POLITECNICO DI TORINO
Repository ISTITUZIONALE

Il cibo come spazio di azione di un Green Team di Ateneo

Original
Il cibo come spazio di azione di un Green Team di Ateneo / Fino, Debora; Stabellini, Barbara; Tamborrini, PAOLO MARCO - In: Le Università e il cibo. Buone pratiche verso un'alimentazione sostenibile negli atenei / Dansero E., Fassio F., Sirsi E., Tecco N.. - ELETTRONICO. - Torino : Celid, 2019. - ISBN 978-88-6789-084-2. - pp. 81-84

Availability:
This version is available at: 11583/2797558 since: 2020-02-25T16:03:02Z

Publisher:
Celid

Published
DOI:

Terms of use:

This article is made available under terms and conditions as specified in the corresponding bibliographic description in the repository

Publisher copyright

(Article begins on next page)

21 September 2024

LE UNIVERSITÀ E IL CIBO

Buone pratiche verso un'alimentazione sostenibile negli atenei

LE UNIVERSITÀ E IL CIBO

Buone pratiche verso un'alimentazione sostenibile negli atenei

a cura di Egidio Dansero, Franco Fassio, Eleonora Sirsi, Nadia Tecco

collana

ATLANTE DEL CIBO

COMITATO SCIENTIFICO
Marco Bagliani, Filippo Barbera, Luigi Bistagnino, Guido Boella, Claudia Cassatella, Giuseppe Cinà, Egidio Dansero, Luca Davico, Roberto Di Monaco, Franco Fassio, Gabriele Garnero, Cristiana Peano, Giacomo Pettenati, Paolo Tamborrini, Nadia Tecco, Alessia Toldo.

copertina a cura di Margherita Brunori
editing a cura di Ilaria Vittone

www.celid.it

prima edizione: dicembre 2019

isbn 978-88-6789-084-2

© Celid 2019

Pubblicazione resa disponibile
nei termini della licenza Creative Commons
Attribuzione – Non commerciale – Non opere derivate 4.0

LEXIS Compagnia Editoriale in Torino srl
via Carlo Alberto 55
I-10123 Torino
celid@lexis.srl

SOMMARIO

7 **L'UNIVERSITÀ E IL CIBO: INTRODUZIONE A UN TAVOLO DI LAVORO**
Egidio Dansero, Franco Fassio, Eleonora Sirsi, Nadia Tecco

11 **1. GLI STILI ALIMENTARI DEGLI STUDENTI UNIVERSITARI. I RISULTATI DI UN'INDAGINE NELLE UNIVERSITÀ MILANESI**
Matteo Colleoni, Monica Gilli

21 **2. LE ABITUDINI ALIMENTARI DEGLI STUDENTI DELLA SCUOLA DI ECONOMIA E MANAGEMENT DELL'UNIVERSITÀ DI TORINO**
Maria Cristina Martinengo, Monica Gilli

31 **3. LE MENSE UNIVERSITARIE E LO SPRECO ALIMENTARE: ALCUNE RIFLESSIONI E POSSIBILI SOLUZIONI AL PROBLEMA**
Veronica Novelli, Federico Nassivera, Marcela A. Martinez Pretelt

41 **4. LA PRODUZIONE DI CIBO NELLE AZIENDE AGRARIE SPERIMENTALI DELLE UNIVERSITÀ ITALIANE**
Francesco Marangon, Ivana Bassi, Raffaele Testolin, Lucia Piani

51 **5. STRUMENTI GIURIDICI PER L'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE NELL'UNIVERSITÀ**
Eleonora Sirsi

63 **6. LE VENDING MACHINE: UN CAPITOLATO ECO-INNOVATIVO PER L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO**
Nadia Tecco, Egidio Dansero

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

81 **8. IL CIBO COME SPAZIO DI AZIONE DI UN GREEN TEAM DI ATENEO**
Debora Fino, Barbara Stabellini, Paolo Tamborrini

85 **9. L'UNIVERSITÀ E IL CIBO: IL RUOLO DELLA RUS**
Fabio Pranovi

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

Debora Fino,
Barbara Stabellini,
Paolo Tamborrini

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

- SOSTENIBILITÀ
- EDUCAZIONE
- PROGETTI-AZIONI

Abstract

Attention to food is an expression of the social and environmental responsibility entrusted to the University as a public institution, and therefore the interest in not only nutrition but also well-being is very high on the part of the universities. In fact, they can become laboratories of good practices by promoting sustainable actions through projects and concrete actions, showing them as conscious actors in local food policies.
Awareness of the raw ingredients, valorisation of food waste, awareness of the correct and sustainable use of resources, active involvement in the social dynamics of the Campus. These are some of the directions that the Green Team of the Politecnico di Torino follows daily.

Relazioni di tipo orizzontale, basate sullo scambio di flussi in rete, si stanno sostituendo sempre più alle classiche gerarchie verticali e piramidali che da sempre hanno caratterizzato le organizzazioni, siano esse sociali o economiche (Castells, 2008). Al centro dei flussi economici non vi sono più le merci o le persone, bensì le reti di comunicazione che veicolano informazioni al punto che la società post-moderna viene ridefinita con l'espressione "società dell'informazione". L'informazione diviene, quindi, la principale merce e la sua produzione, trattazione, trasmissione assumono un ruolo chiave nel processo della moderna economia dei servizi; internet riveste il ruolo di medium in grado di veicolare al meglio la comunicazione post-moderna, sottolineando tuttavia un annullamento dello spazio, annullamento che metaforicamente rispecchia anche le organizzazioni e le relazioni.
Insomma, la società attuale respinge la stabilità e la durata, preferendo il concetto di apparenza a quello di sostanza, una società frammentata ed episodica, una società caratterizzata dall'individualismo e in cui l'individualizzazione porta con sè un sentimento di de-responsabilizzazione. L'unica costante di questa "nuova" società è il cambiamento, e l'unica certezza è l'incertezza, portando con sé necessariamente la paura dell'incertezza, della mancanza di controllo, del senso del rischio (Bauman, 1999; 2002).
Questa situazione generale si rispecchia anche nei comportamenti e nelle scelte in ambito alimentare. La velocità porta con sé minor tempo da dedicare all'atto del pasto; lo spazio pone l'attenzione sulla delocalizzazione delle materie prime; l'individualizzazione conduce necessariamente alla perdita di socialità nell'azione del consumo. Tempo, spazio e relazioni divengono pertanto tre variabili fondamentali da considerare quando si progetta oggi giorno nel campo dell'alimentazione.

Le Università, oltre all'impegno che dedicano quotidianamente nella ricerca e nella formazione, possono divenire dei laboratori di buone pratiche sui temi dell'alimentazione, del consumo e della produzione del cibo, promuovendo azioni sostenibili attraverso progetti e azioni concrete, mostrando quindi il ruolo degli Atenei come attori consapevoli nelle politiche locali del cibo.
Il Politecnico di Torino, da oltre 150 anni una delle università tecniche più prestigiose per l'istruzione, la ricerca e la tecnologia, sia a livello nazionale che internazionale, non intende sottrarsi a questa sfida. La sostenibilità è un valore fondamentale già delineato nel piano strategico, a partire dal ruolo del campus universitario sostenibile e dello scambio di conoscenze e iniziative di sensibilizzazione urbana. Si ritiene infatti che la promozione dello sviluppo sostenibile sia oggi un imperativo, un tema chiave, e si cerca di lavorare in questa direzione incoraggiando azioni per le attuali sfide ambientali, economiche e sociali, ricercando soluzioni alla riduzione delle disuguaglianze nella distribuzione dei benefici e proteggendo il pianeta garantendo la protezione dell'identità.
Un team dedicato, denominato "Green Team", composto da un gruppo eterogeneo di professori, studenti, personale amministrativo e ricercatori, lavora quotidianamente dal 2015 con lo scopo di guidare il Politecnico di Torino verso la sostenibilità, una sostenibilità completa e integrata che pervade la ricerca universitaria, l'insegnamento, la formazione, preparando gli studenti al mondo di domani. Quattro sono le dimensioni della

sostenibilità definite e perseguite, guidate da membri esperti: energia ed edifici, mobilità e trasporti, urban outreach, cibo, acqua e rifiuti. Una quinta dimensione abbraccia tutte le precedenti, quella della comunicazione, lavorando sulla trasmissione delle informazioni, sulla veicolazione dei significati e sulla comunicazione appunto delle buone pratiche.

L'attenzione all'alimentazione rappresenta l'espressione della responsabilità sociale e ambientale affidata all'Università come istituzione pubblica. L'interesse nei confronti dell'alimentazione e del benessere risulta quindi essere molto elevato. Questi aspetti inoltre pervadono costantemente le nostre vite con importanti ripercussioni su quelli che sono i nostri rendimenti fisici, psicologici e mentali, e non per ultimo con importanti ricadute sul territorio che ci circonda. Per questo motivo, vi è una grande attenzione alla sostenibilità della filiera agroalimentare, non solo per quanto concerne la scelta di prodotti locali e tradizionali, ma anche nella gestione dell'energia e ai materiali utilizzati in fase di produzione (Valentini, 2016). Questo definisce delle linee guida per le forniture delle ristorazioni e sposta l'attenzione nel valutare minuziosamente gli approvvigionamenti, con l'obiettivo di ridurre le eccedenze o, in alternativa, di individuare delle soluzioni al loro riutilizzo.
Nasce proprio in questo contesto il laboratorio del Polito Food Design Lab (Polito Food Design Lab, 2018) all'interno del Dipartimento di Architettura e Design e nella cornice dei Fighting Food Waste Design Focus, un laboratorio diretto dai Proff. Paolo Tamborrini e Cristian Campagnaro (Dipartimento di Architettura e Design) e dalla Prof.ssa Debora Fino (Dipartimento di Scienza Applicata e Tecnologia), e gestito da Sara Ceraolo e Raffaele Passaro (Dipartimento di Architettura e Design). L'obiettivo principale è quello di creare uno spazio multidisciplinare entro cui far sperimentare in modo pratico studenti e ricercatori con la materia alimentare, a partire dall'analisi di questa, con il fine ultimo di lavorare sullo scarto e sulla valorizzazione del prodotto stesso. Lo spreco alimentare è una delle più grandi sfide che riguarda i consumatori, i quali, pur essendo sempre di più consapevoli del problema, questo rimane un ostacolo significativo allo sviluppo di un sistema alimentare sostenibile. L'economia circolare diviene quindi la base del progetto, semplificando la comunicazione di una tematica complessa grazie alla pratica e alla sperimentazione sul campo. Una tematica che quest'anno si è deciso di portare anche all'interno del percorso Giovani Talenti, un percorso di eccellenza pensato per architetti, ingegneri e designer, 34 dei quali, affiancati dal Polito Food Design Lab e dal Green Team, hanno avuto la possibilità di ragionare sugli aspetti che riguardano l'accesso al cibo, la sua fruizione, lo spreco di esso e la sua valorizzazione. Il tutto avendo ben chiaro la base di lavoro, ovvero il Campus universitario, il luogo dove trascorrono probabilmente gran parte delle giornate e su cui hanno ora la possibilità di agire trasformando critiche spesso fini a se stesse, in azioni concrete.

Figura 1 – Gli studenti del percorso Giovani Talenti alle prese con il workshop coordinato dal Food Design Lab del Politecnico di Torino

L'attenzione si allarga quindi all'elaborazione anche di nuove soluzioni atte a incoraggiare il consumo del pasto in compagnia, e favorendo le persone nella ricerca di spazi e momenti nuovi da dedicare ai pasti.

Questo in un contesto universitario e scolastico diviene fondamentale, non solo perché il tempo trascorso in questi luoghi è elevato, quanto piuttosto perchè assume un ruolo fortemente educativo e formativo a

sostegno e affiancamento di un'educazione familiare, costruendo quelle che sono le modalità di interazione e relazione sociale della persona. Con l'obiettivo di agire positivamente sugli stili di vita degli studenti, il primo passo verso un cambiamento infatti è costituito dal miglioramento e dall'incentivazione di nuove abitudini alimentari, piuttosto che dalla rivoluzione drastica dello stile alimentare.
Ciò però non toglie nulla alla ricerca qualitativa che si intende trasferire all'interno dell'Ateneo, a partire dalla selezione meticolosa delle aziende ristoratrici e dei relativi menù proposti dalle mense, fino ai prodotti proposti dai servizi di vending machine presenti nei corridoi dell'università. L' obiettivo è quello di scoraggiare e disincentivare il consumo abituale di *junk food* a vantaggio dell'acquisto di alimenti sani, con un minore impatto sull'ecosistema, che privilegino una produzione locale e un consumo tradizionale.
Molte ricerche hanno infatti evidenziato come la qualità dei pasti nelle mense delle scuole influisca in modo importante sui livelli di obesità, ma non solo: l'alimentazione è strettamente connessa al il rendimento scolastico, alla concentrazione e alla condotta. Diviene quindi sempre più importante ricercare la qualità e offrire alternative che possano rispondere alle esigenze dei singoli individui (Linee guida, 2003). Per questo motivo, i capitolati d'appalto dell'Ateneo definiscono importanti e chiare linee guida sulle tipologie di prodotti che possono essere consumati all'interno di bar, mense e caffetterie. L'agricoltura biologica, e quindi l'assenza di trattamenti chimici e pesticidi, è un parametro basilare che si ripercuote nelle più diverse tipologie che vanno dalla frutta e verdura (siano esse fresche o surgelate), al riso, cereali e legumi, fino alla richiesta di uova non solo biologiche ma anche pastorizzate. Non vi è tuttavia solo un'attenzione nei confronti del biologico, bensì anche quella per il locale e per tutti i prodotti a denominazione di origine protetta (D.O.P.), scelte che hanno portato rapidamente alla sostituzione di precedenti prodotti convenzionali. Quest'ultima linea guida interessa un gran numero di prodotti tra cui yogurt, formaggi, burro, latte, uova, prodotti ortofrutticoli, affettati, carne, pane, pasta, farina.
Gli ingredienti divengono la base per poter offrire ogni giorno pasti sani da un punto di vista nutrizionale e con caratteristiche che pongono particolare attenzione all'ambiente e alla produzione. Ingredienti che consentono la definizione di menù sempre differenti e variati, che guardano a valori quali condivisione e integrazione attraverso proposte multietniche in grado di rispondere alle esigenze dei sempre più studenti stranieri presenti. Sprechi ed eccedenze sono infine oggetto di un'attenta valorizzazione, grazie all'applicazione di quanto previsto dalla Legge del Buon Samaritano (Legge. 155/2003) e della Legge Gadda (Legge 166/16); è stato infatti stipulato un accordo con il Banco Alimentare che, attraverso il programma Siticibo, si occupa del recupero delle eccedenze di cibo fresco e di cibo cotto, ma non servito, nella ristorazione organizzata (e quindi mense aziendali, refettori scolastici, mense universitarie, ecc.) donandolo poi ad enti caritatevoli nel rispetto di rigidi protocolli volti a garantire la sicurezza alimentare.
Ma non è solo la nutrizione e lo scarto alimentare a suscitare, soprattutto di questi tempi, grande interesse. L'impegno nei confronti della produzione dei rifiuti secondo un approccio di "riuso-riciclo-riduzione" è elevato. Il Politecnico di Torino mira infatti ad aumentare da un lato l'efficienza degli smaltimenti, dall'altro quello degli acquisti, cercando di chiudere completamente il ciclo di vita del prodotto in modo sostenibile.
Nelle mense, attualmente non tutte prevedono un servizio di lavaggio delle stoviglie atto a consentire l'utilizzo di ceramiche o bicchieri in vetro, tuttavia in una prima fase di transizione si concede ancora la possibilità di fare ricorso a prodotti monouso purchè questi risultino essere compostabili e biodegradabili. Infatti, quando si parla di rifiuti è facile pensare ad uno dei più diffusi materiali che oggi ci troviamo a dover fronteggiare nel suo smaltimento: la plastica. Un soggetto come il Politecnico e l'istituzione che si trova a ricoprire hanno un'influenza importante sulla città da questo punto di vista e soprattutto sugli utenti stessi, gli studenti, i quali spesso non sono sufficientemente istruiti oppure consapevoli in termini di smaltimento e riciclo. Una delle priorità individuate è stata quella di affrontare la situazione cercando, ove possibile, di ridurre la quantità di materiale utilizzato e conseguentemente da smaltire, proseguendo al tempo stesso con una forte sensibilizzazione e il supporto di campagne informative utili ad educare studenti, ma anche ricercatori, docenti e personale tecnico verso una sostenibilità quotidiana.
Su queste premesse, nel corso dell'anno 2018 nasce l'iniziativa #MyPoliTObottle (Green Team, 2018), proprio con il fine di sensibilizzare la comunità sulla riduzione del consumo di bottigliette di plastica, un rifiuto che comporta una raccolta di circa 500 kg ogni settimana. Il progetto ha previsto da un lato la distribuzione inizialmente alle matricole e successivamente ai dottorandi e ai dipendenti di una borraccia personalizzata e brandizzata Polito Sustainable, così da puntare alla creazione di un senso di comunità all'interno dell'Ateneo e ad un senso di affezione verso un oggetto solitamente usa e getta; una distribuzione che ha visto toccare numeri vicino agli 8000 pezzi distribuiti. Dall'altro è stata prevista l'installazione di sei punti acqua all'interno della struttura in grado di fornire acqua potabile filtrata, a supporto del già esistente punto SMAT presente nel cortile e dei "toret", le tipiche fontanelle torinesi, nei dintorni del Campus.
L'iniziativa ha riscosso un notevole successo al punto da richiedere la vendita delle borracce personalizzate all'interno del punto Polincontri, presente presso la sede centrale dell'Ateneo, e accelerare la predisposizione di nuovi punti acqua presso le altre sedi di Politecnico, e quindi nell'Energy Center, il Castello del Valentino e la sede di Mirafiori.
Sebbene il progetto sia in corso da poco meno di un anno, i numeri lasciano ben sperare: si registra infatti una riduzione di circa il 20% sull'acquisto di bottigliette di acqua presso i distributori automatici. Inoltre, i dati mostrano come a partire dal 1 ottobre 2018 siano stati complessivamente erogati 267.102 litri di acqua, di cui 145.856 dalle fontanelle esterne e 121.246 dai dispenser interni. Ipotizzando che buona parte dell'ac-

qua erogata vada a sostituire un acquisto e provando quindi a tradurre nell'acquisto di bottigliette di plastica tali numeri, questo metterebbe in luce un risparmio di circa 347.000 pezzi. Dal punto di vista ambientale, invece, la riduzione in termini di rifiuti ammonterebbe a circa 6,3 tonnellate di plastica eliminata, mentre il risparmio in termini di emissione di CO2 è pari a circa 27,8 tonnellate[1].
Tutto ciò è stato reso possibile anche e soprattutto grazie ad una forte campagna di comunicazione che ha interessato tutte le piattaforme social a disposizione del Green Team, con l'obiettivo di condividere le buone pratiche legate al tema del consumo etico e sostenibile delle risorse, comunicare il consumo di acqua all'interno del campus e il relativo risparmio in termini di rifiuto plastico, così come creare un senso di comunità attraverso il lancio dell'hashtag #MyPoliTObottle per la ricondivisione della propria borraccia personalizzata. Infatti, insieme alla borraccia di colori differenti a scelta del singolo, gli studenti hanno ricevuto anche un kit di adesivi con cui personalizzare il proprio oggetto, andando così a creare un vero e proprio prodotto d'affezione. Attraverso i social si è poi incentivata la personalizzazione anche con modalità maggiormente artistiche, grazie al coinvolgimento di alcuni designer e studenti dei corsi di Laurea dei corsi di studio in Design.

Figura 2 – #myPoliTObottle personalizzate dagli studenti di Design del Politecnico di Torino

Il progetto ha riscosso un successo tale da sostituire, in occasione del presente natalizio a docenti e personale tecnico, la storica agenda cartacea, ma anche tale da divenire un elemento riconoscibile di appartenenza ad una comunità, associabile all'immatricolazione dei nuovi studenti triennali e magistrali, così che questi possano da subito avere un chiaro segno dell'interesse dell'Ateneo verso la sostenibilità.

Bibliografia

Bauman, Z., 1999, La società dell'incertezza. Bologna: Il Mulino.

Bauman, Z., 2002, La società individualizzata. Bologna: Il Mulino.

Castells, M., 2008, La nascita della società in rete. Milano: Egea.

Green Team, 2018, #MyPoliTObottle [online] Available at: <http://www.campus-sostenibile.polito.it/it/ambiti/food_water_and_waste/mypolitobottle> [Accessed 15 April 2019].

Linee guida, 2003, Linee guida per una sana alimentazione italiana [online] Available at: <http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_652_allegato.pdf> [Accessed 5 September 2019]

Polito Food Design Lab, 2018, Food Design Lab | PoliTO, Instagram profile [online] Available at: <https://www.instagram.com/foodesignlab.polito/> [Accessed 15 April 2019].

Valentini, R., 2016, Eating Planet. Cibo e sostenibilità: costruire il nostro futuro. Milano: Edizioni Ambiente.

[1] I dati si riferiscono ai monitoraggi dei dispenser interni e dei toret alla data 5 luglio 2019.