



Università
Ca' Foscari
Venezia

Corso di Laurea magistrale
in Marketing e Comunicazione

Tesi di Laurea

**La sostenibilità alimentare in ambienti universitari.
Analisi delle scelte di consumo presso l'Università
di Torino e l'Università Ca' Foscari di Venezia.**

Relatore

Ch. Prof. Carlo Giupponi

Laureando

Fabrizio Ardizzone

Matricola 867911

Anno Accademico

2019 / 2020

Sommario

<i>Abstract</i>	4
1 - La nascita dello sviluppo sostenibile	5
1.1 - Report della (WCED) del 1987	5
1.1.1 - Obiettivi della WCED e della UNCED	7
1.2 - Millennium Development Goal	9
1.3 - Agenda 21	11
1.4 - Carta di Aalborg	13
1.5 - World Summit on Sustainable Development	15
1.6 - Agenda 2030	17
1.7 - Ambiente sostenibile e cambiamento climatico	18
1.7.1 IPCC, Intergovernmental Panel on Climate Change.....	20
1.8 Food security	22
1.9 Pratiche di sviluppo agricolo	26
2 - Sostenibilità alimentare e organizzazioni universitarie contemporanee	30
2.1 Sostenibilità del consumo alimentare	30
2.2 Livelli di sostenibilità in ambito universitario e ranking internazionali	37
2.2.1 RUS: Rete delle Università per lo Sviluppo sostenibile.....	38
2.2.2 GdI RUS Cibo: Atenei e cibo.....	39
2.2.3 UI GreenMetric Ranking.....	41
2.2.4 Italian University Ranking.....	45
3 - Sostenibilità alimentare: il caso di UniTo e dell'Università Ca' Foscari di Venezia	48
3.1 Il caso studio: Università degli Studi di Torino	48
3.1.1 UniToGo: Green Office dell'Università degli Studi di Torino.....	51
3.1.2 Vending Machines: la distribuzione eco-innovativa di UNITO.....	53
3.1.3 UniCarTO Food: progetto di mappatura.....	59

3.1.4 Edisu Piemonte: mense universitarie e pratiche sostenibili.....	61
3.2 Il caso studio: Università Ca' Foscari Venezia.....	64
3.2.1 Ca' Foscari Sostenibile: Ufficio sostenibilità dell'Università Ca' Foscari di Venezia.....	68
3.2.2 Progetti ed azioni sulla sostenibilità alimentare in Ateneo.....	68
3.2.2.1 Orto in Campus.....	69
3.2.2.2 Vending machines: come cambia la distribuzione automatica....	70
3.2.2.3 ESU Venezia: sostenibilità nella ristorazione universitaria.....	70
3.2.2.4 Servizio catering e coffee break.....	74
3.3 Casi studio a confronto.....	76
<i>4 - Modello di miglioramento del consumo alimentare per la comunità cafoscarina.....</i>	<i>79</i>
4.1 Indagine sulle abitudini alimentari: questionario.....	79
4.1.1 Abitudini nella sfera privata.....	81
4.1.2 Alimentazione e università.....	85
4.1.3 Bar universitari.....	89
4.1.4 Mensa universitaria.....	94
4.1.5 Pranzo al sacco.....	98
4.1.6 Bar, ristoranti, gastronomie, chioschi nei pressi dell'università.....	101
4.1.7 Distributori automatici.....	102
4.2 Modello di miglioramento proposto.....	104
<i>5 - Conclusioni.....</i>	<i>118</i>
<i>6 - Allegati.....</i>	<i>121</i>
6.1 Questionario: Abitudini alimentari della comunità cafoscarina.....	121
<i>7 - Bibliografia.....</i>	<i>136</i>

ABSTRACT

Gli stili di vita e i comportamenti umani che fino a poche decine di anni fa sembravano adeguati ad un contesto sempre più moderno, ad oggi si confermano come risultato di una continua evoluzione che lentamente altera gli equilibri naturali del nostro pianeta. Da ciò, si comprende come lo sviluppo sostenibile e la sostenibilità alimentare stiano assumendo un ruolo sempre più importante nella società moderna attuale. Considerando le Università come veri e propri centri di formazione e di insegnamento di valori a coloro che popoleranno il mondo di domani, si cercherà tramite questo studio, di indagare il ruolo che queste ultime assumono nel rispetto degli equilibri ecologici tramite azioni volte a sviluppare ed affermare un consumo alimentare sostenibile.

1 - LA NASCITA DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE

1.1 Report della (WCED) del 1987

La definizione più generale di sostenibilità, che ancora oggi rappresenta il punto di riferimento per il mondo politico e scientifico internazionale, è quella fornita nel cosiddetto rapporto Brundtland, elaborato nel 1987 dalla Commissione mondiale sull'ambiente e lo sviluppo, presieduta dall'allora premier norvegese Gro Harlem Brundtland.

Lo sviluppo sostenibile viene espresso come «far sì che esso soddisfi i bisogni delle attuali generazioni senza compromettere la capacità di quelle future di rispondere ai loro. Lo sviluppo sostenibile, lungi dall'essere una definitiva condizione di armonia, è piuttosto processo di cambiamento tale per cui lo sfruttamento delle risorse, la direzione degli investimenti, l'orientamento dello sviluppo tecnologico e i cambiamenti istituzionali siano resi coerenti con i bisogni futuri oltre che con gli attuali» (Brundtland, 1987).

Da quando, a metà del 20° secolo, si è potuta osservare per la prima volta la Terra dallo spazio, si è notato come l'attività umana esercitata fino ad allora, mal si conciliava a quelli che erano gli schemi naturali composti da nuvole, oceani, vegetazione e suoli, da cui essa è dominata. Partendo da tali osservazioni si andò a configurare presto una realtà alquanto pericolosa e potenzialmente devastante, il cui risultato sarebbe stato il crollo del sistema naturale, qualora non si fossero attenzionati e migliorati i vari processi umani.

Con l'avvicinarsi del nuovo secolo si ebbero segnali positivi derivanti dalla convergenza dei fatti e delle dinamiche presenti, con alcuni sviluppi, soprattutto tecnologici, che avrebbero caratterizzato il secolo in arrivo. Fu la tecnologia a giocare un ruolo fondamentale nell'ambiente allora dominato da dinamiche fragili ed incerte, ponendo al centro la possibilità di sfruttare le sue potenzialità per una sua migliore salvaguardia.

È infatti grazie ad essa se si riesce a scambiare più velocemente che mai informazioni e merci nel mondo, controllare e diminuire gli investimenti di risorse per la produzione di cibo e beni, ma anche comprendere meglio i sistemi naturali in modo da rigenerarli.

Osservando e studiando il piccolo pianeta dallo spazio, si riuscì quindi a comprendere che la salute della Terra dipendeva e poteva essere assicurata dal rispetto della salute di tutte le sue parti e ciò poteva essere fatto solo conciliando gli interessi umani con le sue leggi (Keeble, 1988).

Il nuovo secolo dava segni di speranza, la diminuzione della mortalità, l'aumento della percentuale dell'istruzione nel popolo adulto ed una più rapida produzione alimentare globale, rispetto all'aumento della popolazione, costituivano soltanto alcuni dei segnali positivi.

Chi guardava il nuovo secolo con ottimismo era comunque conscio che i processi che avevano originato tali risultati, avevano anche dato vita a tendenze che il pianeta e la sua gente non avrebbero potuto sostenere a lungo; ben presto, in ordine alla gestione dell'ambiente, si sarebbero trasformati in fallimenti.

In termini di numeri assoluti¹, si registrarono più persone affamate nel mondo che mai, senza acqua o case sicure, senza legna per cucinare o per riscaldarsi. Il divario fra nazioni ricche e nazioni povere si allargava sempre più, lasciando meno possibilità che questo processo avesse potuto invertirsi senza un intervento sostanziale da parte dell'uomo.

In termini di tendenze ambientali esistono diverse minacce che stanno non solo alterando radicalmente il pianeta, ma anche mettendo in discussione la vita di molte specie, compresa quella umana.

¹ Development and International Co-operation: Environment.

Oggi, circa 6 milioni di ettari di terra produttiva si trasformano ogni anno in deserto senza valore; più di 11 milioni di ettari di foreste vengono distrutti, convertendo gran parte di queste in terreni agricoli di bassa qualità e che risultano incapaci di produrre e sostenere gli agricoltori che li sfruttano.

Le precipitazioni acide in Europa uccidono foreste, inquinano laghi e danneggiano il patrimonio artistico e architettonico; l'utilizzo di combustibili fossili immette nell'atmosfera biossido di carbonio, causando un graduale riscaldamento globale che, con l'effetto "serra" da esso derivante, obbliga a spostare le aree di produzione agricola e a prestare particolare attenzione all'innalzamento del livello del mare.

In fine vi sono i gas industriali, che in questo scenario critico minacciano di impoverire lo scudo protettivo dell'ozono del pianeta, processo che porterebbe ad un aumento del numero di tumori sia umani che animali, contaminando l'agricoltura e creando problemi anche a livello di catena alimentare.

1.1.1 Obiettivi della WCED e della UNCED

Alla base dell'istituzione della Commissione mondiale per l'ambiente e lo sviluppo, avvenuta nel 1983 da parte dell'Assemblea generale delle Nazioni Unite, vi erano tutte queste preoccupazioni di ordine generale. Fondamento del mandato furono quindi tre obiettivi:

- 1) Riesaminare l'ambiente critico e le questioni di sviluppo, formulando proposte realistiche per affrontarle;
- 2) Proporre nuove forme di cooperazione internazionale sui temi che influenzeranno le politiche e gli eventi in ottica dei cambiamenti necessari;
- 3) Aumentare i livelli di attenzione da parte di individui, organizzazioni di volontariato, imprese, istituti e governi.

Premesso ciò, i commissari si concentrarono su un tema centrale, ossia le diverse tendenze di sviluppo. Quest'ultime lasciavano un numero elevato di persone povere e vulnerabili; perché si possa parlare di sviluppo sostenibile è necessario soddisfare i bisogni fondamentali della popolazione, dando a chiunque l'opportunità di migliorare la propria qualità di vita.

Per fare ciò è necessario non solo una nuova era di crescita economica per le nazioni contraddistinte da una popolazione povera, ma che parte di questa, ottenga la giusta quota di risorse necessarie per sostenere a sua volta la crescita. Appare quindi evidente ed inevitabile che quanto detto, debba essere supportato dagli stessi sistemi politici e anche da quella parte di popolazione che vive in condizioni agiate, adottando uno stile di vita che miri alla riduzione di sprechi energetici e alla salvaguardia dell'ambiente. L'insieme di questi obbiettivi venne ripreso ed affermato nella Conferenza delle Nazioni Unite sull'ambiente e sviluppo tenutasi a Rio dal 3 al 14 giugno 1992, sancendo ulteriori direttive fissate in 27 punti (WCED, 1992).

Le principali linee d'azione puntavano ad instaurare una nuova ed equa partnership globale, intesa anche come cooperazione tra Stati volta alla salvaguardia dei popoli e dei settori chiave della società, tutelando allo stesso tempo l'integrità del sistema globale dell'ambiente e dello sviluppo.

Accertato ciò fu necessario intraprendere un nuovo percorso di crescita che sostenesse il progresso umano, non solo per alcuni anni e in alcune zone, ma che nel lungo termine si rivolgesse all'intero pianeta. In questo modo si sarebbe avviato un processo perseguito sia dalle nazioni economicamente non avanzate sia da quelle più industrializzate.

1.2 Millennium Development Goals

I Millennium Development Goals², costituirono un metodo storico di mobilitazione sociale per il raggiungimento di importanti priorità comuni in tutto il mondo.

Focalizzati in modo particolare sulla diffusa preoccupazione pubblica, riguardo a temi come fame, povertà, degrado ambientale e disuguaglianza di genere, concentrarono queste priorità sociali in un insieme di otto obiettivi misurabili e facilmente comprensibili.

Nel periodo compreso tra il 2000 ed il 2015, diverse nazioni fecero progressi significativi verso la maggior parte degli obiettivi prefissati (D Sachs, 2012).

Questi si ottennero anche grazie alla sorprendente crescita economica della Cina, verificatasi tra il 1990 ed il 2010, che permise a molti paesi in via di sviluppo di arrivare a dimezzare il tasso di povertà, ristabilendo quindi alcuni parametri sociali a livelli accettabili. È inoltre necessario sottolineare che tali risultati furono raggiunti anche grazie al durare degli OSM, al centro dei dibattiti sulle politiche globali e sulla pianificazione delle politiche nazionali.

Gli 8 obiettivi cardine dei Millennium Development Goals furono:

1. Sradicare la povertà estrema e la fame nel mondo.
2. Rendere universale l'istruzione primaria.
3. Promuovere la parità dei sessi e l'autonomia delle donne.
4. Ridurre la mortalità infantile.
5. Ridurre la mortalità materna.
6. Combattere l'HIV/AIDS, la malaria e altre malattie.
7. Garantire la sostenibilità ambientale.
8. Sviluppare un partenariato mondiale per lo sviluppo.

² Obiettivi di sviluppo del Millennio che i 193 stati membri dell'ONU si sono proposti di raggiungere entro il 2015.

Per come è possibile immaginare, tali obiettivi, perfettamente in linea con le allora necessità comuni dei singoli paesi, guadagnarono rapidamente terreno proprio a causa della crescente urgenza di sviluppo sostenibile che il mondo chiedeva.

Tale urgenza di sviluppo sostenibile si concretizzò all'alba della “nuova” epoca geologica definita Antropocene³, ossia un'epoca in cui l'attività umana avrebbe assunto, da un lato, un ruolo centrale sulle dinamiche naturali e dall'altro il ruolo di potenziale fattore disastroso per l'intero ecosistema terrestre.

Un concetto estremamente vicino a quanto detto, è ripreso nei cosiddetti “confini planetari”, considerati come un intervallo operativo in cui l'uomo può agire senza mettere a repentaglio il pianeta.

La Rivoluzione industriale fu l'artefice della transizione fra l'era geologica Olocene⁴ e quella Antropocene, in cui nel primo caso, grazie a condizioni ambientali stabili, si ebbe la nascita dell'agricoltura e lo sviluppo di innumerevoli civiltà, mentre nel secondo caso, le prospettive di sviluppo si andarono ad assottigliare mostrando questa nuova era come la possibile artefice di cambiamenti climatici improvvisi ed irreversibili, capaci di minacciare la stessa sopravvivenza umana se non monitorati e limitati.

Tale scenario, che la nuova era lasciava immaginare, si sarebbe verificato solo se si fossero superati i confini individuati in ordine a perdita di biodiversità, cambiamento climatico, variazione del ciclo biogeochimico dell'azoto e del fosforo, acidificazione degli oceani, consumo di suolo e di acqua, riduzione della fascia di ozono nella stratosfera, diffusione di aerosol in atmosfera e inquinamento chimico, legati tutti alla capacità del sistema Terra di autoregolarsi.

³ Termine coniato dal biologo Eugene Stoermer e successivamente utilizzata dal chimico e premio Nobel olandese Paul Crutzen per definire l'era attuale, caratterizzata dall'impronta dell'essere umano sull'ecosistema globale.

⁴ Epoca geologica più recente iniziata circa 11.700 anni fa.

I “confini planetari” costituirono quindi, solo uno dei primi sforzi volti a quantificare l’urgenza di trovare soluzioni e nuovi percorsi sostenibili, sforzi atti a far comprendere ai governi, ma soprattutto all’intera società civile, i risvolti irreversibili che si sarebbero verificati se si fosse continuato ad agire in termini di non-sostenibilità ambientale (Tudisca et al., 2013).

1.3 AGENDA 21

In riferimento al XXI secolo ed in materia di sviluppo ambientale, è necessario citare un altro documento universalmente conosciuto come Agenda 21.

Adottato dalla conferenza ONU nel 1992, tenutasi su ambiente e sviluppo, tale documento risulta essere orientato ad affrontare emergenze di tipo climatico, ambientale, sociale ed economico del terzo millennio. Costituisce, in altre parole, un programma d’azione della Comunità internazionale ONU, che pone come fondamento dello sviluppo sostenibile la rilevanza delle relazioni economiche internazionali e delle politiche economiche dei singoli paesi.

Tramite esso venne stabilito che la riattivazione ed il rilancio dello sviluppo globale sarebbe dipeso da un ambiente economico internazionale dinamico ed aperto al cambiamento, soprattutto sul fronte delle diverse politiche nazionali. In assenza di questi requisiti lo sviluppo troverebbe grosse difficoltà di crescita. Ulteriormente determinanti alla sua accelerazione, furono alcune dinamiche interne ai paesi in via di sviluppo, tra queste troviamo:

- indebitamento esterno, la cui eliminazione si otterrebbe facendo fronte al debito internazionale tramite incoraggiamento allo sviluppo.
- barriere d’accesso ai mercati, promuovendo lo sviluppo sostenibile attraverso la liberalizzazione degli scambi.

- finanziamenti allo sviluppo, fornendo adeguate risorse finanziarie allo sviluppo interno.

Qualora questi risultassero elevati, limitanti od inadeguati, porterebbero ad una sostanziale stagnazione dello sviluppo, sia a livello nazionale che a livello globale.

In questi termini quindi, il progresso globale verso lo sviluppo sostenibile potrà essere assicurato solo qualora la cooperazione internazionale viene concepita come un'integrazione e un aiuto alle già sane politiche economiche interne dei singoli paesi in via di sviluppo od industrializzati (UN Department of Economic and Social Affairs, 2000)

Il controllo dell'esecuzione e la supervisione del programma Agenda 21, fu affidato alla Commissione ONU per lo sviluppo sostenibile composta da 53 stati membri che si riunisce ogni anno a New York con la presenza dei 53 ministri di turno ed i rappresentanti delle ONG accreditate in qualità di osservatori. Questa negli ultimi anni è stata sostituita dal Foro Politico di Alto Livello, istituito nel 2012 e volto a mantenere l'obiettivo di riuscire a coniugare la governance globale con quella locale, servendosi di tutti i soggetti considerati portatori di interesse e con un'alta influenza locale.

Per ottenere ciò, è stato istituito il Consiglio internazionale per le iniziative ambientali locali, meglio conosciuto come ICLEI⁵, il cui compito è quello di realizzare attività capaci di cambiare le politiche governative locali concernenti tutti gli aspetti della vita umana. Questa attività portata avanti dal ICLEI può essere considerata simile a quella di un governo parallelo alle amministrazioni locali con la differenza che esso non necessita di alcun voto da parte dei cittadini e non è tenuta a rispettare gli obblighi di trasparenza dato che non si tratta di un ente pubblico (Cedolin, 2016).

⁵ ONG collegata direttamente all'ONU.

1.4 Carta di Aalborg

Un'ulteriore ed importante attività svolta dall'ICLEI, è stata l'elaborazione della Carta di Aalborg insieme al ministero per lo sviluppo urbano e dei trasporti dello Stato federale della Renania del Nord-Westfalia.

Tale documento, approvato nel maggio 1994, trova al proprio interno la firma di 80 amministrazioni locali europee e di 253 rappresentanti di organizzazioni internazionali, istituti scientifici e governi nazionali.

Ha come scopo quello di regolare ed incoraggiare lo sviluppo sostenibile, tramite l'attuazione dell'Agenda 21, nelle città europee facenti parte dell'accordo.

Lo sviluppo sostenibile secondo tale documento, lo si deve ritrovare sia all'interno delle diverse attività che caratterizzano un ente locale, sia nella gestione ottimale delle risorse che tali attività richiedono per il loro svolgimento. Partendo dalla conscia considerazione che questi due fattori, attività e risorse, devono essere da un lato gestiti e dall'altro sfruttati tenendo in considerazione la capacità di carico della natura, le città, a tal fine devono assicurare alti livelli di sostenibilità urbana investendo nel capitale naturale esistente senza gravare sull'ambiente (*La Carta di Aalborg*, 1996).

Tra le principali linee d'azione attuate ad assicurare il raggiungimento di tali obiettivi troviamo:

- Un miglior sfruttamento di tutte le energie considerate non rinnovabili così da sviluppare la crescita del capitale naturale;
- L' espansione del capitale naturale presente all'interno delle città;
- Un miglior utilizzo di uffici o trasporti, aumentando l'efficienza energetica degli stessi ed utilizzando modalità più efficienti e non nocive per l'ambiente.

Affinché il modello di sostenibilità urbana possa essere considerato completo, è necessario raggiungere anche accettabili livelli di equità sociale.

La popolazione che vive in condizioni meno agiate risulta essere la principale vittima dei problemi ambientali come inquinamento acustico ed atmosferico causato dal traffico, carenza di spazi ricreativi, abitazioni malsane, carenza di spazi all'aperto. Oltre alla predisposizione di programmi sanitari adeguati, si comprende che il miglioramento delle condizioni di vita e quindi la qualità della vita stessa deve essere rispettata ed adeguata ai livelli medi della popolazione e ciò può essere perseguito tramite la creazione o l'aumento di posti di lavoro che contribuiscano alla sostenibilità della collettività.

Infine, sul fronte della sostenibilità urbana, in ottica di utilizzo del territorio e mobilità, gli enti e le città coinvolte dovrebbero valutare i relativi progetti di sviluppo territoriale sia approfittando dei vantaggi di scala, per fornire trasporti pubblici ed energia in modo efficiente, sia guardando al restauro urbano nelle aree cittadine in modo tale da ridurre il fabbisogno di mobilità. L'orientamento ad una riduzione dell'uso superfluo di veicoli a motore dovrà essere aiutato da una promozione più attenta dell'utilizzo di mezzi pubblici e mezzi ecologicamente compatibili, creando così una combinazione attenta di mezzi di trasporto che abbia l'obiettivo di limitare l'uso di quelli individuali solo ad una funzione ausiliaria.

1.5 World Summit on Sustainable Development

Il WSSD comunemente conosciuto anche come Summit di Rio+ 10, rappresenta il vertice mondiale sullo sviluppo sostenibile tenutosi a Johannesburg nel 2002.

A differenza del precedente vertice, il WSSD non si incentrò sullo stabilire nuovi obiettivi e trattati, ma si preoccupò di esaminare i progressi fatti dalla precedente conferenza tenutosi a Rio dieci anni prima, stabilendo quindi un nuovo programma di sviluppo sostenibile globale e fissando allo stesso tempo ulteriori obiettivi in ambito igienico-sanitario.

In particolare, fu dedicata molta attenzione allo slancio del territorio Africano attraverso il soddisfacimento dei bisogni riguardanti problematiche locali come, energia domestica, acqua e servizi igienico-sanitari.

Insieme all'acqua, all'energia, all'agricoltura e alla biodiversità, il vertice sullo sviluppo sostenibile del 2002, ha posto la salute come quinta area prioritaria su cui orientare gli sforzi futuri, dedicando, nel piano di attuazione generale, un capitolo riguardante i problemi di salute ambientale e i problemi riguardanti le questioni relative ai servizi sanitari, malattie trasmissibili e non trasmissibili. A tali scopi si crearono numerose nuove partnership tra cui la Healthy Environments for Children Alliance (HECA) lanciata dall'OMS e considerata come base per l'implementazione dei nuovi obiettivi futuri, affermando quindi in modo deciso, il ruolo centrale del tema "salute" nell'agenda per lo sviluppo sostenibile (Schirnding, 2005).

La conferenza di Rio del 1992 portò a risultati quasi immediati nel raggiungimento degli obiettivi prefissati, stabilendo nuovi accordi giuridicamente vincolanti in ambito di biodiversità e cambiamenti climatici. Tuttavia, negli anni successivi si verificò un calo dell'interesse politico e dell'impegno nei confronti delle questioni relative allo sviluppo sostenibile.

Sotto questo profilo, il WSSD, a differenza della conferenza di Rio del 1992, registrò dei risultati molto più modesti nel breve periodo, riportando però allo stesso tempo lo sviluppo sostenibile nell'agenda politica e pubblica. Con un focus improntato principalmente sui bisogni di sviluppo dell'Africa, è stato dato un nuovo slancio all'azione globale volta a proteggere l'ambiente e a combattere la povertà, richiedendo un sostegno particolare da parte della comunità internazionale. Maggiore attenzione dunque fu data alle questioni sociali ed economiche e non per nulla la conferenza fu ospitata dal Sudafrica dando più importanza alle questioni locali come l'energia domestica, l'acqua e i servizi igienici, anziché problemi globali, associati ai cambiamenti climatici che hanno ricevuto così tanta attenzione da parte della precedente conferenza. Già nel capitolo 6 dell'Agenda 21, veniva sancito l'impegno fondamentale di proteggere e promuovere la salute umana nell'ambito dello sviluppo sostenibile. Questo, venne rielaborato nella dichiarazione di Rio del '92 affermando che "Gli esseri umani sono al centro delle preoccupazioni per lo sviluppo sostenibile"; e proprio da Agenda 21 e dichiarazione di Rio, che ebbero un'influenza ed un ruolo centrale nel WSSD, il tema salute acquisì un'importanza quasi primaria diventando allo stesso tempo un indicatore di sviluppo.

Un ulteriore accordo sancito con la conferenza, riguardò le sostanze chimiche, ossia il loro utilizzo e produzione. L'intenzione fu quella di promuovere un utilizzo e produzione di sostanze chimiche in misura tale da ridurre al minimo l'impatto delle stesse, puntando quindi anche alla promozione della riduzione dei rischi rappresentati dai metalli pesanti presenti negli alimenti ed in aria considerati dannosi per la salute umana.

Quindi, un messaggio chiave presente nell'agenda sanitaria del WSSD fu che la salute della popolazione non poteva essere garantita e mantenuta qualora non vi fosse la presenza di un ambiente sano e che lo sviluppo sostenibile non si sarebbe potuto raggiungere laddove fossero diffuse in numero consistente malattie debilitanti (WHO, 2003)

1.6 Agenda 2030

L'Agenda 2030 rappresenta il programma d'azione sottoscritto nel 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU. Come per tutti gli altri accordi presi dai precedenti vertici mondiali, il tema centrale del suddetto programma, si focalizza sugli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile che si intende raggiungere nell'arco dei prossimi 15 anni, impegnandosi a raggiungerli entro il 2030.



Figura 1. Fonte: Centro Regionale di Informazione delle Nazioni Unite.

Per comprendere in modo esaustivo il concetto di sviluppo sostenibile, dobbiamo necessariamente rifarci ad uno dei concetti più rilevanti nonché uno dei più recenti in termini di ricerca scientifica, ossia il “triple bottom line”.

Con tale tipo di approccio si intende la capacità di promuovere modelli di sviluppo, tenendo in considerazione 3 dimensioni: economica, sociale ed ambientale.

I 17 obiettivi fissati dall'Agenda 2030, per “trasformare il nostro mondo”, configurano quindi come sostenibile quell'organizzazione collettiva che risulta essere proiettata ad osservare l'equilibrio tra ecologia, equità ed economia Figura 2.



Figura 2. Fonte: Centro Regionale di Informazione delle Nazioni Unite.

Deve quindi essere stabile, non solo finanziariamente, ma deve puntare a minimizzare il proprio impatto negativo sull'ambiente, rivolgendosi alle generazioni future con atteggiamenti di responsabilità via via crescenti in conformità alle aspettative sociali (Organizzazione delle Nazioni Unite, 2015).

1.7 Ambiente sostenibile e risorse naturali

La comprensione del concetto di sviluppo sostenibile, per come già abbinamento discusso, non può prescindere dall'analisi del concetto di sostenibilità. A questo punto è necessario premettere, che il modo di intendere il tema della sostenibilità può essere diverso a seconda dei punti di vista e delle idee che stanno alla base di esso. Resta però fondamento comune il concepire la sostenibilità come tema rigorosamente riferito alle risorse rinnovabili.

Bisogna, qualora si parli di risorse in tema di sostenibilità, fare una distinzione tra risorse rinnovabili e risorse esauribili.

Queste ultime sono risorse che non hanno la capacità di riprodursi o rinnovarsi e che nel tempo, quindi, non hanno la possibilità di ripetere queste attività, motivo per cui sono catalogate come esauribili.

Per come detto non si può parlare di sostenibilità con questa specifica categoria di risorse, ma di sfruttamento attento ed ottimale delle stesse nel tempo.

Caso inverso si ha con le risorse rinnovabili, cioè quelle risorse che non diminuiscono nel tempo attraverso l'utilizzo da parte dell'uomo e che quindi conservano la loro capacità di rinnovarsi non eccedendo nel loro sfruttamento.

È utile però sottolineare, che questa distinzione di risorse non viene tenuta in considerazione quando ci si riferisce all'intero sistema, infatti il concetto di sostenibilità in questo caso si applica indistintamente alle due diverse categorie. Quando si parla di intero sistema, il tema della sostenibilità viene analizzato secondo idee differenti. Per alcuni studiosi, l'intero sistema pianeta sarebbe da interpretare come realtà fisica da gestire secondo criteri di sostenibilità, altri ancora valutano il pianeta come un super organismo dotato di autoregolazione, mentre altri ancora, in particolare alcuni economisti, pensano che le sole dinamiche di funzionamento del mercato possano essere considerate una risposta al tema della sostenibilità (Lanza, 2006).

In quest'ultimo caso si crederebbe che l'uso molto intenso di una risorsa porti alla scarsità della stessa, che a sua volta si concretizza in un aumento del prezzo. Ciò, secondo le affermate regole di mercato realizzerebbe una riduzione della domanda che riequilibrerebbe l'intero sistema.

È evidente che una corretta politica ambientale in materia di sfruttamento intelligente e attento delle risorse può concretizzarsi in una salvaguardia dell'ambiente nel suo insieme e nelle risorse naturali, garantendone l'uso anche alle generazioni future.

Ciò che ha creato una destabilizzazione ecologica e di conseguenza problemi ambientali di grande portata, soprattutto negli ultimi anni, è stato l'intervento umano nei vari processi naturali. La società moderna rispetto a quella del passato è caratterizzata da un cambiamento ambientale più veloce, causato dalla rivoluzione scientifica e tecnologica.

Ogni paese, dal più piccolo al più grande, punta ad una crescita che deve essere necessariamente supportata da un insieme di risorse inevitabilmente esauribili. Oltre al problema di enorme importanza riguardante le risorse, è giusto ricordare che l'umanità è attualmente minacciata da diversi problemi immediati: l'aumento della popolazione, la crescita economica, l'urbanizzazione, un maggiore uso delle risorse naturali e la deforestazione sono i principali problemi attuali.

Tutte queste dinamiche incidono sulla qualità ambientale della biosfera come l'erosione del suolo, la disponibilità di acqua dolce, la produzione di cibo, l'utilizzo di energia, i tassi di deforestazione, i tassi di desertificazione e i livelli di salinizzazione del suolo.

1.7.1 IPCC, Intergovernmental Panel on Climate Change

Il 21° secolo è contraddistinto da una corsa all'evoluzione, allo sviluppo e alla crescita di tutti i paesi. Questo fenomeno non riguarda solo i paesi sviluppati, che cercano sempre di mantenere altissimi livelli di crescita, ma riguarda soprattutto i paesi in via di sviluppo, che cercano sempre più di ridurre le distanze con i primi. Ovviamente in questi termini l'aumento di GHG⁶, tra cui CO₂, CH₄, NO₂ e CFC ecc., tutti gas che vengono immessi nell'ambiente a causa di attività industriali, consumo di combustibili fossili, uso di fertilizzanti azotati, è inevitabile.

⁶ Greenhouse gas intesi come gas ad effetto serra.

Rifacendosi al IPCC Intergovernmental Panel on Climate Change, sappiamo che al giorno d'oggi il riscaldamento globale avanza ad una velocità impressionante se si considera che le temperature aumentano costantemente di circa 0,2°C ogni dieci anni. La sfida attuale si concretizza nel contenere il riscaldamento globale al di sotto dei 2°C ossia non facendolo aumentare sopra ai 1,5°C attuali. Il contenimento del riscaldamento globale a livelli pari a 1,5°C richiederebbe sostanziali trasformazioni sociali e tecnologiche, dipendenti a loro volta da percorsi di sviluppo sostenibile globali e regionali (Myles R. Allen, Opha Pauline Dube, n.d.).

La fattibilità di rimanere entro 1,5°C dipende da una serie di condizioni, geofisiche, ecologiche, tecnologiche, economiche, socioculturali ed istituzionali. L'intervento in questi termini è fondamentale, dato che si stima un aumento del riscaldamento di 3°C /4°C al di sopra delle temperature preindustriali, entro il 2100.

In quest'ottica è utile comprendere e illustrare il significato del termine "riscaldamento" e gli scenari che si andrebbero a sviluppare nel caso in cui non si dovesse più riuscire a mantenere ai livelli prestabiliti il riscaldamento globale.

Per "riscaldamento" si intende un aumento della temperatura media globale, costituita dalla temperatura dell'aria della superficie terrestre combinata a quella della superficie del mare. Secondo quanto accertato la temperatura globale risulta essere più calda di 1,5°C rispetto alla media del periodo 1850–1900, più calda di 0,87°C del periodo 1986–2005 e 0,63°C più calda del decennio 2006–2015, figura 3.

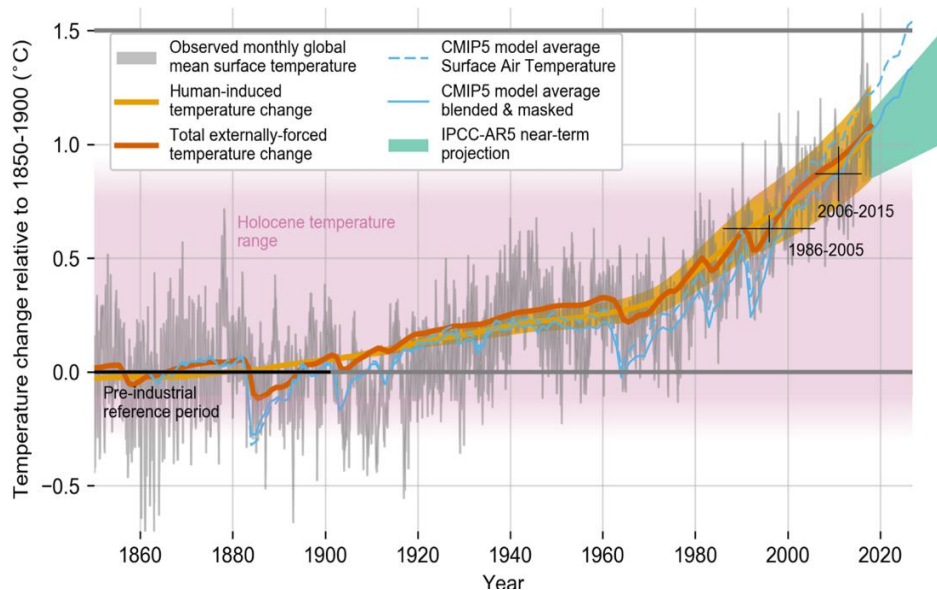


Figura 3. Fonte: IPCC, special report: *Global warming of 1,5°*.

Sarebbero invece più che disastrosi gli scenari che si andrebbero a sviluppare qualora questo continuo aumento delle temperature non si arrestasse. I disastri ambientali riguarderebbero oceani, habitat sia in terra che in acqua e condizioni di vita umane che andrebbero a sgretolarsi con l'aumentare delle malattie e la conseguente mortalità.

1.8 Food security

Malgrado gli interventi da parte di tutte le assemblee che nel tempo si sono succedute, il cambiamento climatico che sta caratterizzando il 21° secolo sta causando nella maggior parte dei casi a livello globale, danni al settore agricolo ed alla produzione di cibo. Gli eventi come incendi, aumento del livello dei mari con conseguenti inondazioni, nubifragi e ondate di calore e siccità, direttamente derivanti dal cambiamento climatico, minacciano costantemente la resa agricola, rendendo quindi evidenti i danni sia alla flora che alla fauna.

Secondo quanto affermato dalla FAO, nel 2018 circa il 9,2% della popolazione mondiale (circa 700 milioni di persone), era esposto ad alti livelli di insicurezza alimentare associata anche ad elevate riduzioni della quantità di cibo consumato (FAO, 2019).

Ponendo l'attenzione sul tema della sicurezza alimentare, è utile menzionare quelle che vengono propriamente definite dalla FAO “dimensioni della sicurezza alimentare”, ossia:

- Disponibilità di cibo
- Accesso al cibo
- Utilizzo di cibo
- Stabilità del sistema alimentare

La citazione di queste 4 dimensioni è necessaria per valutare e capire come e se i cambiamenti climatici impattano su di esse.

Analizzandole nel concreto, vediamo che con disponibilità di cibo, si intende la quantità effettivamente disponibile di cibo a livelli qualitativi accettabili. Diversi sono gli approcci adottati negli ultimi anni che si focalizzano sul mostrare l'andamento della disponibilità di cibo a livello globale, andamento inteso come l'insieme dei mutamenti, dettati dai cambiamenti climatici che fanno registrare effetti negativi, positivi o neutri nella produzione di cibo.

Uno dei primi studi fatti si concentrava sul capire come il cambiamento climatico in corso incidesse sullo sviluppo delle piante da coltivazione. Le simulazioni effettuate, cercarono di scoprire i cambiamenti fisiologici delle piante, derivanti dall'adozione di modelli climatici contraddistinti dall'aumento di concentrazioni di CO₂ nell'ambiente, ma anche da variazioni di disponibilità di acqua e di temperature.

Essi dimostrarono che tutte le piante, la cui composizione organica della fotosintesi fosse in maggior parte di tipo carbonioso, restituivano rese più alte e si mostravano più vigorose che in condizioni standard.

Tali risultati però furono ridimensionati con esperimenti diretti sul campo, infatti a livello generale l'aumento delle temperature avrebbe sviluppato maggiormente le colture situate in alta e media latitudine, soprattutto in zone equivalenti al Nord Europa a Alla Federazione

Russa ed in Asia centrale, diminuendo invece in Africa ed Sudamerica (Caserini, 2015).

Perciò, i risultati degli approcci adottati, oltre a riguardare sostanzialmente solo colture come cereali, arachidi e alcuni tipi di radici e tuberi e non altre importantissime piante come ortaggi, legumi etc., hanno delineato uno scenario in cui i cambiamenti climatici colpiranno maggiormente aree dove già attualmente sono presenti fame e malnutrizione, peggiorando le precarie condizioni di sicurezza alimentare già presenti.

Analizzando la seconda dimensione ossia l'accesso al cibo, possiamo affermare che l'aumento del reddito pro capite, registratosi negli ultimi anni in quasi tutti i paesi in via di sviluppo, ha determinato un più alto potere di acquisto, capace di favorire l'accesso alimentare ad un numero sempre più elevato di persone. Oltre alla possibilità di accesso al cibo, un reddito più alto permette di indirizzare i propri acquisti su prodotti di qualità, ossia quelli considerati più sani e nutrienti, limitando in parte l'insorgere di malattie.

In questa dimensione possiamo dire che i cambiamenti climatici, sviluppano degli effetti indiretti sull'accesso al cibo, infatti gli eventi quali, alluvioni pesanti, siccità etc., creano delle crisi alimentari che si traducono in minori livelli di reddito ed un conseguente impoverimento dei nuclei familiari e/o comunità il cui sostentamento è garantito dall'attività agricola. Possiamo quindi affermare che l'accesso al cibo è inesorabilmente legato ai livelli di reddito e qualora quest'ultimo venga messo in discussione, lo stesso accesso al consumo alimentare risulterebbe di gran lunga compromesso(Caserini, 2015).

Nel caso della terza dimensione si evince che il raggiungimento di alti livelli nutrizionali derivanti dall'utilizzo di cibo, dipende dall'utilizzo e dal consumo di acqua nonché dai livelli di igiene esistenti. Affermato ciò capiamo l'importanza delle risorse idriche e l'impatto che gli eventi meteorologici estremi potrebbero avere su di esse, causando gravi problemi a livelli igienico/sanitari e compromettendo quindi in caso di

malattie infettive la corretta assunzione di cibo. La diffusione della fame tra le popolazioni colpite porta inevitabilmente ad esporre le stesse a possibili malattie, avendo così come risultato un declino della produttività agricola associato ad un aumento della povertà e mortalità.

Infine, per la dimensione riguardante la stabilità del sistema alimentare, è opportuno sottolineare che la frequenza e la gravità dei fenomeni derivanti dai cambiamenti climatici, come quelli meteorologici, avranno un notevole impatto sulle rese delle singole colture, traducendosi in una instabilità delle forniture alimentari soprattutto nei paesi a basso e medio reddito. Si tratta di un sistema che si influenza continuamente dato che bisognerà prestare notevole attenzione anche alle emissioni di gas serra GHG, prodotte dai sistemi agricoli, al fine di mitigare tali cambiamenti climatici. (FAO, 2018).

Concentrandosi in modo particolare sui livelli di riscaldamento che caratterizzeranno i prossimi decenni, si può affermare che le siccità porteranno gravi problemi, riducendo sia i raccolti sia il bestiame, soprattutto in zone aride o semi-aride come l'Africa sub-sahariana e l'Asia meridionale.

Queste regioni già caratterizzate da alti livelli di povertà e denutrizione saranno anche esposte ad un'elevata instabilità nella produzione di alimenti. Questo squilibrio dettato dai fenomeni climatici comporta anche il manifestarsi di dinamiche legate sia all'emigrazione dalle zone colpite ad altre più ricche, sia alla fluttuazione dei prezzi corrispondente ad una limitazione nel consumo di cibo.

Devono essere puntuali le azioni di investimento utili a modellare l'intero sistema alimentare ai cambiamenti climatici affinché possano essere limitati gli impatti sui progressi fatti nel debellare fame e denutrizione. È necessario quindi puntare ad una agricoltura Smart capace di adattarsi velocemente ai singoli cambiamenti climatici tramite nuove tecnologie produttive, integrate a migliori flussi di mercato capaci di garantire in ogni momento sicurezza alimentare (Caserini, 2015).

1.9 Pratiche di sviluppo agricolo

Parlando di produzione agricola, vediamo che questa si concretizza in un'attività strettamente connessa alle risorse naturali e da ciò, la sua sostenibilità produttiva deriva inesorabilmente dalla sostenibilità delle risorse utilizzate. I sistemi agricoli esistenti altro non sono che il risultato di pratiche agricole insostenibili che nel tempo hanno sprecato le risorse naturali presenti, lasciando alle generazioni attuali e future diversi problemi legati all'eccessivo degrado del suolo, inquinamento, scarsità di acqua ed erosione delle biodiversità (FAO, 2017).

Oltre a ciò ulteriori problemi sono legati all'uso di pesticidi, nonché alle emissioni di gas serra, derivanti da un'agricoltura ad alta intensità di input, che continuando ad incrementare l'inquinamento atmosferico, contribuiscono al riscaldamento globale e all'instabilità dei modelli meteorologici. Ad oggi, a causa dell'eccessiva erosione del suolo, salinizzazione, compattazione ed inquinamento chimico, il 33% del suolo terrestre risulta moderatamente o altamente degradato e proprio per tali motivi, lo sviluppo agricolo si sta orientando verso nuove forme di produzione sostenibile. (FAO, 2017)

Tra le tecniche maggiormente diffuse troviamo:

- l'agricoltura biologica, quel tipo di agricoltura sviluppata attraverso l'assenza di fertilizzanti e quindi derivati chimici che assieme ad un'attenta gestione del suolo, caratterizzata anche dall'avvicendamento colturale⁷, limita l'inquinamento delle falde acquifere, dei suoli e dell'ambiente salvaguardando al tempo stesso le biodiversità. Questa tipologia agricola si presenta come fautrice di dinamiche positive che riguardano non solo l'ambiente agricolo, i derivati e gli elementi intrinseci, ma anche una serie di azioni positive su tutto l'ambiente sociale che ruotano attorno ad essa. Si è notato che con l'espandersi di questa tecnica agricola, si sono avuti negli anni elevati tassi di occupazione, una migliore

⁷ Tecnica agronomica focalizzata sulla rotazione delle varie specie agrarie coltivate nello stesso appezzamento al fine di migliorare la resa e la fertilità del terreno ospitante.

integrazione degli agricoltori nel territorio ed una migliore struttura e qualità degli occupati. Ulteriori dinamiche positive si hanno anche a livello di impresa, dato che la stessa agricoltura biologica si concretizza in un'opportunità di mercato per l'azienda. Tale opportunità è data dalla comunicazione al consumatore dei benefici derivanti dal consumo di prodotti bio rispetto all'agricoltura tradizionale e non solo in termini di salute, ma anche di salvaguardia dell'ambiente. I benefici comunicati si tramutano in una riduzione dell'asimmetria informativa volta ad aumentare la fiducia del consumatore nei confronti dell'impresa restituendo un'immagine aziendale più forte ed etica (Abitabile & Arzeni, 2013).

- l'agricoltura integrata, ossia utilizzo di tecniche e mezzi di lavorazione che rispettino le caratteristiche del suolo coltivato anche con l'utilizzo di prodotti fitosanitari a basso impatto e quindi nel rispetto dei cosiddetti limiti razionali sostenibili.
- l'agricoltura biodinamica, considerata come un metodo di produzione agricolo estremamente integrato con la fattoria, il territorio e gli esseri viventi, si caratterizza anche per l'assenza di pesticidi chimici e fertilizzanti. Con questa tecnica, piante, terreno e animali sono considerati parte di un solo sistema vivente capace di autoregolarsi in un ciclo in cui tutto cresce e muore senza interferenze da parte di input esterni. Ulteriore fattore unico di questo metodo produttivo, è il seguire i vari cicli lunari sia per la semina che per la lavorazione dei campi, nonché l'utilizzo di vari preparati biodinamici⁸ per l'arricchimento e fertilizzazione del suolo (Ricciardi, 2019).

⁸ "Preparato 500, cornioletame". Esso consiste nell'utilizzo del letame di vacca derivante da un animale che abbia già partorito. Successivamente il materiale viene messo all'interno di un corno sempre di vacca e seppellito per un periodo sufficiente alla sua fermentazione che solitamente coincide con l'inverno intero. Una volta dissotterrato lo si miscela con acqua tiepida o piovana, lo si dinamizza ed in fine si distribuisce al suolo con la pompa a spalla. Altro preparato è il "Preparato 502". A base di fiori di achillea, viene messo in vesciche di cervo, dopo averli essiccati al sole per tutta l'estate. Poi si sotterra il tutto.

Tutte queste tipologie produttive menzionate si avvicinano al modello sostenibile ricercato sforzandosi di raggiungere un'efficienza agricola dominata da minor sprechi e da un minor inquinamento ambientale. Le sfide sono molteplici e complesse ed esse derivano in modo diretto anche da come i sistemi agricoli verranno organizzati e migliorati in futuro. Un sempre più intenso sfruttamento del suolo, dell'acqua e dell'energia genererà problemi aggiuntivi nel medio-lungo periodo, legati a recessioni economiche temporanee, picchi o riduzioni dei prezzi e crisi del commercio internazionale che creeranno congiuntamente incertezza per l'alimentazione e l'agricoltura futura (FAO, 2018).

2 - Sostenibilità alimentare e organizzazioni universitarie contemporanee

2.1 Sostenibilità del consumo alimentare

Se l'intenzione principale è quella di ottenere una transizione verso un sistema improntato allo sviluppo agricolo sostenibile, sarà necessario riorganizzare radicalmente il sistema produttivo attuale. L'agricoltura sostenibile è un tema centrale dell'Agenda 2030, sei dei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile si concentrano sull'agricoltura sostenibile e se si vuole nutrire una popolazione che in 50 anni raggiungerà i 10 miliardi, è necessario intervenire sugli attuali sistemi ed aree di produzione (FAO, 2017).

Affinché tale sistema porti risultati positivi è necessario che una parte importante dell'aumento produttivo derivi da un'evoluzione dei sistemi alimentari, evoluzione improntata ad un potenziamento degli stessi, capace di renderli più produttivi ed efficienti.

Ciò significa che dovremo imparare a produrre più cibo utilizzando meno risorse ed in condizioni molto più difficili dato che la concorrenza sull'approvvigionamento delle risorse naturali si intensificherà sempre di più.

Con l'aumentare dei cambiamenti climatici sarà inevitabile puntare ad un adattamento delle nostre colture e del nostro bestiame affinché si possa assicurare nel tempo una produzione alimentare stabile. Tale adattamento inoltre non riguarderà solo le diverse temperature e l'inquinamento a cui essi saranno esposti, ma dovrà anche esserci un adattamento ad alcuni nuovi problemi legati a infestanti, parassiti, funghi e altre malattie.

Quasi 100 razze animali si sono estinte tra il 2000 ed il 2014, l'agricoltura di sussistenza e quella commerciale sono responsabili rispettivamente di circa il 30% ed il 40% della conversione delle foreste mentre il restante 27% della deforestazione deriva dalla crescita urbana ed espansione delle infrastrutture.

Infine il settore agricolo al giorno d'oggi è il settore che consuma più acqua ed a cui viene attribuito in media il 70% di tutti gli usi idrici globali (FAO, 2017)

Attualmente la popolazione mondiale consuma più risorse di quante ce ne siano disponibili in natura e tale fenomeno fa riflettere sulle diverse dinamiche che si instaureranno in futuro e sulle pressioni che verranno esercitate non solo sulle biodiversità ma anche sull'equilibrio biologico del pianeta.

Fattore determinante sarà il consumo alimentare; con una tale crescita demografica la domanda di cibo aumenterà a dismisura, molti prodotti consumati attualmente sono di origine animale il che incide negativamente sull'ambiente. Sarà opportuno cambiare le proprie diete e le proprie abitudini alimentari minimizzando l'impatto ambientale grazie ad un orientamento verso produzioni alimentari più sostenibili.

Ad incrementare tali effetti dannosi per l'ambiente ci sono diverse attività sempre legate all'attuale sistema di produzione alimentare e tra cui rientrano il trasporto, l'imballaggio, lo stoccaggio e l'allevamento, considerate nell'insieme colpevoli della ridestinazione d'uso dei terreni, consumo d'acqua dolce e inquinamento idrico (eufic, 2020).

Concentrandosi sul tema riguardante la sostenibilità alimentare possiamo affermare che la stessa è considerata tale quando rispetta tre fondamenti necessari:

- riduzione del consumo di cibo
- riduzione di alimenti di origine animale verso un maggior utilizzo di quello di origine vegetale
- minor spreco alimentare.

In merito al consumo di cibo è stato riscontrato che fino a qualche anno fa, i maggiori consumi alimentari a livello globale si registravano solo nelle economie avanzate ossia nei paesi sviluppati, mentre negli ultimi anni questo trend è mutato attraverso un graduale sovraconsumo di cibo anche nei paesi in via di sviluppo.

Chiaramente una sempre crescente domanda di alimenti comporta lo sviluppo di un'offerta più consistente e puntuale portando al massimo sfruttamento piantagioni e allevamenti, aumentando drasticamente il loro impatto sull'ambiente.

In ordine all'origine degli alimenti, è utile precisare che la produzione di origine animale comporta un maggior dispendio di risorse rispetto a quelle consumate per la produzione di prodotti di origine vegetale. Risulta fondamentale il monitoraggio delle emissioni di CO₂ per tonnellata di proteine consumate, dato che già dai primi anni del 2000 si è visto l'intensificarsi di un eccessivo consumo di calorie in cui il consumo calorico pro capite ha superato il fabbisogno giornaliero medio soprattutto nelle regioni che contengono la metà della popolazione mondiale. Ad oggi il numero di persone obese o in sovrappeso non è più un problema riguardante solo le economie sviluppate ma sta aumentando anche in quei paesi a basso e medio reddito. Tale consumo eccessivo di calorie ha diversi risvolti negativi; oltre ad un utilizzo non necessario di input agricoli ed un successivo maggiore impatto ambientale, vi è allo stesso tempo un aumento del numero di persone obese che a sua volta si concretizza in un maggior rischio di esposizione a malattie ed aumento dei costi sanitari.

Secondo quanto stimato dalla FAO, erano 1,9 miliardi gli adulti che nel 2016 risultavano in sovrappeso, di cui circa 672 milioni era obeso, mentre, tra bambini ed adolescenti, con età compresa tra i 5-19 anni, ne risultavano in sovrappeso o obesi circa 340 milioni. A livello globale il 44% dei casi di diabete negli adulti, il 23% di cardiopatia ischemica ed alcuni tumori sono attribuibili a sovrappeso ed obesità. Ciò che si ancora constatato è che sovrappeso ed obesità variano notevolmente all'interno e tra paesi attestando un numero superiore di donne obese o in sovrappeso rispetto agli uomini (Food and Agriculture Organization, 2019).

Dagli studi portati a termine nel 2009, notiamo che in oltre il 90% dei paesi e territori del mondo, il consumatore medio ha consumato più proteine di quanti fossero i reali bisogni stimati. In quel periodo il consumo medio di proteine è stato di circa 68 grammi al giorno per persona, valore, molto al di sopra rispetto al fabbisogno medio giornaliero⁹, restando di fatto un consumo ancora maggiore nelle regioni più ricche del mondo (Ranganathan et al., 2016).

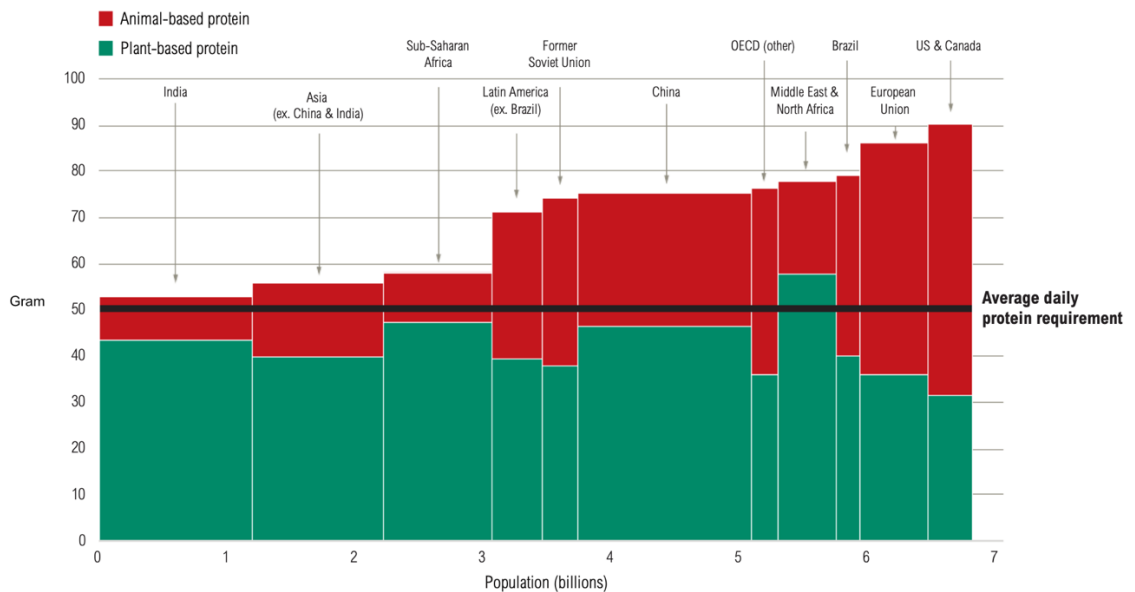


Figura 4. Fonte World Resources Institute, Il consumo di proteine supera i fabbisogni medi giornalieri stimati in tutte le regioni del mondo ed è il più alto nei paesi sviluppati g / persone / giorno, 2009. Nel grafico la larghezza delle barre è proporzionale alla popolazione di ogni regione. Il fabbisogno proteico giornaliero medio è di 50 g/giorno, basato su un peso corporeo medio adulto di 62 kg e su un apporto proteico raccomandato di 0,8 g / kg di peso corporeo /giorno. I requisiti energetici delle persone variano a seconda dell'età, del sesso, dell'altezza, del peso, della gravidanza e/o allattamento e del livello di attività fisica.

https://www.researchgate.net/publication/301541772_Shifting_Diets_for_a_Sustainable_Food_Future/link/5717b3dd08ae986b8b79e1a8/download

È possibile notare in Figura 4, un elevato consumo di proteine di origine animale soprattutto in quelle regioni con una popolazione più contenuta. Il consumo di carne quindi, si considera più alto nelle economie emergenti e paesi sviluppati, accertando un aumento del 95% della domanda globale di carne bovina nell'intervallo 2006-2050 soprattutto in paesi, come Cina e India, in cui attualmente il consumo

⁹ Il fabbisogno medio giornaliero di cui si è tenuto conto in questi studi si riferisce solo alla popolazione adulta.

per persona è molto basso ma con una popolazione in costante aumento (Ranganathan et al., 2016).

Sul piano dell'efficienza di conversione, la carne bovina utilizza più acqua dolce e terra, generando ancora maggiori emissioni di gas serra rispetto a qualunque altro cibo consumato, tenendo inoltre in considerazione tutti i mangimi, raccolti e foraggi viene stimato che solo l'1% delle calorie lorde dei mangimi ed il 4% delle proteine ingerite, si convertono in calorie e proteine per l'uomo. Considerando che il pollame converte l'11% delle calorie dei mangimi ed il 20% delle proteine dei mangimi in calorie e proteine commestibili per l'uomo, la carne di manzo si attesta come uno degli alimenti meno efficienti da produrre (Ranganathan et al., 2016)

Volendo infine discutere lo spreco alimentare, è senz'altro necessario sottolineare che il cibo a livello europeo viene sprecato in tutte le fasi della catena alimentare, dai produttori / trasformatori, ai rivenditori / ristoratori. Si stima una perdita di circa 88 milioni di tonnellate di cibo ogni anno, gran parte proveniente dalle famiglie dei vari paesi europei (47 milioni di tonnellate). A livello globale gli studi suggeriscono che circa un terzo del cibo prodotto per il consumo umano, viene perso o sprecato (circa 1,3 miliardi di tonnellate) l'anno (Ranganathan et al., 2016).

Questi numeri chiariscono non solo la quantità di risorse che vengono impiegate e sprecate nella produzione di cibo, ma anche la quantità di emissioni di gas serra inutilmente immesse nell'ambiente.

Applicando una segmentazione all'interno delle catene di approvvigionamento alimentari, di prodotti vegetali ed animali, possiamo più nel dettaglio comprendere lo spreco alimentare ad oggi presente. A tal fine è necessario segmentare le diverse attività che costituiscono la produzione delle due diverse tipologie di prodotti, suddividendole per tipologia (eufic, 2017).

Partendo dai prodotti vegetali troviamo:

-Produzione agricola, le cui perdite sono dovute a danni meccanici e/o sversamenti durante le fasi di raccolta (es. trebbiatura o raccolto della frutta).

- Movimentazione e stoccaggio post-raccolta, perdite dovute a fuoriuscita e degrado durante la movimentazione, lo stoccaggio e il trasporto tra azienda agricola e distribuzione.
- Elaborazione, fase in cui si hanno perdite quando le materie prime, non adatte alla lavorazione, vengono smistate. Anche durante le fasi di pelatura, affettatura ed ebollizione, vi possono essere degli scarti che configurano una perdita alimentare.
- Distribuzione e consumo, con perdite derivanti da pratiche sbagliate di gestione prodotti o consumo sbagliato degli stessi a livello casalingo o di mercato.

Per quanto riguarda invece i prodotti di origine animale le attività in cui si verificano sprechi e quindi perdite alimentari sono rispettivamente:

- Produzione agricola, in questo caso le perdite riguardanti la carne bovina, suina, ovina sono dettate dalla morte degli animali stessi durante l'allevamento. Per la piscicoltura la perdita si rifà ai rigetti di pesce in mare durante la pesca. Per il latte le perdite si riferiscono invece alla riduzione della produzione da parte delle vacche da latte affette da malattie.
- per le carni bovine, suine e avicole, le perdite si riferiscono alla morte durante il trasporto al macello. Per i pesci, le perdite si riferiscono a fuoriuscite e degrado durante la formazione di ghiaccio, imballaggio, conservazione e trasporto. Per il latte, le perdite si riferiscono alla fuoriuscita e al degrado durante il trasporto tra azienda agricola e distribuzione.
- Trasformazione: per le carni bovine, suine e avicole, le perdite si riferiscono alla fuoriuscita di rifilatura durante la macellazione. Per i pesci, le perdite si riferiscono a lavorazioni industriali come conserve. Per il latte, le perdite si riferiscono alla fuoriuscita durante il trattamento del latte industriale ad

esempio pastorizzazione e trasformazione del latte (formaggio e yogurt).

- Distribuzione e consumo, con perdite derivanti da pratiche sbagliate di gestione prodotti o consumo sbagliato degli stessi a livello domestico o di mercato.

Operando adesso una distinzione in relazione alle condizioni economiche e di sviluppo dei paesi e concentrandosi sui vari livelli in cui vi è il maggior spreco alimentare, possiamo affermare che nei paesi ad alto reddito il cibo viene sprecato in gran parte nella fase di consumo, ciò significa che viene scartato anche se ancora adatto al consumo umano. Inversamente, in quelli meno industrializzati si verifica meno spreco nella fase di consumo rispetto ad un maggiore spreco nelle prime fasi della filiera alimentare.

A livello globale come già precedentemente accennato, gli sprechi di cibo si hanno in tutte le fasi della filiera e su base pro capite il maggior spreco alimentare si ha nei paesi industrializzati. Conferma di quanto detto si ha tramite alcuni dati che attestano un consumo annuo di circa 95-115 kg da parte dei consumatori in Europa ed in Nord America, mentre vi è un consumo di soli 6-11 kg nel Sud-est asiatico (Blakeney, 2019).

È necessario precisare che le perdite alimentari che si hanno nei paesi a basso reddito, sono direttamente collegate a condizioni climatiche difficili, mediocri infrastrutture, sistemi di imballaggio e attività di marketing non efficienti, limitazioni finanziarie e scarse capacità di stoccaggio e raffreddamento. Detto ciò è evidente l'urgenza di uno sviluppo e rafforzamento delle catene di approvvigionamento alimentare in questi paesi attraverso investimenti in strutture di stoccaggio e/o raffreddamento, in sistemi di imballaggio, nei trasporti ed investimenti mirati agli agricoltori, incoraggiandoli a diversificare e migliorare la produzione e commercializzazione. All'opposto troviamo i paesi sviluppati, in cui le perdite alimentari sono principalmente collegate al comportamento dei consumatori ed allo scarso coordinamento tra i diversi attori della catena di approvvigionamento.

Lo spreco di cibo può derivare sia da accordi di vendita poco stabili tra agricoltori e acquirenti, sia da standard qualitativi non rispettati che portano allo scarto di quei prodotti non perfetti in forma o aspetto. Anche e soprattutto a livello del consumatore finale e dei rivenditori si verificano i cosiddetti rifiuti alimentari¹⁰, tramite atteggiamenti negligenti da parte di coloro che si possono permettere di sprecare cibo o da una non attenta valutazione delle date di scadenza dei prodotti venduti/acquistati. In tutti questi si configura l'urgenza di una puntuale sensibilizzazione rivolta ad industrie alimentari, rivenditori e consumatori, al fine di limitare gli sprechi.

2.2 Livelli di sostenibilità in ambito universitario e ranking internazionali

In relazione al modo di operare ed implementare politiche ambientali e di sostenibilità, le istituzioni accademiche hanno sempre esercitato una forte influenza sulle comunità locali e sugli studenti, tanto che negli ultimi anni queste azioni volte alla salvaguardia dell'ambiente, hanno trovato sempre più supporto da parte delle università di tutto il mondo. Innumerevoli sono le iniziative che le singole università hanno lanciato per poter raggiungere anno dopo anno standard via via crescenti. Concentrando la nostra analisi alla sola sostenibilità alimentare puntiamo a valutare come le università, considerate come modello di riferimento territoriale per il consumo di cibo, coordinano al loro interno, anche con fornitori di servizi esterni, attività e progetti al fine di raggiungere tali obiettivi. L'obiettivo è quello di indagare come e se i bar, mense universitarie ed anche fornitori di servizi esterni tramite vending machines o catering, adottano soluzioni sostenibili non solo nell'acquisto e quindi offerta di cibi salutari/ biologici ma anche dal punto di vista di gestione degli sprechi alimentari, acqua, spazi per il consumo e comportamenti alimentari dei propri studenti e personale.

¹⁰ Sono misurati solo per i prodotti destinati al consumo umano, esclusi i mangimi e le parti di prodotti che non sono commestibili.

2.2.1 RUS: Rete delle Università per lo Sviluppo sostenibile

La Rete delle Università per lo sviluppo sostenibile opera nel territorio con l'obiettivo di incoraggiare, attraverso le proprie azioni, l'applicazione di efficaci pratiche sostenibili nelle Università italiane. Tali istituzioni, considerate da sempre motore di innovazione e di diffusione della conoscenza, vengono ad oggi considerate fondamentali nella promozione di pratiche sostenibili capaci di istruire, alla tutela ambientale e ad una crescita sostenibile nel tempo, i cittadini del futuro. Detto ciò e ricollegandoci a quanto già discusso nel paragrafo 1.6, vediamo che il ruolo delle università, di fronte alle grandi sfide poste dall'Agenda 2030, non si esaurisce nella sola Istruzione (obiettivo 4; Istruzione di qualità), ma diventa importante più che mai che la stessa università si trasformi in un vero e proprio mezzo per l'attuazione dell'Agenda (RUS, 2019).

Si tratta quindi di un'educazione che non si focalizza nella sola diffusione di conoscenza ma che possa invece concretizzarsi nella diffusione ed acquisizione di quelle competenze che rendano chi le assimila un autentico cittadino, politicamente consapevole ed impegnato. Per le Università tutto questo si concretizza agendo in una duplice direzione, concretamente su tutta la comunità ossia studenti, docenti, personale e stakeholder con cui si relaziona e operando su quattro aree d'azione:

- Didattica
- Ricerca
- Governance organizzativa
- External leadership

2.2.2 Gdl RUS Cibo: Atenei e cibo

Considerando il modo in cui al giorno d'oggi le Università vengono concepite, ossia come modello territoriale in termini di consumo di cibo, il Gruppo di lavoro "Cibo" della Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile, opera in tale contesto con il preciso scopo di indagare come viene gestita e sviluppata l'educazione alimentare all'interno degli Atenei italiani e quindi delle popolazioni universitarie che li costituiscono.

La prima mappatura, avviata lo scorso 7 febbraio 2019 dal Gdl, ha avuto come fine quello di riuscire ad ottenere un quadro completo relativamente le buone pratiche, le iniziative e gli obiettivi, che le Università aderenti implementano relativamente a tale tema cibo (Dansero et al., 2019).

Le azioni che collegano le Università al tema riguardante l'alimentazione sostenibile, risultano sempre più orientate ad un'offerta di cibo "buono, pulito e giusto", ponendo quindi la sostenibilità alimentare come pilastro portante delle stesse pratiche adottate e future. Osservando quindi, da un lato l'Ateneo, visto come promotore ossia soggetto attivo nell'offerta di cibo salutare e dall'altro, il singolo consumatore finale, visto come colui che agisce secondo regole di consapevolezza di scelta relativamente a ciò che consuma, il Gdl ha definito come primo fattore di valutazione, la presenza o meno di un "gruppo cibo" all'interno dell'Ateneo. Tale scelta risponde all'esigenza di individuare sia per RUS-Cibo, sia per l'Ateneo in oggetto, un organo che svolga un ruolo sia di coordinamento nella raccolta di informazioni, sia di sviluppo di conoscenza, facilitando la diffusione di buone pratiche nonché una gestione più sostenibile dell'alimentazione all'interno dell'università. Mentre un secondo elemento fondamentale, preso in considerazione, riguarda la presenza di riferimenti al tema cibo nei documenti strategici di Ateneo, (Statuto Piano Strategico; Programmazione Triennale; Rendicontazione annuale (es. Bilancio sociale, Bilancio di sostenibilità).

Entrambi questi elementi, ossia presenza di un gruppo cibo all'interno dell'Ateneo e riferimenti al tema nei documenti strategici, svolgono un

ruolo fondamentale in tale mappatura, venendo considerati come i due massimi fattori capaci di indirizzare concretamente le azioni dell'università verso una più consistente offerta di alimenti sostenibili. Considerando l'indagine svolta, delle 97 Istituzioni universitarie italiane, 74 sono aderenti alla Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile, di cui a loro volta solo 50 fanno parte del Tavolo RUS-Cibo (Dansero et al., 2019).

Dai 46 questionari compilati si evince che:

- Vi è un aumento dell'attenzione degli Atenei verso la costituzione di gruppi di lavoro focalizzati sulle tematiche relative al cibo in università. (in 28 Atenei non c'è; in 2 Atenei è in via di costituzione; in 3 Atenei non è del tutto presente; in 13 Atenei risulta costituito).
- I rispondenti che hanno confermato la presenza di riferimenti al cibo nei documenti strategici di Ateneo, hanno dato più di una risposta. (in 14 Atenei il tema alimentazione viene trattato nel Piano strategico; in 13 Atenei il tema alimentazione viene trattato nella rendicontazione annuale; in 5 Atenei il tema viene trattato nella programmazione triennale; solo un Ateneo richiama il tema nello Statuto; i restanti affermano la mancanza di un riferimento esplicito alla tematica o di non esserne a conoscenza).
- Le iniziative, i progetti ed eventi legati al tema del cibo e che ogni università adotta, si concretizzano in azioni volte alla riduzione della plastica, minor impatto degli imballaggi, maggiore spazio a prodotti alimentari sani, biologici e locali, riduzione degli scarti, recupero dei pasti, utilizzo di stoviglie riutilizzabili, menu contenenti alimenti di stagione, educazione alimentare, diffusione di una dieta sostenibile e presenza di aziende o orti all'interno dell'università. Tali azioni riguardano sostanzialmente le Vending Machines, mense, aziende agricole, bar universitari, catering, spazi per gli studenti.

Riguardo l'accessibilità all'acqua potabile invece, quasi tutti gli Atenei hanno già installato o stanno provvedendo ad installare distributori di acqua all'interno delle proprie sedi. Per concludere, l'86,4% degli Atenei ha deciso di dotare la propria comunità di borracce, dando la possibilità alla stessa di usufruire del servizio gratuitamente (Dansero et al., 2019).

2.2.3 UI GreenMetric

La GreenMetric World University Ranking è un'iniziativa lanciata nel 2010 dall'Universitas Indonesia. Impegnata nell'implementazione di una strategia di crescita e rafforzamento della sua posizione a livello mondiale, l'Università ha ospitato una conferenza internazionale, invitando diverse figure esperte nelle classifiche universitarie di tutto il mondo.

Da tale conferenza emerse che le allora presenti classifiche non davano riconoscimento e peso alle diverse azioni e sforzi delle Università impegnate alla salvaguardia dell'ambiente, ossia impegnate a compiere sforzi per ridurre la loro impronta di carbonio contribuendo quindi a combattere il problema del cambiamento climatico.

Si era a conoscenza che le più importanti e migliori università al mondo come Harvard, Chicago, Copenaghen continuavano ad investire in azioni volte ad una più accurata gestione della sostenibilità interna, ma le classifiche allora presenti, come la Green Report Card degli Stati Uniti, restituivano informazioni solo su un numero ristretto di Università e con dati in termini di grado¹¹ e non numerici. Dati tutti questi motivi, l'Universitas Indonesia ha sentito la necessità di realizzare un sistema capace di fornire dati basati su un punteggio numerico che consentissero di classificare tutte le Università del mondo, in modo da poterle comparare più facilmente in relazioni ai loro criteri basati sull'impegno nell'affrontare i problemi di sostenibilità ed impatto ambientale (UI Green Metric, 2010b).

¹¹ La classificazione andava secondo voti anglosassoni dalla A alla F piuttosto che in una classifica vera e propria.

L'obiettivo iniziale di tale progetto fu di raccogliere dati numerici da migliaia di università in tutto il mondo elaborando i dati per arrivare ad un unico punteggio che potesse riflettere gli sforzi compiuti dall'istituzione nell'attuare politiche e/o programmi rispettosi dell'ambiente.

Si pensò che restituendo dati elaborati più accuratamente fosse più semplice ed immediato riuscire ad attirare l'attenzione dei leader universitari e dei portatori di interessi dando maggior peso alla lotta contro il cambiamento climatico globale cui le Università erano impegnate.

Passando ora ad analizzare il sistema di Ranking, elaborato dall'Universitas Indonesia, constatiamo la presenza di sei criteri fondamentali, considerati fattori indispensabili per la valutazione delle Università interessate alla sostenibilità ambientale, figura 5 (UI Green Metric, 2010a).

Tali criteri sono:

1) Settings and Infrastructure:

con un peso del 15% sulla considerazione totale dei parametri adottati, questo criterio riguarda l'impostazione del campus e delle infrastrutture intese come fattori di informazione sulle azioni e politiche intraprese nel pieno rispetto dell'ambiente. L'obiettivo è quello di comprendere se e in quale misura l'Università destini spazi al verde, alla sostenibilità ed allo sviluppo di energia sostenibile, quindi se è possibile catalogarla o meno come "Green Campus". Le informazioni raccolte e che possono indicare l'avvicinamento a tale categoria di campus, si riferiscono al rapporto tra spazio aperto e spazio totale, area del campus coperta da alberi e da piante, area destinata all'assorbimento delle acque, area del campus aperta divisa per la popolazione totale del campus, sforzi volti alla sostenibilità.

2) Energy and Climate Change:

con un peso pari al 21% sulla considerazione totale dei parametri adottati, questo criterio mira a valutare l'attenzione dell'Università alle questioni energetiche ed ai cambiamenti climatici. Utilizzo di apparecchi ad alta efficienza energetica, utilizzo energie rinnovabili,

consumo totale di elettricità, programmi di risparmio energetico, bioedilizia, adattamento e mitigazione dei cambiamenti climatici e politica di riduzione dei gas serra prodotti, sono solo alcuni indicatori presi in considerazione e predisposti a tal fine.

3) Waste:

con un peso pari al 18% sulla considerazione totale dei parametri adottati, questo criterio pone l'attenzione alle politiche e programmi attuati dall'Università nello smaltimento dei rifiuti. Le attività svolte dal personale universitario e dagli studenti producono all'interno del campus inevitabili rifiuti che devono essere correttamente gestiti. Tramite tale indicatore si individuano i programmi di trattamento dei rifiuti organici ed inorganici, smaltimento delle acque nere, politiche per ridurre l'uso della carta e della plastica all'interno del campus.

4) Water:

con un peso del 10% sulla considerazione totale dei parametri adottati, questo criterio valuta la presenza di programmi volti alla riduzione del consumo di acqua e volti all'aumento della conservazione della stessa.

5) Transportation:

con un peso pari al 18% sulla considerazione totale dei parametri adottati, questo criterio indaga sulle politiche di trasporto adottate dall'Università, volte a ridurre la presenza di veicoli a motore nel campus incentivando allo stesso tempo l'uso di biciclette e mezzi pubblici. Chiaramente programmi volti ad evitare l'uso di veicoli privati, che incoraggino una mobilità ecologica, ridurrebbero l'impronta di carbonio all'interno del campus. Rapporto tra l'area di parcheggio e quella totale del campus, presenza del servizio navetta, implementazione e gestione percorsi pedonali all'interno del campus, sono solo alcuni degli indicatori fondamentali tenuti in considerazione.

6) Education and Research:

con un peso pari al 18% sulla considerazione totale dei parametri, questo criterio valuta l'attitudine dell'Università a creare, nelle nuove generazioni di studenti, un sempre più forte interesse per i temi riguardanti la sostenibilità ambientale. Vengono per l'appunto valutati, il rapporto tra corsi di sostenibilità e corsi / materie totali, il rapporto tra

finanziamento della ricerca sulla sostenibilità e finanziamento totale della ricerca, numero di pubblicazioni accademiche sull'ambiente e sostenibilità pubblicate, numero di eventi accademici legati all'ambiente e alla sostenibilità, numero di organizzazioni studentesche legate all'ambiente e alla sostenibilità, esistenza di un sito web sulla sostenibilità gestito dall'università, esistenza del rapporto di sostenibilità pubblicato.

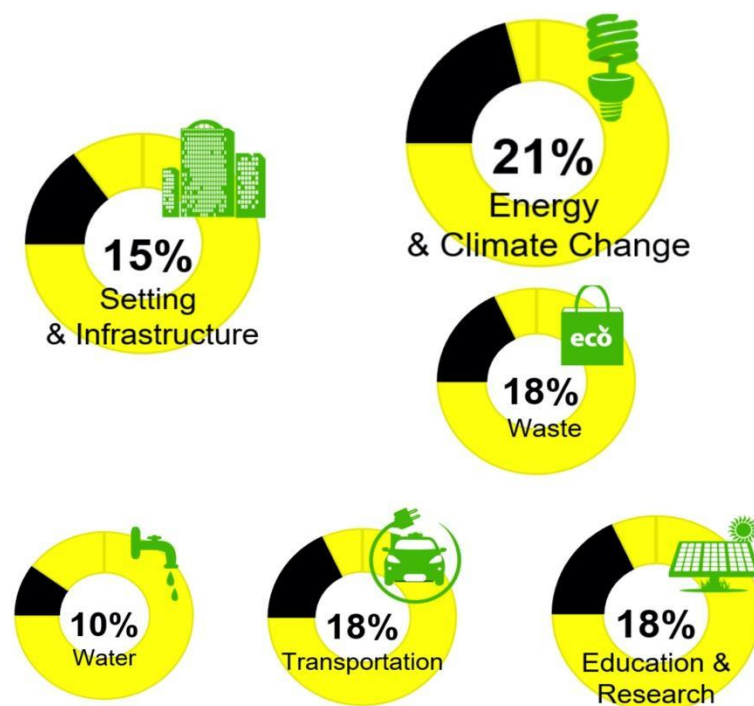


Figura 5. Rielaborazione personale di immagini presenti sul sito UI GreenMetric relative ai pesi in percentuale, di ciascun criterio di valutazione. <http://greenmetric.ui.ac.id/criteria-indicator/>

2.2.4 Italian University Ranking

Il Rankings by Country 2019 del GreenMetric individua, come riportato in Figura 6, la classifica delle Università più sostenibili d'Italia¹², considerando come fattori di confronto i criteri precedentemente menzionati.











Ranking	University	Country	Total Score	Setting & Infrastructure	Energy & Climate Change	Waste	Water	Transportation	Education & Research
1	Università di Bologna	Italy ()	8275	1100	1525	1650	625	1800	1575
2	Università degli Studi di Torino	Italy ()	7750	650	1875	1425	700	1450	1650
3	Università Ca' Foscari Venezia	Italy ()	7025	475	1400	1350	650	1500	1650
4	Università degli Studi di Milano-Bicocca	Italy ()	7025	450	1250	1800	725	1525	1275
5	Politecnico di Torino	Italy ()	7000	225	1650	1575	600	1400	1550
6	Università degli Studi dell'Aquila	Italy ()	6975	900	1575	1425	825	1050	1200
7	Luiss University	Italy ()	6950	750	1975	1275	450	1325	1175
8	Università degli Studi di Genova	Italy ()	6900	1125	1500	1350	625	1150	1150
9	Università degli Studi di Salerno	Italy ()	6825	575	1450	1725	450	1125	1500
10	Politecnico Di Milano	Italy ()	6750	450	1225	1725	300	1500	1550

Figura 6. Le prime 10 Università in classifica GreenMetric; (List of Universities in Each Country 2019, Italy). <http://greenmetric.ui.ac.id/country-list2019/?country=Italy>

In prima posizione troviamo con un punteggio totale di 8275, l'Università di Bologna, in seconda posizione l'Università degli studi di Torino con un punteggio di 7750, esattamente prima dell'Università Ca' Foscari Venezia con un punteggio totale di 7025, accumulato nei diversi parametri presi in considerazione (UI Green Metric, 2019).

¹² Le successive in ordine di classificazione sono: Università di Trieste; Università degli Studi di Bari Aldo Moro; Università degli Studi di Ferrara; Università degli Studi di Perugia; Università degli Studi di Brescia; Università degli Studi della Tuscia; Università degli Studi di Padova; Università della Calabria; Università degli Studi Roma Tre; Università degli Studi di Roma La Sapienza, Università IUAV di Venezia; Università degli Studi di Udine; Università politecnica delle Marche; Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia; Politecnico di Bari; Università degli Studi Gabriele D'annunzio Chieti e Pescara; Università degli Studi del Piemonte Orientale; Università degli Studi di Firenze; Università degli Studi di Macerata.

Dalle diverse ricerche effettuate online si sono potuti constatare gli enormi sforzi e la costante attenzione posta dall'Università di Torino sul tema della sostenibilità alimentare, fatto per cui cercheremo di analizzare le diverse informazioni e azioni che tale Ateneo ha adottato, confrontandole, ove possibile, con quelle dell'Università Ca' Foscari di Venezia.

3 - Sostenibilità alimentare: il caso di UniTo e dell'Università Ca' Foscari di Venezia

3.1 Il caso studio: Università degli Studi di Torino

L'Università degli Studi di Torino con oltre 79.000 studenti attualmente iscritti, 120 sedi dislocate su sette poli principali ed un'offerta formativa articolata in 69 corsi di Laurea triennali, 77 corsi di Laurea magistrali e 9 a ciclo unico, si colloca come una tra le più prestigiose realtà accademiche nel panorama universitario italiano (Università degli Studi di Torino, 2019b).

Dati questi numeri e la riconosciuta importanza di tale istituzione a livello nazionale, possiamo affermare che le azioni intraprese a livello di sostenibilità ambientale, sono innumerevoli. L'Ateneo torinese tramite il proprio Green Office, UniToGo ha definito a partire dal 2016 un piano di azioni sul tema ambiente e sostenibilità, trattando temi specifici come cibo, energia, rifiuti, mobilità e acquisti pubblici ecologici.

Convinta del ruolo di promotore del cambiamento, che le Università sono chiamate a ricoprire, UniTo si è impegnata a sviluppare una serie di iniziative volte a fronteggiare le sfide che il tema sostenibilità genera. Tra le prime di queste sperimentate vi fu il progetto "Verso un'Agenda 21 di Ateneo" con il quale, grazie ai rappresentanti degli studenti supportati da alcuni docenti, si costituì nel 2006 la Commissione Sostenibilità Ambientale di Ateneo incaricata di proporre interventi sostenibili. Purtroppo per mancanza di risorse umane ed economiche il progetto non riuscì a decollare, diventando invece punto di partenza per le successive azioni in tema di sostenibilità (Università degli Studi di Torino, Piano di Azione di Sostenibilità Ambientale di Ateneo, 2018). Nella programmazione e pianificazione di Ateneo degli anni successivi e rispettivamente con il "Piano di programmazione di Ateneo 2007-2012", le "Linee strategiche di Ateneo 2013-2015" ed il "Piano Strategico di Ateneo 2016-2020", la sostenibilità entrò a far parte dell'anima dell'Università degli Studi di Torino.

Gli obiettivi perseguiti furono diversi ed andarono dal riconoscere lo sviluppo sostenibile come riferimento dell'attività di UniTo, fino ad incrementare la responsabilità sociale, economica ed ambientale, esprimendo in quest'ultimo caso, in termini di indicatori ed obiettivi, i consumi energetici, gli acquisti green e la raccolta differenziata (Università degli Studi di Torino, 2018a).

Nel 2014, anno in cui l'Università di Torino rinnovò l'adesione al Progetto Acquisti Pubblici Ecologici – A.P.E¹³, nacque RE@Unito, ossia un gruppo di lavoro incaricato di redigere il Piano di risparmio energetico.

L'anno seguente fu invece lanciato il progetto ComfortSense orientato alla riduzione dei consumi energetici e al miglioramento dell'efficienza degli edifici, mentre le sostanziali iniziative adottate dall'Ateneo, in modo mirato alle varie necessità, si svilupparono su 4 fronti:

1) Mobilità.

In collaborazione con l'azienda erogatrice del servizio di trasporto pubblico, l'Università ha predisposto agevolazioni tariffarie per gli abbonamenti al trasporto locale, sia per studenti che per il personale dipendente e dottorandi. L'Amministrazione e dal 2014 anche i Dipartimenti utilizzano un servizio di car sharing per gli spostamenti istituzionali.

2) Rifiuti.

L'Ateneo, in relazione alle varie tipologie di rifiuti, ha adottato diverse tecniche di smaltimento. Ciò si ebbe anche tramite alcuni accordi mirati, come con le ASL territorialmente competenti, per lo smaltimento di quei rifiuti provenienti dai dipartimenti di area medica.

La raccolta differenziata della carta è presente in tutte le sedi, mentre quella di plastica, vetro e alluminio, solo in alcune sedi del Comune di Torino ma con l'obiettivo di potenziarla nelle sedi extraurbane.

¹³ Progetto avviato nel 2003 dalla Città metropolitana di Torino con il fine di integrare criteri ambientali nelle procedure di acquisto da parte degli uffici acquisti ed ambiente degli enti presenti sul territorio provinciale.

3) Reporting e ranking.

L'Università di Torino, adottando dal 2013 la metodologia della Global Reporting Initiative, redige annualmente il Rapporto di sostenibilità per la valutazione di tutti gli interventi posti in essere. Con ciò vengono comunicati, sia all'esterno che all'interno, i risultati ancora da attuare o programmati e le performance di Ateneo in materia di sostenibilità economica, sociale ed ambientale.

4) Alimentazione.

Uno dei primi progetti, che vide impegnata l'Università di Torino su tale fronte, fu il progetto "Mensana" lanciato nel 2011. Volto a migliorare la qualità del servizio ristorativo e dei prodotti utilizzati, il progetto aveva come scopo quello di inserire nei menu proposti, prodotti di filiera corta, stagionali, di origine biologica/territoriale e di ristrutturare, in seconda battuta, i luoghi di consumo frequentati dagli studenti.

Nello stesso anno l'Ateneo sposò un'ulteriore iniziativa che sperimentò la distribuzione di acqua di rete, consentendo un risparmio di oltre 33.000 bottigliette di acqua ed un corrispondente risparmio di circa 2 tonnellate di CO₂ e 668 kg di plastica.

Infine, nel 2014, un altro importante progetto sviluppato fu "Massimo Cento", spin-off Accademico dell'Università degli Studi di Torino. Il payoff di tale iniziativa venne riassunto in "BUONO. VICINO", infatti "Massimo Cento" rappresentava il numero massimo di km, dalle zone di produzione, entro il quale potevano essere svolte le attività legate al prodotto. Servendosi dei distributori automatici allora presenti nell'Ateneo, si cercò di promuovere la produzione e la distribuzione di un paniere di prodotti sani e di qualità.

Questi ultimi, realizzati senza l'uso di additivi, conservanti, addensanti e coloranti chimici, dovevano essere legati sia al territorio che alla stagionalità delle materie prime utilizzate,

favorendo quindi, da un lato la “filiera corta” e dall’altro lo sviluppo di sinergie tra produttori locali.



Figura 7. Fonte: Rielaborazione personale. Elementi estratti dal sito massimocento.com.

3.1.1 UniToGo: Il Green Office dell’Università di Torino

UniToGo, considerato sia come network interdisciplinare che come unità di progetto della Direzione Amministrazione e Sostenibilità dell’Ateneo, ha come obiettivo principale l’implementazione del “Piano di sostenibilità ambientale”.

Considerato anche come progetto e contesto di confronto sulle varie tematiche sostenibili gestite, ha inoltre lo scopo di coinvolgere tutta la comunità universitaria nella riduzione dell’impatto ambientale dell’Ateneo.

Tale Green Office si avvale delle competenze di tutte le componenti della comunità di UniTo, personale di ricerca, personale tecnico amministrativo e rappresentanti degli studenti, inoltre è costituito da un Coordinamento generale e cinque gruppi di lavoro tematici (Energia, Acquisti Pubblici Ecologici, Mobilità, Rifiuti e Cibo).

Stringendo il campo di analisi al solo gruppo di lavoro tematico focalizzato sul tema alimentazione, vediamo che quest'ultimo è preposto alla ricerca e realizzare di soluzioni riguardanti il solo ambito riguardante il cibo.

È coordinato da tre referenti, ossia un docente, un tecnico amministrativo ed uno studente, supportati a loro volta da assegniste/i e borsisti/e di ricerca, lasciando comunque aperta la partecipazione a tutti gli interessati.

La motivazione principale, che ha portato allo sviluppo di questo gruppo di lavoro, è stata quella di migliorare la qualità e la sostenibilità del cibo consumato all'interno dell'Ateneo.

Considerando il cibo come fulcro attorno al quale ruotano diverse attività e azioni che vanno dal far fronte ai diversi problemi legati all'ambiente, fino ad un miglioramento della salute individuale, l'Università di Torino si impegna costantemente a cercare nuove pratiche da adottare, nonché a gestire tale tema con particolare attenzione.

Proprio da ciò, nasce la reale intenzione dell'Ateneo di migliorare la qualità dei cibi consumati all'interno dei poli universitari e di migliorare simultaneamente i luoghi di consumo e i servizi connessi. Questa idea, per come successivamente vedremo, è associata alla volontà di formare una generazione di giovani che abbia le competenze e la capacità nel distinguere e scegliere i cibi da consumare, nel rispetto dell'ambiente e della propria salute (Tecco, 2018).

3.1.2 Vending Machines: la distribuzione eco-innovativa di UNITO

Grazie alla possibilità di partecipazione al progetto SPP Regions¹⁴, l'Università degli Studi di Torino ha operato nel 2018 un decisivo miglioramento dal punto di vista qualitativo e sostenibile, del servizio di distribuzione automatica presente in Ateneo. La partecipazione al progetto fu guidata da convinzioni atte a stimolare l'eco-innovazione¹⁵, ridisegnando le caratteristiche e le dinamiche del servizio stesso.

Gli obiettivi del progetto furono individuati nell'accessibilità economica, nella distribuzione spaziale e nell'accessibilità ad una sana alimentazione.

In altre parole, tali interventi si concretizzarono nel:

- dare la possibilità a tutta la comunità UniTo di accedere ai diversi prodotti a prezzi contenuti e garantendo condizioni economiche il più omogenee possibili.
- garantire la presenza del servizio in tutte le sedi facenti parte dell'Ateneo tenendo conto anche della relativa affluenza di studenti, docenti e personale.
- garantire la presenza all'interno dei distributori automatici di prodotti salutari e che meglio possano integrarsi alle varie esigenze e scelte alimentari.

L'inizio di tale progetto venne decretato da un censimento svolto nel 2017 che ebbe come obiettivo quello di valutare il numero di distributori effettivamente presenti in Ateneo, i luoghi in cui erano ubicati, tipologia e modello. Solo successivamente l'Università di Torino fece delle misurazioni in merito al consumo energetico, in relazione alle diverse tipologie di distributori automatici (bevande calde, bevande fredde e snack).

¹⁴ Il progetto SPP Regions prevede di implementare gli acquisiti pubblici sostenibili (SPP) attraverso attività di cooperazione tra Pubbliche Amministrazioni a livello europeo. (Arpa.piemonte.it).

¹⁵ Qualunque forma di innovazione che sviluppi dei significativi progressi dimostrabili nell'uso efficace e responsabile delle risorse naturali.

I numeri che vennero fuori diedero un quadro generale della situazione molto più chiaro, infatti si contarono:

- 279 distributori automatici.
- 60 edifici universitari (biblioteche uffici, aule, dipartimenti, laboratori) in cui erano ubicati i distributori.
- 15 circa i fornitori del servizio, con condizioni contrattuali, tipologia di distributori, prodotti offerti e prezzi agli utenti assai diversificati e vari.

Da quanto rilevato divennero subito chiare le prime azioni da eseguire per ottenere un miglioramento del servizio. Innanzitutto, vi fu la necessità di regolamentare il servizio automatico di distribuzione su tutto il territorio, successivamente grazie agli incroci eseguiti tra i dati di vendita e quelli derivanti dal censimento, si osservò una presenza sovradimensionata di distributori rispetto alla popolazione, con un possibile margine di ridimensionamento medio di circa il 15% (Università degli Studi di Torino, 2018b).

Questi risultati, in termini di numeri ed azioni, furono anche supportati da un questionario online orientato a scoprire le caratteristiche che la comunità di UniTo ricercava in una vending machines eco-innovativa.

Il questionario raccolse 1245 risposte e le principali caratteristiche ricercate andavano da un aumento dell'efficienza energetica e sostenibilità del servizio, fino alla presenza di alimenti, cibi e bevande più sani e meglio adatti alle possibili diverse allergie, intolleranze o regimi alimentari. Divenne inoltre palese la forte la richiesta del posizionamento di distributori di acqua.

Nel luglio 2017 si avviò la procedura di coinvolgimento del mercato che vide la partecipazione degli operatori economici del settore, chiamati a rispondere sulla fattibilità tecnica dei requisiti di eco-funzionalità dei distributori automatici. Già allora si riscontrò una notevole attenzione, da parte dei fornitori di dimensioni più grandi, in merito all'offerta di un servizio di distribuzione automatica più

sostenibile. Una caratteristica peculiare dell'appalto fu inoltre quella di propendere ad una transizione da un approccio lineare ad uno di tipo circolare considerando quindi come oggetto di premialità le proposte per il recupero/riuso dei fondi di caffè derivanti dai distributori di bevande calde ed anche l'utilizzo di acqua da bottiglie di plastica riciclata (rPET) o di plastica Bio-based (Università degli Studi di Torino, 2019a).

La gestione centralizzata del servizio fu la prima caratteristica del nuovo contratto di distribuzione, seguirono a questa tutta una serie di specifiche tecniche quali:

- Numero definito di distributori e posizionamento strategico nei singoli edifici;
- Distributori in classe A, secondo il protocollo EVA-EM, che utilizzino gas refrigeranti con Global Warming Potential (GWP) inferiori a 150 per i distributori del freddo e l'adesione da parte degli operatori al registro nazionale F-GAS;
- Distributori con illuminazione a LED;
- Riduzione dell'impatto ambientale del servizio di rifornimento dei prodotti tramite l'utilizzo di veicoli con sistemi di alimentazione che riducono la produzione di inquinanti;
- Inserimento di distributori di acqua sfusa, microfiltrata collegati direttamente alla rete idrica per:
 - Riduzione del consumo di acqua in bottiglia
 - Prezzo più conveniente per il consumatore finale
- Numero minimo pari ad 8 dei prodotti sani per ogni distributore, prodotti individuati con consulenza di nutrizionisti dell'Università;
 - Prodotti a base di frutta e verdura e prodotti dolci e salati compatibili con gli stili alimentari vegani, vegetariani e con le principali allergie e intolleranze alimentari.
 - Prodotti senza coloranti di sintesi, edulcoranti, polifosfati, esaltatori di sapidità, aromi, acidi grassi trans, grassi di

palma o cocco, un apporto di grassi saturi superiore a 1.5 g/porzione, un apporto di sodio superiore a 0.5g/100g, un apporto di zuccheri semplici superiore a 20g/100g.

- Riconoscibilità dei prodotti salutari;
 - Linea grafica coordinata (applicazione di bollini colorati e legende esplicative)
 - Posizionamento nei distributori negli spazi a più alta visibilità e potenziale di vendita
- Prezzo fisso per i prodotti venduti (fisso per acqua e caffè, prezzo massimo fisso per altri prodotti);
- Acqua in bottiglia proveniente da sorgenti naturali, preferibilmente da fonti locali entro un raggio di 100 km da Torino;
- Installazione di sistemi per il monitoraggio dei consumi energetici; Report quadrimestrali per le vendite dei prodotti.

Furono inoltre definiti ulteriori criteri come riportato in Figura 8.

CRITERI PREMIANTI (70 PUNTI)
CONSUMI ENERGETICI E GAS REFRIGERANTI (14 PUNTI)
<ul style="list-style-type: none">• CRITERIO 1 (9 P.TI): Numero di distributori in classe energetica A+ o superiore, secondo il protocollo EVA-EM o EN50597;• CRITERIO 2 (5): Numero di distributori per prodotti freddi (bevande e snack e bevande) che utilizzano gas refrigeranti con GWP inferiore a 150;
GESTIONE RIFIUTI (10)
<ul style="list-style-type: none">• CRITERIO 3 (4): Proposte incentivanti per una gestione efficiente dei rifiuti prodotti dall'uso dei distributori;• CRITERIO 4 (3): Progetti per il recupero e riuso dei fondi di caffè;• CRITERIO 5 (3): Distribuzione di acqua in bottiglia con plastica a ridotto impatto ambientale: bottiglie in plastica riciclata (rPET) o Bio Based PET;
GESTIONE DEL SERVIZIO E DI CONSEGNA DEI PRODOTTI (6)
<ul style="list-style-type: none">• CRITERIO 6 (6): valutazione dell'impatto ambientale del sistema di trasporto per la consegna dei prodotti, determinato considerando la tipologia di veicoli utilizzati e l'uso di sistemi per la telemetria al fine di ottimizzare le consegne;
IMPEGNO RISPETTO ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SOCIALE DELL'AZIENDA E MISURE DI COMUNICAZIONE (10)
<ul style="list-style-type: none">• CRITERIO 7 (4): Numero di certificazioni ambientali ed iscrizione a registri specifici (ISO 14001; ISO 22000; ISO 18001; SA 8000; EMAS; F-GAS Register, TQS Vending o simili);• CRITERIO 8 (6): Proposte volte all'ideazione e alla realizzazione campagne di informazione e formazione sugli aspetti nutrizionali dei prodotti sani erogati dai distributori automatici;

Figura 8. Criteri premianti nell'appalto di concessione del servizio di distribuzione automatica di alimenti e bevande. (SPP Regions; Food & Catering distribuzione automatica eco-innovativa all'Università degli Studi di Torino)

Concludendo possiamo affermare che i risultati stimati, in termini di impatto ambientale, non sono da sottovalutare.

La riduzione del numero di distributori automatici (53 in meno rispetto all'anno 2017), la sostituzione tra modelli vecchi e modelli nuovi con classe energetica superiore e la riduzione del consumo di bottiglie di plastica, data la presenza di erogatori di acqua sfusa, comporteranno unitamente una riduzione di circa 33.8 tonnellate di CO₂/l'anno e 0,36 GWh/l'anno di energia primaria come mostrato in tabella 1 e tabella 2.

Bando di gara	Consumi (GWh)	Emissioni CO ₂ (tonnellate/anno)	Consumo di energia primaria (GWh)
Soluzione iniziale (2017)	0.68380894	11.6	0.8
Soluzione a ridotto impatto ambientale (2018)	0,527370	9	0.6
Risparmio	0,156476	2,7 (22.88%)	0.2 (22.88%)

Tabella 1. Riduzioni dell'impatto ambientale considerando la variazione del numero di distributori.

Bando di gara	Consumi (GWh)	Emissioni CO ₂ (tonnellate/anno)	Consumo di energia primaria (GWh)
Soluzione iniziale (2017)	1,51	609,3	3,8
Soluzione a ridotto impatto ambientale (2018)	1,43	578,2	3,6
Risparmio	0,08	31,2 (5,11%)	0,2 (5,11%)

Tabella 2. Riduzione dell'impatto ambientale legato alla riduzione dell'uso di bottiglie di plastica grazie all'inserimento dei distributori di acqua sfusa.

La metodologia adottata in quest'ultimo caso, ossia nel calcolo della riduzione dell'impatto dettato dall'uso di bottiglie di plastica, si basa su un consumo medio di circa 50 bottiglie per ogni distributore, considerando i 176 distributori (bevande + snack e bevande) e 220 giorni lavorativi si ottiene un risultato di 1.936.000 bottiglie di plastica.

Con l'adozione della soluzione a ridotto impatto ambientale, che vede l'introduzione di 9 erogatori di acqua sfusa e consumi stimati pari a 25 l di acqua al giorno, si riduce il consumo di 99.000 bottiglie da 0,5 litri l'anno.

Dal punto di vista finanziario, si stima un'entrata annua di 72.500 euro per l'Ateneo, derivante dal canone di concessione per la copertura delle spese di energia elettrica ed acqua. Grazie invece, all'ottimizzazione del numero di distributori e al successivo miglioramento dell'efficienza energetica, si stima un risparmio per l'Università di Torino di 34.410,34 euro l'anno, (IVA inclusa) e per la Comunità Universitaria, grazie all'installazione degli erogatori di acqua sfusa, un risparmio di 24.750 euro l'anno.

Infine, relativamente ai tempi di sviluppo del progetto, si stimarono due anni dall'inizio dello stesso, avutosi nell'Aprile 2017 e durato fino alla data di aggiudicazione del servizio avutosi nel Luglio 2018, Figura 9.



Figura 9. Tempi del progetto e le varie fasi nel periodo di sviluppo. (Focus Politiche di Ateneo, UniTo)

L'Università degli Studi di Torino vinse il 18 Ottobre 2019 il premio Compraverde Buygreen¹⁶.

Le motivazioni che portarono il Comitato Tecnico Scientifico a decretare UniTo vincitore del premio furono:

“Per il servizio di installazione e gestione di distributori automatici eco-innovativi per la somministrazione di alimenti e bevande presso le sedi dell'Università degli Studi di Torino. Il bando premia l'innovazione ambientale, l'eco-design, la circolarità, la riduzione degli impatti, il coinvolgimento del mercato e l'informazione”
(Antonio Vita, 2019).

3.1.3 UniCarTO Food: progetto di mappatura

Il Green Office d'Ateneo assieme ai Dipartimenti di Informatica e di Culture, Politiche e Società dell'Università di Torino, ha lanciato nel 2018 UniCarTO Food, un progetto di mappatura partecipata sviluppato con l'obiettivo di analizzare le abitudini individuali e quotidiane dei propri studenti nonché gli stili alimentari ed i luoghi di consumo frequentati dalla Comunità Universitaria. Al fine di creare una base di conoscenza condivisa di queste informazioni, diventarono oggetto di studio prioritario gli spazi e i tempi per la fruizione dei pasti. Nel primo caso venne operata una distinzione tra gli spazi che rientravano nell'ambiente universitario, come bar interni, aree ristoro, distributori automatici di snack e bevande e quelli che risultarono invece riferiti al territorio limitrofo, ossia mense, ristoranti, bar esterni e spazi all'aperto utilizzati per il consumo dei pasti.

In quest'ultimo caso le informazioni relative ai luoghi maggiormente frequentati dagli studenti vennero inserite nella piattaforma FirstLife sviluppata dal Dipartimento di Informatica dell'Università di Torino, così da restituire anche visivamente un quadro della collocazione spaziale e del numero di luoghi frequentati. La sperimentazione del percorso avvenne nei mesi di aprile e di maggio 2018 nelle sedi

¹⁶ Premio dedicato alle pubbliche amministrazioni che si sono contraddistinte per aver pubblicato bandi verdi quale azione sistematica di introduzione dei criteri ecologici negli appalti pubblici. (<http://www.green.unito.it/CompraverdeBuygreen2019>)

universitarie di Psicologia (Via Plana) e del Campus Luigi Einaudi, mentre la fase di sperimentazione si sviluppò con la presentazione della mappatura in vari corsi di studio e ciò portò ad un totale di 200 studenti coinvolti. I partecipanti ebbero inoltre, la possibilità di aggiungere un luogo, se non ancora presente in piattaforma, una propria esperienza alimentare di consumo in un determinato luogo (es. ristorante), indicando prezzo pagato, caratteristiche del luogo, descrizione del pasto consumato.

I risultati portarono all'individuazione di circa 120 luoghi, tutti localizzati nell'area intorno al Campus Luigi Einaudi e Palazzo Nuovo, in cui vi era un alto consumo di cibo.

Tra questi, vi furono:

- 52 luoghi di ristorazione (ristoranti, street-food, distributori automatici, mense universitarie);
- 17 luoghi di acquisto di prodotti da trasformare (supermercati, discount, negozi al dettaglio, gruppi di acquisto);
- 47 luoghi in cui avveniva il consumo di pasti preparati a casa;
- 3 altri luoghi segnalati dagli studenti liberamente;

Dai risultati emersi si valutarono le varie abitudini degli studenti, infatti l'alto numero dei luoghi di ristorazione e i luoghi di consumo di pasti preparati a casa, restituirono informazioni essenziali su cui sviluppare piani di miglioramento.

La convinzione che si sviluppò dimostrò che gli studenti prediligono il consumo di pasti in luoghi di ristorazione caratterizzati da prezzi economici e da velocità di servizio, principalmente paninerie, piadinerie e gastronomie d'asporto.

Mentre nel caso dei luoghi di consumo di cibi portati da casa, si comprese l'importanza e la necessità di agevolare questo trend in continuo sviluppo. Sono sempre più gli studenti che preferiscono non solo per la qualità dei cibi consumati, ma anche per l'aspetto economico, il preparare pasti a casa e consumarli nei luoghi situati nelle estreme vicinanze ai propri Dipartimenti di appartenenza. Da qui emerge la necessità di predisporre locali all'interno dei vari Poli

Universitari sia al chiuso, per il periodo invernale, sia all'aperto, per la stagione estiva, attrezzati con forni a microonde e bollitori così da permettere ed agevolare la fruizione dei cibi homemade.

3.1.4 Edisu Piemonte: mense universitarie e pratiche sostenibili

Date le ricerche fin qui effettuate e per completezza di contenuto, è fondamentale indagare sulle pratiche sostenibili adottate dall'Edisu Piemonte nella gestione del sistema ristorativo universitario.

È necessario premettere che le informazioni riportate in questa sezione, derivano da un'intervista fatta al dott. Fabio Colasante, Responsabile dei Servizi Ristorativi presso l'azienda Elior Ristorazione S.p.A., avutasi grazie anche al supporto del dott. Stefano Afferni, responsabile del Servizio Ristorazione e Sale Studio presso l'Edisu Piemonte.

Il servizio ristorativo che viene erogato dall'Ente Regionale per il diritto allo Studio Universitario del Piemonte, viene gestito dall'Azienda Elior S.p.A., azienda che conta attualmente 132.000 collaboratori, circa 6 milioni di clienti, serviti ogni giorno nei 25.600 ristoranti e punti vendita presenti in 15 paesi (Gruppo Elior S.p.A., 2020).

Il Gruppo Elior è incaricato della gestione delle mense universitarie, Olimpia e Principe Amedeo dell'Università degli Studi di Torino e le questioni affrontate durante l'intervista, si riferiscono ad alcuni aspetti nonché attività svolte, riguardanti il servizio ristorativo offerto presso i ristoranti universitari di UniTo.

Le informazioni richieste si riferiscono ai seguenti punti:

- 1) Acquisto o meno di prodotti Bio/km 0 da rivenditori locali
- 2) Propensione degli studenti al consumo di alcuni menu piuttosto che di altri
- 3) Numero di menu in media erogati ogni giorno/mese/anno e tipologie alimentari maggiormente consumate.

- 4) Propensione, da parte di Sarca Catering S.r.l, all'acquisto di prodotti di origine vegetale o animale in relazione al consumo degli studenti
- 5) Pratiche di conservazione delle derrate alimentari acquistate
- 6) Utilizzo d'acqua all'interno della struttura ed informazioni sui dispenser di bibite/acqua presenti nelle mense
- 7) Lavorazione dei cibi
- 8) Riutilizzo del cibo nel caso ci fosse.
- 9) Gestione e smaltimento dei rifiuti organici

Tenendo conto dei punti pocanzi definiti, vediamo che all'interno dei locali mensa, l'acquisto delle derrate bio/km0 riguardano solo alcuni prodotti, tra cui:

- Yogurt, per il 40% della fornitura.
- Frutta fresca, bio e da filiera corta.
- Verdure fresche, da filiera corta seguendo la stagionalità delle stesse.
- Prodotti caseari, da filiera corta.
- Carni rosse, di razza piemontese certificata Coalvi (Consorzio di Tutela della Razza Piemontese).
- Carni bianche (petto di pollo) da filiera corta.

Il numero giornaliero di menu che vengono preparati e serviti tra pranzo e cena è di 500 pasti in media al giorno. Questi ultimi sono composti da piatti unici che contengono carboidrati, proteine animali e fibre, inoltre per il 20% degli studenti la scelta si orienta su menu vegani, mentre a cena il cibo maggiormente preferito è la pizza.

Le abitudini alimentari degli studenti che frequentano i ristoranti universitari sono variate nel corso degli anni, infatti mentre prima le preferenze erano orientate al consumo di cibi poco salutari, ossia il cosiddetto "cibo spazzatura", ad oggi la scelta di un menu più salutare ed equilibrato, sembra aver prevalso sulla precedente tendenza di consumo.

A tal proposito, al fine di raggiungere le diverse preferenze alimentari mostrate, si è appunto predisposta un'offerta di menu vegetariani e vegani. In riferimento a ciò che gli studenti bevono durante il pranzo, si è potuto notare un elevato consumo di acqua dai dispenser, consumo dato dal fatto che gli studenti sono muniti di borraccia personale.

In merito alla conservazione degli alimenti, il fornitore del servizio ristorativo considera tale attività di enorme rilevanza dato che quest'ultima permette di mantenere intatte caratteristiche e proprietà organolettiche di ciascun alimento. Per tale motivo ogni alimento che viene aperto e non consumato del tutto, viene sigillato e richiuso lasciando le informazioni originali dell'etichetta ed indicando la data di apertura nonché la shelf life del prodotto. In base alla tipologia di conservazione, i prodotti vengono riposti nelle celle frigorifere o negli scaffali del magazzino seguendo le regole di conservazione e stoccaggio, così da evitare contaminazioni tra cibi.

Riguardo la lavorazione dei cibi, vediamo che questi ultimi vengono lavorati evitando la manipolazione di cibi crudi con cibi cotti e ciò è reso possibile grazie alla realizzazione dei reparti di lavorazione (gastronomia, sala verdure e lavorazioni carni), separati dalla zona cottura. Per quanto possibile si evita di creare spreco di cibo, in quanto la pasta viene cotta al momento e l'esperienza permette di preparare pasti freschi ogni giorno.

Infine, riguardo l'aspetto relativo allo smaltimento dei rifiuti, constatiamo che viene effettuata la raccolta differenziata all'interno dei locali, con successivo trasporto degli stessi, nell'isola ecologica che si trova nei cortili delle residenze. Negli ultimi anni inoltre, con l'intenzione di ridurre concretamente anche gli imballaggi di plastica, si è optato per l'acquisto e utilizzo all'interno delle sedi, di detersivi ecologici concentrati.

3.2 Il caso studio: Università Ca' Foscari Venezia

Fondata nel 1868 come Scuola Superiore di Commercio, Ca' Foscari è stata la prima Istituzione in Italia ad occuparsi dell'istruzione superiore nel campo del commercio e dell'economia.

L'Università Ca' Foscari ad oggi, propone un ampio ventaglio di percorsi formativi che si snodano seguendo quattro direttrici principali nelle aree scientifico-culturali: economica, linguistica, scientifica e umanistica.

Diversi sono i punti di forza che contraddistinguono l'Ateneo, primo tra tutti la riconosciuta tradizione storica in studi economici, umanistici, linguistici e ambientali.

Attualmente l'Università Ca' Foscari, con un numero sempre in aumento, conta 22.260 studenti e propone un'offerta formativa comprendente 17 corsi di laurea di primo livello, 28 corsi di laurea magistrale, 21 master di primo livello, 9 master di secondo livello e 12 corsi di dottorato (Università Ca' Foscari Venezia, 2019a).

L'Ateneo si articola a sua volta in 8 dipartimenti tra cui:

- Economia;
- Filosofia e Beni culturali;
- Management;
- Scienze Molecolari e Nanosistemi;
- Scienze ambientali, Informatica e Statistica;
- Studi Linguistici e Culturali comparati;
- Studi sull'Asia e Africa mediterranea.

L'Università, con sede principale situata nella città lagunare, vanta la presenza di diversi Centri di Ateneo ed Interateneo, innumerevoli partecipazioni, un Sistema Bibliotecario di Ateneo (SBA) composto da uffici centrali e quattro Biblioteche d'area, nonché di due campus situati in terraferma, precisamente nelle città di Mestre e Treviso (Università Ca' Foscari Venezia, 2019b).

I traguardi che Ca' Foscari ha raggiunto negli ultimi anni, sono fondamento del piano strategico 2016-2020, che vede quest'ultima, impegnata nella realizzazione di azioni e progetti che possano restituire una riconoscibilità internazionale dell'Ateneo, assicurandola come eccellenza accademica a livello mondiale negli anni a venire (Università Ca' Foscari Venezia, 2016).

Gli obiettivi che l'Ateneo si propone di raggiungere interessano diverse aree di intervento:

- La promozione della ricerca.
Questa vedrà Ca' Foscari impegnata a scommettere sulle proprie eccellenze disciplinari. La focalizzazione della ricerca su temi di maggior impatto a livello globale sarà attuata allo scopo di attrarre non solo fondi competitivi e studiosi su scala internazionale, ma anche per il miglioramento dei prodotti della ricerca ed il prestigio dell'Ateneo.
- Creazione di un'esperienza di studio trasformativa.
Una prima azione sarà volta ad una semplificazione della struttura interna dei corsi, semplificazione volta a consentire lo sviluppo di una proposta didattica riprogettata secondo metodi di insegnamento riconosciuti a livello internazionale. L'attenzione allo sviluppo di competenze, pensiero critico, cooperazione e gestione dei corsi con partner aziendali e pubblici, nonché la continua attenzione all'apprendimento online, saranno principi cardine per il rilancio dell'offerta formativa.
- Acquisizione di una dimensione internazionale.
In un'ottica di maggiore attrattività su scala globale, Ca' Foscari ha avviato ingenti investimenti per il reclutamento internazionale di docenti, studenti e ricercatori, implementando anno dopo anno una lenta ma costante transizione dall'italiano all'inglese come lingua di insegnamento dei suoi corsi.

L'anima internazionale dell'Ateneo, si completa con un numero considerevole di programmi di studio all'estero e di scambio, oltre che di una fitta rete internazionale di partner istituzionali, rete costituita da ben oltre 600 accordi di scambio.

- Sviluppo dell'innovazione.

L'Università Ca' Foscari ricopre ormai da anni un ruolo fondamentale di catalizzatore di innovazione, non solo dal punto di vista tecnologico, ma anche in termini sociali e culturali. Le varie iniziative culturali, manifestazioni artistiche e di ricerca, nonché collaborazioni per lo sviluppo di servizi volti al trasferimento tecnologico e della conoscenza, fanno sì che l'Ateneo incrementi anno dopo anno il proprio impatto locale, diventando sempre più parte integrante della vita culturale della città di Venezia.

- Garanzia di un futuro accademico sostenibile.

La sostenibilità è considerata da Ca' Foscari come pilastro fondamentale per l'evoluzione ed affermazione futura della stessa, come università leader in Europa e nel mondo. Oltre alle varie azioni, incentrare sul reclutamento di docenti giovani in tutti i ruoli e posizioni e di personale tecnico-amministrativo altamente qualificato, esiste una visione di Ateneo sostenibile improntata al raggiungimento di obiettivi riguardanti la riduzione delle emissioni di carbonio, dei consumi di energia, gestione dei rifiuti, mobilità sostenibile, acquisti verdi e uso di risorse e tutela delle biodiversità. L'intenzione è quindi quella di promuovere i campus universitari come veri e propri laboratori di sostenibilità attraverso un'adozione sistematica degli Obiettivi Sostenibili delle Nazioni Unite.

In relazione a quest'ultimo punto, è interessante menzionare i progetti e le azioni più importanti che negli ultimi anni hanno interessato l'Università Ca' Foscari in generale.

Relativamente alle sedi dell'Ateneo possiamo affermare che a partire dal 2018 si sono ottenute delle riduzioni, rispetto all'anno precedente, in termini di consumi elettrici (- 5%), in termini di consumi idrici (- 17%) ed anche grazie all'installazione e funzionamento di un impianto

fotovoltaico presso il Campus scientifico di Mestre, si è ottenuto un risparmio di circa 8 tCO₂eq, equivalenti a circa 39.800 km percorsi in auto.

Ulteriori riduzioni si sono registrate nelle emissioni di gas, circa 1.372 tCO₂eq (-17 %) rispetto al 2017, ottenute con il completamento di circa il 45% degli interventi programmati dagli obiettivi fissati nel Piano Strategico di Ateneo. Tali interventi di riqualificazione energetica, hanno interessato varie sedi di Ca' Foscari, facendole ottenere la ricertificazione LEED per edifici esistenti e passando ad un livello Silver. Altre azioni implementate, si hanno con l'installazione di 8 colonnine d'acqua nelle principali sedi dell'Ateneo e al fine di perseguire un duplice scopo, ossia la riduzione della quantità di plastica utilizzata dagli studenti e l'incentivazione all'utilizzo di una borraccia.

Mentre in relazione alla gestione dei rifiuti possiamo ricordare il programma di raccolta differenziata, per le frazioni carta, vetro-plastica-lattine ed indifferenziato, attuato presso tutte le sedi dell'Ateneo.

Infine, per quanto concerne la mobilità sostenibile, l'Ateneo da la possibilità di sottoscrivere abbonamenti agevolati per il servizio di trasporto pubblico, abbonamenti che vengono offerti in due diversi periodi dell'anno a tutto il personale strutturato a tempo determinato e indeterminato.

Il servizio di Bike sharing e Bici Park completano il quadro di azioni attuate dall'Ateneo, ossia due servizi che danno la possibilità, a chi ne sia interessato, di noleggiare h24 le biciclette messe disposizione su tutto il territorio, nonché la possibilità di usufruire di un parcheggio a Mestre al coperto e al sicuro, capace anche di assicurare un servizio di riparazione e manutenzione delle biciclette ad un prezzo agevolato (Università Ca' Foscari Venezia, 2018a).

3.2.1 Ca' Foscari Sostenibile: Ufficio sostenibilità dell'Università Ca' Foscari di Venezia

Attivo da quasi 10 anni e preposto alla diffusione e promozione in tutto l'Ateneo dei piani e programmi riguardanti i temi della sostenibilità, Ca' Foscari Sostenibile è l'ufficio sostenibilità dell'Università Ca' Foscari di Venezia.

Sin dal 2010, l'Università, conscia dell'importanza che gli insegnamenti universitari hanno sulle decisioni ed i pensieri futuri dei propri studenti, ha intrapreso un percorso di sostenibilità con programmi ed azioni volte alla tutela ambientale, all'equità sociale, al benessere della comunità ed allo sviluppo economico.

Facendo inoltre parte di numerosi network nazionali ed internazionali, che si occupano di responsabilità sociale e sviluppo sostenibile, l'Ateneo è impegnato nella promozione e diffusione dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile ed il cui programma di sostenibilità è presieduto dal delegato alla sostenibilità insieme allo staff dall'Ufficio Ca' Foscari Sostenibile che dal 2019 afferisce alla Direzione Generale (Università Ca' Foscari Venezia, 2018a).

3.2.2 Progetti ed azioni sulla sostenibilità alimentare in Ateneo

L'Università Ca' Foscari, assieme al suo ufficio sostenibilità, ha negli ultimi anni posto in essere vari cambiamenti nell'erogazione di alcuni servizi presenti in Ateneo, nonché lanciato alcuni progetti riguardanti il tema cibo e sostenibilità.

3.2.2.1 Orto in Campus

Orto in Campus è un progetto attivato nel contesto di Ca' Foscari Sostenibile e lanciato nel 2016 nell'ambito dei Campus Sostenibili. Ancora operativo presso il Campus di Via Torino di Mestre, si articola in due parti:

- un giardino per le biodiversità, in cui vengono piantate specie autoctone rare o in via di estinzione.

L'inquinamento, il riscaldamento globale e la pressione competitiva derivante dalle specie esotiche, sono solo alcune delle cause che hanno portato alla distruzione degli habitat naturali compromettendo l'esistenza di innumerevoli specie di piante e ortaggi. Solo in Veneto, dagli anni 80, si è registrata una perdita di 48 specie, mentre 1500 risultano potenzialmente a rischio. Proprio per tali motivi, il giardino realizzato dall'Università Ca' Foscari è concepito, organizzato e sviluppato per poter ospitare specie di piante rare ed a rischio, tipiche della regione Veneto. L'intenzione del progetto è quindi di riuscire ad avvicinarsi ad una sostenibilità tramite il riconoscimento dell'esistenza di un "capitale naturale" che va difeso ed incrementato.

- un orto sinergico, in cui vengono esercitate pratiche di orticoltura¹⁷. Prendendo spunto dai principi di agricoltura biologica, si opera una coltivazione che risulti il più naturale possibile in cui non vi è prevista alcuna lavorazione del suolo, nessun concime chimico e diserbo e nessun uso di prodotti chimici antiparassitari. L'obiettivo finale è di creare un piccolo agro-ecosistema dotato di un proprio equilibrio naturale, in cui gli stessi studenti hanno la possibilità di gestire le attività fondamentali e le pratiche di sostenibilità attraverso un approccio naturale all'agricoltura (*Orto in Campus*, 2016).

¹⁷ Settore dell'agricoltura riguardante la scienza, l'arte e l'attività economica di coltivare piante. Esso è preposto alla coltivazione di piante ortive, ornamentali, piante medicinali, da frutto, aromatiche, erbacee, industriali.

3.2.2.2 Vending machines: come cambia la distribuzione automatica

Facendo riferimento al capitolato d'appalto riguardante il servizio di distribuzione automatica ed in coerenza con il piano strategico di Ateneo, il contratto di fornitura del servizio distributivo prevede sia la fornitura, a spese del concessionario, di erogatori di acqua, sia la presenza di snack ed alimenti considerati sostenibili.

Il concessionario dovrà porre in vendita per ogni vending machines 6 prodotti provenienti dal mercato equo solidale, da agricoltura biologica e senza glutine, dedicando un apposito spazio in cui collocare tali prodotti (Università Ca' Foscari Venezia, 2017).

3.2.2.3 ESU Venezia: Sostenibilità nella ristorazione universitaria

L'ESU Venezia è l'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario, incaricata a garantire e promuovere lo studio universitario. Attraverso sostegni agli studenti, come borse di studio, servizi e benefici, l'Ente della Regione Veneto sostiene l'accesso, la frequenza ed il proseguimento degli studi di tutti coloro che risultino meritevoli ma in condizioni di disagio economico (Venezia, 2015).

Per come poc'anzi detto, attraverso concorso si può accedere a diversi benefici e servizi come:

- ammissione alle Residenze universitarie o agli alloggi presenti
- borsa di Studio regionale per gli studenti iscritti alle università Ca' Foscari, IUAV, Accademia di Belle Arti e del Conservatorio di Musica
- integrazioni per la mobilità internazionale
- prestiti fiduciari, interventi economici, sussidi straordinari
- consulenza psicologica
- orientamento ed informazione sugli indirizzi di studio e al lavoro
- tutorati ed attività integrative

- ristorazione universitaria

In relazione al tema centrale del nostro elaborato, ci concentreremo su quest'ultimo servizio offerto dall'Ente Regionale del Veneto.

È necessario precisare che le informazioni che daremo relativamente al servizio ristorativo, sono state raccolte tramite intervista fatta ad Andrea Taschetti, Responsabile Ufficio Operativo, nonché referente dell'Azienda Sarca Catering S.r.l, incaricata alla gestione e allo svolgimento del servizio in questione.

Le questioni affrontate durante l'intervista risultano le stesse discusse per le mense universitarie presenti sul territorio Piemontese. Queste, si riferiscono ad alcuni aspetti nonché attività riguardanti il servizio ristorativo offerto presso le mense universitarie di Ca' Foscari.

Le informazioni richieste si riferiscono ai seguenti punti:

- 1) Acquisto o meno di prodotti Bio/km 0 da rivenditori locali
- 2) Propensione degli studenti al consumo di alcuni menu piuttosto che di altri
- 3) Numero di menu in media erogati ogni giorno/mese/anno e tipologie alimentari maggiormente consumate.
- 4) Propensione, da parte di Sarca Catering S.r.l, all'acquisto di prodotti di origine vegetale o animale in relazione al consumo degli studenti
- 5) Pratiche di conservazione delle derrate alimentari acquistate
- 6) Utilizzo d'acqua all'interno della struttura ed informazioni sui dispenser di bibite/acqua presenti nelle mense
- 7) Lavorazione dei cibi
- 8) Riutilizzo del cibo nel caso ci fosse.
- 9) Gestione e smaltimento dei rifiuti organici

È stato inoltre chiesto se il lockdown, dettato negli ultimi mesi dal diffondersi del virus COVID-19 (Coronavirus), abbia in qualche modo comportato una diversa gestione, non solo delle quantità di cibo acquistate prima o durante l'emergenza, ma anche delle varie pratiche di conservazione, riutilizzo o smaltimento, generalmente attuate.

Il rapporto di collaborazione, instaurato l'Università Ca' Foscari e Sarca Catering S.r.l, azienda responsabile del servizio ristorativo universitario, è disciplinato da un capitolato d'appalto iniziale volto a definire le linee guida nonché i diversi aspetti legati alla sostenibilità del servizio offerto.

Detto ciò ed in ordine alle domande poste, vediamo che Sarca Catering acquista materie prime con cadenza settimanale in relazione al menù in vigore, mentre le quantità d'acquisto vengono definite grazie a tabelle che, considerando lo storico delle settimane precedenti, aiutano ad ordinare senza sprechi e senza incorrere in mancanze. I menù proposti, sono definiti, concordati e presentati molto tempo prima, venendo per l'appunto, suddivisi in due macro-categorie in base alle stagionalità, (menu primavera-estate e menù autunno-inverno) e a loro volta suddivisi in 4 menù che ruotano in un intervallo di 4 settimane. Gli stessi, oltretutto, non vengono decisi da una persona qualunque ma studiati dall'ufficio dietetico per garantire il giusto apporto nutrizionale. Da ciò è facile capire che i menu non vengono composti giornalmente in base alle scorte di magazzino, scadenze ravvicinate o avanzi del giorno prima, piuttosto, il menù si conosce settimane prima dando la possibilità al cuoco di ordinare ai fornitori esattamente la merce e le quantità che gli servono.

I magazzini vengono riforniti di materie prime rigorosamente biologiche, ma non Km0. Al momento della ricezione delle derrate alimentari, inizia un processo in cui, queste ultime, vengono scrupolosamente stoccate e conservate nei magazzini e nelle celle frigorifere seguendo le normative di legge e le procedure HACCP; facendo un esempio pratico, i prodotti surgelati devono mantenere la catena del freddo, ovvero da quando partono dai magazzini dei fornitori a quando arrivano nei frigoriferi di destinazione dell'azienda, non possono essere esposti alla temperatura ambiente per più di un ridotto minutaggio (concesso solo per trasportare le merci dalla cella del camion frigorifero a quelle di destinazione finale). Shock termici

potrebbero alterarne la freschezza, la qualità e soprattutto le caratteristiche nutrizionali e organolettiche.

Per quanto concerne la lavorazione dei cibi, all'interno della cucina viene adottata la procedura della "marcia in avanti" mediante la quale nessun cibo passa due volte nelle aree di lavorazione, facendo in modo che non si abbiano lavorazioni incrociate.

A fine giornata le materie prime non vengono mai riutilizzate; alcune preparazioni vengono abbattute in abbattitore dove mantengono perfettamente le loro proprietà organolettiche per essere poi riattivate la sera o il giorno dopo. Talvolta alcune pietanze che richiedono tempi di cottura lunghi vengono preparate il giorno prima e conservate in abbattitore così da avere un servizio di erogazione il più preciso ed ordinato possibile, riuscendo a lavorare senza problemi anche tutte le altre portate di giornata.

Riguardo al tema sostenibilità dei locali, all'interno del ristorante universitario sono stati installati erogatori di bevande e acqua che permettono di tagliare drasticamente la maggiore fonte di rifiuto plastico all'interno delle mense. Anche i bicchieri (in polipropilene) sono perfettamente sanificabili e resistenti a innumerevoli lavaggi. Questa procedura, oltre a tagliare la generazione di rifiuto plastico (effetto diretto) taglia anche le emissioni di CO₂ generati dai trasporti di fornitura via gomma ai quali l'azienda avrebbe dovuto far ricorso. Gli erogatori presenti sono soggetti a sanificazione ordinaria e cambio filtri al raggiungimento di un determinato numero di erogazioni, inoltre anche la scelta di installare asciugamani ad aria nei bagni è stata dettata ai fini della sostenibilità del locale.

Per quanto riguarda la gestione dei rifiuti l'azienda si attiene alle norme in vigore nel comune di Venezia, come qualsiasi altra attività.

Infine, rispetto all'emergenza Covid-19, l'azienda ha incontrato moltissimi disagi; si è operato un graduale smaltimento delle derrate presenti a magazzino senza procedere ad ulteriori ordini e ciò ha

comportato l'abbandono dei menù abituali per la riorganizzazione di altri d'emergenza.

Laddove invece alcune pietanze erano a ridosso di scadenze, sono state regalate ad enti di beneficenza ridimensionando totalmente gli acquisti e la struttura organizzativa della forza lavoro.

3.2.2.4 Servizio catering e coffee break

Partendo dalle indicazioni presenti nei due capitolati speciali, il primo riguardante l'affidamento dei servizi di catering, mentre il secondo l'affidamento dei servizi di coffee break ed altri servizi di benvenuto, notiamo una forte attenzione, relativamente le modalità di riduzione dello spreco alimentare, riduzione dell'impatto ambientale e nell'offerta di prodotti biologici e/o equosolidali, nell'organizzazione ed espletamento di tali servizi.

In relazione ai servizi di catering, vediamo che gli stessi, in occasione di eventi e/o manifestazioni, workshop, convegni, incontri istituzionali, seminari e corsi di formazione e simili, sono riconducibili a diverse tipologie, tra cui:

- 1) Cocktail rinforzato;
- 2) Cocktail rinforzato station;
- 3) Colazione di lavoro;
- 4) Light Lunch;
- 5) Pranzo o cena a buffet;
- 6) Cocktail rinforzato interamente biologico/equosolidale;
- 7) Cocktail rinforzato station interamente biologico/equosolidale;
- 8) Colazione di lavoro interamente biologico/equosolidale;
- 9) Light Lunch interamente biologico/equosolidale;
- 10) Pranzo o cena a buffet interamente biologico/equosolidale.

Come definito dagli stessi menù predisposti, il Fornitore è tenuto ad osservare scrupolosamente la qualità degli alimenti e bevande somministrati, nonché l'insieme delle vigenti norme in materia igienico sanitaria, sicurezza, pulizia di attrezzature e macchinari utilizzati.

I prodotti utilizzati, devono non solo rispettare alcuni parametri qualitativi (qualità eccellente), ma è necessario che le marche godano di rilevanza nazionale/regionale, fatta eccezione per quelli equosolidali certificati. I diversi menu, costituiti dalle derrate alimentari acquistate, (alimenti, condimenti e bevande), devono invece essere preparati con prodotti di provenienza preferibilmente locale, regionale e nazionale, rispettando le caratteristiche di stagionalità dei prodotti. Tutte le altre operazioni di manipolazione, cottura e conservazione degli alimenti devono invece avvenire nel rispetto di elevati standard di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Concludendo, sempre in ottica di sostenibilità del servizio, viene disposto l'obbligo di fornitura di qualsiasi bevanda in bottiglie di vetro o caraffe di vetro fine trasparente, allo scopo di ridurre l'utilizzo di materiale plastico (Università Ca' Foscari Venezia, 2018b).

Quanto detto è valido anche per servizi di coffee break ed altri servizi di benvenuto:

- 1) Welcome/coffee break station
- 2) Welcome/coffee break semplice
- 3) Coffee break completo
- 4) Aperitivo
- 5) Brindisi.

In tutti questi casi sono vigenti le disposizioni dettate per il capitolato riguardante i servizi di catering.

È necessario però sottolineare che nel caso dei coffee break, momenti che non richiedono pietanze complete (primi e secondi elaborati), non vi è presenza di cibi biologici ma piuttosto questi ultimi vengono sostituiti con pizzette, rustici e pasticceria che dovranno essere forniti freschi e non di produzione industriale. Come per i servizi di catering la frutta dovrà essere fornita fresca rispettando le caratteristiche di stagionalità, mentre la pasticceria dovrà essere prodotta senza olio di palma.

Infine, per una conseguente diminuzione dell'utilizzo di materiale plastico durante questi eventi, non sono ammesse monoporzioni su supporti di plastica e l'insieme delle bevande dovrà essere servito in caraffe e/o bottiglie di vetro (Università Ca' Foscari Venezia, 2018c).

3.3 Casi studio a confronto

L'analisi appena proposta, ci permettere di cogliere differenti sfumature sia nel modo di intendere che di sviluppare la sostenibilità all'interno dei due Atenei.

Prima di ogni cosa va sottolineato il diverso impegno, da parte delle due università valutate, in ottica temporale di adozione delle pratiche sostenibili. Come si è discusso nel paragrafo 3.1, l'Università degli Studi di Torino già nel 2006 aveva iniziato a programmare interventi in ambito sostenibilità, grazie alla costituzione di una Commissione Sostenibilità Ambientale di Ateneo preposta anche allo sviluppo del progetto "Verso un'Agenda 21 di Ateneo". Stessa cosa non può essere detta per Ca' Foscari, dato che solo nel 2010 vi è stata la costituzione dell'ufficio Ca' Foscari Sostenibile, organo deputato alla gestione degli interventi nonché delle pratiche riguardanti il tema sostenibilità di Ateneo. Continuando nello specifico del tema trattato, ossia il consumo alimentare sostenibile di Ateneo, è stata subito valutata negativamente, l'assenza di un gruppo tematico legato al cibo all'interno di Ca' Foscari. A differenza di quest'ultima, l'Università degli Studi di Torino ha preposto, per ogni singola area tematica, un gruppo di lavoro che possa sviluppare azioni mirate alla gestione del tema affidato. L'assenza di un gruppo di lavoro, in questo caso quello preposto al cibo, comporta una serie di problematiche per Ca' Foscari, legate all'informazione della comunità universitaria, in merito non solo alle varie evoluzioni a livello generale del tema, ma anche e soprattutto su ciò che l'Ateneo stesso sta realizzando o ha in programma di realizzare per lo sviluppo futuro della tematica in ottica sostenibile.

Capiamo quindi una diversa attenzione alla gestione della sostenibilità di Ateneo tra le due Università. Ciò che siamo portati a pensare è che a

differenza di UniTo, l'Università Ca' Foscari di Venezia sia ancora in uno stato di transizione in cui le pratiche, finora adottate, possano essere considerate come punto di inizio e base per azioni future che possano collocarla allo stesso livello di altre università già da anni impegnate sui temi considerati.

4 Modello di miglioramento del consumo alimentare per la comunità cafoscarina

Tenendo conto delle informazioni precedentemente fornite, in quest'ultimo capitolo analizzeremo le abitudini alimentari dell'intera comunità di Ca' Foscari, discutendo utili iniziative ed azioni, in merito ad un'offerta e consumo di cibi più sani.

4.1 Indagine sulle abitudini alimentari: questionario

Con l'intenzione di valutare le diverse abitudini di consumo all'interno del contesto universitario e cercando di proporre punti di riflessione volti ad un miglioramento del consumo alimentare, è stato predisposto un questionario il cui obiettivo principale consiste nell'indagare il comportamento abitudinario di tutti i soggetti che compongono la comunità di Ca' Foscari. Tra questi ultimi possiamo considerare studenti, personale docente/ricercatore e personale tecnico-amministrativo, la cui analisi del comportamento d'acquisto e consumo risulta indispensabile per la valutazione del contesto attuale.

Nel paragrafo "Allegati" di questo elaborato è possibile visionare il questionario redatto e divulgato in forma elettronica tramite il supporto dell'Ufficio Ca' Foscari Sostenibile, i social network ufficiali dell'Università Ca' Foscari di Venezia, la newsletter interna ed esterna di Ca Foscari Sostenibile, nonché tramite attività di divulgazione del questionario attraverso ulteriori canali social, al fine di raggiungere un aggiuntivo pubblico di soggetti interessati al tema.

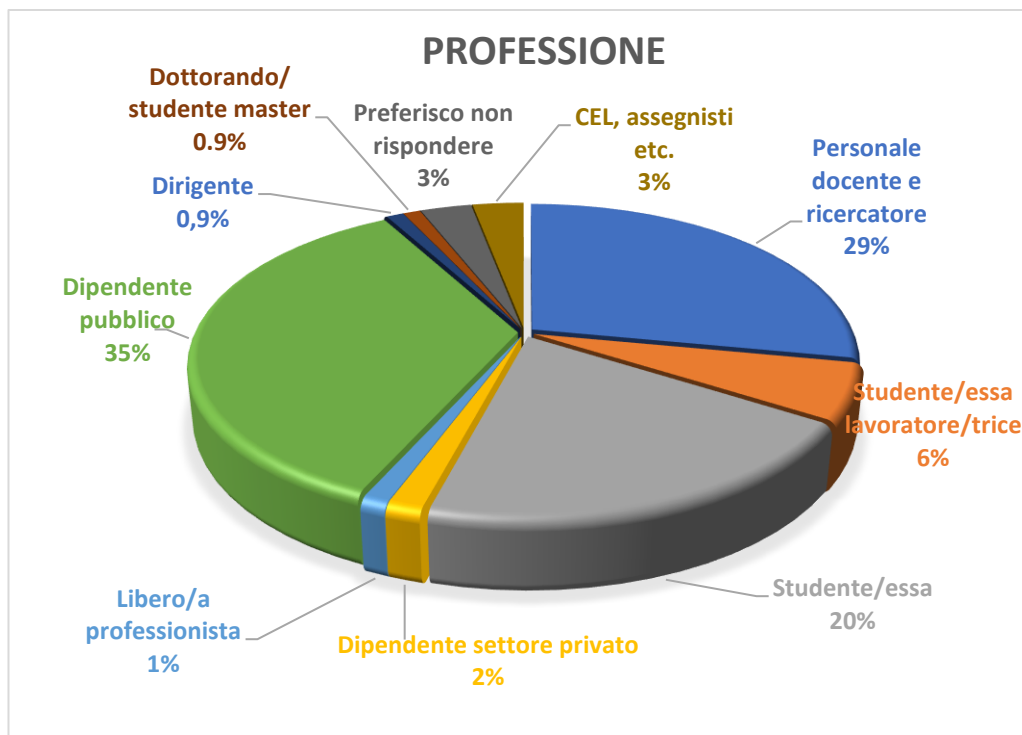


Figura 10. Distribuzione della variabile "Professione" dei partecipanti al questionario.

Per come è possibile vedere nella Figura 10, i soggetti che hanno preso parte attivamente all'indagine, rispecchiano perfettamente i principali utenti che compongono la comunità di Ca' Foscari.

È necessario includere, oltre alle varie categorie che è possibile leggere in Figura, la partecipazione al questionario di un numero ridotto di assegnisti e Collaboratori Esperti Linguistici (CEL).

Al questionario hanno partecipato 691 persone con una quota di studenti, compresi quelli lavoratori, del 26% mentre per il personale dipendente di Ca' Foscari, considerando sia la quota relativa al "Personale docente e ricercatore" sia quella relativa alla categoria "Dipendente pubblico", la quota raggiunge circa il 65%.

Da tali dati possiamo già notare come l'attenzione alla compilazione del questionario, riguardante i temi legati al consumo di cibo sano, sia molto più forte tra coloro che vivono quotidianamente l'Università.

Infatti, ciò che si deve sottolineare è che, a differenza del Personale tecnico-amministrativo e del Personale docente, impegnato quotidianamente al rispetto dell'orario lavorativo definito da contratto, la comunità studentesca vive l'Università solo in relazione al periodo di lezioni ed all'effettivo orario settimanale di frequenza. Ciò fa dedurre che anche la pausa pranzo di queste due categorie viene vissuta in due modi assolutamente diversi sia dal punto di vista temporale, di effettivo sfruttamento, sia dal punto di vista economico.

Il questionario è stato strutturato in modo tale comprendere in una prima fase, le abitudini alimentari nella vita privata dei partecipanti, nonché la conoscenza o meno dei prodotti alimentari Naturali, Bio e Km0. Successivamente si è passati a valutare se l'attenzione, posta allo stile alimentare adottato in ambito privato, fosse ancora presente anche all'interno dell'ambiente universitario.

Infine, si è cercato di smistare i partecipanti in relazione ai diversi luoghi di fruizione della pausa pranzo, ossia bar universitari, mense oppure ristoranti, gastronomie, chioschi e bar situati nelle estreme vicinanze dell'università, integrando anche la variabile del pranzo al sacco. Si è cercato quindi di analizzare le diverse opinioni in merito non solo all'attuale offerta di prodotti e/o cibi pronti, ma anche relativamente ad una reale futura offerta di prodotti e/o cibi preparati attraverso l'utilizzo di ingredienti Naturali, Bio e Km0.

4.1.1 Abitudini nella sfera privata

Ciò che ne è scaturito, in riferimento alla sfera privata, è un'elevata attenzione alla qualità degli alimenti che si consumano.

Per come vediamo in Figura 11, in una scala di valutazione da 0 a 10, la stragrande maggioranza propende per una valutazione positiva, dal valore 7 in su. Alla richiesta di valutazione del proprio stile alimentare, il 38% dei partecipanti, hanno espresso un valore pari ad 8. Se a questo dato aggiungessimo anche la percentuale di soggetti che rientrano nei valori 7-9, quindi con uno stile alimentare assolutamente sano, la percentuale arriverebbe al 77,2%, percentuale pari a 509 utenti.

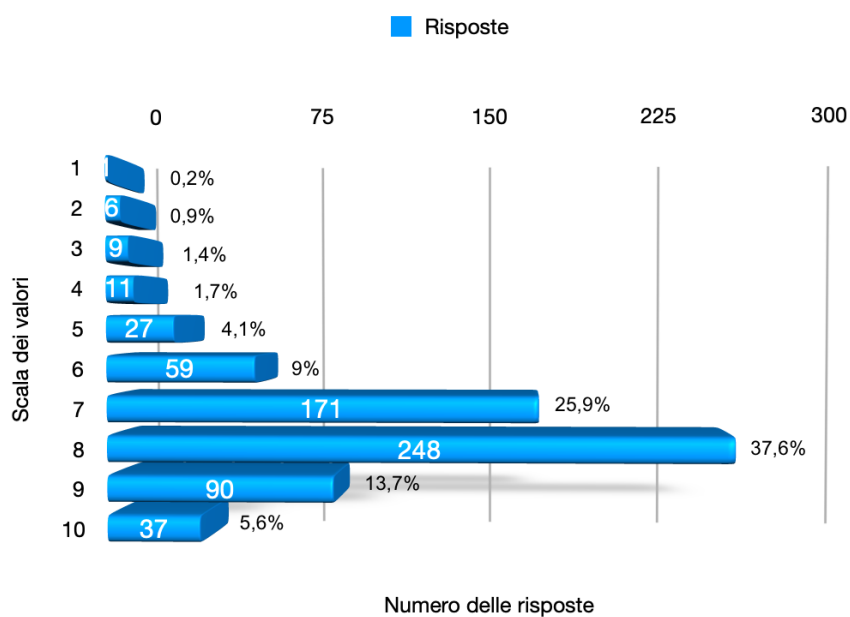


Figura 11. Valutazione da parte dei partecipanti del proprio stile alimentare in relazione ai cibi che si consumano.

È stata inoltre valutata la coerenza tra stile di vita adottato e attenzione all'acquisto/consumo di alimenti. Ciò che si è riscontrato attesta che il 48,7% pone attenzione alla qualità degli alimenti che acquista e consuma, il 36,6% svolge attività fisica e pone attenzione agli acquisti che effettua, mentre la restante parte, in percentuali nettamente inferiori, o non pone attenzione agli alimenti che acquista o pone maggiore attenzione agli sconti dei prodotti piuttosto che alla qualità degli stessi (Figura 12).

- Pongo attenzione alla qualità degli alimenti che acquisto e consumo
- Svolgo attività fisica e acquisto con attenzione gli alimenti che consumo
- Svolgo attività fisica ma non pongo attenzione alla qualità degli alimenti che acquisto e consumo
- Seguo una dieta che mi impone di consumare cibi sani
- Generalmente acquisto prodotti in sconto senza curarmi della qualità degli stessi
- Non pongo attenzione alla qualità degli alimenti che acquisto e consumo

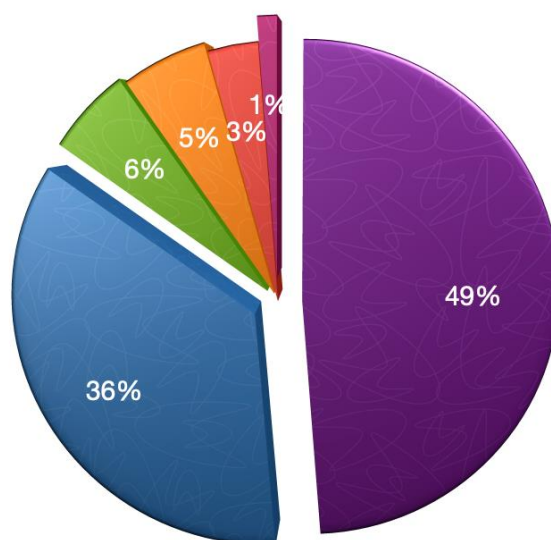


Figura 12. Distribuzione della variabile "Nella vita privata" dei partecipanti.

Concludendo, è stata valutata la conoscenza e l'opinione che i partecipanti hanno in merito ai prodotti Naturali, Bio e Km0.

Ciò è stato chiesto al fine di comprendere se possibili azioni future di Ateneo, improntate ad una sensibilizzazione del consumo alimentare sostenibile, vengano accolte positivamente da un pubblico già istruito e consapevole dell'importanza del tema. È stato riscontrato, in merito alla valutazione della conoscenza dei prodotti, che il 75% dei partecipanti è venuto a conoscenza per la prima volta dei prodotti Naturali, Bio e Km0 nell'ambiente domestico, tramite familiari, TV e radio, mentre il restante 25% risulta molto polverizzato tra diversi luoghi come università, supermercati, pubblica informazione, gruppi di acquisto, palestre e internet.

Relativamente alla conoscenza dei prodotti alimentari Naturali, Bio e Km0, quasi il 50% ha confermato che conosce tali prodotti e li acquista con regolarità mentre il 46,4% conosce i prodotti ma li acquista raramente. Per la restante parte, il 2,9% li conosce ma non li ha mai acquistati e l'1,4% non li conosce assolutamente Figura 13.

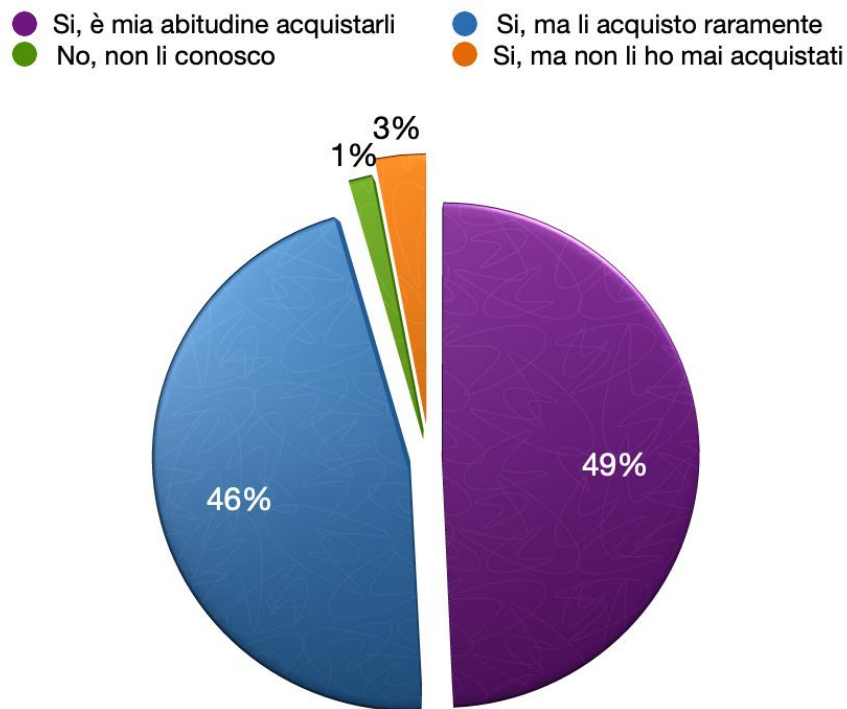


Figura 13. Distribuzione della variabile "Conosci i prodotti Naturali, Bio, Km0?".

In merito invece all'opinione che i partecipanti hanno sui prodotti alimentari sostenibili, si è potuto notare che la maggior di questi ultimi, li percepisce come prodotti più sani, salutari e rispettosi dell'ambiente e dell'uomo, rispetto a quelli della stessa categoria. È stato inoltre indagato se il fattore prezzo fosse preso in considerazione al momento dell'acquisto e se lo stesso venisse considerato troppo alto rispetto a quello applicato a prodotti simili. Da ciò, siamo riusciti ad ottenere un feedback positivo in merito alla considerazione di tali prodotti, valutati dal 43,1% come prodotti rispettosi dell'ambiente e della salute umana Figura 14.

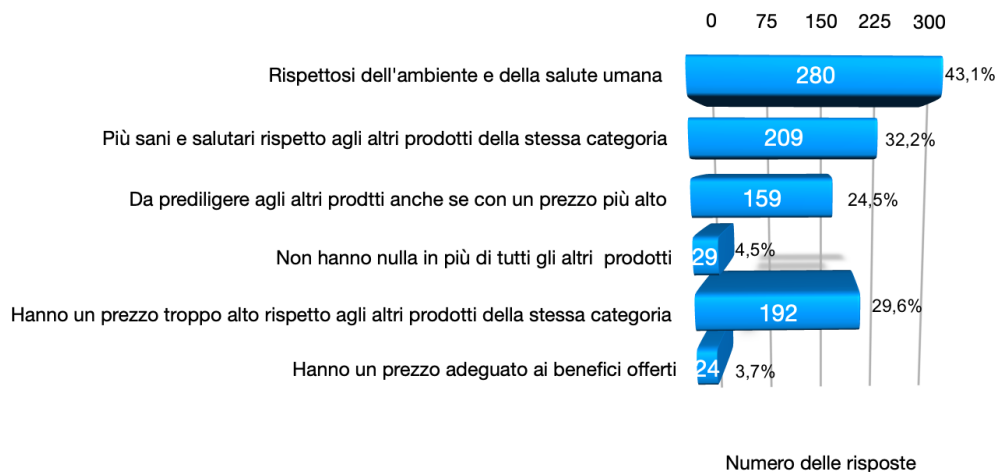


Figura 14. Valutazione da parte dei partecipanti dei prodotti alimentari Naturali, Bio, Km0.

4.1.2 Alimentazione e università

Nella seconda sezione del questionario si è voluto comprendere come i partecipanti considerassero l'alimentazione all'interno dell'ambiente universitario nonché l'attenzione prestata al consumo alimentare durante la pausa pranzo. Sono state inoltre valutate modalità e luoghi di acquisto e consumo del pranzo, propensione al cambiamento del luogo abituale ed infine è stato anche richiesto un feedback sulla possibile realizzazione di nuovi spazi attrezzati per il consumo dei pasti.

Per quanto concerne il primo punto possiamo confermare che il 94,3% dei partecipanti presta sempre o quasi sempre, attenzione ai cibi che consuma quando si trova in università. Ci siamo accorti che il fattore tempo ha un peso particolare su tali decisioni Figura 15.

Mentre per il secondo insieme di elementi valutati, ossia i luoghi di consumo, possiamo notare che vi è una distribuzione al quanto significativa dato che più del 60% dei soggetti ha dichiarato di consumare il pranzo al sacco Figura 16.

Se a tale insieme di soggetti aggiungessimo anche coloro che si recano presso locali esterni, la quota raggiungerebbe l'82% dei partecipanti,

dichiarando la quasi totale assenza di interesse a recarsi presso i locali, come bar e mense, presenti in Ateneo.

Come già anticipato il fattore tempo incide molto non solo sul cosa mangiare, ma anche nella scelta del luogo di consumo ed il perché di tali decisioni verrà discusso più avanti nell'analisi delle singole sezioni dedicate al consumo.

- Sì, quasi sempre
- Solo alcune volte in base al tempo a mia disposizione
- No, non presto attenzione

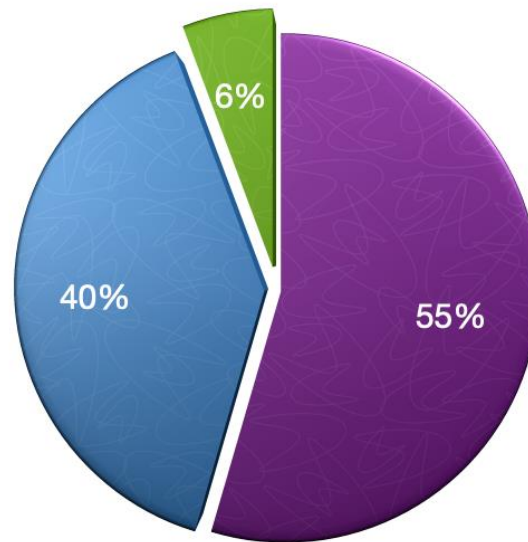


Figura 15. Distribuzione della variabile "Solitamente quando sei in università (per studio o lavoro), fai attenzione ai cibi che consumi?".

- Nei bar dell'università
- Presso la mensa universitaria
- Nei bar, ristoranti, gastronomie, chioschi esterni situati nei pressi delle sedi universitarie
- Porto il pranzo al sacco
- Non effettuo la pausa pranzo

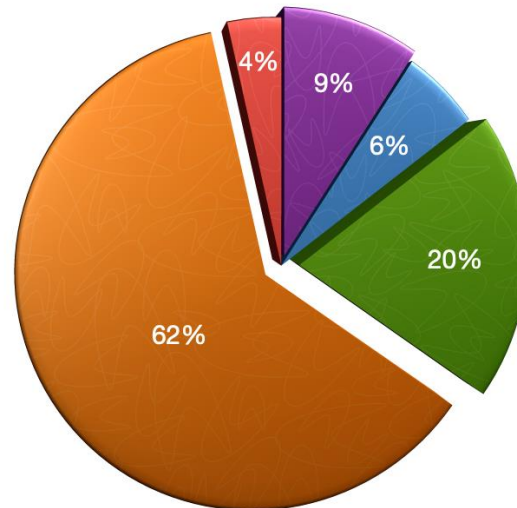


Figura 16. Distribuzione della variabile "Pensando alla pausa pranzo (durante le lezioni o l'orario lavorativo), dove acquisti/consumi con più frequenza il pasto?"

In conclusione, è stato chiesto ai partecipanti se la presenza di prodotti Naturali, Bio, Km0 in un diverso luogo da quello abitualmente frequentato, cambierebbe le abitudini di acquisto e consumo e se considerassero utile la realizzazione di nuovi spazi attrezzati per il consumo dei pasti. Nel primo caso abbiamo avuto una distribuzione abbastanza omogenea tra le diverse alternative. Un numero elevato di persone ha dichiarato che ciò non cambierebbe le proprie abitudini di acquisto e consumo (27%), mentre per una buona percentuale di persone si è potuto notare che il fattore tempo e quello economico hanno un ruolo fondamentale nella decisione del luogo di acquisto e consumo del pasto Figura 17.

- Sì, cambierebbe le mie abitudini di acquisto e consumo
- Sì, ma per ragioni di tempo terrei conto della posizione del locale
- Sì, ma terrei conto della variazione di prezzo
- No non influirebbe

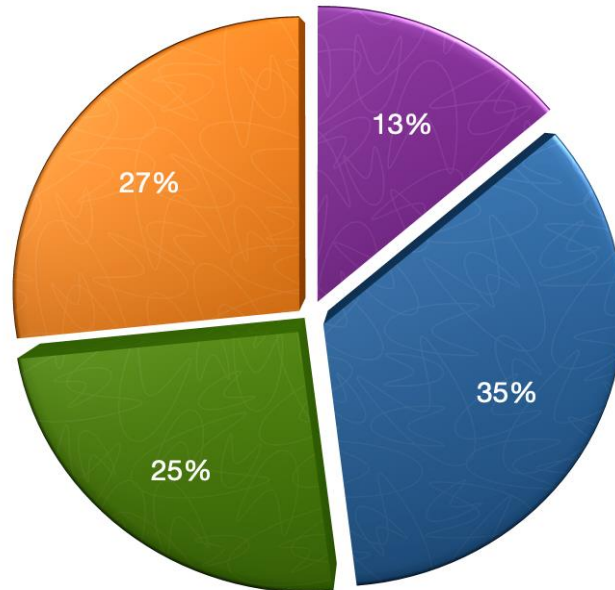


Figura 17. Distribuzione della variabile "La presenza di prodotti Naturali, Bio, Km0, in un diverso luogo rispetto quello che solitamente frequenti, cambierebbe le tue abitudini di acquisto/consumo?".

In merito al secondo caso invece, è stata predisposta una scala valutativa da 0 a 10 in cui il 10 rappresenta l'indispensabilità di realizzazione degli spazi. La stragrande maggioranza dei soggetti ha risposto positivamente posizionando la propria valutazione su valori dal 7 in su Figura 18.

Risulta quindi necessario predisporre delle aree sia all'interno per la stagione invernale, sia all'esterno per quella estiva, che siano attrezzate di forni a microonde, bollitori e tutto il necessario, affinché il consumo del pasto possa avvenire nel modo più agevole possibile. Inoltre, risulta indispensabile che tali aree siano realizzate all'interno o nelle estreme vicinanze delle sedi lavorative o di svolgimento delle lezioni, dato che il fattore tempo risulta essere di estrema importanza.

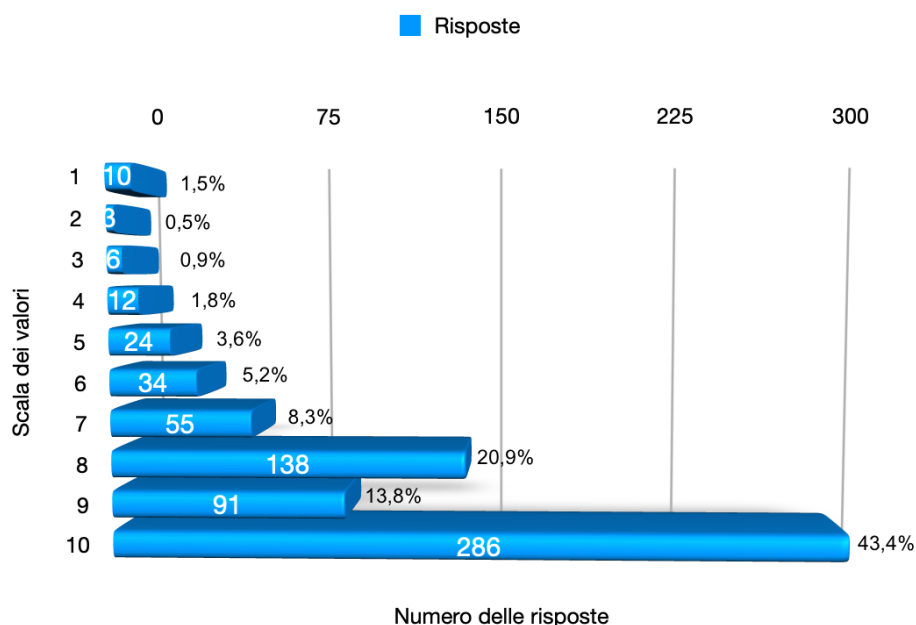


Figura 18. Valutazione da parte dei partecipanti della realizzazione di nuovi spazi attrezzati (all'aperto e/o al chiuso), adibiti al consumo dei pasti.

4.1.3 Bar universitari

La sezione “bar universitari” è una delle quattro sezioni in cui si è deciso di suddividere i partecipanti secondo le personali abitudini di acquisto e consumo. Per come già mostrato il 9% dei partecipanti, 60 su 691, ha dichiarato di acquistare e consumare il pranzo presso i bari universitari. Tale scelta, risulta dettata da diverse ragioni che sono state direttamente analizzate anche grazie alla predisposizione delle sezioni relative al consumo del pranzo presso locali esterni all’università e alla sezione relativa al pranzo al sacco.

Analizzando tale fenomeno ci siamo accorti, dalle risposte date nelle due sezioni pocanzi menzionate, che la stragrande maggioranza, ossia il 48,1% dei partecipanti, non consuma il pranzo al bar per motivi economici, mentre il restante 52%, è composto da un 40,2% che non consuma o perché non conosce la qualità dei cibi offerti o perché la stessa qualità non soddisfa le aspettative e da un 12% che dichiara di non avere il tempo necessario per poter raggiungere ed acquistare e/o consumare il pranzo al bar.

Possiamo quindi dedurre da ciò, che tali risposte derivano da una prova personale fatta dagli utenti in merito alla qualità del cibo, alla valutazione del tempo impiegato per raggiungere il bar e all'aspetto economico.

Passando all'indagine, è stato chiesto quante volte in media si consuma un pasto presso i bar presenti nelle sedi universitarie e quali bar vengono maggiormente frequentati. Dall'analisi si è riscontrata una frequenza di consumo, in media, di 2-3 volte alla settimana Figura 19, mentre per i luoghi di consumo, quello maggiormente frequentato è il bar Veniceat situato nella sede centrale di Ca' Foscari con a seguire il bar presente nel Campus economico di San Giobbe Figura 20.

In riferimento a questo ultimo punto, dobbiamo ricordare che quasi il 65% dei partecipanti è composto da dipendenti pubblici e personale docente e ricercatore e da ciò sembra ovvia la scelta del bar Veniceat dato che risulta l'unico bar universitario presente in un luogo in cui sono concentrati la maggior parte degli uffici di Ca' Foscari.

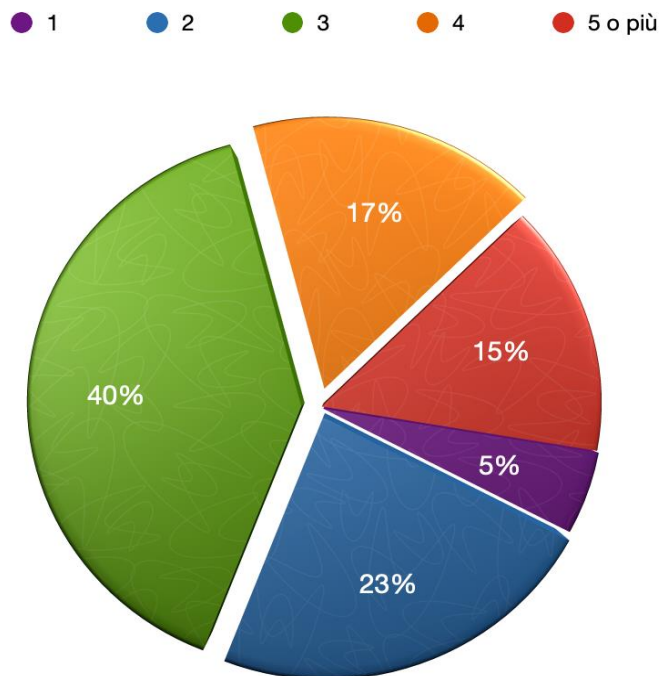


Figura 19. Distribuzione della variabile "In media, quante volte alla settimana consumi pasti nei/i bar presenti all'interno delle sedi universitarie?".

● Veniceat (Ca' Foscari centrale) ● CFZ ● San Giobbe
● Campus Scientifico (Alfa/Zeta)

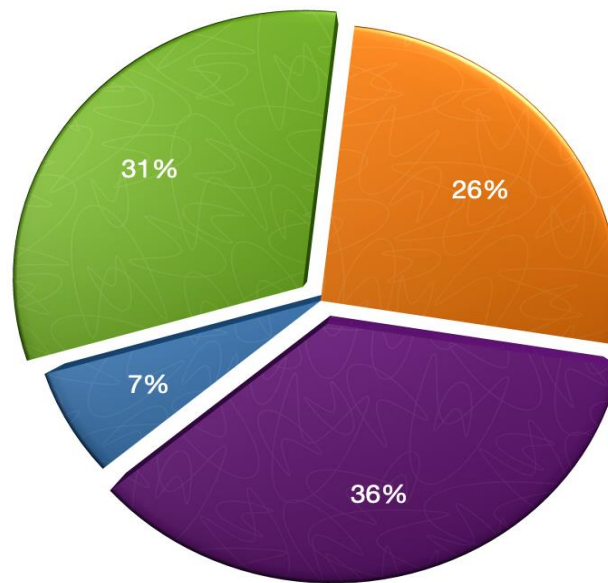


Figura 20. Distribuzione della variabile "Quale bar frequenti più spesso?".

Successivamente si è valutata, secondo il parere dei partecipanti, la qualità del bar maggiormente frequentato. In questo caso, per qualità si intende non solo quella dei cibi che vengono offerti, ma anche la qualità dell'ambiente, intesa come combinazione tra facilità nel trovare posto a sedere, salubrità dell'ambiente e facilità nei movimenti all'interno del locale. È curioso che oltre il 70% dei soggetti, che consumano il pranzo al bar, non conosca la qualità e/o la provenienza dei cibi dagli stessi venduti e questo perché, la maggior parte di coloro che consumano il pranzo al bar universitario, non sanno dove reperire queste informazioni, mentre solo l'11,7% di loro trova informazioni sugli alimenti/ingredienti grazie ad opuscoli informativi e/o locandine poste nel locale. C'è da aggiungere che alla domanda relativa alla valutazione della qualità dei cibi consumati, più del 50% si attesta su un livello 6-7, in una scala qualitativa da 0 a 10 Figura 21.

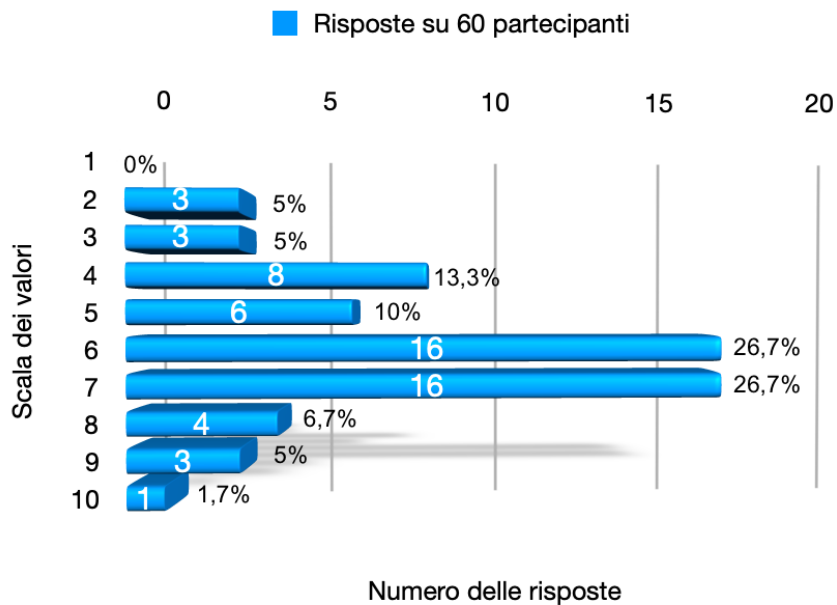


Figura 21. Valutazione da parte dei partecipanti della qualità dei cibi offerti presso il bar universitario frequentato.

Risultati differenti sono stati riscontrati nella valutazione della qualità dell'ambiente. Si è potuto notare come in questo caso vi sia una percentuale abbastanza alta di risposte (43,3%) su valori che vanno da 0 a 5, mentre sui valori intermedi, 6 e 7, abbiamo il 51,6% delle risposte. Ciò fa capire che i soggetti interessati considerano medio-bassa, la qualità dell'ambiente in cui acquistano e/o consumano il pranzo. I motivi che portano a tale risultato sono vari, infatti sappiamo benissimo che spazi piccoli riducono le capacità di movimento delle persone al loro interno soprattutto quando nella pausa pranzo docenti, studenti, e personale tutto si reca al bar per poter acquistare o consumare il pasto. Da ciò scaturisce anche l'impossibilità di sedersi e quindi di riuscire a consumare il pasto in totale comodità. Oltre alla qualità è stato chiesto anche come ci si disseta durante il pranzo e dalle risposte avute si può affermare che l'acqua è per il 96% dei soggetti la bevanda maggiormente consumata durante il pasto. Per quanto riguarda le modalità di fruizione invece, abbiamo riscontrato un alto acquisto di bibite/acqua presso il bar universitario, l'uso di una borraccia personale riempita ai dispenser/ rubinetti in università e l'abitudine di portare

direttamente da casa la bevanda che successivamente verrà consumata durante la pausa pranzo Figura 22.

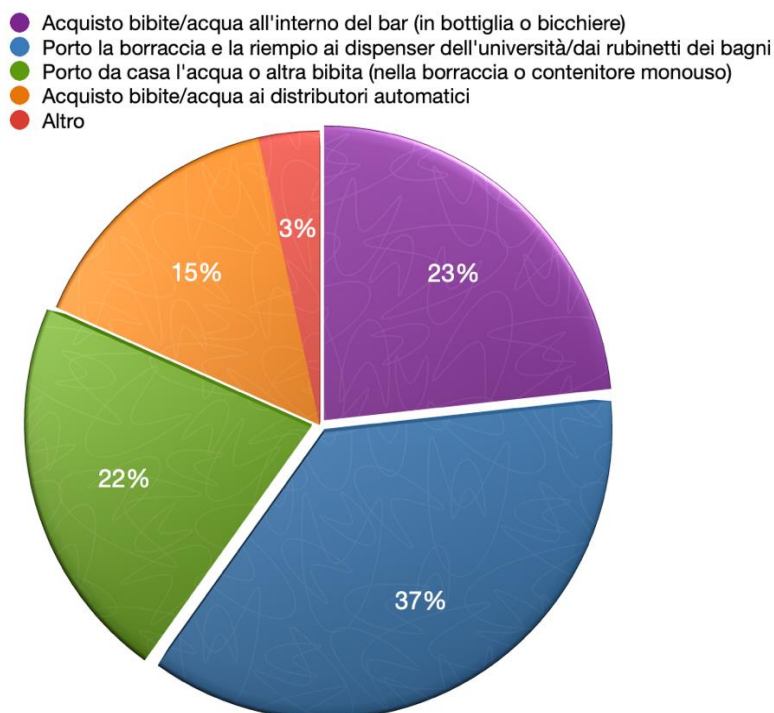


Figura 22. Distribuzione della variabile "Come ti disseti quando pranzi presso il bar universitario?".

Concludendo è stato chiesto un feedback valutativo relativamente l'offerta, presso i bar universitari, di prodotti e/o cibi preparati con ingredienti Naturali, Bio, Km0. Le risposte date, restituiscono un feedback più che positivo dato che quasi il 40% delle risposte si posiziona nella parte alta del grafico per come è possibile vedere in Figura 23. Ciò ci fa comprendere che la presenza di tali prodotti verrebbe positivamente accettata da coloro che solitamente frequentano tali luoghi di consumo e questo è anche dovuto non solo all'attenzione che i partecipanti hanno in merito ad un'alimentazione sana, ma anche al fine di ottenere una maggiore qualità dei cibi offerti dai bar universitari.

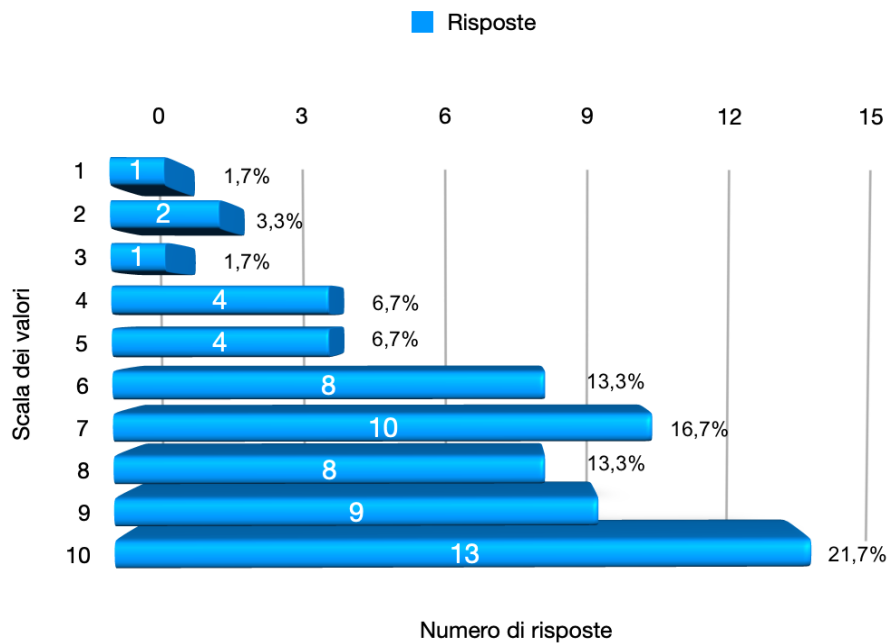


Figura 23. Valutazione da parte dei partecipanti dell'offerta nei bar universitari di prodotti Naturali, Bio e Km0.

4.1.4 Mensa universitaria

La successiva sezione riguarda le mense universitarie gestite dall'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario, ESU.

Come la precedente, anche questa è stata predisposta in modo tale da poter valutare vari elementi relativi al consumo personale del pranzo presso le mense, nonché la qualità dei pasti e ambiente e l'eventuale offerta di prodotti e/o cibi Naturali Bio, Km0.

Inizialmente le informazioni richieste riguardano sia il numero di volte alla settimana in cui ci si reca in mensa per consumare i pasti, sia quale fosse, tra le mense presenti sul territorio, quella maggiormente frequentata.

Ricordando che solo il 5,6% dei partecipanti, 37 su 691, ha risposto alla sezione dedicata alla mensa, notiamo immediatamente un problema legato alla fruizione di tale servizio. I motivi sono stati chiesti nelle due ultime sezioni del questionario e ciò al fine di riuscire a comprendere perché le persone siano più inclini a consumare il pranzo al sacco o nei locali situati nei pressi delle sedi universitarie piuttosto che in mensa. Dalle risposte avute in queste due sezioni, possiamo senza dubbio affermare che il tempo torna ad essere, anche in questo caso, un fattore

di massima considerazione per i nostri partecipanti. Difatti con ben 183 risposte, corrispondenti al 45% delle persone che hanno compilato la sezione relativa al pranzo al sacco, i partecipanti hanno dichiarato la troppa distanza esistente tra la sede di lavoro/studio e la mensa universitaria. Successivamente abbiamo anche una considerevole parte, circa il 39 % dei partecipanti 155 in tutto, che ha dichiarato di pranzare al sacco proprio perché conosce la qualità dei cibi preparati in casa. Infine, un'ultima parte ha dichiarato di non consumare in mensa il pranzo sia per motivi economici, sia perché non sa dov'è ubicata la mensa universitaria più vicina.

Analizzando nel dettaglio tale sezione, riusciamo anche ad estrapolare altre informazioni utili ad una successiva valutazione generale della situazione. Innanzitutto, notiamo che delle sei mense presenti in Laguna, Treviso, Mestre e Marghera, solo due vengono effettivamente frequentate dai partecipanti, ossia la mensa Rio Novo - Dorsoduro, per l'84% dei partecipanti e Ca' Bolea - Mestre per il restante 16%. Le volte in cui i partecipanti si recano in questi due centri si attestano in media sulle 4 volte a settimana Figura 24.

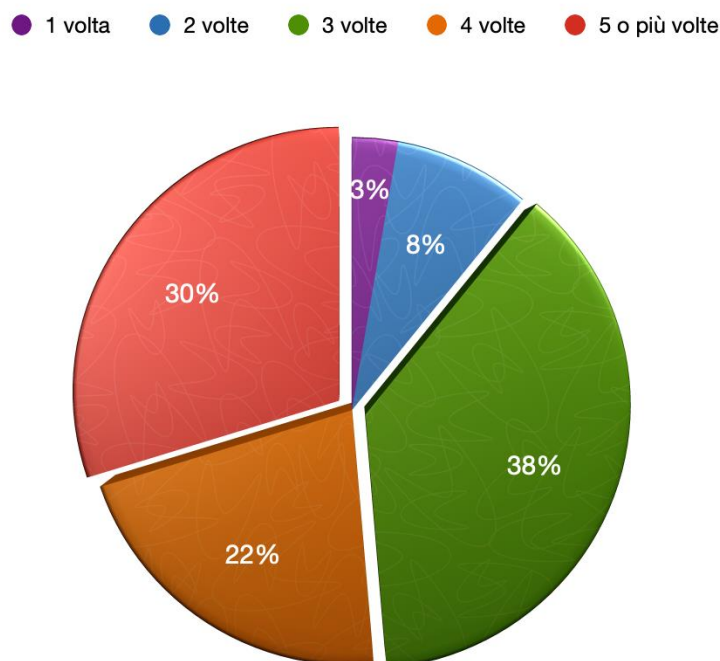


Figura 24. Distribuzione della variabile "In media, quante volte alla settimana consumi pasti nelle mense universitarie ESU presenti in Laguna, Treviso, Mestre, Marghera?".

Come per i bar universitari, è stato chiesto ai partecipanti se conoscessero o meno la qualità/provenienza dei cibi presenti in mensa. Nel 60% dei casi, le persone non sanno dove reperire queste informazioni, nel 25% trovano informazioni sugli ingredienti/alimenti grazie a degli opuscoli e/o locandine presenti nel locale, mentre la restante parte dichiara di non essere interessata a saperlo. Tenendo conto di tali affermazioni e di quanto già precedentemente detto riguardo le mense, ossia la loro propensione all'utilizzo di sole materie prime biologiche, è chiaro che siamo davanti ad un problema di comunicazione della genuinità dei pasti offerti.

Ciò significa che né l'Università né le mense riescono a comunicare la qualità del servizio e quindi la qualità degli ingredienti/alimenti offerti presso i ristoranti universitari. Confrontando la valutazione qualitativa dei cibi offerti e dell'ambiente, notiamo subito un apprezzamento molto più alto in riferimento all'ambiente del ristorante universitario frequentato Figura 25. Uno dei problemi collegati a tale fenomeno potrebbe essere dato da questa carenza informativa riguardando la qualità dei cibi offerti.

Chiaro è che si ha una percezione immediata dell'ambiente in cui si vive e meno su ciò che si mangia e proprio per tale motivo l'impatto riguardo la scarsa conoscenza in merito alla qualità dei pasti offerti è abbastanza evidente visto che, quasi il 30% dei partecipanti ha espresso un giudizio che rientra nel range 0-5 della scala dei valori Figura 26.

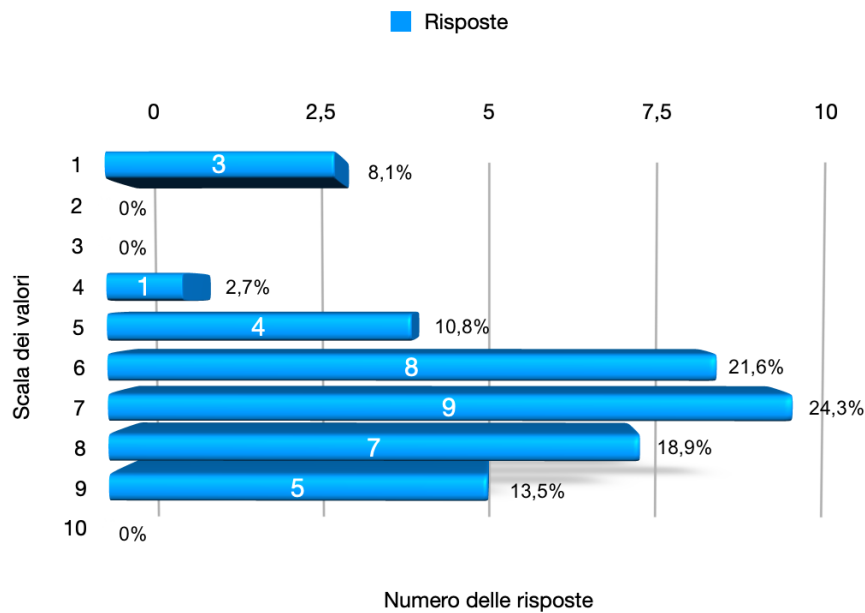


Figura 25. Valutazione da parte dei partecipanti della qualità dell'ambiente del ristorante ESU frequentato. (qualità intesa come facilità nel trovare posto a sedere, salubrità dell'ambiente, facilità nei movimenti all'interno del locale).

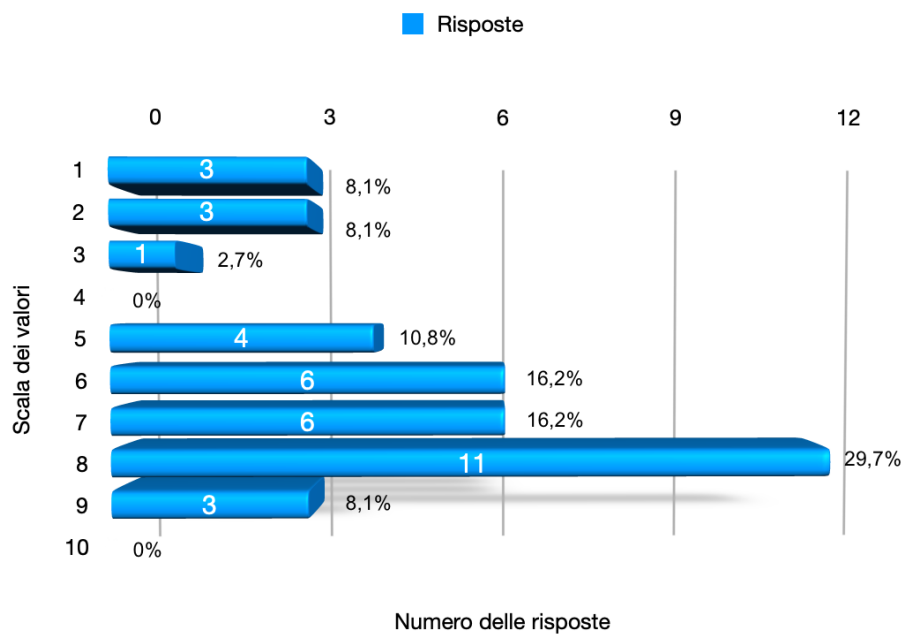


Figura 26. Valutazione da parte dei partecipanti della qualità dei cibi offerti e consumati presso il ristorante ESU frequentato.

Concludendo, è stato chiesto come solitamente ci si disseta in mensa e come verrebbe valutata la presenza di prodotti e/o cibi preparati con ingredienti Naturali, Bio, Km0. In merito al primo punto notiamo che l'acqua è per il 91,9% degli intervistati, la bevanda maggiormente consumata durante il pranzo e che, nell'83,8% dei casi, vengono usati i dispenser di bibite presenti all'interno della mensa.

Per quanto riguarda invece il secondo punto, possiamo confermare un feedback più che positivo dato che quasi il 52% ha espresso un valore complessivo, compreso nel range 8-10 della scala valutativa 0-10, valore che raggiunge oltre il 70% se si tiene conto anche dei valori 6 e 7 Figura 27.

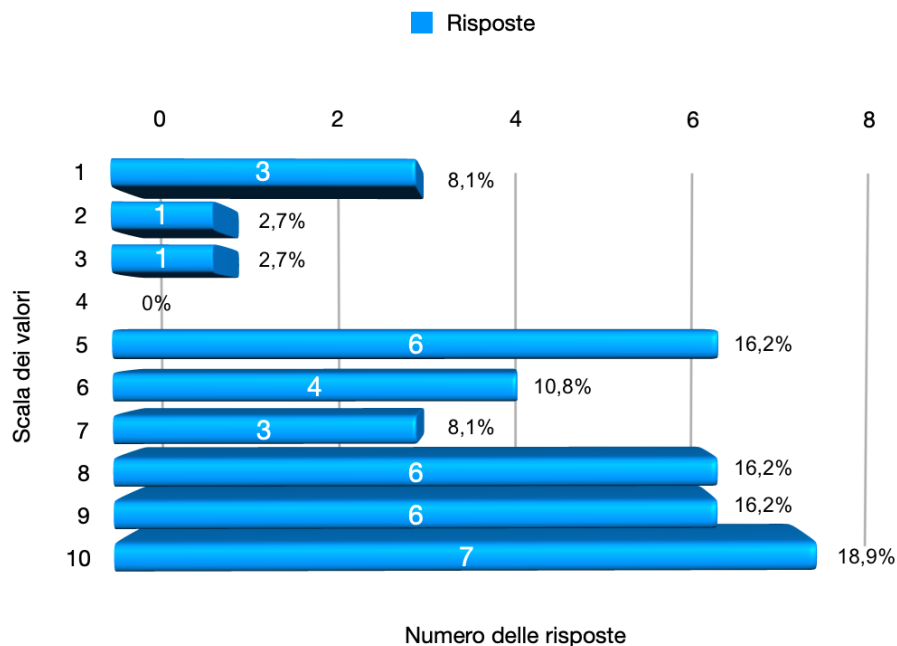


Figura27. Valutazione da parte dei partecipanti dell'offerta nelle mense universitarie di prodotti e/o cibi preparati con ingredienti Naturali, Bio, Km0.

4.1.5 Pranzo al sacco

La sezione relativa al pranzo al sacco è stata l'unica sezione a raccogliere il maggior numero di risposte, più precisamente hanno compilato questa sezione circa il 59% dei partecipanti ossia 405 su 691. Le motivazioni di questa compilazione le possiamo trovare sia nel numero di soggetti appartenenti alla categoria dei dipendenti pubblici e del personale docente/ ricercatore, ma anche e soprattutto, nell'insieme di fattori che portano le persone a preferire un pasto cucinato a casa piuttosto che di un pranzo acquistato e consumato presso bar e mense universitarie.

Detto ciò è necessario precisare che a differenza delle due sezioni già analizzate questa e la successiva seguiranno uno schema identico dato che si tratta del consumo di un pasto al di fuori del contesto universitario riguardante mense e bar.

È superfluo dire che le volte alla settimana in cui i partecipanti consumano un pranzo al sacco superano, per il 31,1% di loro, le 5 o più volte, con a seguire le 4 volte e le 3 volte a settimana, con un valore totale complessivo dell'51,4%. Da ciò capiamo subito che si tratta di persone che consumano il pranzo praticamente ogni giorno fuori casa. È necessario tenere a mente questo fatto proprio per comprendere le successive motivazioni date dagli stessi partecipanti e che abbiamo già in parte riportato nelle sezioni precedenti.

Questa sezione del questionario, come quella successiva, è stata pensata con l'intento di ottenere informazioni riguardo i motivi che spingono, chi frequenta quotidianamente l'università, a portare il pranzo al sacco. Alla richiesta di informazioni del perché non acquistano/consumano il pranzo al bar universitario si è riscontrata una varietà di opinioni e motivazioni assolutamente interessanti. Le tre motivazioni principali, in ordine di importanza, si rifanno al fatto che non si conosce o non è soddisfacente la qualità dei cibi offerti dal bar, motivi economici e mancanza di tempo per recarsi al bar e consumare il pranzo.

Oltre a queste, altre motivazioni riguardano varie intolleranze ed allergie, le minori garanzie del cibo acquistato, l'assenza di un bar vicino e di menu per vegani o celiaci. In ordine al consumo di bevande possiamo senza dubbio affermare che il 97% di coloro che portano il pranzo al sacco, consumano acqua e che senza ombra di dubbio utilizzano una borraccia o contenitore monouso portato da casa, riempiendoli all'occorrenza dai dispenser o dai rubinetti presenti nei bagni Figura 28.

- Acquisto bibite/acqua all'interno del bar universitario (in bottiglia o bicchiere)
- Porto una borraccia e utilizzo i dispenser o rubinetti dei bagni presenti in università o ufficio
- Acquisto bibite/acqua nei bar, ristoranti, gastronomie e chioschi vicini al luogo di lavoro/studio
- Porto da casa l'acqua o altra bibita (nella borraccia o contenitore monouso)
- Acquisto bibite/acqua ai distributori automatici

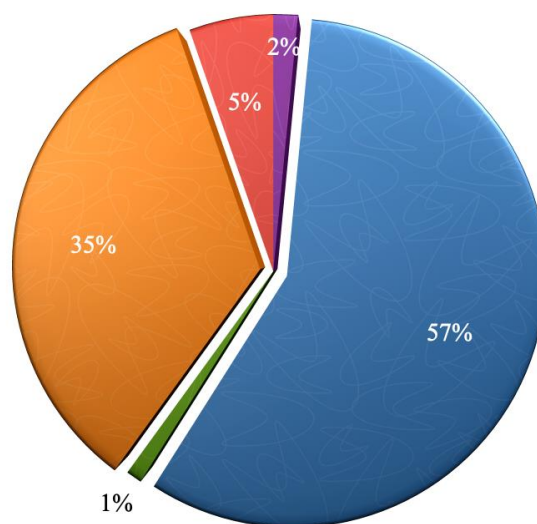


Figura28. Distribuzione della variabile " Come ti disseti quando porti in ufficio o in università il pranzo al sacco?".

La stessa domanda è stata posta in riferimento alle mense universitarie ed anche in questo caso siamo riusciti ad ottenere utili informazioni in merito allo scarso utilizzo di tale servizio. Premettendo che anche in questo caso il 38,3% ha dichiarato di essere molto più sicuro della qualità del cibo che prepara e che porta da casa, è necessario sottolineare che questa volta ad aver avuto maggior interesse è stata la distanza esistente tra sede di lavoro o studio e mensa.

Difatti, il 45,2% ha considerato troppo distanti le mense dalle sedi di personale interesse, arrivando anche a dichiarare di non sapere dove esse sia ubicata 9,4% o ad informare della totale assenza di una mensa come nel caso del Campus di Via Torino e del Parco Scientifico Tecnologico VEGA. Meno considerato in questo caso è l'aspetto economico del servizio, visto e considerato la quasi totale assenza di fruizione del servizio ristorativo. Concludendo, è stato chiesto in che modo influirebbe sulla scelta d'acquisto, se i bar e mense universitarie puntassero all'offerta di prodotti Naturali, Bio, Km0. Si è notato come il 41,5% ha confermato che anche qualora l'offerta delle mense e dei bar, comprendesse prodotti Naturali, Bio, Km0, la propria preferenza di

consumo del pasto non si modificherebbe, mentre un complessivo 55%, si dichiara interessato a modificare la propria scelta di acquisto Figura 29.

- Sicuramente sarei più interessato/a ad acquistare /consumare il pranzo al bar o in mensa
- Acquisterei volentieri il pranzo anche se ad un prezzo leggermente superiore
- Sarei interessato/a ad acquistare il pranzo ma solo se il prezzo dei prodotti non cambia
- Non modificherebbe la mia scelta
- Altro

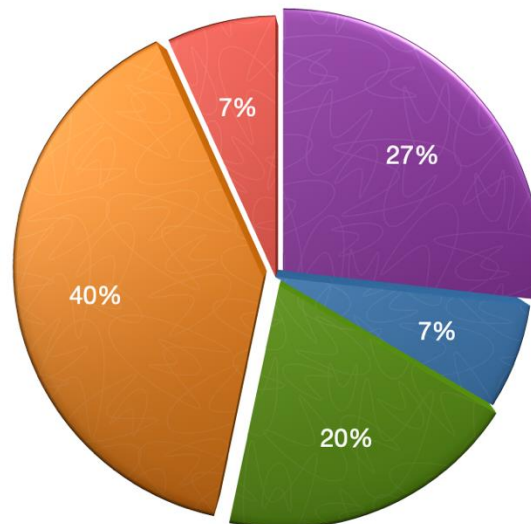


Figura 29. Distribuzione della variabile "In che modo influirebbe sulle tua scelta d'acquisto, se i bar o i ristoranti universitari ESU, offrissero prodotti e/o cibi preparati con ingredienti Naturali, Bio, Km0?".

4.1.6 Bar, ristoranti, gastronomie, chioschi nei pressi dell'università

Questa penultima sezione è stata compilata dal 20% dei partecipanti, 133 persone, ossia da coloro che optano per l'acquisto e consumo del pranzo presso locali esterni all'università. Ciò che effettivamente si è potuto riscontrare è la presenza di simili motivazioni a quelle già analizzate nella sezione precedente ma ciò che chiaramente può essere diverso dai precedenti, è che in questo caso si tratta di persone che magari non potendo consumare il proprio pranzo nei luoghi di lavoro o studio, per mancanza di spazi attrezzati, preferisce un luogo esterno che offra determinati comfort. Ciò che realmente cambia, rispetto alla sezione precedente, è il feedback su come cambierebbe la propria scelta di acquisto qualora bar e ristoranti ESU offrissero prodotti Naturali, Bio

e Km0. Quasi il 75% dei partecipanti ha espresso un parere favorevole e/o interessato a cambiare le proprie abitudini d'acquisto anche se il 20,3% di questi, ha dichiarato di valutare il prezzo dei prodotti offerti optando ad un cambio solo qualora il prezzo dei prodotti resti invariato
Figura 30.

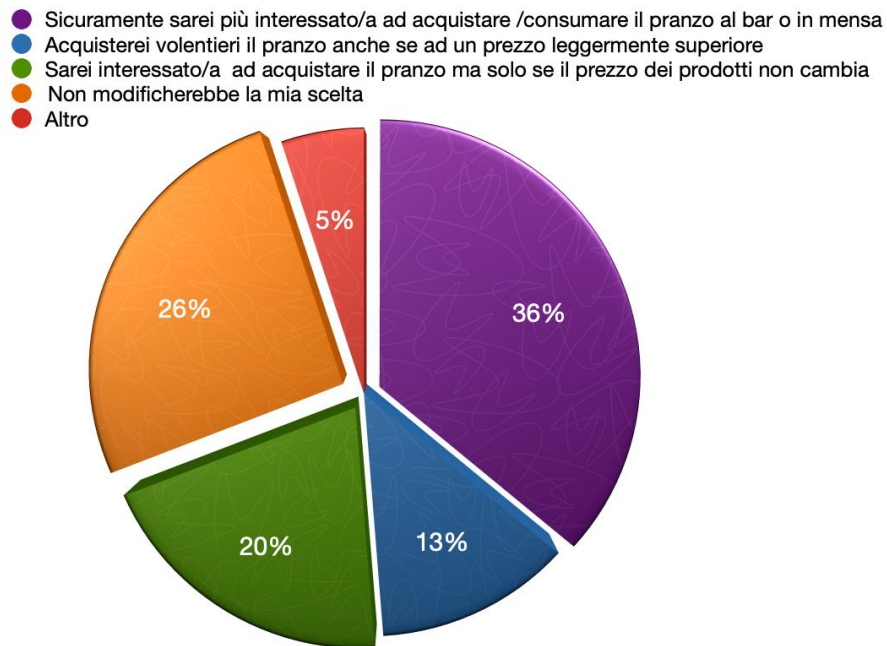


Figura 30. Distribuzione della variabile "In che modo influirebbe sulle tua scelta d'acquisto, se i bar o i ristoranti universitari ESU, offrissero prodotti e/o cibi preparati con ingredienti Naturali, Bio, Km0?"

4.1.7 Distributori automatici

A conclusione del questionario è stato analizzato il consumo alimentare presso i distributori automatici. Le risposte raccolte configurano un quadro perfettamente chiaro delle occasioni di consumo e delle tipologie di prodotti maggiormente acquistate. In merito al primo punto dobbiamo dire che ci si aspettava un consumo giornaliero alto, mentre il 60% ossia 389 persone, ha dichiarato di acquistare raramente o mai presso i distributori automatici presenti a Ca' Foscari e solo il 38% acquista 1-3 volte al giorno un prodotto equivalente ad uno snack o bevanda. Ricordiamo che questa sezione riguarda il consumo generale di alimenti e non il pranzo in modo specifico, dato che i distributori automatici presenti non sono riforniti di prodotti che possano soddisfare

tali bisogni. Sono inoltre stati valutati i momenti della giornata in cui si acquistano solitamente snack e bevande e ciò che si è potuto riscontrare è un forte consumo a metà mattina e metà pomeriggio considerando anche il dopo pranzo come altra diffusa occasione di consumo Figura 31.

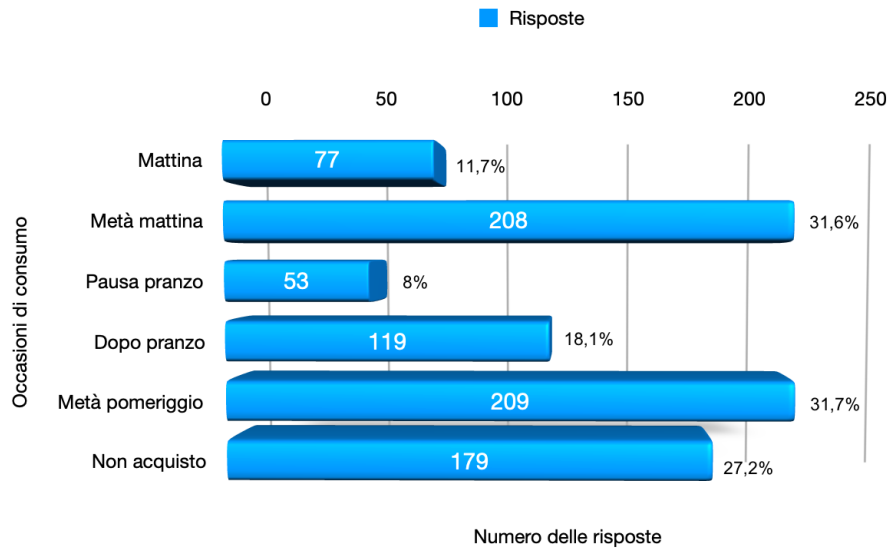


Figura 31. Momenti della giornata in cui si acquistano snack o bevande ai distributori automatici.

Riguardo invece i prodotti che vengono acquistati, si è riscontrata un'elevatissima preferenza di bevande calde (caffè, cappuccino, cioccolata calda etc.) per il 58,3% dei casi, con a seguire snack dolci e acqua Figura 32.

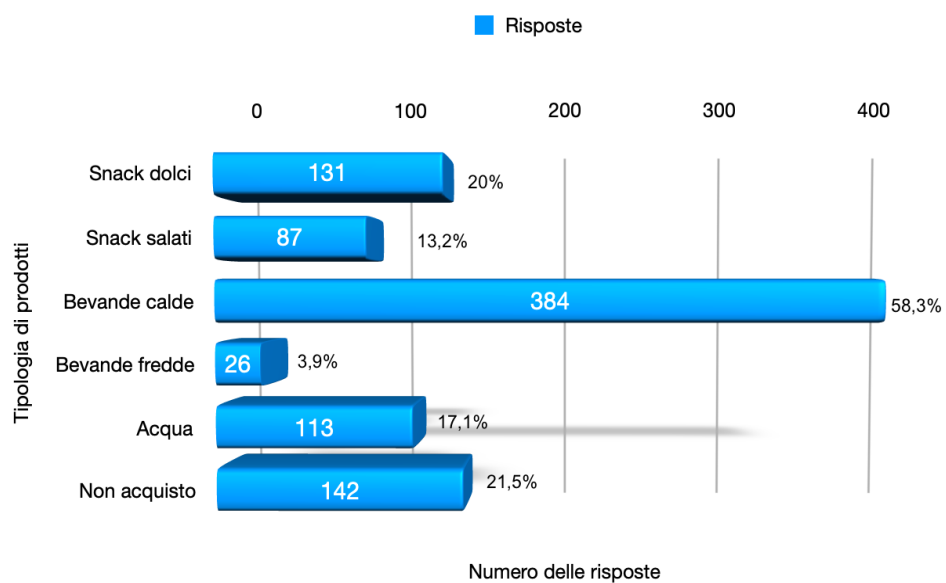


Figura 32. Tipologie di prodotti acquistati ai distributori automatici dai partecipanti.

4.2 Modello di miglioramento proposto

Per riuscire a proporre un modello che possa effettivamente migliorare la sostenibilità di Ateneo, attraverso un più attento consumo alimentare da parte della comunità di Ca' Foscari, bisogna associare, ad una corretta valutazione delle informazioni ottenute dal questionario, azioni capaci di incentivare un consumo alimentare più sano e che abbiano effettivi riscontri in termini di sostenibilità ambientale.

Sarà inoltre necessario, affinché ciò possa essere considerato territorialmente integrato, riuscire ad interloquire ed avere continui scambi di informazioni con gli operatori presenti nel territorio.

Le azioni di miglioramento che verranno proposte, punteranno non solo ad una migliore educazione alimentare associata ad un aumento della quota di cibi e/o prodotti Bio, Naturali e KM0 consumati dalla comunità cafoscarina, ma anche e soprattutto, al mantenimento nel tempo di una forte sensibilità per il tema della sostenibilità ambientale.

Come indicato nel sottoparagrafo 2.2.1, le aree strategiche d'azione si concretizzano nella Didattica, Ricerca, Governance organizzativa ed External leadership ed è proprio in queste che le nostre azioni troveranno spazio.

Il percorso che si intende seguire è volto ad ottenere un graduale cambiamento dei comportamenti adottati dai consumatori, infatti a tale scopo sarà necessario, attraverso una prima fase di comunicazione, informare ed educare i soggetti ad un consumo più sostenibile. Per ottenere ciò sarà indispensabile un'informazione che possa far apprendere le problematiche e le relative soluzioni legate al tema del consumo sostenibile, restituendo benefici positivi e duraturi nel tempo.

In coerenza con tutto questo e con specifico riferimento all'area della Governance organizzativa, la prima azione necessaria è la creazione e costituzione di un Gruppo Cibo di Ateneo.

Ca' Foscari, per come emerso dalla mappatura RUS 2019, risulta tra le università che non hanno ad oggi, un gruppo o coordinamento sulla sostenibilità cibo in Ateneo. Attualmente Ca' Foscari può contare solo sull'ufficio Ca' Foscari Sostenibile che si occupa di gestire tutte le tematiche relative alla sostenibilità, nonché gare di appalto e contratti con fornitori.

Ciò che però risulta dai dati ottenuti dal questionario, è una totale assenza di informazione su ciò che l'Ateneo effettivamente offre alla propria comunità in termini alimentari. Analizzando il questionario è facile notare che oltre all'incredibile numero di soggetti, che non consumano il pasto presso le mense universitarie o bar universitari, preferendo il pranzo portato da casa, la disinformazione in merito alle stesse mense ed a ciò che offrono è veramente alta.

Nel dettaglio si è potuto riscontrare non solo una disinformazione in merito al dove la mensa sia ubicata, ma anche e soprattutto un'assoluta inconsapevolezza dei cibi offerti.

Difatti, per come emerso dalle interviste personali svolte e discusse nel sottoparagrafo 3.2.2.3, le mense presenti, tramite i fornitori del servizio esterni, offrono pasti preparati con prodotti Biologici derivanti da pratiche agricole sostenibili, le cui operazioni di trasporto, manipolazione e conservazione rispettano standard di esecuzione tali da mantenere intatte proprietà organolettiche e salubrità dei prodotti stessi.

Bisogna inoltre aggiungere un forte disinteressamento al tema trattato da parte dei soggetti facenti parte della categoria dipendenti pubblici e personale docente/ricercatore di Ca' Foscari. Sapendo che il questionario, grazie ai canali dell'ufficio Ca' Foscari Sostenibile, è stato inviato a 1781 persone tra cui 585 docenti/ricercatori e la restante parte formata da dipendenti pubblici, 1.196, possiamo senza dubbio affermare che solo il 27,5% di loro ha partecipato al questionario divulgato, mostrando uno scarso interesse al tema cibo proposto.

Da quanto detto quindi, è necessario, in via prioritaria, costituire un gruppo di lavoro di Ateneo sul tema Cibo, capace sia di informare la comunità, sia di gestire in modo autonomo tutte le tematiche pertinenti. Le attività dovranno focalizzarsi su un'attenta informazione, del personale docente, degli studenti e dipendenti, sull'importanza di consumare cibi sani derivanti da agricoltura sostenibile.

Si dovrà inoltre, in via definitiva, colmare alcune lacune informative relative alle mense come l'ubicazione, la tipologia di prodotti utilizzati, la salubrità dei pasti preparati e la costante attenzione alla sostenibilità del servizio. Si dovrà ricercare in altre parole, un avvicinamento di queste categorie a questi luoghi in cui il consumo è improntato sul rispetto dell'ambiente e della salute umana.

Il raggiungimento di questi obiettivi potrà essere facilitato anche attraverso iniziative, basate sull'organizzazione di corsi formativi all'interno delle mense stesse, trasformandole in vere e propri laboratori gastronomici. Attraverso ciò sarebbe possibile realizzare delle lezioni sulla sostenibilità alimentare, formando studenti, personale e dipendenti tutti, su alimentazione sostenibile, pratiche anti-spreco, cultura della terra e del cibo e scoperte scientifiche su alimentazione e salute, fornendo così delle basi, grazie anche all'intervento di nutrizionisti ed esperti del settore, capaci di stimolare la consapevolezza di ciò che li circonda.

Affinché si possa effettivamente realizzare un avvicinamento ai ristoranti universitari, da parte di coloro che rientrano nelle categorie dipendente pubblico e personale docente/ricercatore, si dovrà agire anche su due fattori fondamentali, quali tempo ed aspetto economico del servizio ristorativo.

Relativamente al tempo è necessario che i dipendenti abbiano la possibilità di recarsi alla mensa più vicina e consumare il pranzo in totale comodità.

Sarà necessario, al fine di ridurre il più possibile lo spreco di tempo, stipulare un accordo con il fornitore del servizio, in modo tale da permettere ai dipendenti di Ca' Foscari di avere un trattamento speciale al momento del ritiro del pranzo, senza dover quindi aspettare i tempi per la fila.

Per quanto concerne invece il fattore economico, dovrà essere l'Università Ca' Foscari, sempre in accordo con il fornitore del servizio, a sviluppare un processo in grado di dare ai suoi dipendenti e al personale docente/ricercatore la possibilità di pranzare presso la mensa universitaria.

Allo scopo di raggiungere tali due obiettivi, sarà quindi necessario da una parte, organizzare all'interno del ristorante universitario un processo volto a ridurre al minimo il dispendio di tempo al momento del ritiro del pranzo, procedura già vigente per i dipendenti ESU che consumano in mensa il loro pranzo.

Dall'altra, creare, in accordo con il fornitore, una nuova modalità che dia la possibilità agli stessi dipendenti di consumare un pasto sano senza necessariamente portarlo da casa.

Valutando le rilevazioni fatte dall'O.N.F - Osservatorio Nazionale Federconsumatori, possiamo constatare come il costo medio della pausa pranzo, riferito ad un pasto tipo, abbia registrato un incremento costante negli anni. Ciò che emerge è che un pasto consumato presso punti di ristoro, self service e mense può arrivare a costare, in media 13,50 € al giorno, per un totale mensile di 297,00 €, mentre per un pranzo preparato a casa, il costo è di circa il 75% in meno (Federconsumatori, 2015).

Costo di un pasto tipo acquistato

Acqua (1/2 lt)	1,80 €
Piatto di pasta	6,60 €
Dessert al piatto	4,00 €
Caffè	1,10 €
Totale giornaliero	13,50 €
Totale mensile	297,00 €

Tabella 3. Dettaglio dei costi di un pasto tipo acquistato presso bar/mense/self-service. Rielaborazione dati, Federconsumatori, 2015.

Costo di un pasto fai da te

Acqua (1/2 lt)	0,45 €
Piatto di pasta	1,65 €
Dessert al piatto	1 €
Caffè	0,27 €
Totale giornaliero	3,37 €
Totale mensile	74,14 €

Tabella 4. Rielaborazione dei costi, al 75% in meno, riferiti ad un pranzo tipo preparato a casa.

In media lo stesso pasto, homemade, costa il 75% in meno incidendo solo per 74,14 €/mese, un risparmio notevole di denaro per qualunque dipendente costretto ad effettuare la pausa pranzo lontano da casa.

Per come dimostrato nelle Tabelle 3 e 4 esiste una significativa differenza tra il costo degli alimenti/ bevande di un pasto tipo acquistato presso bar, mense e self-service e quello di un pranzo al sacco.

Per provare ciò che nel questionario è emerso, relativamente all'aspetto economico del servizio, sono state analizzate le tariffe applicate da ESU Venezia per la mensa di Rio Novo, considerata come mensa di prossimità per un numero considerevole di sedi di Ca Foscari.

Utenti Universitari diversi dagli studenti ed esterni

	Pranzo (PASTO INTERO)	Pranzo PASTO RIDOTTO	Cena (PASTO INTERO)	Cena (PASTO RIDOTTO)
Master	8 €	7 €	8 €	7 €
Scambi internazionali	8 €	7 €	8 €	7 €
Dottorato di ricerca	8 €	7 €	8 €	7 €
Corsi singoli	8 €	7 €	8 €	7 €
Dipendenti pubblica amministrazione	9 €	8 €	9 €	8 €
Università private	10 €	9 €	10 €	9 €
Congressi/ convegni	10 €	9 €	10 €	9 €
Altri utenti	10 €	9 €	10 €	9 €

Tabella 5. Tariffe di accesso ai ristoranti universitari ESU Venezia. Rielaborazione dati presenti sul sito https://www.esuvenezia.it/myportal/C_ARID027/servizi/ristorazione/fascia.

Considerando solamente la pausa pranzo, come riportato in Tabella 5, un dipendente pagherebbe 8€ per un pasto ridotto, comprensivo di un primo piatto o un secondo con contorno o insalatona, frutta e dessert, mentre per uno pasto completo la cifra è di 9€ potendo consumare sia un primo piatto che un secondo con contorno più frutta e dessert.

Stando a quanto affermato dai partecipanti al questionario, un dipendente che consuma 5 giorni alla settimana il pranzo lontano da casa, spenderebbe in media per un pasto completo 180€/mese oppure 160€/mese per quello ridotto. Chiaro è che ciò rappresenta un costo eccessivamente alto per un dipendente, anche se relativamente più basso rispetto a quello calcolato da Federconsumatori.

La soluzione individuata e che di seguito verrà proposta, permetterà all'Università Ca' Foscari di offrire concretamente, ai propri dipendenti, la possibilità di consumare un pasto presso la mensa universitaria, a costo zero.

Ogni anno a Ca' Foscari, un numero variabile di studenti risulta idoneo al sostegno universitario erogato dall'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario ESU- Venezia.

Al momento dell'accredito della borsa di studio, ai soggetti considerati idonei e che hanno espressamente dichiarato di voler usufruire del servizio ristorativo, viene defalcata una quota in denaro necessaria al pagamento del servizio stesso. Tale contributo mensa, destinato al servizio ristorazione ESU, di 600,00 € nel caso di studente fuori sede e 400,00 € nel caso di studente pendolare, resta a disposizione dello studente, tramite un QR-code fornito, per il pagamento del pasto consumato giornalmente. Ciò significa quindi, che ogni qualvolta lo studente si reca in mensa e consuma il proprio pasto, scansionando il QR-code personale, l'ESU di Venezia accrediterà, dai 600,00 € o dai 400,00 € disponibili, l'importo dovuto a Sarca catering fornitore del servizio.

	Numero di studenti che hanno versato il contributo mensa ESU
Studenti iscritti al primo anno dei corsi di Laurea magistrale	420
Studenti iscritti al primo anno dei corsi di Laurea triennale - Italiani e Comunitari	437
Studenti iscritti al primo anno dei corsi di Laurea triennale - Extracomunitari	51
Studenti iscritti agli anni successivi dei corsi di Laurea triennale	821
Studenti iscritti agli anni successivi dei corsi di Laurea magistrale	393
Isritti agli anni successivi dei corsi di Dottorato di ricerca	1
Tot.	2123

Tabella 6. Numero di studenti idonei alla borsa di studio, a cui è stato trattenuto l'importo per il servizio ristorativo per le mense ESU relativamente all'anno accademico 2018/2019.

	Numero di pasti erogati mensilmente
gennaio	13.546
febbraio	19.578
marzo	24.451
aprile	20.928
maggio	22.384
giugno	17.039
luglio	6.554
agosto	2.828
settembre	16.683
ottobre	24.212
novembre	18.930
dicembre	15.189
Totale	202.322

Tabella7. Numero di pasti erogati su base mensile dalle mense ESU, per l'anno accademico 2018/2019.

Numero di studenti a cui è stato detratto l'importo per il servizio ristorativo	Numero di studenti che in media nell'A.A 2018/2019 ha effettivamente usufruito del servizio mensa	Numero di di studenti che nell'A.A 2018/2019 non ha consumato il pasto pagato
2.123	598	1.525
Rilevazione relativamente all'A.A 2018/2019 dei pasti consumati e non consumati		
Numero di studenti a cui è stato detratto l'importo per il servizio ristorativo	Numero di giorni in un anno in cui è possibile usufruire del servizio mensa (6 giorni a settimana)	Totale pasti che dovrebbero essere stati consumati nell'A.A 2018/2019
2.123	288	611.424
		Totale pasti che effettivamente sono stati consumati dagli studenti nell'A.A 2018/2019
		172.322
		Totale pasti non consumati ma pagati per l'A.A 2018/2019
		439.102

Tabella 8. Indicazione dell'attività degli studenti in merito al servizio ristorazione ESU per l'anno accademico 2018/2019.

Secondo quanto mostrato nelle tabelle precedenti, per l'A.A 2018/2019 il numero di studenti a cui è stato defalcato il contributo mensa, è pari a 2.123, mentre il numero di pasti totalmente erogati e consumati, per lo stesso anno, è di 202.322.

Tenendo conto e stimando che, circa 3.000 pasti al mese (30.000 l'anno), sono erogati ad appalti esterni all'università ed ai dipendenti degli uffici ESU, risulterebbero solo 172.322 pasti, erogati agli studenti vincitori di borsa di studio a cui è stato detratto il contributo mensa Tabella 8.

Andando a questo punto a dividere il numero totale dei pasti effettivamente consumati durante l'anno, per il totale dei giorni (24 giorni al mese), vediamo che in media al giorno, solo 598 studenti hanno consumato il pasto di cui avevano diritto.

Ciò di cui ci si è resi conto, come mostrato in Tabella 8, è che esiste un numero incredibilmente alto di pasti, quasi il 72% di quelli previsti, che risulta già pagato dalle borse regionali degli studenti, ma che non viene effettivamente consumato dagli stessi, lasciando quindi inutilizzato il contributo già versato nelle casse dell'ESU.

È proprio in tale enorme spreco di risorse che la nostra idea trova il suo fondamento.

Prendendo come punto di riferimento l'A.A 2018/2019, notiamo come più del 70% di coloro che risultano beneficiari di borsa di studio ed anche del servizio ristorativo, non utilizza i pasti che la stessa azienda per il diritto allo studio universitario mette a disposizione.

La proposta che si pensa possa generare un effettivo cambiamento a tale fenomeno, si basa sulla realizzazione di un'applicazione per smartphone, capace di mettere in relazione studenti beneficiari del servizio e docenti, ricercatori e dipendenti di Ca' Foscari. Sostanzialmente l'applicazione agisce come una piattaforma a più parti che dà la possibilità agli stessi docenti, ricercatori e dipendenti di poter sfruttare il pasto che lo studente non consumerebbe quel giorno. Affinché tale processo possa funzionare, sarà necessario che gli studenti, entro la sera prima, confermino il proprio pranzo per il giorno successivo, lasciando così, qualora già fossero certi che il giorno dopo non usufruirebbero del servizio ristorativo, la possibilità ad un docente ad un ricercatore o ad un dipendente di poter prenotare il proprio pasto, occupando il suo posto.

Come è possibile intuire il costo del servizio per docenti, ricercatori e dipendenti sarebbe nullo dato che si tratta di pasti già pagati dagli studenti tramite detrazione dalla borsa di studio regionale.

Consultando il Portale dei dati dell'istruzione superiore del MIUR, vediamo che Ca' Foscari nell'anno 2018 contava, tra personale docente/ricercatore e personale non docente, 1672 persone (MIUR, 2018).

Per poter stimare un potenziale numero di soggetti appartenenti alle due categorie, che usufruirebbero del servizio ristorativo attraverso questa nuova modalità, nonché il numero aggiornato dei pasti che verrebbe erogato annualmente, dobbiamo tenere conto degli effettivi utenti che hanno compilato il questionario e che risultano interessati, non solo all'alimentazione sostenibile ma al reale consumo del pranzo in Ateneo. Per come visto nel paragrafo 4.1, il 71% dei partecipanti è rappresentato da soggetti diversi dagli studenti, interessati al tema del consumo alimentare all'interno dell'Ateneo. Prendendo in considerazione la sola sezione relativa al pranzo al sacco, vediamo che 405 persone hanno dichiarato di consumare un pranzo preparato a casa per i diversi motivi già discussi nei paragrafi precedenti. Uno di questi e che in più sezioni del questionario è stato citato, è l'aspetto economico, che frena un dipendente ad acquistare un pranzo sia presso il bar, presente in università, sia presso la mensa universitaria.

Partendo a questo punto dal numero di persone che ha affermato di consumare il pranzo al sacco e togliendo il 26% dei partecipanti (numero di studenti che potenzialmente avrebbe potuto compilare la sezione), restano 300 soggetti che rientrano nelle due categorie di nostro interesse, ossia dipendente pubblico e personale docente/ricercatore.

Supponendo ora che, sempre facendo riferimento all'A.A 2018/2019, l'interno numero di partecipanti, ossia 300 al giorno, avesse tramite l'applicazione, realizzata dall'Ateneo, prenotato giornalmente il pranzo, il numero di persone totali che avrebbe usufruito del servizio sarebbe salito a 898 incrementando il numero di pasti consumati

Tabella 9.

Numero di studenti a cui è stato detratto l'importo per il servizio ristorativo	Numero di utenti che in media nell'A.A 2018/2019 ha effettivamente usufruito del servizio mensa	Numero di docenti, ricercatori e dipendenti di Ca' Foscari che avrebbero usufruito del servizio ristorativo grazie all'app mobile sviluppata	Numero totale di utenti (alunni, docenti, ricercatori, dipendenti) che nell'A.A 2018/2019 avrebbe usufruito del servizio mensa
2.123	598	300	898
			Numero di posti vuoti e potenzialmente prenotabili per lo sfruttamento del servizio ristorativo. A.A 2018/2019
			1.225
Dati derivanti dall'utilizzo dell'applicazione da docenti, ricercatori e dipendenti			
Totale pasti che si sarebbero dovuti consumare nell'A.A 2018/2019	Totale pasti che effettivamente sono stati consumati nell'A.A 2018/2019	Totale pasti che docenti, ricercatori e dipendenti avrebbero consumato nell'A.A 2018/2019 grazie all'utilizzo dell'app	Totale dei pasti che si sarebbero consumati tra alunni, docenti, ricercatori e dipendenti nell'A.A 2018/2019
611.424	172.322	86.400	258.722
			Totale pasti pagati ma non consumati nell'A.A 2018/2019, anche con l'utilizzo dell'app mobile
			352.702

Tabella 9. Schematizzazione dei pasti che si sarebbero erogati e di quelli rimasti inutilizzati anche con l'aggiunta di docenti, ricercatori e dipendenti come fruitori del servizio ristorativo. A.A 2018/2019.

Come mostrato in Tabella 9, questi 300 pasti giornalieri, in aggiunta a quelli già erogati agli studenti, non supererebbero il numero massimo di pasti che dovrebbe essere erogato annualmente. Focalizzandoci sulla seconda sezione della tabella possiamo inoltre notare che anche dando la possibilità di pranzare gratuitamente a dipendenti, docenti e ricercatori, si sarebbero comunque registrati 352.702 pasti pagati dagli studenti ma non effettivamente consumati.

In termini di denaro, qualora nello specifico volessimo quantificare il valore del numero di pasti che sono pagati ma non consumati,

relativamente all'anno accademico 2018/2019, potremmo stimare una cifra intorno ai 760.000 € Tabella 10.

Importo servizio ristorativo (studenti fuori sede)	Importo per servizio ristorativo (studenti pendolari)	Media approssimativa dell'importo	Numero di studenti che nell'A.A 2018/2019 hanno pagato il servizio senza usufruirne
600,00 €	400,00 €	500,00 €	1.525
Totale importo rimasto nelle casse dell'ESU			
			762.500 €

Tabella 10. Calcolo dell'importo non utilizzato ma detratto dalle borse di studio come contributo per il servizio ristorativo per l'A.A 2018/2019.

Concludendo, i benefici derivanti da questa operazione possono essere riassunti in diversi aspetti di fondamentale importanza:

- Eliminazione dell'aspetto economico legato al servizio ristorativo da parte di docenti, ricercatori e dipendenti. Attraverso l'utilizzo dell'applicazione mobile, i dipendenti di Ca' Foscari potranno godere di un pasto completo, risparmiando il tempo impiegato per la preparazione del pranzo al sacco nonché i costi relativi alla preparazione dello stesso.
- Maggiore attenzione da parte dell'Università alla corretta alimentazione della propria comunità. La possibilità che viene data ai dipendenti, di poter consumare un pasto presso i ristoranti universitari, non si esaurisce solo in un risparmio economico e di tempo, scaturito dall'eliminazione del pranzo al sacco o presso bar esterni, ristoranti, chioschi, ma deve essere intesa come un investimento sulla salute dei propri dipendenti. L'importanza del mangiare sano, seguendo anche un'alimentazione che supporti la sostenibilità ambientale deve inoltre essere considerata di pari importanza al bisogno di convivialità che un lavoratore durante la pausa pranzo necessita, convivialità che possa quindi restituire momenti di aggregazione, condivisione e scambio di opinioni durante la pausa stessa.
- Riduzioni degli sprechi di cibo derivanti dall'impossibilità di consumare i pranzi preparati a casa. Alle volte, per mancanza di spazi in cui consumare il proprio pranzo o per impossibilità di consumo, derivante da una poco corretta conservazione degli

alimenti, si registrano degli sprechi che nel caso di sviluppo del sistema proposto si ridurrebbero praticamente a zero.

- Riduzione dei rifiuti derivanti da imballaggi e/o oggetti utilizzati per il consumo del pranzo. I rifiuti rappresentano da sempre uno dei punti cruciali su cui lo sviluppo sostenibile investe e pone maggiore attenzione. In una città come Venezia, in cui il tema rifiuti ha un peso particolare oggi, la soluzione proposta rappresenterebbe non solo una soluzione all'aumentare dei rifiuti derivanti dal consumo del pranzo presso bar esterni, chioschi e gastronomie, ma agirebbe anche come principale motore in grado di indirizzare il maggior numero possibile di persone a consumare presso i ristoranti universitari. Così agendo, si realizzerebbe una concentrazione dei rifiuti, derivanti dal pranzo, solo presso le mense universitarie, limitando, almeno in parte, l'immissione di nuovi rifiuti nella città Venezia e assicurando così una gestione dei rifiuti in linea con le disposizioni comunali cui la mensa risulta sottoposta.

5 - Conclusioni

In questo elaborato si è valutato il consumo alimentare all'interno dell'Università Ca' Foscari confrontando, con l'Università degli Studi di Torino, le pratiche e le azioni adottate sui temi riguardanti l'alimentazione sostenibile.

Il modello di miglioramento proposto è stato sviluppato grazie all'elaborazione dei dati raccolti per mezzo del questionario sottoposto a studenti, dipendenti e al personale docente/ ricercatore di Ca' Foscari e con l'obiettivo di poter raggiungere degli obiettivi importanti in termini di sostenibilità del consumo alimentare di Ateneo.

Questi ultimi si concretizzano sia in una migliore educazione dell'intera comunità cafoscarina, sui temi riguardanti l'alimentazione sostenibile, sia su un concreto e reale cambiamento delle abitudini alimentari attualmente seguite in Ateneo, puntando nel medio-lungo periodo ad una maggiore salvaguardia della salute dei propri dipendenti e studenti.

Ciò che è stato proposto, fonda le proprie basi di funzionamento sullo sfruttamento di risorse economiche non utilizzate, stimate in circa 760.000€, destinate alla fruizione del servizio ristorativo. Questo utilizzo di risorse genererà benefici non solo in termini di risparmio economico per i dipendenti, ma anche e soprattutto in termini di sostenibilità del servizio in generale. In quest'ultimo caso la sostenibilità si collega a diverse dinamiche come la riduzione dei rifiuti derivanti dal consumo di pranzi al sacco o presso bar universitari, gastronomie, ristoranti, etc., minor spreco di cibo ed in una maggiore soddisfazione nel consumo di prodotti salutari/biologici.

Oltre ai risultati avuti dal questionario posso confermare, per esperienza personale, che una buona parte dei dipendenti e/o collaboratori amministrativi con cui ho lavorato durante il mio percorso universitario, avverte in modo negativo la mancanza di attenzione da parte di Ca' Foscari alla pausa pranzo dei propri dipendenti.

Ci tengo inoltre a sottolineare che il presente elaborato, una volta terminata la parte relativa al modello proposto, è stato condiviso e successivamente valutato dall'ufficio Ca' Foscari Sostenibile con il quale sono riuscito ad avere un ulteriore scambio di opinioni ricevendo un feedback sull'intero lavoro. In particolare, l'ufficio sostenibilità di Ca' Foscari, ha richiesto ulteriori chiarimenti in merito all'esistenza o meno di tariffe agevolate per i dipendenti e se fossero già in vigore modalità che permettessero agli stessi dipendenti di saltare la fila e ritirare il pasto in tempi considerevolmente brevi.

Riguardo al primo punto lo stesso referente di Sarca Catering, con cui parlai nel corso della stesura dell'elaborato, mi indicò di consultare il tariffario online così da individuare i prezzi applicati a soggetti diversi dagli studenti. Ciò che riuscii a cogliere, fu quindi la non esistenza di tariffe agevolate per dipendenti e altri soggetti esterni diversi da quelli ESU. In merito al secondo punto, lo stesso ufficio ricordava di aver sentito dell'esistenza di una modalità, take away, che permettesse ai dipendenti di ritirare il pasto saltando la fila. Per rispondere a ciò ho fatto fede ai tre anni da studente fuori sede nei quali ho usufruito, quasi quotidianamente, del servizio ristorativo offerto dalla mensa Rio Novo di Venezia. Ciò che con interesse ho voluto sottolineare è che in questo periodo ho avuto la possibilità di osservare dinamiche interne, sia comunicative sia abitudinarie, che mi hanno permesso di poter confermare l'assenza di modalità che permettano a professori e/o dipendenti, diversi da quelli ESU, di poter acquistare il pranzo saltando la fila. Relativamente invece alle dinamiche comunicative posso confermare che prima della realizzazione del mio elaborato non ero mai venuto a conoscenza delle tecniche sostenibili adottate, né dei prodotti biologici dagli stessi acquistati per la preparazione dei pasti, configurandosi così un'assente se non poco efficace comunicazione della qualità offerta.

Concludendo, ulteriori curiosità sono state espresse sul modello economico proposto e sull'effettiva possibilità di utilizzare i fondi detratti agli studenti per il servizio ristorativo.

Ciò che lo stesso ufficio ha indicato, è la possibilità dello studente di accettare e dichiarare, all'interno dell'applicazione, di voler offrire ad un altro utente l'occasione di consumare un pasto che altrimenti andrebbe perso. Chiaramente le informazioni in merito ai fondi restano limitate al solo ente regionale anche a causa dei motivi legati al lockdown da tutti noi vissuto in questo 2020, che hanno reso l'attività di reperimento delle informazioni oltremodo impegnativa e non sempre esaustiva.

Le azioni quindi proposte cercheranno di dare una risposta alle attese della comunità cafoscarina, puntando anche a un miglioramento del posizionamento dell'Università nelle classifiche nazionali e traducendosi in nuovi punti di forza che possano attirare non solo studenti e docenti attenti alle dinamiche sostenibili adottate, ma anche fondi necessari affinché Ca' Foscari possa continuare ad essere motore di innovazione e sostenibilità per il futuro.

6 - Allegati

6.1 Questionario: Abitudini alimentari della comunità cafoscarina

Sono Fabrizio Ardizzone studente del corso di Laurea Magistrale in Marketing e Comunicazione dell'Università Ca' Foscari di Venezia. Sto scrivendo una tesi sulle pratiche di sostenibilità alimentare operate all'interno delle principali università italiane. Per analizzare le varie abitudini di consumo di cibi e bevande all'interno dell'Ateneo nonché proporre azioni volte allo sviluppo della sostenibilità all'interno dell'Università, ho bisogno della vostra opinione!

Il questionario è in forma anonima e i dati, conferiti in modo volontario, verranno trattati nel rispetto e secondo le modalità previste dagli artt. 13 e 14 del GDPR – Regolamento UE 2016/679 ed utilizzati esclusivamente per tale analisi.

Per procedere alla compilazione del questionario è necessario essere maggiorenne. Vi ringrazio in anticipo per il tempo dedicatomi.

*Campo obbligatorio

Abitudini nella sfera privata

Nelle prossime domande dovrai pensare alle abitudini ed agli alimenti che consumi fuori dall'ambiente universitario.

1. In relazione ai cibi che consumi, come valuteresti il tuo stile alimentare? *

Contrassegna solo un ovale.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Per nulla sano											Sano

2. Nella vita privata *

Contrassegna solo un ovale.

- Generalmente acquisto prodotti in sconto senza curarmi della qualità degli stessi
- Seguo una dieta che mi impone di consumare cibi sani
- Svolgo attività fisica e acquisto con attenzione agli alimenti che consumo
- Svolgo attività fisica ma non pongo attenzione alla qualità degli alimenti che acquisto e consumo
- Pongo attenzione alla qualità degli alimenti che acquisto e consumo
- Non pongo attenzione alla qualità degli alimenti che acquisto e consumo

3. Conosci i prodotti Naturali, Bio, Km0? *

Contrassegna solo un ovale.

- Sì, ma non li ho mai acquistati.
- Sì, ma li acquisto raramente.
- Sì, è mia abitudine acquistarli.
- No, non li conosco.

Prodotti Naturali. Bio, Km0

4. Dove pensi di esser venuta/o a conoscenza per la prima volta dei prodotti Naturali, Bio, Km0? *

Contrassegna solo un ovale.

- Casa, tramite familiari, TV, radio
- Lavoro, tramite colleghi, conoscenti
- Università, grazie ad alcune comunicazioni o materie seguite
- Biblioteca, tramite giornali e riviste specializzate
- Altro: _____

5. Come reputi i prodotti alimentari Naturali, Bio, Km0? *

Seleziona tutte le voci applicabili.

- Rispettosi dell'ambiente e della salute umana
- Più sani e salutaris rispetto agli altri prodotti della stessa categoria
- Da prediligere agli altri prodotti anche se ad un prezzo superiore
- Non hanno nulla in più di tutti gli altri prodotti della stessa categoria
- Hanno un prezzo troppo alto rispetto agli altri prodotti
- Hanno un prezzo adeguato ai benefici offerti

Alimentazione e università

Nelle prossime domande dovrai fare riferimento alla tua vita all'interno delle strutture universitarie di Ca' Foscari.

6. Solitamente quando sei in università (per studio o lavoro), fai attenzione ai cibi che consumi? *

Contrassegna solo un ovale.

- Sì, quasi sempre
- Solo alcune volte in base al tempo a mia disposizione
- No, non presto attenzione

7. Pensando alla pausa pranzo (durante le lezioni o l'orario lavorativo), dove acquisti/consumi con più frequenza il pasto? *

Contrassegna solo un ovale.

- Nei bar dell'università.
- Presso la mensa universitaria.
- Nei bar, ristoranti, gastronomie, chioschi esterni situati nei pressi delle sedi universitarie.
- Porto il pranzo al sacco.
- Non effettuo la pausa pranzo.

8. La presenza di prodotti Naturali, Bio, Km0, in un diverso luogo rispetto quello che solitamente frequenti, cambierebbe le tue abitudini di acquisto/consumo? *

Contrassegna solo un ovale.

- Sì, cambierebbe le mie abitudini di acquisto e consumo
- Sì, ma per ragioni di tempo terrei conto della posizione del locale
- Sì, ma terrei conto della variazione di prezzo
- No, non influirebbe

9. Come valuti, la realizzazione di nuovi spazi attrezzati (all'aperto e/o al chiuso), adibiti al consumo del pranzo? *

Contrassegna solo un ovale

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Non necessaria											Indispensabile

Bar universitari

Nelle prossime domande dovrai fare riferimento alla pausa pranzo che trascorri al bar presente in Università.

10. in media, quante volte alla settimana consumi pasti nel/i bar presenti all'interno delle sedi universitarie? *

Contrassegna solo un ovale.

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5 o più

11. Quale bar frequenti più spesso? *

Contrassegna solo un ovale.

- Veniceat (Ca' Foscari centrale)
- CFZ
- San Giobbe
- Campus Scientifico (Alfa/Zeta)

12. Sei a conoscenza della provenienza e/o della qualità dei cibi che trovi nei bar universitari? *

Contrassegna solo un ovale.

- No, perché non saprei dove reperire queste informazioni
- Sì, trovo informazioni sugli alimenti/ingredienti grazie a degli opuscoli informativi e/o locandine presenti nel locale
- No, non mi interessa particolarmente

13. Come valuti, la qualità dei cibi offerti e consumati presso il bar frequentato? *

Contrassegna solo un ovale.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Pessima											Eccellente

14. Come valuti, la qualità dell'ambiente del bar che solitamente frequenti? (qualità intesa come facilità nel trovare posto a sedere, salubrità dell'ambiente, facilità nei movimenti all'interno del locale) *

Contrassegna solo un ovale.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Pessima											Eccellente

15. Come ti disseti quando pranzi presso il bar universitario? *

Contrassegna solo un ovale.

- Acquisto bibite/acqua all'interno del bar (in bottiglia o in bicchiere)
- Porto la borraccia e la riempio ai dispenser dell'università/dai rubinetti dei bagni
- Porto da casa l'acqua o altra bibita (nella borraccia o in contenitore monouso)
- Acquisto bibite/acqua ai distributori automatici
- Altro: _____

16. Quali bevande consumi maggiormente durante il pasto? *

Seleziona tutte le voci applicabili.

- Acqua
- Bibite gassate (Coca-Cola, Aranciata, Sprite etc.)
- Tè freddo, limonata
- Succhi di frutta
- Altro: _____

17. Come valuteresti l'offerta nei bar universitari di prodotti e/o cibi preparati con ingredienti Naturali, Bio, Km0? *

Contrassegna solo un ovale.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Per nulla interessante											Assolutamente interessante

Mensa universitaria

Nelle prossime domande dovrai fare riferimento alla pausa pranzo che trascorri nella mensa universitaria.

18. In media, quante volte alla settimana consumi pasti nelle mense universitarie ESU presenti in Laguna, Treviso, Mestre, Marghera? *
Contrassegna solo un ovale.

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5 o più

19. Quale centro di ristorazione ESU frequenti principalmente? *
Contrassegna solo un ovale.

- Mensa Rio Novo. (Dorsoduro, Venezia)
- Food & Art. (Isola della Giudecca, Venezia)
- Iniziative Venete. (Isola di San Servolo, Venezia)
- Ca' Bolea. (Via Torino, Mestre)
- Piola Treviso Restaurant. (Via Carlo Alberto, Treviso)
- Zeus. (Vicolo Avogari, Treviso)

20. Sei a conoscenza della provenienza e/o della qualità dei cibi che trovi nel ristorante universitario ESU frequentato? *
Contrassegna solo un ovale.

- No, perché non saprei dove reperire queste informazioni
- Sì, trovo informazioni sugli alimenti/ingredienti grazie a degli opuscoli informativi e/o locandine presenti nel locale
- No, non mi interessa particolarmente

21. Come valuti la qualità dei cibi offerti e consumati presso il ristorante ESU frequentato? *
Contrassegna solo un ovale

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Pessima											Eccellente

22. Come valuti la qualità dell'ambiente del ristorante ESU frequentato? (qualità intesa come facilità nel trovare posto a sedere, salubrità dell'ambiente, facilità nei movimenti all'interno del locale) *

Contrassegna solo un ovale

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Pessima											Eccellente

23. Come ti disseti quando pranzi presso il ristorante ESU universitario? *

Contrassegna solo un ovale.

- Usufruisco dei dispenser presenti all'interno del locale (usando i bicchieri o una borraccia personale)
- Porto da casa l'acqua o altra bibita (nella borraccia o in contenitore monouso)
- Acquisto acqua/bibite ai distributori automatici prima di andare a pranzare
- Acquisto acqua/bibite nei bar, ristoranti, gastronomie, chioschi presenti nelle vicinanze dei ristoranti ESU
- Altro: _____

24. Quali bevande consumi maggiormente durante il pasto? *

Seleziona tutte le voci applicabili.

- Acqua
- Bibite gassate (Coca-Cola, Aranciata, Sprite etc.)
- Tè freddo, limonata
- Succhi di frutta
- Altro: _____

25. Come valuteresti l'offerta nelle mense universitarie di prodotti e/o cibi preparati con ingredienti Naturali, Bio, Km0? *

Contrassegna solo un ovale.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Per nulla interessante											Assolutamente interessante

Pranzo al sacco

Nelle prossime domande dovrai fare riferimento al momento in cui consumi il pranzo al sacco.

26. Quante volte alla settimana consumi in università o sul posto di lavoro, un pranzo al sacco? *

Contrassegna solo un ovale.

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5 o più

27. Qual è il motivo per cui non acquisti/consumi il pranzo al bar presente in università? *

Seleziona tutte le voci applicabili.

- Non conosco/non mi soddisfa la qualità dei prodotti offerti
- Solitamente al bar non ci sono posti a sedere
- Non ho il tempo per raggiungere il bar e consumare il pranzo
- Non so dov'è ubicato
- Per motivi economici
- Altro: _____

28. Qual è il motivo per cui non consumi il pranzo presso la mensa universitaria? *

Seleziona tutte le voci applicabili.

- È troppo distante dalla sede in cui lavoro/ho lezione
- Solitamente in mensa non ci sono posti a sedere
- Con il pranzo portato da casa conosco la qualità dei cibi che consumo
- Non mi fido dei cibi preparati dalla mensa universitaria
- I tempi di ritiro del pasto/di attesa sono troppo lunghi
- Non so dov'è ubicata
- Per motivi economici
- Altro: _____

29. Come ti disseti quando porti in ufficio o in università il pranzo al sacco? *

Contrassegna solo un ovale.

- Acquisto bibite/acqua all'interno del bar universitario (in bottiglia o bicchiere)
- Porto una borraccia e utilizzo i dispenser o i rubinetti dei bagni presenti in università/ufficio
- Acquisto bibite/acqua nei bar, ristoranti e chioschi vicini al luogo di lavoro/studio
- Porto da casa l'acqua o altra bibita (nella borraccia o in contenitore monouso)
- Acquisto bibite/acqua ai distributori automatici
- Altro: _____

30. Quali bevande consumi maggiormente durante il pasto? *

Seleziona tutte le voci applicabili.

- Acqua
- Bibite gassate (Coca-Cola, Aranciata, Sprite etc.)
- Tè freddo, limonata
- Succhi di frutta
- Altro: _____

31. In che modo influirebbe sulla tua scelta d'acquisto, se i bar o i ristoranti universitari ESU, offrissero prodotti e/o cibi preparati con ingredienti Naturali, Bio, Km0? *

Contrassegna solo un ovale.

- Sicuramente sarei più interessata/o ad acquistare/consumare il pranzo al bar o in mensa
- Acquisterei volentieri il pranzo anche se ad un prezzo leggermente superiore
- Sarei interessata/o ad acquistare il pranzo ma solo se il prezzo dei prodotti non cambia
- Non modificherebbe la mia scelta
- Altro: _____

Bar, ristoranti, gastronomie, chioschi, nei pressi dell'università

Nelle prossime domande dovrai fare riferimento alla pausa pranzo che trascorri nei bar, ristoranti, gastronomie, chioschi, esterni nei pressi delle sedi universitarie.

32. Quante volte alla settimana consumi nei bar, ristoranti, gastronomie, chioschi esterni nei pressi delle sedi universitarie? *
Contrassegna solo un ovale.

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5 o più

33. Qual è il motivo per cui non acquisti/consumi il pranzo al bar presente in università? *
Seleziona tutte le voci applicabili.

- Non conosco/non mi soddisfa la qualità dei prodotti offerti
- Solitamente al bar non ci sono posti a sedere
- Non ho il tempo per raggiungere il bar e consumare il pranzo
- Non so dov'è ubicato
- Per motivi economici
- Altro: _____

34. Qual è il motivo per cui non consumi il pranzo presso la mensa universitaria? *
Seleziona tutte le voci applicabili.

- È troppo distante dalla sede in cui lavoro/ho lezione
- Solitamente in mensa non ci sono posti a sedere
- Credo che la qualità dei cibi che consumo nei bar, ristoranti, gastronomie, chioschi, sia migliore
- Non mi fido dei cibi preparati dalla mensa universitaria
- I tempi di ritiro del pasto/di attesa sono troppo lunghi
- Non so dov'è ubicata
- Per motivi economici
- Altro: _____

35. Come ti disseti quando consumi il pranzo presso i bar, ristoranti, gastronomie, chioschi, esterni all'università? *

Contrassegna solo un ovale.

- Acquisto bibite/acqua all'interno del locale
- Porto una borraccia e bevo a fine pasto
- Acquisto bibite/acqua al bar universitario prima del pranzo/dopo pranzo (in bottiglia o bicchiere)
- Acquisto bibite/acqua ai distributori automatici prima del pranzo/dopo pranzo
- Altro: _____

36. Quali bevande consumi maggiormente durante il pasto? *

Seleziona tutte le voci applicabili.

- Acqua
- Bibite gassate (Coca-Cola, Aranciata, Sprite etc.)
- Tè freddo, limonata
- Succhi di frutta
- Altro: _____

37. In che modo influirebbe sulla tua scelta d'acquisto, se i bar o i ristoranti universitari ESU, offrissero prodotti e/o cibi preparati con ingredienti Naturali, Bio, Km0? *

Contrassegna solo un ovale.

- Sicuramente sarei più interessata/o ad acquistare/consumare il pranzo al bar o in mensa
- Acquisterei volentieri il pranzo anche se ad un prezzo leggermente superiore
- Sarei interessata/o ad acquistare il pranzo ma solo se il prezzo dei prodotti non cambia
- Non modificherebbe la mia scelta
- Altro: _____

Nessun consumo

38. Spiega brevemente i motivi per cui non effettui la pausa pranzo e/o non consumi il pranzo in università *

Distributori automatici

Nelle prossime domande dovrai fare riferimento alle pause ed agli acquisti ai distributori automatici.

39. In media, quante volte al giorno acquisti snack dolci/salati o bevande calde/fredde, ai distributori automatici? *

Contrassegna solo un ovale.

- 1-3
- 4-6
- 7-9
- 10 o più
- Mai/raramente

40. Quali sono i momenti della giornata in cui acquisti snack o bevande ai distributori automatici? *

Seleziona tutte le voci applicabili.

- Mattina
- Metà mattinata
- Pausa pranzo
- Dopo pranzo
- Metà pomeriggio
- Non acquisto

41. Quale/i prodotti acquisti maggiormente? *

Seleziona tutte le voci applicabili.

- Snack dolci (biscotti, barrette di cioccolato, wafer, croissant, etc.)
- Snack salati (patatine, cracker, arachidi, tarallini, schiacciatine etc.)
- Bevande calde (caffè, cioccolata calda, cappuccino, etc.)
- Bevande fredde (coca-cola, aranciata, tè freddo, etc.)
- Acqua
- Non acquisto

Analisi socio-demografica

42. Genere *

Contrassegna solo un ovale.

- Uomo
- Donna
- Preferisco non rispondere

43. Età (compiuti, in cifre)

44. Professione *

Contrassegna solo un ovale.

- Imprenditore/trice
- Dirigente
- Dipendente pubblico
- Libero/a professionista
- Dipendente settore privato
- Studente/essa
- Studente/essa lavoratore/trice
- Personale docente e ricercatore
- Dottorando, studente master
- Preferisco non rispondere
- Altro: _____

45. Titolo di studio *

Contrassegna solo un ovale.

- Nessuno
- Licenza elementare
- Licenza media
- Diploma superiore
- Laurea triennale
- Laurea magistrale
- Master o dottorato
- Preferisco non rispondere

7 - Sitografia e bibliografia utilizzata

- Abitabile, C., & Arzeni, A. (2013). Misurare la sostenibilità dell' Agricoltura Biologica. *INEA*.
<http://dspace.crea.gov.it/bitstream/inea/492/1/SE5-2013-20.pdf>
- Antonio Vita. (2019). *UNITO VINCE IL COMPRAVERDE BUYGREEN 2019*.
<http://www.green.unito.it/it/CompraverdeBuygreen2019>
- Blakeney, M. (2019). Food loss and food waste: Causes and solutions. In *Food Loss and Food Waste: Causes and Solutions*.
<https://doi.org/10.4337/9781788975391>
- Brundtland, C. (1987). *Il Rapporto Brundtland*. 1–2.
<http://www.isprambiente.gov.it/files/agenda21/1987-rapporto-brundtland.pdf>
- Caserini, S. (2015). *Cambiamenti climatici e sicurezza alimentare*.
<https://www.ledijournals.com/ojs/index.php/IngegneriadellAmbiente/article/view/284/250>
- Cedolin, M. (2016). *AGENDA 21 : QUANDO L' ONU VORREBBE SOSTITUIRSI A DIO*. <https://www.nexusedizioni.it/it/CT/agenda-21-quando-lonu-vorrebbe-sostituirsi-a-dio-5082>
- D Sachs, J. (2012). *From Millennium Development Goals to Sustainable Development Goals*. 379(9832).
<https://www.thelancet.com/action/showPdf?pii=S0140-6736%2812%2960685-0>
- Dansero, E., Sirsi, E., Brunori, M., & Tecco, N. (2019). *Le università italiane e il cibo*.
- eufic. (2017). *Let's reduce food waste*. <https://www.eufic.org/en/food-safety/article/lets-reduce-food-waste>
- eufic. (2020). *Verso un' alimentazione più sostenibile*.
<https://www.eufic.org/it/food-production/article/towards-more-sustainable-diets>
- FAO. (2017). Strategic work of FAO for Sustainable Food and Agriculture. *Strategic Work of FAO for Sustainable Food and Agriculture*, 28.

- https://doi.org/10.1007/978-94-011-0790-7_45
- FAO. (2018). *The future of food and agriculture – Alternative pathways to 2050*. <http://www.fao.org/3/i8429EN/i8429en.pdf>
- FAO. (2019). *THE STATE OF FOOD SECURITY AND NUTRITION IN THE WORLD*. 5–7. <http://www.fao.org/3/ca5162en/ca5162en.pdf>
- Federconsumatori. (2015). *Pausa pranzo : aumenti contenuti , 2014 . Cresce il ricorso al fai da te . rispetto*. 42020755. <https://www.federconsumatori.it/Showdoc.php?nid=20150904115652>
- Food and Agriculture Organization. (2019). *Strengthening Sector Policies For Better Food Security and Nutrition Results*. <http://www.fao.org/3/CA2797EN/ca2797en.pdf>
- Gruppo Elios S.p.A. (2020). *Il nostro gusto ha una lunga storia squisitamente italiana Il nostro gusto ha una lunga storia squisitamente italiana*. <https://www.elios.it/it/chi-siamo>
- Keeble, B. R. (1988). The Brundtland Report: “Our Common Future.” *Medicine and War*, 4(1), 17–25. <https://doi.org/10.1080/07488008808408783>
- La Carta di Aalborg*. (1996). https://www.minambiente.it/sites/default/files/Carta_di_Aalborg_dell_27_maggio_1994.pdf
- Lanza, A. (2006). *Lo sviluppo sostenibile* (Il Mulino (Ed.); 4th ed.).
- MIUR. (2018). *UNIVERSITÀ DEGLI STUDI CA ' FOSCARI DI VENEZIA*. <http://ustat.miur.it/dati/didattica/italia/atenei-statali/venezias-ca-foscari>
- Myles R. Allen, Opha Pauline Dube, W. S. (n.d.). *SPECIAL REPORT: GLOBAL WARMING OF 1.5 °C*. <https://www.ipcc.ch/sr15/chapter/chapter-1/>
- Organizzazione delle Nazioni Unite. (2015). *Trasformare il nostro mondo: l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile (Agenda2030)*. *Risoluzione Adottata Dall'Assemblea Generale Il 25 Settembre J2015*, 1–35. <https://unric.org/it/agenda-2030/%0Ahttps://unric.org/it/wp->

- content/uploads/sites/3/2019/11/Agenda-2030-Onu-italia.pdf
- Orto in Campus. (2016). <https://www.unive.it/pag/17737/>
- Ranganathan, J., Waite, R., Searchinger, T., Vennard, D., Dumas, P., & Lipinski, B. (2016). *Shifting Diets for a Sustainable Food Future*. April. <https://doi.org/10.13140/RG.2.1.3808.2961>
- Ricciardi, C. (2019). *Cos'è l'agricoltura biodinamica e in cosa si differenzia dall'agricoltura biologica*. <https://www.tuttogreen.it/agricoltura-biodinamica/>
- RUS. (2019). *Report sulle attività 2018*. <https://sites.google.com/unive.it/rus/chi-siamo/report?authuser=0>
- Schirnding, Y. Von. (2005). *Globalization and Health The World Summit on Sustainable Development : reaffirming the centrality of health*. 8. <https://globalizationandhealth.biomedcentral.com/articles/10.1186/1744-8603-1-8%0A>
- Tecco, N. (2018). *L' ESPERIENZA DI UNITOGO , IL GREEN OFFICE DELL' UNIVERSITÀ DI TORINO*. <http://atlantedelcibo.it/wp-content/uploads/2018/06/SCHEDA.pdf>
- Tudisca, V., Barba, M., Occhipinti, R., & Perrone, M. (2013). *Planetary boundaries*. <https://www.scienzainrete.it/contenuto/articolo/milly-barba-rita-occhipinti-michela-perrone-valentina-tudisca/confini-planetari%0A>
- UI Green Metric. (2010a). *Criteria & Indicators*. UI GreenMetric. <http://greenmetric.ui.ac.id/criteria-indicator/>
- UI Green Metric. (2010b). *Welcome to UI GreenMetric*. UI GreenMetric. <http://greenmetric.ui.ac.id/what-is-greenmetric/%0Ahttps://greenmetric.ui.ac.id/what-is-greenmetric/>
- UI Green Metric. (2019). *List of Universities in Each Country (2019)*. <http://greenmetric.ui.ac.id/country-list2019/?country=Colombia>
- UN Department of Economic and Social Affairs. (2000). *Division for Sustainable Development Agenda 21 Development In Developing Countries & Related Domestic Policies*. 43.

- https://www.un.org/esa/dsd/agenda21/res_agenda21_02.shtml
- Università Ca' Foscari Venezia. (2016). *Piano Strategico Ca' Foscari*.
https://www.unive.it/pag/fileadmin/user_upload/ateneo/strategic_plan/documenti/piano_strategico_2016-2020_ita.pdf
- Università Ca' Foscari Venezia. (2017). *Capitolato speciale per l'affidamento del servizio di somministrazione di alimenti*.
https://apps.unive.it/intra/file_bandi/26509.pdf
- Università Ca' Foscari Venezia. (2018a). *Bilancio di sostenibilità*.
https://www.unive.it/pag/fileadmin/user_upload/comunicazione/sostenibile/doc/BILANCI_SOST/2018/BilancioSostenibilita__2018_web.pdf
- Università Ca' Foscari Venezia. (2018b). *Capitolato speciale per l'affidamento dei servizi di catering*.
- Università Ca' Foscari Venezia. (2018c). *Capitolato speciale per l'affidamento dei servizi di coffee break ed altri servizi di benvenuto*.
- Università Ca' Foscari Venezia. (2019a). *Relazione Unica di Ateneo 2018*.
<https://performance.gov.it/performance/relazioni-performance/allegato/1411>
- Università Ca' Foscari Venezia. (2019b). *Relazione Unica di Ateneo 2018 - Allegato 1*.
https://www.unive.it/pag/fileadmin/user_upload/amm_trasparente/documenti/amministrazione_trasparente/performance/relazione_performance/RUA2018.pdf
- Università degli Studi di Torino. (2018a). *Piano di Azione di Sostenibilità Ambientale di Ateneo Piano di Azione di Sostenibilità Ambientale di Ateneo*.
https://www.unito.it/sites/default/files/piano_azione_sostenibilita_ambientale_2018_2020.pdf
- Università degli Studi di Torino. (2018b). *SPP TENDER MODEL, DISTRIBUZIONE AUTOMATICA ECO-INNOVATIVA ALL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TORINO*.
https://spregions.eu/fileadmin/user_upload/Tenders/APE/SPP_Regi

ons_Tender_model_-_Unito_vending_Italian.pdf

Università degli Studi di Torino. (2019a). *Distributori automatici di cibi e bevande : cosa è cambiato Analisi e valutazione Approvazione Redazione e pubblicazione del.*

<https://politichediateneounito.it/it/distributori-automatici/#miglioramenti>

Università degli Studi di Torino. (2019b). *UniTO in cifre.*

<https://www.unito.it/ateneo/chi-siamo/unito-cifre>

Venezia, E. S. U. A. (2015). *Cos' è l' ESU.*

https://www.esuvenezia.it/myportal/C_ARID027/amministrazione/corso

WCED. (1992). *Dichiarazione di Rio sull'Ambiente e lo Sviluppo.* 1–4.

<http://www.isprambiente.gov.it/files/agenda21/1992-dichiarazione-rio.pdf>

WHO. (2003). World Summit on Sustainable Development. *Encyclopedia of Geography.* <https://doi.org/10.4135/9781412939591.n1260>