

Il mio nuovo evento

Numero di partecipanti: 105

 13.

0 intervistati



Dr.ssa Giovanna Pacini

Referente per UNIFI del Gruppo Cibo per la RUS

Dipartimento di Fisica e Astronomia,
Università degli studi di Firenze



L'Università di Firenze partecipa con i propri [Referenti](#), [Giovanna Pacini](#) e [Filippo Randelli](#), al gruppo di lavoro Cibo costituito all'interno della RUS (Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile) che si occupa di come viene consumato il cibo all'interno degli atenei, da parte degli studenti e del personale, al fine di rendere le università un modello di consumo alimentare sostenibile per il territorio. I contenuti del GdL riguardano l'approvvigionamento, la distribuzione, gli spazi di consumo del cibo e la gestione dei rifiuti connessi, nonché l'educazione e la sostenibilità alimentare, e i rapporti con altri soggetti del territorio. Il GdL mira a produrre conoscenza del fenomeno alimentare universitario, raccogliendo e divulgando dati e promuovendo lo scambio di esperienze e buone pratiche.



Alcune iniziative in breve:

- ❖ **Sondaggi** in collaborazione con la RUS o con Euniwell
- ❖ **Collaborazione** con il **DSU** per avere più cibo «vegetale» nelle mense universitarie
- ❖ Organizzazione di **giornate di sensibilizzazione** con menù interamente vegetali
- ❖ **Presenza** all'interno delle giornate di disseminazione organizzate da UNIFI (Scienzestate, Bright Night, Green Week ecc)
- ❖ **Analisi e ricerca** sul risparmio in termini di CO2 e Acqua con il cambiamento di cibo proposto



1. Tra queste, qual è l'azione più importante che possiamo fare per emettere meno gas serra?

44 risposte corrette
de 77 intervistati

Fare la raccolta differenziata	<div style="width: 23%;"><div style="width: 23%;"></div></div> 23%	18 voti
Spegner le luci	<div style="width: 1%;"><div style="width: 1%;"></div></div> 1%	1 voto
<input checked="" type="checkbox"/> Non mangiare carne e derivati	<div style="width: 57%;"><div style="width: 57%;"></div></div> 57%	44 voti
Utilizzare un'automobile ibrida	<div style="width: 18%;"><div style="width: 18%;"></div></div> 18%	14 voti



**Un terzo delle emissioni
totali di gas serra viene dal
settore alimentare**



**Più della metà delle emissioni
del settore alimentare
dipende dai prodotti animali**



**Metà delle emissioni degli
allevamenti dipende dai
ruminanti**



Fonti: Poore, Nemeck, Science 2018; Xu et al. Nature food 2021



3. Quale tra questi cibi emette più GAS CLIMALTERANTI per porzione?

13 risposte corrette
de 74 intervistati



Mozzarella



13 voti

Prosciutto crudo



53 voti

Frittata



3 voti

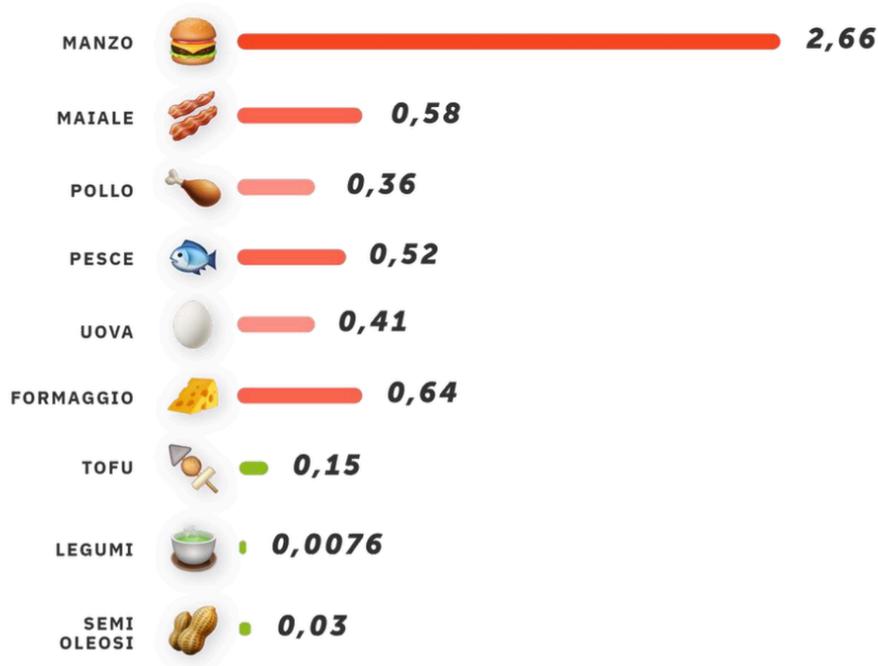
Hummus di ceci



5 voti

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZEGreen
Office

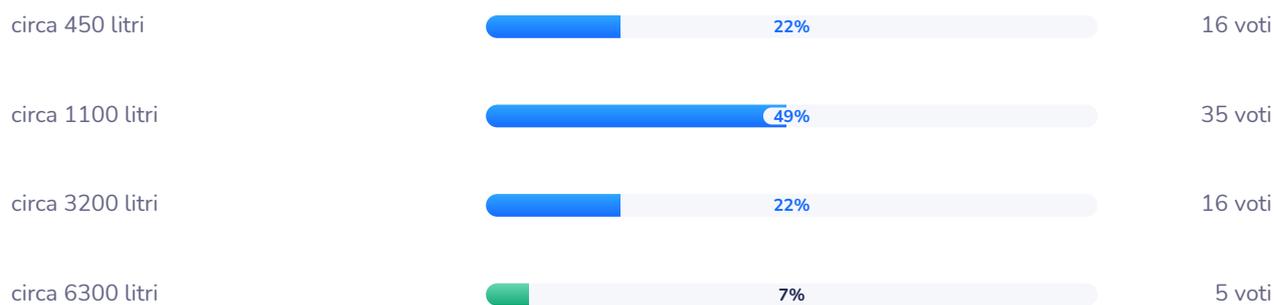
EMISSIONI DI GAS SERRA PER PORZIONE DI ALIMENTO

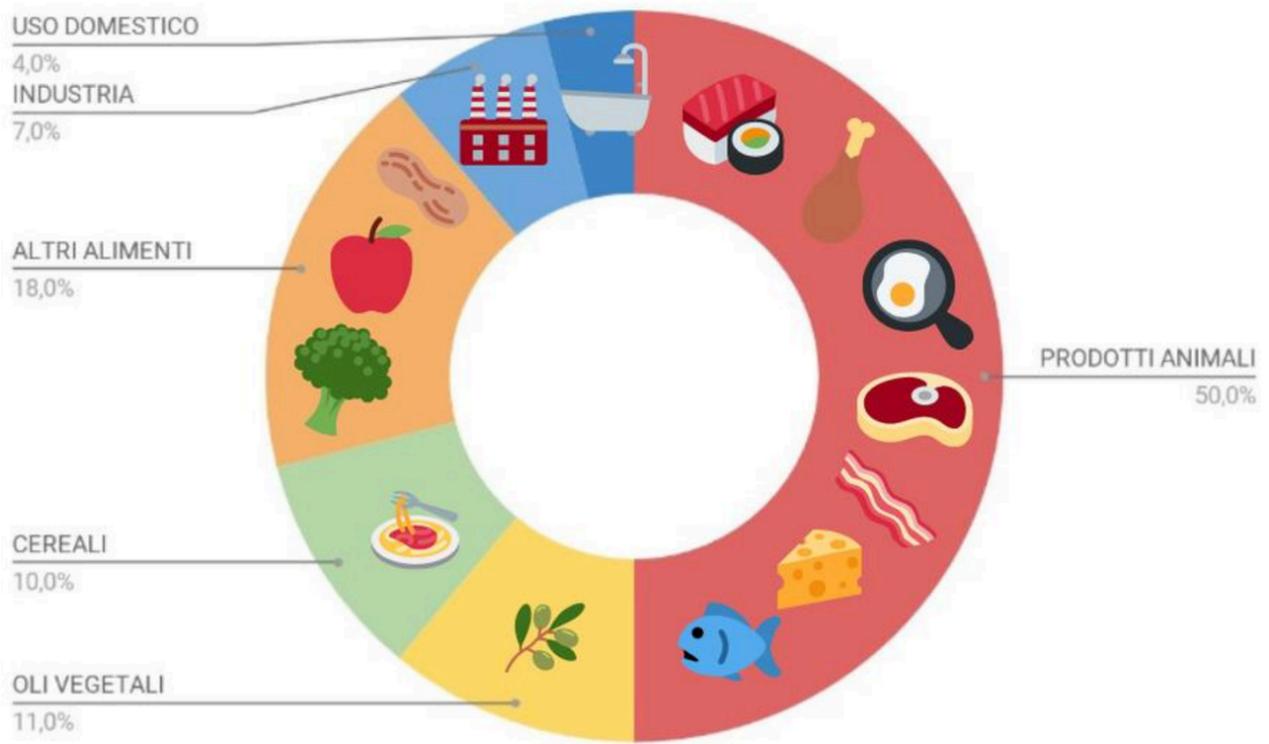
KG DI CO₂ EQUIVALENTE

Fonti: Poore, Nemeck, Science 2018



4. Parliamo di ACQUA: sai quanta ne consumi ogni giorno?

5 risposte corrette
de 72 intervistati



6. Quante sono le TERRE AGRICOLE rispetto alla superficie terrestre?

0 risposte corretta
de 0 intervistati

73% delle terre emerse



0 voti

52% delle terre emerse



0 voti



35% delle terre emerse



0 voti

19% delle terre emerse



0 voti



7. Una delle principali cause della deforestazione è la coltivazione della SOIA

0 risposte corretta
de 0 intervistati



vero



0%

0 voti

falso



0%

0 voti



8. La soia serve soprattutto per produrre ALIMENTI VEGETALI e BIODIESEL

0 risposte corretta
de 0 intervistati

vero



0%

0 voti



falso



0%

0 voti



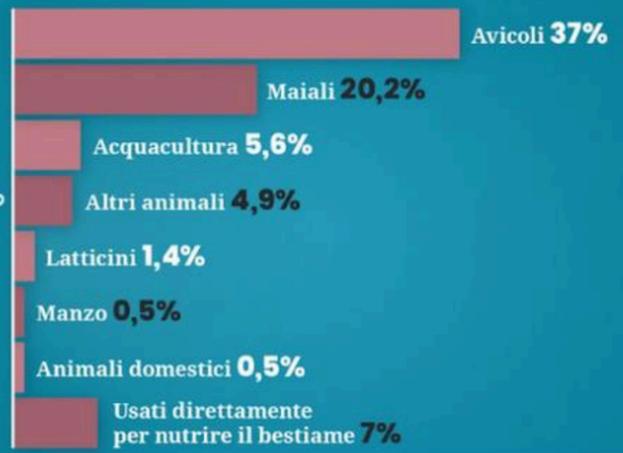
UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE **Green
Office**



DOVE FINISCE LA SOIA COLTIVATA NEL MONDO?



SOIA DESTINATA AI MANGIMI PER ANIMALI ALLEVATI

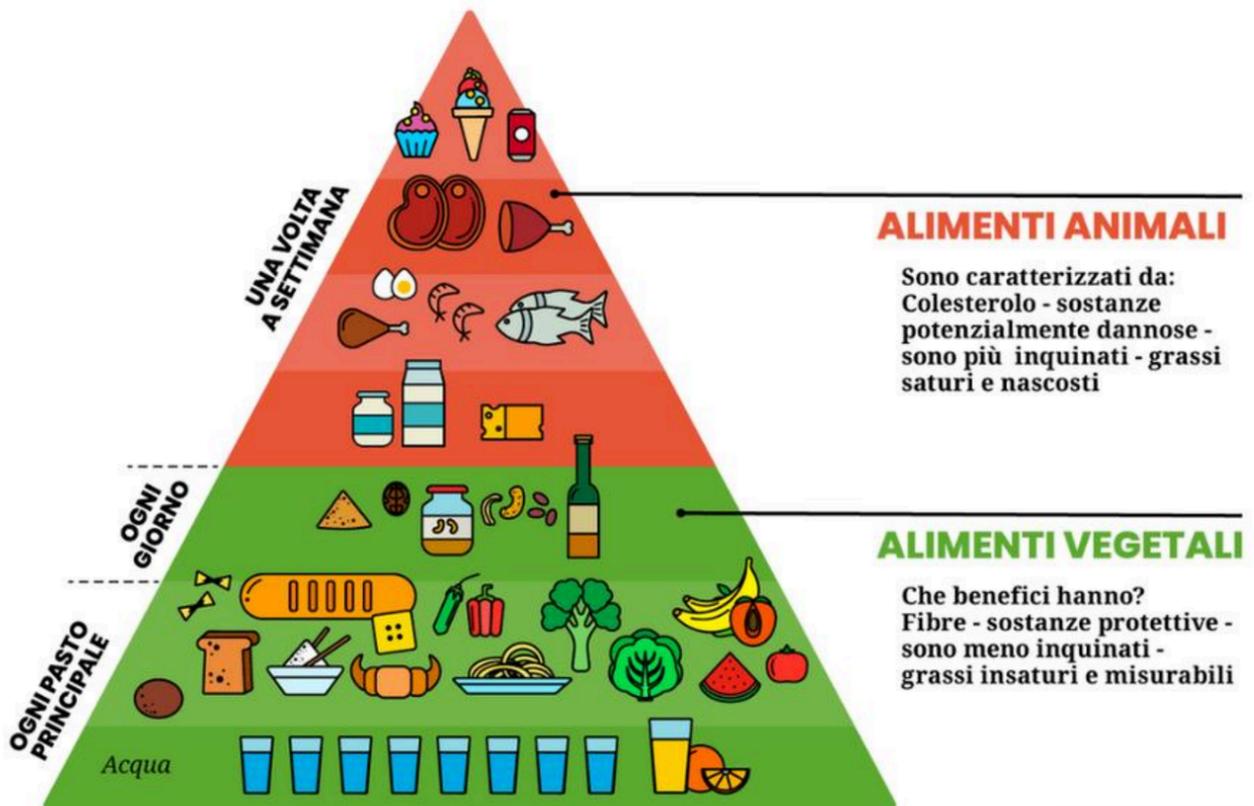




10. Ridurre o eliminare la CARNE è pericoloso per la SALUTE? Quanto spesso dovremmo mangiarla, secondo la scienza?

0 risposte corretta
de 0 intervistati

almeno 4 volte a settimana	0%	0 voti
almeno 2 volte a settimana e massimo 4 volte	0%	0 voti
<input checked="" type="checkbox"/> non è obbligatoria, anche 0	0%	0 voti
tutta la carne va evitata categoricamente	0%	0 voti



11. Cosa possiamo fare in Università e come Università?

47 intervistati

Aprire, nell'ambito della Scuola di Agraria, un'azienda agricola universitaria come laboratorio per studenti di pratiche biologiche e sostenibili per la cura della terra e degli animali; i proventi della vendita dei prodotti sarebbero da utilizzare per finanziare altre azioni sostenibili.

Introdurre una differenziata per l'organico in ogni struttura; educare alla riduzione dei consumi invece che al riciclo (che inquina uguale!); bandire tutte le bottiglie di plastica dai distributori automatici, lasciando SOLO quelle di aziende che praticano vuoto a rendere

Creare un'applicazione interna per personale e studenti stile Too Good To Go per far sì che il cibo avanzato nelle mense possa essere acquistato a fine giornata e non venga gettato/sprecato...

avviare serie ricerche su metodi di coltivazione con poca acqua e con metodi rispettosi dei bioritmi ed equilibri naturali (Masanobu Fukuoka, Ruth Stuart_'Orto senza fatica, Rudolf Steiner, biodinamica, metodo efficace ma molto particolare, non indagato per questo dalla scienza ufficiale....ma effettivo!!!!)

promuovere la mobilità in bici è una buonissima idea, cercare di valorizzare al massimo questa iniziativa

E utilizzare nei menù anche piante che spesso sono infestanti ma commestibili e ricche di vitamine.. mi viene in mente la portulaca, per fare un esempio! Insomma favorire una maggiore conoscenza degli alimenti creando curiosità!

Potenziare la differenziazione dei rifiuti alla sede di Santa Verdiana al dipartimento di architettura.

Io sono vegetariana ma non obbligo i miei figli ad esserlo però cerco di aiutarli ad avere rispetto x gli animali anche se sono cmq tra i loro alimenti, forse in futuro faranno questa scelta anche loro

Per quanto riguarda il cibo, diminuire nei bar o nelle mense l'utilizzo di carni, in particolare quelle rosse, e aumentare piatti utilizzando legumi e fantasia. Per i rifiuti aumentare punti di raccolta differenziata nell'Università. Grazie

piatti tipici del luogo

Migliorare la qualità del cibo e delle bevande distribuite attraverso le vending machine. Molto carina l'idea del questionario!

Rendere disponibili i pasti anche per le sedi che non hanno mensa o non sono vicine a mensa, disponendo solo di bar non convenzionati (es: sede cascine) anche con prenotazione in packaging proprio o riutilizzabile di quanto disponibile a mensa

cambiare gli obblighi di stampa delle tesi riducendoli all'osso; inserire nei distributori automatici SOLTANTO snack con packaging sostenibile, bandire tutte le bottiglie di plastica dai distributori eccetto di quelle aziende che fanno vuoto a rendere

piatti tipici del luogo

Fare un lavoro sui distributori automatici simile a quello fatto con le mense, scegliendo prodotti sani e poco calorici e indicando chiaramente vicino ai distributori i criteri della scelta. Adesso ci sono cibi ultraprocesati e bevande gassate e zuccherate

Lo scrivo per mail!

Piccoli corsi divertenti per i bambini delle elementari e i ragazzi di medie e superiori su come "mangiare bene per noi e per

l'ambiente" . Sensibilizzare sullo spreco di cibo o, al limite, sul corretto riciclo della frazione organica

Migliorare la gestione degli archivi cartacei Misure per garantire la sicurezza delle biciclette

Aderire a iniziative come quella dell'app come 'Too good to go' per non sprecare il cibo preparato in mensa e non servito, rendendolo disponibile a fine giornata

evitare più possibile gli sprechi (io penso per lo più a tutta la carta stampe ecc..)

attività con esperienze dirette (es. giornata dedicata alla raccolta rifiuti)

Unire culture e soluzioni per il cibo

Aumentare i cestini per la raccolta differenziata nei corridoi, cibi più salutari nei distributori automatici, lavandini con sensori getto automatico.

pensare a punti vendita "spacci" convenzionati di cibo vicino le sedi universitarie lontane da mense universitarie che coniughino qualità e prezzi adeguati

Accelerare la riqualificazione degli edifici (ad es. Brunelleschi)

Aumentare il numero di fontanelli dell'acqua

Sensibilizzare la dieta vegetariana e vegana all'interno dell'Università, non solo a Mensa, ma anche ai bar/macchinette. In questo momento non è presente sempre una alternativa "completa", almeno al Morgagni.

Permettere ai dipendenti TA di utilizzare la mensa.

Maggiore controllo sui menu in termini di bilanciamento e qualità delle mense

Aiutare i cittadini, fin dall'educazione della prima infanzia a sensibilizzare il rispetto verso gli animali, così che forse in futuro potranno essere persone più consapevoli nel consumo della carne

Ridurre il consumo di carta diramando protocollo per documenti stampabili e documento con DIVIETO di stampa; aumentare lo smart working per ridurre i consumi delle strutture; investire su ricerca nelle plastiche biodegradabili, come quella di canapa, introdurre DIVIETO ASSOLUTO di festeggiamento lauree con festoni e coriandoli di plastica o altri rifiuti, con sanzioni economiche pesanti ai disertori

Si potrebbe controllare maggiormente il cibo spazzatura che viene venduto nelle macchinette, stipulare accordi che promuovano cibi e consumo di prodotti a km 0, prodotti per lo più in Toscana o da agricoltura sostenibile e certificata.

Inserire in mensa menu per celiaci

Creare nuove e piccole mense per le molte sedi i cui dipendenti sono costretti a portarsi il pranzo da casa (non fattibile nei mesi caldi) oppure pranzare al bar :(

Tenere un orto in Unifi

ottimizzare gli impianti di climatizzazione e di illuminazione

Allestire in ciascun plesso almeno uno spazi destinato al ristoro

spingere ulteriormente sulla corretta alimentazione e lo spreco alimentare

Studiare, favorire e promuovere dei menù economici ma buoni con alimenti di scarto dei cibi (es. le foglie del cavolfiore, il ciuffo delle carote, ecc).

Raccolta dell'organico.

Creare un evento di gioco per giovani e adulti su buone pratiche

Aumentare l'orario di apertura delle mense e "pubblicizzarla" di più, incluso i menu "sostenibili" e vegetariani.

luoghi dove mangiare

orti di comunità per autoproduzione

Regole e pratiche rigide e severe per la gestione del condizionamento degli ambienti di lavoro

MANGIARE MEGLIO

Promuovere menù vegetariani