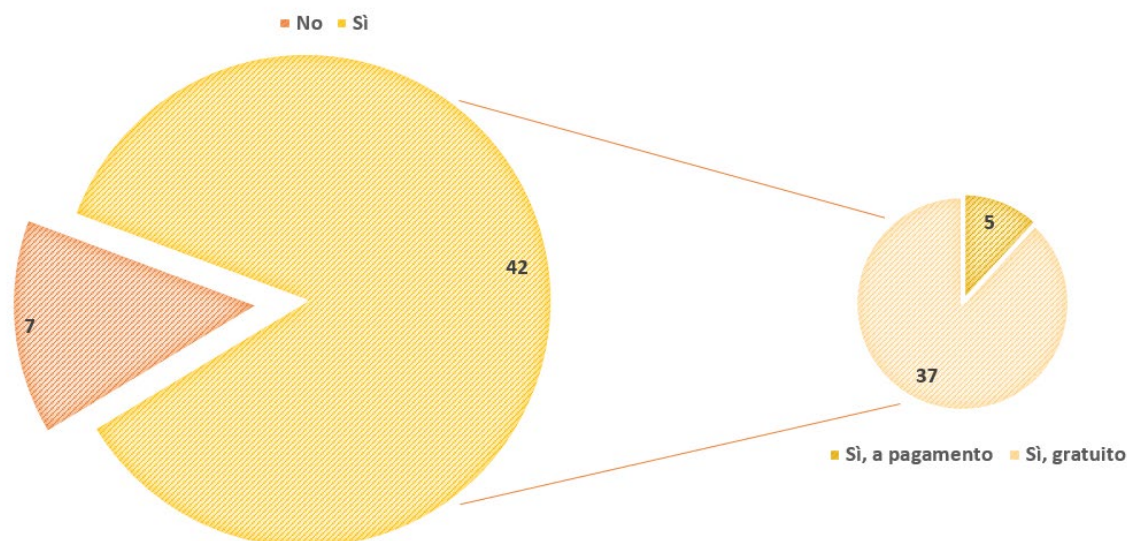
lunch room apposite: 2 / Sì, per il personale e gli studenti - lunch room: 17); "Aule studio" (Sì, per gli studenti - aule studio con sistema di turnazione: 3/ Sì, per il personale e gli studenti - aule studio con turni: 1); "Misto" (Sì, per il personale e gli studenti - lunch room + aule studio con turni: 3). Numerosità campionaria: 33.

Per le 27 Università che svolgono la raccolta differenziata all'interno degli spazi dedicati al consumo di cibo, carta (26 su 27) e plastica (26 su 27) sono i materiali maggiormente riciclati, seguiti dalle frazioni miste (22 su 27), il vetro (20 su 27) e i metalli (16 su 27). Si registrano maggiori difficoltà nel raccogliere l'umido (13 su 27), i RAEE (11 su 27), le pile (10 su 27). In pochissimi casi vengono raccolti i tappi di plastica (5 su 27) e separato il cartone dalla carta (4 su 27). Infine, all'interno degli Atenei con sedi decentrate, emergono maggiori difficoltà nella gestione della raccolta differenziata che devono seguire le differenti regole stabilite a livello comunale.

## 5. ACQUA, ORTI E VENDING MACHINE

Rispetto al tema dell'**acqua da bere**, 42 Atenei del campione affermano l'esistenza di fontanelle, cassette dell'acqua, erogatori o *dispenser* all'interno dei propri Atenei; per la precisione in 37 casi il servizio è gratuito (12 casi in più rispetto alla scorsa mappatura), diversamente nelle restanti 5 situazioni è a pagamento.

Figura 3. *Presenza di fontanelle, cassette dell'acqua, erogatori o dispenser in Ateneo*



Domanda: *Presso il Vostro Ateneo è presente un servizio di erogazione di acqua da bere (fontanelle, cassette dell'acqua, erogatori o dispenser). Numerosità campionaria: 49.*

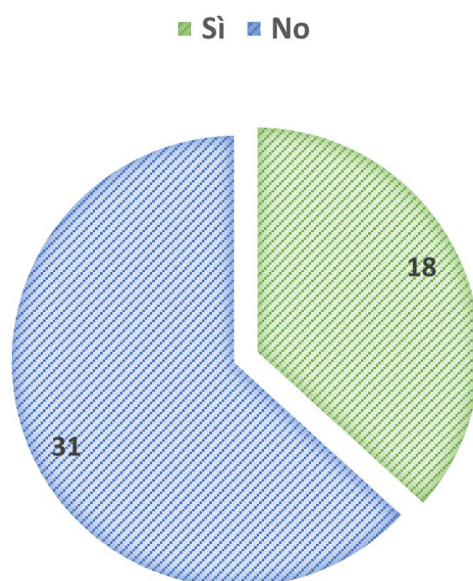
Nei 42 Atenei in cui è presente il servizio di erogazione di acqua da bere, esso è stato attivato in 22 casi prima dell'Anno Accademico 2018/19 (di questi, in 2 casi già dal 2016), in 11 casi dall'A.A 2019/20, in 2 casi dall'A.A 2020/21 e in 5 casi nell'A.A 2021/22<sup>6</sup>. Durante il periodo di pandemia da virus SARS-COV-2 il campione afferma che il servizio è stato temporaneamente sospeso (l'Università di Genova precisa di aver introdotto sistemi di disinfezione con raggi UV).

#### 4.1 Orti Universitari

Nell'osservare, invece, quanto emerso nella sezione del questionario che affronta il tema degli **orti**, solamente 18 Atenei su 49 dispongono di un orto.

Figura 4. *Presenza di orti universitari*

<sup>6</sup> Un caso non risponde.



Domanda: *Esiste un orto universitario?* Numerosità campionaria: 49.

In 7 Atenei si coltivano esclusivamente specie autoctone o *cultivar* antiche per la conservazione della biodiversità, mentre nelle rimanenti 11 Università si coltivano anche specie commerciali. In 12 casi le attività progettuali sono connesse ad attività di ricerca scientifica sia a livello nazionale che internazionale, ma anche collegate ad attività sociali che si muovono sul territorio nazionale; in un caso gli orti vengono utilizzati per la ricerca nazionale ed internazionale; in un altro caso le attività di ricerca si limitano al contesto nazionale; in 2 casi i progetti si rifanno ad attività sociali e di ricerca che avvengono a livello nazionale. In altri 2 casi le attività collegate all'orto sono legate esclusivamente ad attività sociale. Gli orti sono gestiti in 6 Atenei sia da membri della popolazione universitaria che da volontari esterni all'Università; mentre nei restanti 12 casi gli orti universitari vengono gestiti esclusivamente da membri interni all'Università (personale docente, tecnico e popolazione studentesca). Solo in 8 casi su 18 è presente un impianto di compostaggio pensato per i rifiuti prodotti dall'attività di cura dell'orto. Sempre in 8 casi del sotto-campione è stato predisposto un censimento delle aree destinate agli orti universitari mentre altre 9 Università hanno precisato alcune informazioni senza però poter far riferimento ad un censimento ufficiale: alla *Tabella 3* il compito di sintetizzare quanto emerso dai dati.

Tabella 3. *Gli orti universitari: un'indagine esplorativa*



<b>Atenei che hanno svolto un censimento</b>	<b>Conteggio orti universitari</b>
LUISS Guido Carli	1 da 1000m <sup>2</sup>
Università degli Studi di Roma Tor Vergata	1 da 82 ha
Università degli Studi di Torino	2 da 30m <sup>2</sup> ciascuno
Università degli Studi di Pavia	1 da 15000m <sup>2</sup>
Politecnico di Milano	900m <sup>2</sup>
Libera Università di Bolzano	1 da 4m <sup>2</sup> circa
Università di Pisa	Esiste un orto unico gestito dal Centro di Ricerche Agro-ambientali "Enrico Avanzi" ma solo con proprio personale (non da studenti ecc.). L'estensione complessiva di serre e terreni è di circa 2ha
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo	3 orti, estensione non disponibile
<b>Atenei che NON hanno svolto un censimento</b>	<b>Conteggio orti universitari</b>
Università degli Studi della Tuscia	1 presso l'azienda agraria, estensione non disponibile
Università Ca' Foscari	1 da 25m <sup>2</sup> circa
Università degli Studi di Padova	Esiste un orto universitario presso il Campus di Agripolis (Legnaro) ed ha una superficie complessiva di circa 500m <sup>2</sup>
Università degli Studi di Napoli "Federico II"	1 da 20000m <sup>2</sup> e 1 da 120000m <sup>2</sup>
Università del Salento	Orto botanico: 1,7ha; fondazione orto botanico: 13ha
Università degli Studi di Salerno	L'arboreto e la serra dell'Appennino meridionale sono stati realizzati, d'intesa con il Settore Foreste della Regione Campania, all'interno del Campus universitario di Fisciano, su area resa disponibile dall'Università degli Studi di Salerno. L'Arboreto, ormai rigoglioso e aperto ogni giorno al pubblico e agli studenti, è costituito da una raccolta di piante arboree e arbustive e di piante officinali e aromatiche tipiche dell'Appennino meridionale, con qualche integrazione "esotica" a fini didattici, 14.000m <sup>2</sup>
Università di Udine	1 da 36m <sup>2</sup> per 20 lotti

---

Università di Messina

1, estensione non disponibile

Università di Siena

1, estensione non disponibile

---

Domanda: Per quanto riguarda gli orti universitari, è stato svolto un censimento? (Si: 8 su 18) / Quanti orti universitari sono presenti in Ateneo? Indicare per ciascun orto la sua estensione in m<sup>2</sup> (17 rispondenti su 18).

## 4.2 Vending machine

Anche rispetto al tema delle **vending machine** è stato chiesto se fosse stato svolto un censimento e quanti distributori automatici fossero presenti in Ateneo: anche in questo caso, alla **Tabella 4** il compito di sintetizzare quanto emerso dalle risposte.

Tabella 4. *Conteggio delle vending machine*

<b>Atenei strutturati in un'unica sede che hanno svolto un censimento</b>	<b>Conteggio vending machine</b>
Università della Calabria	20
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo	2
<b>Atenei strutturati in un'unica sede che NON hanno svolto un censimento</b>	<b>Conteggio vending machine</b>
Università degli Studi di Roma Tor Vergata	Dato non disponibile
Universitas Mercatorum	Dato non disponibile
UniCamillus - Saint Camillus International University of Health Sciences	10
Università di Roma UnitelmaSapienza	2
LIUC Università Carlo Cattaneo Castellanza	8
<b>Atenei con più sedi sparse nella stessa Città che hanno svolto un censimento</b>	<b>Conteggio vending machine</b>
Università degli studi di Pavia	oltre 40
LUISS Guido Carli	80
Università di Messina	47
Università di Pisa	160
Università degli Studi Roma Tre	88
Università degli Studi dell'Aquila	30
Università degli Studi di Macerata	32
<b>Atenei con più sedi sparse nella stessa Città che NON hanno svolto un censimento</b>	<b>Conteggio vending machine</b>
Università degli Studi di Firenze	Dato non disponibile
Università Milano Bicocca	109

Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria	15
Università di Foggia	20
Università della Valle d'Aosta	8
Università di Teramo	30 circa
<b>Atenei con più sedi sparse nella stessa Provincia che hanno svolto un censimento</b>	<b>Conteggio vending machine</b>
Università degli Studi di Ferrara	23
Università degli Studi di Urbino Carlo Bo	32
Libera Università di Bolzano	60
<b>Atenei con più sedi sparse nella stessa Provincia che NON hanno svolto un censimento</b>	<b>Conteggio vending machine</b>
Università degli Studi di Salerno	Dato non disponibile
Università degli Studi di Verona	Gli edifici sono oltre 50 (di varie dimensioni) e in ogni edificio è presente almeno una <i>vending machine</i>
Università degli Studi di Cagliari	73
Università degli Studi di Napoli "Federico II"	Dato non disponibile
Università di Cassino e del Lazio meridionale	8
Università degli Studi di Bergamo	66
<b>Atenei con più sedi sparse nella stessa Regione che hanno svolto un censimento</b>	<b>Conteggio vending machine</b>
Università del Piemonte Orientale	circa 30
Politecnico di Milano	circa 455
Università degli Studi di Milano	130
Università Ca' Foscari	63
Università del Salento	14
Politecnico di Torino	60
Università di Camerino	20
Università degli Studi di Trieste	68
Università degli Studi di Torino	235

Università IUAV di Venezia	30
Scuola Superiore Sant'Anna	sede centrale: 3/ nelle altre sedi principali: 1-2
Università degli Studi di Catania	133
Università degli Studi di Padova	150
Università degli Studi di Genova	157
Università degli Studi della Tuscia	40

Atenei con più sedi sparse nella stessa Regione che NON hanno svolto un censimento	Conteggio vending machine
Università di Siena	69
Università degli Studi di Palermo	Dato non disponibile
Università del Molise	42
Università degli Studi di Brescia	Dato non disponibile
Università di Udine	Dato non disponibile

Domanda: L'Ateneo è strutturato in: Quante *vending machine* sono presenti in Ateneo? / Per quanto riguarda le *vending machine*, è stato svolto un censimento (Sì: 27; No: 22) Numerosità campionaria: 49.

Nell'indagare la qualità dell'offerta dei prodotti proposti dai distributori automatici di alimenti e bevande, si è scelto di considerare solo il sotto-campione che ha dichiarato di aver svolto un censimento, poiché tale attività dovrebbe comprendere anche questo tipo di verifica in modo tale da consegnare una fotografia più dettagliata rispetto a quelle situazioni in cui non è stato svolto un censimento ufficiale di tutte le *vending machine* presenti in Ateneo. Una buona maggioranza di Atenei seleziona anche *snack* salutari o biologici con un calibrato apporto nutrizionale (21 su 27), prodotti senza glutine o lattosio, prodotti vegani (19 su 27). All'interno di questo sotto-campione, l'Università di Pavia emerge come Ateneo con la miglior offerta dal punto di vista salutare, mettendo a disposizione le ultime due categorie di prodotti nei propri distributori automatici. Nel considerare invece il totale del campione 29 Università su 49, dichiarano che sono in atto iniziative per arricchire l'offerta delle macchinette con *snack* più salutari dal punto di vista nutrizionale. È stato poi chiesto al campione se negli ultimi cinque anni le macchinette erogatrici di cibo e bevande fossero state sospese all'interno del proprio Ateneo: hanno risposto affermativamente 6 Università su 49. Le Università di Salerno e di Udine dichiarano di averle ridotte al 25%, l'Università di Macerata e l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo al 50%. Tuttavia, quasi la totalità del sotto-campione dichiara che le *vending machine* propongono prodotti che presentano coloranti o addensanti o conservanti (25 su 27) e prodotti confezionati che presentano grassi saturi e idrogenati (24 su 27). In merito a questo, l'Università degli Studi della Tuscia riscontra come la crisi economica

vissuta dalle società appaltatrici durante il periodo di quarantena, abbia innescato come risposta nel periodo post-Covid, la scelta di eliminare l'offerta di prodotti biologici e a km zero favorendo la vendita di *junk food* più economico e commercialmente più appetibile.

## 6. MENSE, VENDING MACHINES, BAR E CATERING: UN'ANALISI DEI CAPITOLATI

Nel paragrafo viene descritta la struttura dei capitolati nei bandi di gara per l'affidamento dei servizi di mense, *vending machines*, bar e *catering*, adottati dalle Università che hanno aderito alla mappatura. In totale, sono stati analizzati 72 capitolati (di cui 19 riferiti al tema delle mense universitarie, 26 dedicati alle *vending machines*, 27 inerenti ai bar presenti in Università e al servizio *catering*).

Prima di iniziare l'analisi dei capitolati, occorre ricordare che i servizi di ristorazione scolastica rientrano in una speciale categoria di servizi, per l'affidamento dei quali il Codice dei contratti pubblici (già nella precedente versione del 2016) prevede un'aggiudicazione basata esclusivamente sul criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata attraverso il miglior rapporto qualità/prezzo (art 108 c.2 dlgs 36/2023, art 95 c.3 dlgs 50/2016). Per questo motivo in questi casi, nell'analisi delle offerte ricevute, la componente qualitativa acquista grande peso nella scelta del contraente, mentre viene riservato un peso solo marginale alla componente economica. Tale scelta del legislatore ha due obiettivi: da un lato quello di evitare eccessivi ribassi che andrebbero a minare gli aspetti ambientali, alimentari e igienici dell'offerta, dall'altro quello di dare alla stazione appaltante la possibilità di valorizzare le offerte qualitativamente migliori attraverso l'introduzione di criteri premiali.

Per questi motivi, i capitolati per l'assegnazione dei servizi sopra indicati, quando direttamente gestiti dall'Ateneo e non da Enti Regionali per il Diritto allo Studio, rappresentano lo strumento principale con cui l'Università in prima persona, in qualità di stazione appaltante, può implementare pratiche sostenibili e incentivare comportamenti di consumo più responsabili migliorando in modo innovativo le dinamiche di mercato che abitano lo spazio economico territoriale. Da quanto emerso dalla mappatura, si possono inoltre trarre informazioni utili sul tema oggetto del paragrafo al fine di conoscere per poi replicare buone pratiche in altri contesti istituzionali.

Occorre precisare fin da subito che i capitolati che compongono il campione sono stati pubblicati in momenti diversi e nell'arco temporale di riferimento i Criteri Ambientali Minimi (CAM)<sup>7</sup> hanno subito alcuni cambiamenti. Di conseguenza le università hanno adeguato i capitolati speciali ai CAM vigenti al momento della pubblicazione del bando di gara.

---

<sup>7</sup> «I Criteri Ambientali Minimi (CAM) sono i requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di acquisto, volti a individuare la soluzione progettuale, il prodotto o il servizio migliore sotto il profilo ambientale lungo il ciclo di vita, tenuto conto della disponibilità di mercato. [...] La loro applicazione sistematica ed omogenea consente di diffondere le tecnologie ambientali e i prodotti ambientalmente preferibili e produce un effetto leva sul mercato, inducendo gli operatori economici meno virtuosi a investire in innovazione e buone pratiche per rispondere alle richieste della pubblica amministrazione in tema di acquisti sostenibili» (<https://gpp.mite.gov.it/CAM-vigenti>).

## 5.1 Mense universitarie e servizio catering

I CAM relativi ai servizi di ristorazione collettiva attualmente vigenti sono stati approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020<sup>8</sup> e sono entrati in vigore nell'agosto 2020 in sostituzione dei precedenti<sup>9</sup>, che erano stati adottati nel luglio 2011, apportando, in questo modo, diversi mutamenti alla disciplina. Innanzitutto, come primo e più pregnante cambiamento, il nuovo documento si compone di tre sezioni ciascuna con criteri ambientali distinti: (lettera C) servizi di ristorazione per le scuole di ogni ordine e grado; (lettera D) servizi di ristorazione per gli uffici, le università e le caserme; (lettera E) servizi di ristorazione per gli ospedali e le strutture assistenziali, socio-sanitarie e detentive. In secondo luogo analizzando nel dettaglio la sezione relativa agli uffici, università e caserme notiamo immediatamente un abbassamento della percentuale minima di prodotti biologici richiesti, questa scelta si pone l'obiettivo (come spiegato nella "Relazione di accompagnamento"<sup>10</sup>) di non aumentare la domanda pubblica aggregata di prodotti biologici e di non aumentare eccessivamente il costo del pasto. È apprezzabile la presenza di nuovi criteri ambientali quali: le misure per prevenire le eccedenze alimentari e la promozione di un maggior consumo di proteine vegetali in luogo di quelle animali.

A seconda del periodo di pubblicazione del bando di gara possiamo osservare capitolati speciali che rimandano a criteri ambientali minimi differenti. I bandi di gara pubblicati prima dell'agosto 2020 contengono un espresso rimando al Decreto ministeriale 25 luglio 2011, mentre quelli pubblicati successivamente fanno espresso rimando al Decreto ministeriale 65/2020.

Da una lettura dei capitolati emerge l'importanza della qualità delle materie prime utilizzate nella preparazione delle pietanze. Si prescrive infatti, nella maggioranza dei capitolati analizzati, l'utilizzo di prodotti biologici nelle percentuali minime previste dai CAM e, dove ciò non sia possibile, la sostituzione di tali prodotti con alimenti a marchio DOP o DOC o IGP o «prodotto di montagna». Le percentuali minime richieste di prodotti biologici, come detto sopra, sono più elevate nei capitolati che tengono in considerazione il DM 220/2011; lo vediamo bene nel caso dell'Università degli studi della Tuscia il cui capitolato speciale prevede ad esempio l'utilizzo di «frutta, ortaggi, legumi, cereali» di produzione biologica per almeno un 40% del peso totale, anziché il 20% come prevede il DM 65/2020. Rimane comunque possibile per le Università, facendo valere il merito della propria discrezionalità tecnica, prevedere percentuali di utilizzo superiori rispetto a quelle indicate dagli stessi CAM, allo scopo di valorizzare ulteriormente la componente qualitativa dell'offerta. Diverse università poi fanno divieto espresso di utilizzare alimenti transgenici come nel caso dell'Università di Messina, l'Università degli studi di Firenze e il Politecnico di Torino.

---

<sup>8</sup> [https://www.mase.gov.it/sites/default/files/archivio/comunicati/allegato\\_1\\_cam\\_ristorazione.pdf](https://www.mase.gov.it/sites/default/files/archivio/comunicati/allegato_1_cam_ristorazione.pdf)

<sup>9</sup> <https://www.adm.gov.it/portale/documents/20182/3558379/allegato+12+DM+20110725+con+all1.pdf/3a2341d9-d97f-4533-b76e-92e63da204cf>

<sup>10</sup> [https://gpp.mite.gov.it/sites/default/files/2022-05/CAM%20Ristorazione%20Relazione%20accompagnamento%20aprile%202022\\_0.pdf](https://gpp.mite.gov.it/sites/default/files/2022-05/CAM%20Ristorazione%20Relazione%20accompagnamento%20aprile%202022_0.pdf)

Come disposto dai nuovi CAM è possibile, a discrezione della Stazione appaltante (Università), prevedere dei criteri premiali che vadano a favorire ulteriormente l'utilizzo di prodotti a km zero, provenienti dalla filiera corta e provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale. Infatti in 9 università viene premiato non solo l'uso delle materie prime biologiche di prodotti derivanti da mercati equo-solidali, dalla filiera corta, dal km zero o da aziende locali, ma anche i prodotti provenienti da sistemi di produzione integrata, dai terreni confiscati alla criminalità organizzata o dall'agricoltura sociale, avendo un occhio di riguardo anche al tema della pesca sostenibile (MSC). Queste sono: l'Università di Firenze, di Cassino e del Lazio Meridionale, di Cagliari, di Ferrara, di Brescia, di Catania, di Foggia, di Reggio Calabria e di Siena.

Per quanto riguarda le eccedenze alimentari, i CAM prevedono che esse siano prioritariamente donate ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale presenti nelle immediate vicinanze o in subordinate destinate all'alimentazione degli animali oppure destinate al recupero in sistemi di compostaggio di prossimità. Vi sono poi Università come quella di Milano Bicocca, di Ferrara, di Brescia, di Catania, di Foggia, di Trieste e di Messina che hanno già dichiaratamente espresso nei loro capitolati la volontà di voler contribuire alla lotta contro lo spreco alimentare, partecipando a progetti di solidarietà con ONLUS e organizzazioni solidali a cui vengono consegnate le eccedenze. Sempre allo scopo di evitare sprechi, 8 Atenei hanno optato per l'introduzione di monoporzioni. In molti casi, come disposto dai CAM, viene richiesto all'aggiudicatario di promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari, ad esempio invitando gli utenti del servizio mensa a richiedere il *family bag* per gli avanzi.

Al fine di diminuire il consumo di prodotti monouso i CAM prevedono per i servizi di ristorazione collettiva delle Università un utilizzo esclusivo di stoviglie e tovagliato lavabili e riutilizzabili. Nella stessa ottica le Università di Ferrara e Milano, ponendosi l'obiettivo di diminuire la quantità di rifiuti provenienti dal *packaging*, hanno inoltre scelto di fornire prodotti alla spina, come acqua, olio e condimenti vari.

Dalla lettura dei capitolati emerge come la questione del risparmio delle risorse idriche sia un tema poco regolato dal campione, seppur continuo nelle indicazioni dei CAM. Un'eccezione è rappresentata dall'Università di Ferrara, la quale dichiara di stare implementando strategie per diminuire il consumo di acqua e di energia in fase di preparazione e conservazione dei cibi, utilizzando tecniche di cottura e di scongelamento il più efficienti.

Nei capitolati di Milano Bicocca, di Firenze, dell'Università della Tuscia e di Reggio Calabria, compare una specifica richiesta rivolta alle aggiudicatriche del servizio: promuovere attivamente l'informazione sui pasti serviti attraverso un sistema di *labelling*, includendo dettagli su ingredienti, valori nutrizionali, calorie e l'origine dei prodotti, promuovendo quelli derivanti da filiere sostenibili, biologici, a km zero o derivanti dal commercio equo-solidale. I sei Atenei sopra indicati, dichiarano inoltre di impegnarsi nella formazione dell'utenza che usufruisce del servizio mensa rispetto a tematiche quali sostenibilità, nutrizione, riduzione degli sprechi e gestione delle risorse e dei rifiuti, oltre a coinvolgere la comunità universitaria in eventi di sensibilizzazione come la *Green Food Week*. L'Università di Ferrara si distingue per il suo impegno nel rendere accessibili i dati rispetto



all'alimentazione nella sua mensa e per collaborare con le aziende appaltatrici per esplorare usi innovativi degli spazi della mensa, non solo per la ristorazione, ma anche per eventi.

Due aspetti importanti che sembrerebbero trascurati, nonostante siano previsti dai CAM come criteri premiali, riguardano: gli “Impatti ambientali della logistica” quindi l’impegno all’utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici oltre che l’adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci (magazzinaggio comune, spostamenti a pieno carico degli automezzi); e la “Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura” quest’ultima implica l’ingaggio di società o esperti specializzati per condurre attività di *due diligence* lungo tutta la catena di fornitura. L’obiettivo è assicurare il rispetto dei diritti dei lavoratori e garantire condizioni di lavoro dignitose. Come detto, questi due particolari criteri sono di natura premiale, quindi spetterà alla stazione appaltante valutare se prevederli o meno nella *lex specialis* di gara. Certo è che la loro introduzione evidenzia l’importanza di una gestione responsabile e sostenibile nelle pratiche di approvvigionamento.

Il servizio *catering* è indubbiamente quello più difficile da analizzare. In molti casi esso viene affidato direttamente e quindi non esiste un capitolato speciale di riferimento, ad esempio nel caso dell’Università di Messina; in altri casi viene regolato in maniera marginale dal capitolato speciale riferito al servizio mensa che lo qualifica come “servizio accessorio” per il quale sono richiesti i medesimi CAM previsti per i servizi di ristorazione di base, come nel caso dell’Università di Pisa. Vi è poi un ristretto gruppo di casi in cui il servizio è regolato attraverso un accordo quadro e in queste occasioni il capitolato speciale rimanda ai “CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” (DM 65/2020) e ai “CAM Servizio di organizzazione e realizzazione di eventi” (DM 459/2022), questo vale ad esempio per l’Università degli studi di Udine.

Così le Università del Piemonte Orientale, della Tuscia e IUAV hanno indicato di non disporre di capitolati di riferimento, preferendo affidare il servizio a vari fornitori in base alle necessità imposte dallo specifico evento. L’Università di Roma Tre ha evidenziato il proprio impegno verso una gestione sostenibile del servizio *catering*, scegliendo fornitori che utilizzano materiali riciclabili, donano gli avanzi di cibo a enti benefici o associazioni e praticano la raccolta differenziata.

## 5.2 Bar universitari e vending machines

Abbiamo poi i cosiddetti “CAM per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili” (DM 6 novembre 2023)<sup>11</sup> che a loro volta si dividono in “CAM per i servizi di ristoro con l’installazione e la gestione di macchine distributrici di alimenti, bevande ed acqua (*vending machines*)” e “CAM per la gestione del punto di ristoro (servizio bar)”. Prima dell’introduzione del decreto ministeriale, per il servizio bar, i capitolati richiamaevano espressamente i CAM del servizio di ristorazione e in aggiunta ogni stazione appaltante richiedeva particolari specifici a seconda di quelle che erano le sue esigenze. In riferimento alle *vending machines* invece, prima del 2023, tutte le stazioni appaltanti dovevano seguire le disposizioni di carattere comunitario

<sup>11</sup> <https://gpp.mite.gov.it/sites/default/files/2023-12/GU.pdf>

riguardanti gli imballaggi dei prodotti venduti nelle macchinette mentre erano libere di includere o meno specifiche tecniche aventi ad oggetto la natura e qualità dei prodotti alimentari venduti.

Riguardo alla gestione delle *vending machines*, delle 49 Università che fanno parte del campione, 26 hanno fornito dati relativi ai capitolati per l'affidamento di tale servizio. Di queste, alcune si sono distinte per l'impegno nella promozione della sostenibilità attraverso capitolati speciali per l'affidamento delle macchinette, adottando misure particolarmente innovative. Per esempio gli Atenei di Torino, Foggia, Firenze, Padova e Venezia hanno introdotto l'innovativa soluzione di erogatori per la distribuzione di acqua di rete locale gratuita, con l'obiettivo di ridurre la vendita di bottiglie di plastica attraverso i distributori automatici, e di conseguenza il consumo di rifiuti plastici. Per un'analisi più dettagliata, notiamo come l'Ateneo senese, ha orientato il proprio capitolato verso la riduzione dei consumi energetici e l'impiego di prodotti biologici ed equo-solidali. Ha inoltre dato grande rilievo all'uso di *packaging* compostabile e biodegradabile, sottolineando l'importanza di un approccio rispettoso verso l'ambiente in ogni aspetto del servizio di *vending*. L'Università di Trieste si impegna in pratiche sostenibili nell'affidamento del servizio di *vending machines*, ponendo enfasi sulla qualità e sulla sostenibilità dei prodotti offerti. Le azioni chiave includono: esclusione di alimenti OGM e trasparenza informativa, dove le etichette dei prodotti devono fornire informazioni complete, tra cui ingredienti, additivi, produttore, e scadenza, per consentire scelte informate da parte dei consumatori. L'Università di Padova mira inoltre a ridurre l'impatto ambientale dei distributori automatici e a promuovere un consumo responsabile garantendo l'offerta di prodotti di alta qualità, puntando sulla trasparenza informativa attraverso un'etichettatura dettagliata. Anche in questo caso viene data priorità a prodotti non OGM e all'uso di materiali biodegradabili per l'imballaggio, come bicchieri di carta e palettine di legno, provenienti da foreste sostenibili e certificati FSC. L'Ateneo si impegna anche a garantire che almeno il 20% dei prodotti offerti siano certificati *Fairtrade*, supportando così pratiche di commercio etico e responsabile, inoltre tutti i distributori automatici appartengono a classi di consumo energetico elevate, che rispettano le normative di sicurezza e non impiegano gas refrigeranti nocivi per l'ambiente. Le *vending machine* sono equipaggiate con tecnologie avanzate, come sensori per l'uso di contenitori personali, per minimizzare il consumo di monouso. L'Università di Foggia ha invece posto l'accento sulla necessità di offrire prodotti a km 0, freschi o derivanti dal commercio equo-solidale o agricoltura biologica, nonché opzioni alimentari per persone con specifiche necessità dietetiche come diabete, intolleranza al glutine, al lattosio e ipertesi. Inoltre il capitolato dell'ateneo foggiano premia le offerte che contribuiscono alla sensibilizzazione degli utenti verso scelte alimentari consapevoli, fornendo informazioni chiare e facilmente accessibili sui prodotti offerti. L'Università Ca' Foscari ha invece avviato una procedura aperta telematica per l'affidamento in concessione del servizio di somministrazione di bevande e *snack* attraverso distributori automatici, con un forte accento sull'impatto ambientale ridotto tramite l'introduzione dell'opzione "senza bicchiere", supportata da sistemi di igienizzazione avanzati per prevenire la contaminazione. I distributori offrono prodotti di alta qualità, inclusi quelli biologici, equo-solidali, e senza glutine, promuovendo scelte sostenibili e accessibili a tutti. Infine, l'Università di Firenze si distingue per un approccio sostenibile nella gestione dei distributori automatici all'interno dei suoi spazi, non solo attraverso l'offerta di acqua

potabile microfiltrata gratuita tramite fontanelle ma anche attraverso la promozione dell'uso di contenitori pluriuso. Si enfatizza "efficienza energetica con l'installazione di interruttori orari per le macchine distributrici in modo tale che vengono accese al mattino e spente di sera e nei *weekend*. Nei capitolati, è richiesta una particolare attenzione verso prodotti DOP, IGP, biologici, equo-solidali e non contenenti OGM, nonché una sensibilità verso le esigenze di consumatori con allergie o intolleranze. Le *vending machines* devono rispettare i limiti di rumorosità e tossicità, e utilizzare gas refrigeranti ecocompatibili.

Per quanto concerne i bar universitari, 27 Atenei hanno fornito informazioni sui capitolati di riferimento per la gestione del servizio. Analogamente a quanto accade per le mense, la rielaborazione dei capitolati di gara per i bar apre le porte a numerosi interventi mirati alla sostenibilità alimentare e alle pratiche di consumo. Le iniziative realizzate, in fase di sviluppo o pianificate, spaziano dalla riduzione dell'uso della plastica e della produzione di rifiuti fino alla selezione degli alimenti proposti, dando priorità a prodotti che vantano certificazioni attestanti la qualità e la sostenibilità.

## 7. ALTRI PROGETTI, EVENTI E BUONE PRATICHE SEGNALATE

Premesso che non esiste una definizione univoca di "buona pratica" - è in corso a tal fine un confronto trasversale interno alla RUS - ma si riconosce tale quando presenta caratteristiche di sistematicità, specificità, di replicabilità e di efficacia (Lund *et al.*, 2023)<sup>12</sup>, sono state indicate, dai 49 Atenei rispondenti alla mappatura, delle azioni varie realizzate per raggiungere gli obiettivi di sviluppo sostenibile in ambito "cibo". Come sottolineato da Björkborn (2023)<sup>13</sup>, tra le azioni di *policy* necessarie per rendere concreta la transizione ecologica verso gli obiettivi di sviluppo sostenibile, si colloca la promozione di contesti più favorevoli alla sostenibilità alimentare (ad es. promuovendo e/o incrementando l'utilizzo di criteri minimi).

Nonostante la richiesta del questionario fosse limitata a raccogliere informazioni su Terza missione ed *Engagement*, le Università hanno fornito dettagli anche in relazione ai progetti di ricerca attivi sui temi del GdL Cibo.

Nel lavoro di analisi le risposte alle domande 56, 57, 58 e 59 sono state raggruppate in macro-temi (nello specifico per progetti di ricerca, formazione, Terza Missione e *food engagement*) e ognuno di loro è stato suddiviso in sotto-temi. Per quanto riguarda i progetti di ricerca, essi sono stati suddivisi per oggetto di studio quali cibo, energia, biodiversità, sicurezza alimentare e promozione del territorio; l'ambito dedicato alla formazione è stato suddiviso da una parte per Dottorati, Master, Corsi di Studio e *Summer School*, dall'altra per eventi ed iniziative formative (convegni, seminari e conferenze, raggruppati per argomenti trattati che sono stati illustrati

---

<sup>12</sup> Lund R. B., Beaulieu C., Killick R., Lu Q., & Shi, X. (2023). Good practices and common pitfalls in climate time series changepoint techniques: A review, *Journal of Climate*, 36(23), 8041-8057.

<sup>13</sup> Björkborn, C. (2023). The EU sustainable food systems framework-potential for climate action. *npj Climate Action*, 2(1), 4.

attraverso lo strumento della *Word Cloud*; laboratori e *workshop*). Infine, sono state evidenziate le *best practices* nell'ambito della Terza Missione e del *food engagement* (in relazione a percorsi di educazione alimentare, GdL sul tema cibo e presenza di GAS, orti e Aziende Agricole in Ateneo).

Per quanto la seguente rassegna non possa essere considerata sistematica ed esaustiva, avendo i diversi atenei interpretato diversamente i quesiti, essa consente di avere un quadro complessivo ricco ed esemplificativo di ambiti di azione.

## 6.1 Progetti di ricerca

### 6.1.1 Cibo: produzione, distribuzione, consumo e scarti

Per quanto riguarda i progetti di ricerca che sono stati attivati, a partire dal 2020, 5 Atenei si occupano di promuovere il tema della sostenibilità nell'intero ciclo di vita del sistema alimentare: l'estrazione delle materie prime, la produzione di un alimento, l'imballaggio, la distribuzione, il consumo e le eccedenze dei prodotti alimentari. Un primo esempio è il progetto *CITIES 2030*, portato dalle Università veneziane IUAV e Ca' Foscari, e finanziato nell'ambito del programma *Horizon 2020* che si pone l'obiettivo di supportare le città nell'esplore nuove soluzioni in ottica di sostenibilità istituendo dei veri e propri *living lab* in contesti diversificati. Nella stessa Call europea Università di Torino e Università di Scienze Gastronomiche sono coinvolte come terze parti della Città di Torino nel progetto FUSILLI. Un altro esempio è il Partenariato esteso *PNRR ONFOODS - Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working On Foods* coordinato dall'Università di Parma con la partecipazione di numerose città italiane. Diversi Atenei si sono focalizzati, invece, su aspetti più specifici del ciclo di vita del cibo. In particolare, alcuni si stanno occupando di analizzare il settore della produzione agricola-orticola e dell'allevamento per promuovere tecniche e metodi innovativi e partecipativi in un'ottica sostenibile. Un esempio è rappresentato dall'Università di Pisa in cui sono stati attivati progetti di ricerca che si muovono su diversi fronti e aspetti del settore produttivo: la produzione orticola sostenibile in serra; i prodotti ortofrutticoli freschi con *packaging* a base di chitosano; la promozione di cibo da sistemi agroforestali resilienti ai cambiamenti climatici; lo sviluppo di filiere alimentari basate su risorse sottoutilizzate di biodiversità; i sistemi agricoli a basso uso di fitofarmaci. L'Università della Tuscia, si sta invece occupando di fare ricerca in ambito produzione su specie vegetali specifiche con il fine ultimo di introdurre metodi innovativi nella produzione del frumento, cereale di grande rilevanza nell'alimentazione italiana, e studiando anche gli effetti e le capacità di adattamento che comporterebbe l'introduzione di specie arboree di frutta da guscio nel territorio laziale e toscano. Sempre nel settore produttivo, ma in ambito marino, l'Università di Genova con il Progetto *EcoeFishes* - Programma *Horizon 2020*, risponde ai Goals 1, 2, 5, 6, 8, 12, 13 e 14 dell'Agenda 2030 portando avanti una ricerca relativa all'economia circolare nel settore della pesca pensata per conciliare sviluppo industriale, crescita socio-economica e tutela dell'ambiente marino. Le attività interessano il recupero e la valorizzazione degli scarti di lavorazione del pesce e la loro conseguente trasformazione in sostanze bioattive da impiegare in svariati settori. L'Università degli Studi di

Salerno, all'interno del *Programma Operativo Nazionale Ricerca e Innovazione 2014-2020* finanziato dal MUR, promuove il progetto *Remote, Intelligent & Sustainable aquaculture system for Fish 2020-2023* rispondendo al *trend* di crescita globale del settore dell'acquacoltura per il progressivo aumento della popolazione e il conseguente incremento della domanda di cibo. Il progetto mira a sviluppare un *framework* metodologico e tecnologico per un sistema produttivo che corrisponda ad un elevato indice di sostenibilità ambientale, sociale ed economico. L'obiettivo è quello di agire a livello di produzione, di approvvigionamento, di lavorazione e di riutilizzo degli scarti prodotti sia dalle specie vegetali sia da quelle animali, da cui si possono generare prodotti nutraceutici e farmaceutici come avviene per esempio con l'estrazione del collagene marino. Infine l'Università degli Studi di Trieste prevede tre valutazioni di fattibilità con enti esterni all'Ateneo in merito a: raccolta della frazione umida nei locali destinati al consumo di cibo; creazione di un orto universitario con sistema di compostaggio che potrebbe impiegare la frazione umida sopraccitata; sostenibilità ambientale e nutrizionale del servizio mensa.

Guardando al processo di distribuzione sono in atto diversi progetti che mirano a sostenere l'impatto positivo della promozione della filiera corta e dell'utilizzo di prodotti locali e *Made in Italy*. L'Università di Genova, dal 2020, con il Progetto *La Liguria nel piatto* mira a promuovere attività di ricerca, divulgazione e formazione seguendo i principi precedentemente elencati. Gli stessi obiettivi vengono portati avanti dall'Università degli Studi di Salerno, componente attivo del progetto di ricerca FARB dal titolo *Innovazioni green, sostenibilità e competitività in filiere chiave del Made in Italy*.

Per quanto riguarda l'indagine sulle conoscenze alimentari della popolazione universitaria, promossa da RUS Cibo nel marzo 2023, vi hanno aderito 18 Università. Parallelamente, l'Università di Palermo, di Firenze, di Trieste, come anche l'Università di Roma Unitelma Sapienza hanno promosso iniziative simili, mentre l'Università di Messina ha proposto un'indagine analoga agli studenti e alle studentesse delle scuole secondarie di II grado, individuando uno spazio di restituzione e discussione dei risultati ottenuti.

Sia l'Università di Roma Tor Vergata, sia l'Università di Catania hanno partecipato al Progetto promosso dal Ministero della Salute dal titolo *Traiettorie 5 - Nutraceutica, nutrigenomica e alimenti funzionali* con lo scopo di creare delle biobanche sullo stato nutrizionale dei cittadini e sviluppare una rete nazionale d'azione per la lotta contro la malnutrizione e la diffusione dei principi della Dieta Mediterranea attraverso la formulazione di linee-guida per una corretta alimentazione. Un progetto analogo è stato promosso dall'Università di Foggia con il Progetto *IDENTITÀ*, finanziato dalla Regione Puglia, con l'obiettivo di creare una rete Mediterranea, integrata e interconnessa, per l'osservazione e la creazione di percorsi di nutrizione personalizzati per combattere la cattiva alimentazione.

Nel processo di gestione di eccedenze e scarti alimentari è emerso invece come le Università che costituiscono il campione, si stiano muovendo su due fronti: la prevenzione allo spreco e il riutilizzo in un'ottica di economia circolare. Rispetto al tema della prevenzione allo spreco, l'Università degli Studi della Tuscia segnala il Progetto *LOWINFOOD* con lo scopo di promuovere dispositivi tecnologici nonché soluzioni organizzative e gestionali. L'Università di Roma Unitelma

Sapienza, fra il 2016 e il 2021, si è mossa all'interno del Progetto *COST Action TD1203 su Food waste valorisation for sustainable chemicals, materials & fuels (EUBis)* guardando a nuove pratiche di riutilizzo degli scarti alimentari, in particolare verso il loro utilizzo come fonte alternativa al carbonio per produrre prodotti chimici commercialmente validi. Il progetto di *Ricerca e Sviluppo MEC – Marketplace Ecosostenibile Calabria*, promosso dall'Università Mediterranea di Reggio Calabria e dall'Azienda ITACA di Rende (CS) e finanziato dal bando Fondo per la Crescita Sostenibile – Sportello Agrifood del Ministero dello Sviluppo Economico, ha superato la fase di valutazione tecnico-scientifica e risulta ammesso al finanziamento con l'obiettivo di realizzare una piattaforma tecnologica innovativa finalizzata alla riduzione degli sprechi alimentari e al miglioramento della catena logistica dei prodotti agri-food. Fra il 2020 e il 2023 l'Università di Salerno ha aderito al progetto *Punica granatum e Nanotecnologie* contribuendo ad elaborare una *value chain* per valorizzare gli scarti e i sottoprodotti del frutto melagrana producendo integratori alimentari e *compost*.

### 6.1.2 Biodiversità, sicurezza alimentare e promozione del territorio

Emergono ancora alcuni studi inerenti alla tutela della biodiversità e degli ecosistemi, come il progetto *ACQUALIFE* segnalato dall'Università dell'Aquila che ha sviluppato e diffuso un pacchetto di indicatori sulla biodiversità *user-friendly* per valutare lo stato di salute degli ecosistemi, in particolare delle acque sotterranee, attraverso l'utilizzo di un *software* liberamente disponibile online. Rispetto alla tutela dell'ambiente marino, il *NBFC – National Biodiversity Future Center*<sup>14</sup>, collabora con l'Università di Genova con attività di ricerca in linea con lo *Spoke 2*. L'obiettivo è quello di creare una mappatura degli *habitat* marini degradati nel Mar Ligure e, ad oggi, sono state già identificate 112 molecole inquinanti emergenti.

Rispetto al tema della sicurezza alimentare, Il progetto *Good for YOU* dell'Università del Salento, finanziato dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale 2018-2020, ha sviluppato una piattaforma socio-tecnica<sup>15</sup> che garantisca trasparenza e sicurezza nel settore agroalimentare del *Made in Italy*<sup>16</sup>. Più nello specifico, il progetto mette in atto un sistema di tracciabilità attraverso un *QR code* posto sull'etichetta del prodotto che può essere scannerizzato dal consumatore mentre fa la spesa, aumentando così sia la visibilità delle aziende che la consapevolezza del consumatore verso il cibo di qualità.

Rispetto al settore turistico-culturale, l'Università di Salerno segnala il progetto dal titolo *Transfrontaliero QNEST – Quality Network on Sustainable Tourism*, finanziato dal programma

---

<sup>14</sup> Primo centro di ricerca nazionale interamente dedicato alla biodiversità e coordinato dal Consiglio Nazionale delle Ricerche con oltre 1500 ricercatori e 48 enti partner impegnati a studiare e preservare gli ecosistemi e la biodiversità del Pianeta.

<sup>15</sup> Concetto che unisce aspetti sociali e tecnologici all'interno di un sistema, permettendo accessibilità e collaborazione degli utenti nella condivisione ed elaborazione dei dati per la costruzione della piattaforma stessa (<https://www.unisalento.it/-/good-for-you->).

<sup>16</sup> Conformemente al Regolamento Europeo 178/2002 che, a partire dal 1 Gennaio 2005, evidenzia l'obbligatorietà della tracciabilità alimentare in tutta l'Unione Europea attraverso l'utilizzo di lotti e codici che registrano informazioni dettagliate sull'intero ciclo di vita dei prodotti alimentari (<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20060428:IT:PDF>).

*ADRION INTERREG*, che ha l'obiettivo di valorizzare e rendere accessibile, a fini turistici e in un'ottica sostenibile, il patrimonio culturale dell'area Adriatico-Ionica. Per raggiungere tale obiettivo il progetto si concentra sulla promozione di quattro percorsi basati su: tradizioni agricole, quadro storico, caratteristiche paesaggistiche e artistico-culturali, valorizzazione delle risorse naturali.

### 6.1.3 Energia

Nel settore energetico, invece, l'Università di Siena porta avanti il *claim Il Sole nel piatto* attraverso cui vengono analizzate le produzioni agricole variegata di 24 aziende selezionate e distribuite sul territorio senese. L'iniziativa rientra nel progetto *Emergy – Indicatori di Sostenibilità* e mira a sottolineare l'importanza del contributo, diretto e indiretto, del Sole nella realizzazione del cibo che mangiamo ogni giorno.

Infine, il progetto *GrinSun - Harvesting Light for Life. Green Proteins at the Interface between Sun Energy and Biosphere* promosso dall'Università di Verona ha l'obiettivo di evidenziare il potere della cosiddetta "energia verde", ossia piante e alghe unicellulari che si nutrono dei fotoni del Sole e che sono a loro volta alimento per animali, funghi e batteri. La ricerca mira a comprendere con maggior dettaglio il funzionamento delle proteine verdi nella raccolta di energia solare al fine di ingegnerizzare le colture sia per la produttività che per la sostenibilità ambientale.

## 6.2 Formazione

L'Università del Piemonte Orientale segnala l'attivazione del nuovo Dipartimento sulla Sostenibilità DISSTE, del corso di Dottorato in *Food, Health and Longevity* e del corso di studi in *Food, Health and Longevity*, mentre l'Università dell'Aquila segnala l'attivazione del Corso di Dottorato in *Scienze della Salute e dell'Ambiente* e l'Università Ca' Foscari di Venezia un corso trasversale dedicato a tutti gli studenti e le studentesse su *Filiera Alimentare Sostenibile: dal campo alla tavola passando per i laboratori. Come promuovere stili alimentari nutrizionalmente sostenibili*, mentre l'Università Bicocca ha attivato dal 2021, il Master in *Strategie e Marketing per le imprese del food e del wine*. Nella mappatura vengono evidenziate anche diverse *Summer School* come quella proposta dall'Università della Tuscia, *Design of sustainable food systems*, in collaborazione con altri Atenei europei e giunta alla III edizione nel 2023. All'interno di quest'ultima realtà, le principali tematiche affrontate riflettono i pilastri della strategia *Farm-to-Fork* fondata sulla sostenibilità trasversale ai processi del sistema alimentare. Un altro esempio è rappresentato ancora dalla *Summer School Sustainable farming and food systems in the EU law and policy framework* organizzata nel 2023 della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, con lo scopo di trasmettere, in un'ottica interdisciplinare, le competenze necessarie per la lettura e la comprensione del quadro giuridico e politico dei sistemi agricoli-alimentari, sostenibili e resilienti al clima.

Per quanto riguarda iniziative ed eventi formativi, la maggior parte dei casi (32 su 49), ha organizzato tra il 2020 e il 2023 seminari, conferenze e convegni all'interno dei quali sono stati affrontati dei nodi cruciali in materia di sostenibilità ambientale e sociale: si passa dalla salute al

cibo, dalle trasformazioni e le filiere alla biodiversità, fino al territorio e l'innovazione. Ma ancora, argomenti trasversali come il diritto, la tutela e la valorizzazione del territorio, l'energia, il clima, le disuguaglianze, la cultura e la qualità del cibo ecc. La *Figura 5*, mostra infatti l'ampiezza delle tematiche presentate durante questi eventi.

Figura 5. *Word Cloud*



Immagine generata attraverso la piattaforma online *Visual Thesaurus* in cui sono stati inseriti i titoli dei seminari riportati nelle risposte alle domande n. 56 e 57.

I 32 Atenei hanno inoltre organizzato giornate o festival dedicati a specifiche tematiche legate a cibo e sostenibilità, aperte alla popolazione universitari ma anche alla cittadinanza, tra queste si segnala la *Green Food Week*, il *Festival dello Sviluppo Sostenibile*, il *World Vegan Day*, il *Festival della Dieta Mediterranea*, la *Settimana della Biodiversità Pugliese*, la *Notte dei Ricercatori – Sharper Night*, la *Giornata Mondiale dell'Acqua*, l'*Earth Day*, la *Giornata Internazionale per la Prevenzione dello Spreco Alimentare*, la *Giornata Mondiale dell'Alimentazione*, il *Congresso Nazionale Rus Cibo* e il *Congresso della Rete Italiana Politiche del Cibo*. Delle 32 Università che hanno organizzato questi eventi, 13 hanno inoltre proposto laboratori e *workshop* come ad esempio *Il Caffè a Roma Tre: il caffè sostenibile dalla bacca alla bocca* presso l'Università degli studi di Roma Tre. Ma anche un laboratorio di panificazione come nel caso dell'Università degli Studi di Torino in collaborazione con *Panacea*, la Cooperativa Sociale che si occupa di promuovere una filiera del pane totalmente piemontese, con prodotti realizzati interamente con la pasta madre e farine non raffinate, mettendo al centro persone, salute e ambiente. Altri esempi come il *Contamination Lab Future Food* organizzato dall'Università Ca' Foscari di Venezia che mira a sviluppare progetti per individuare nuove culture di consumo con il fine di promuovere qualità e originalità dei prodotti agroalimentari. Emergono ancora altre esperienze formative, come *Stay Home Stay Fit* promossa dall'Università degli Studi di Milano durante il periodo di quarantena dovuto all'epidemia da Covid-19, attraverso una serie di video e pubblicazioni all'interno dell'omonimo *blog* in cui venivano approfonditi



argomenti legati all'alimentazione e al benessere psico-fisico. Oppure il corso intensivo *Food Waste Management: from prevention to best practices* promosso dal Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Foggia, o la campagna *Mens Sana in corpo sano* dell'Università di Verona che, tra il 2022 e il 2023, ha contribuito alla disseminazione di messaggi legati alla tutela dell'ambiente attraverso la distribuzione di borse porta cibo con il logo dell'Ateneo. Inoltre nel 2022, in occasione della *Giornata Mondiale dell'Acqua*, il Politecnico di Milano ha disposto dei banchetti per promuovere attività ludico-educative con lo scopo di sensibilizzare rispetto al tema del consumo consapevole dell'acqua. Infine si segnala ancora la nascita del *Siena Food Lab*, una Fondazione nata dalla collaborazione tra Fondazione Monte dei Paschi di Siena, Centro di Formazione Interdisciplinare - Santa Chiara Lab e l'Università degli Studi di Siena che si impegnano a diffondere l'innovazione presso le aziende agricole del territorio.

### 6.3 Terza missione e food engagement

In linea con i mandati delle Università, la Terza Missione affianca la ricerca e la didattica della conoscenza attraverso il trasferimento della stessa nel contesto socioeconomico. Nel paragrafo 7.1, in cui sono stati illustrati principalmente i progetti di ricerca, la Terza Missione era già presente nei macro-obiettivi di svariati progetti, come la redazione di articoli scientifici nel caso dell'Università di Roma Unitelma Sapienza o come la consulenza esterna nel processo di transizione verso la sostenibilità da parte dell'Università di Siena. Altri Atenei, come la LIUC - in linea con il Progetto WHP - ha diffuso una serie di ricette di salute elaborate da nutrizionisti specialisti<sup>17</sup>. L'Universitas Mercatorum che, per via del suo ruolo attivo su scala metropolitana in merito al tema cibo, nel 2020 ha contribuito alla redazione del *Piano Agroalimentare di Roma Capitale* in collaborazione con la Camera di Commercio di Roma e l'Agenzia Speciale AgroCamera. Il progetto *Nutrilab* dell'Università degli Studi di Palermo prevede invece l'istituzione all'interno del campus universitario dell'Ambulatorio Medico Universitario - AMU, in cui operano professionisti esperti di attività motoria e nutrizionisti clinici e biologici. Il Politecnico di Torino, che fa parte del comitato di coordinamento del progetto *Atlante del Cibo*, ha preventivato, invece, una strategia comunicativa, denominata *Water to Food*, del progetto *Coping with water scarcity in a globalized world (CWASI)* per disseminare i risultati raggiunti dal progetto con lo scopo di evidenziare l'impronta idrica della produzione alimentare nello spazio e nel tempo. Il Politecnico di Milano, in collaborazione con gli Hub di quartiere del Comune, dal 2019, ha dato vita al progetto *Spesa sospesa a Nolo* per il contrasto agli sprechi e alla povertà alimentare.

Per quanto riguarda le *best practices* relative al *food engagement*, 26 Università non hanno segnalato iniziative sul tema, ma 5 di esse (Universitas Mercatorum, Università degli Studi di Torino, di Verona, di Milano e Università del Salento) dichiarano di avere dei progetti in fase di lavorazione o sviluppo. La LIUC, l'Università di Udine e l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di

---

<sup>17</sup> Il progetto WHP si fonda sul modello promosso dall'OMS con l'obiettivo prioritario di promuovere cambiamenti organizzativi nei luoghi di lavoro al fine di renderli ambienti favorevoli all'adozione consapevole e alla diffusione di stili di vita salutari.

Pollenzo hanno attivato, all'interno dei propri spazi, dei gruppi d'acquisto solidale - i cosiddetti GAS - che mirano a mettere insieme produttori locali di cibo biologico e consumatori attenti alle tematiche di sostenibilità, salute e filiera corta. In aggiunta ai GAS, 2 Università (quelle di Udine e di Pisa) hanno attivato delle vere e proprie aziende interne all'Ateneo presso i Dipartimenti di Scienze Agrarie in cui vengono prodotti, raccolti e venduti ortaggi alla popolazione universitaria mentre l'Università degli Studi di Bergamo sta lavorando a un progetto finalizzato alla creazione di orti universitari, il cui ricavato potrà essere venduto alla comunità universitaria. Infine, il Politecnico di Milano ha stabilito una serie di convenzioni dedicate al personale docente e tecnico-amministrativo per l'acquisto di cibo fresco e a filiera corta.

L'Università di Padova segnala il progetto *Educhef*, un laboratorio attivo dal 2017 e rivolto a studenti e studentesse fuori sede iscritti al primo anno di Triennale o Magistrale. Il Laboratorio permette di apprendere alcune linee guida per la gestione della dispensa alimentare, la corretta conservazione degli alimenti freschi, la sicurezza in cucina, le potenzialità di un piatto unico e la preparazione di primi, secondi e *dessert* con il fine ultimo di diffondere la conoscenza dei principi base di una cucina salutare e una maggiore consapevolezza dell'impatto delle nostre scelte alimentari sull'ambiente e sulle comunità. Dal 2021 il progetto è stato ampliato anche al personale di Ateneo.

Le Università di Macerata e di Milano hanno recentemente attivato un *Green Office* all'interno del proprio Ateneo mentre i GdL Cibo dell'Università di Palermo, di Verona e del Salento lavorano per ampliare gli spazi di confronto con la popolazione universitaria al fine di raccogliere informazioni sul proprio rapporto con il cibo; infine l'Università di Bergamo ha iniziato a presenziare al *Tavolo di Lavoro della Food Policy di Bergamo*.

Virtuosa risulta essere anche l'iniziativa portata avanti dall'Università degli Studi di Roma Tor Vergata che, in concomitanza della *Green Food Week 2023*, ha organizzato insieme alla Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, l'Ufficio per lo Sviluppo Sostenibile e l'Ufficio Formazione Personale TAB, un ciclo di 15 incontri e un percorso di *counselling* nutrizionale predisponendo un apposito sportello al fine di redigere un percorso di nutrizione personalizzato per l'utenza.

## 8. APPENDICE

### [QUESTIONARIO MAPPATURA GDL RUS CIBO 2023](#)

**Data di redazione**

30/05/2024

**Data di revisione**

20/11/2024

**Coordinamento del GdL**

Egidio Dansero, Università di Torino (co-coordinatore)

Laura Di Renzo, Università di Roma Tor Vergata (co-coordinatrice)

Mary Fiorentino, Università di Roma Tor Vergata (referente operativa)

Nadia Tecco, Università degli Studi di Torino (referente operativa)

**Curatori del White paper**

Egidio Dansero, Nadia Tecco e Giulia Panepinto (quest'ultima ha anche svolto l'analisi descrittiva), Università di Torino.

Jacques Rivelli (Università di Torino) ha contribuito alla scrittura del quinto paragrafo relativo ai Capitolati; Giulia Demara (Università di Torino) ha collaborato nella stesura del sesto paragrafo dedicato alle pratiche di food engagement e, insieme a Giovanni Caravita (Università di Torino) all'editing del report. Hanno altresì contribuito con osservazioni e suggerimenti i/le componenti di RUS Cibo e in particolare Roberto Caranta e Chiara Falvo (Università di Torino), Laura Di Renzo e Mary Fiorentino (Università di Roma Tor Vergata), Paola Palestini (Università di Milano Bicocca), Elena Sezenna (Politecnico di Milano). Le illustrazioni sono di Margherita Brunori (Università di Brescia), che dall'avvio di RUS Cibo disegna le nostre realtà e i nostri sogni.

*Chi utilizza parti dei contenuti del presente documento per elaborazioni successive e/o articoli scientifici è tenuto a citare la fonte e a segnalarne la pubblicazione alla Segreteria organizzativa RUS per poter diffondere e valorizzare il risultato sui canali della Rete.*