



Gruppo di lavoro Cibo

Il tema della sostenibilità legata al cibo ha carattere universale in quanto coinvolge tutti in modo diretto o indiretto.

I soggetti coinvolti non sono solo i consumatori finali ma tutti i soggetti che a vario titolo intervengono nel processo di consumo (imprese agricole imprese agroalimentari imprese della distribuzione famiglie, ristoranti, mense, imprese per lo smaltimento dei rifiuti, Istituzioni).

La sostenibilità alimentare ha implicazioni di natura ambientale, economica, sociale e istituzionale, legate proprio alle modalità con cui si realizzano le diverse fasi che compongono il processo di consumo, con l'intervento dei diversi soggetti.

Le tecnologie di produzione da parte delle imprese si diversificano per il livello di impatto ambientale e per le problematiche di tipo economico e sociale da esse eventualmente indotte.

Le scelte alimentari effettuate dalla collettività, per lo più indirizzate verso alimenti ottenuti attraverso l'eccessivo sfruttamento e/o il deterioramento di risorse naturali rese indisponibili alle future generazioni, sono ascrivibili a modelli di consumo certamente non sostenibili.

Un eccessivo utilizzo di carne nelle diete può determinare, per esempio, un eccessivo sfruttamento delle risorse naturali utilizzate nel processo.

Il fenomeno dello spreco alimentare dal campo alla tavola ha riflessi negativi sulla sostenibilità delle scelte.



L'approvvigionamento di alimenti fuori stagione o su scala globale e non su scala locale influisce negativamente sul livello di sostenibilità del modello di consumo.

Scegliere gli alimenti dal punto di vista della sostenibilità significa premiare le imprese che hanno un comportamento sostenibile nella produzione, nel condizionamento e nella commercializzazione del cibo.

Le scelte in termini di sostenibilità sono preliminari all'adozione di modelli di consumo alimentare sostenibili e coerenti con gli interessi della società.

L'impostazione di un modello di consumo alimentare sostenibile passa necessariamente per indirizzi di natura politica capaci di incentivare diverse buone pratiche: l'utilizzo di risorse naturali rinnovabili in quantità inferiore o almeno uguale a quella che si rende disponibile mediante i naturali processi di produzione; la razionalizzazione e il miglioramento dell'efficienza del processo di utilizzo delle risorse naturali non rinnovabili, verificandone nel contempo la possibilità di sostituirle con risorse rinnovabili.

Sulla base di questi presupposti il gruppo di lavoro cibo di Sapienza intende attivarsi prendendo in primo luogo in considerazione il contesto interno attraverso la definizione di un programma di attività coerente con quanto enunciato e secondariamente ponendosi in connessione costante con il coordinamento Nazionale dei gruppi di lavoro cibo della Rete delle Università sostenibili RUS, al fine di favorire scambi di esperienze e buone pratiche aventi come obiettivo condiviso la crescita del livello di sostenibilità complessivo del sistema RUS con specifico riferimento al consumo di alimenti.

Le attività riguardanti il contesto interno di Sapienza saranno portate avanti attraverso il coinvolgimento diretto della comunità di Sapienza a partire dagli studenti.



Fondamentale sarà l'interfaccia e il coordinamento con gli altri gruppi di lavoro RUS di Sapienza al fine di evitare sovrapposizioni sui temi da sviluppare.

Nello svolgimento delle proprie attività il gruppo di lavoro si rapporterà attraverso momenti di collaborazione/confronto con organizzazioni (Slow Food, Terra Onlus, Coldiretti, CIA, Confagricoltura, Associazioni Ambientali Federalimentare, Federdistribuzione, Confcommercio, Associazioni di consumatori) ed Istituzioni (Ministeri, Assessorato Agricoltura del Comune e della Regione, FAO) presenti sul territorio regionale e sensibili riguardo al tema della sostenibilità dei modelli di consumo alimentare al fine di dar luogo a iniziative comuni come seminari, convegni, giornate a tema.

Programma di attività del Gruppo di lavoro Cibo

Valutazione del modello di consumo alimentare

Il gruppo intende procedere in primo luogo alla valutazione dell'attuale modello di consumo alimentare. A tal fine è stato predisposto un questionario che verrà somministrato alla comunità Sapienza (studenti, personale tecnico-amministrativo e docenti).

L'elaborazione delle informazioni acquisite consentirà al gruppo di lavoro di prendere atto della situazione attuale consentendo l'identificazione programmatica di strategie volte al miglioramento del livello di sostenibilità identificato.

Sulla base di un documento condiviso saranno attivate azioni per raggiungere nel medio-lungo termine obiettivi graduali prefissati di sostenibilità alimentare all'interno dell'Ateneo.

I risultati ottenuti sulla base del questionario e le successive azioni saranno divulgati in specifici momenti d'incontro.



Realizzazione di un orto urbano

L'attività programmata prevede la creazione all'interno della sede dei campi sportivi di Sapienza a Roma in Via Osoppo di un orto in grado di svolgere una molteplicità di funzioni.

La realizzazione dell'orto coinvolgerà direttamente un gruppo di studenti di Sapienza adeguatamente supportati.

Scopo dell'iniziativa è quello di dimostrare tangibilmente come procedere nella definizione di un percorso integrale (produzione, fornitura, consumo, post consumo) di sostenibilità alimentare all'interno di Sapienza.

Mense universitarie

È stato attivato un tavolo di lavoro con i gestori delle mense universitarie. Si prevede di svolgere un'attività di benchmarking in merito ai diversi appalti di servizio attualmente in essere. Finalità dell'indagine è quella di mappare i diversi servizi forniti secondo indici di sostenibilità al fine di dar luogo a criteri di aggiudicazione omogenei e eventualmente più sostenibili, attraverso l'introduzione di precisi vincoli in termini di sostenibilità alimentare (qualità del cibo, doggy-bag, riduzione dello spreco alimentare).

Vending machine

Sarà effettuata una mappatura degli appalti riguardanti le vending machine prendendo a riferimento per l'indagine le strutture di Sapienza ubicate a Latina.

L'iniziativa ha le stesse finalità di quella portata avanti per le mense universitarie con considerazioni riguardanti la sostenibilità degli accessi, dei prezzi praticati, dei confezionamenti, della qualità dei prodotti.

Sarà valutata la possibilità di introdurre con la eventuale revisione dei bandi per l'aggiudicazione la possibilità di introdurre come opzione cibo di qualità di provenienza territoriale.