

# MA CHE CAVOLO!

17.05.24

 **AUDITORIUM  
SANT'APOLLONIA**  
Via San Gallo 25 - Firenze

La ristorazione universitaria che si  
**(s)batte**  
per l'ambiente



ore 9.00

## Saluti istituzionali:

**Alessandro Ciro Sciretti**  
Presidente ANDISU

**Marco Del Medico**  
Presidente DSU Toscana

**Eugenio Giani**  
Presidente Regione Toscana

ore 9.30

## Antonino Palumbo

Giornalista de "La Repubblica"

Presentazione e moderazione  
della sessione mattutina

ore 10.00

## Alessandro Galli:

Direttore programma Mediterraneo  
Global Footprint Network

L'impatto ecologico globale  
dell'alimentazione

il consumo di risorse ambientali  
legato all'alimentazione e il ruolo  
che le università possono avere nella  
transizione a sistemi sostenibili

ore 10.20

## Federica Laudisa:

Ricercatrice IRES Piemonte

Indovina chi frequenta la  
ristorazione universitaria in Italia  
i numeri degli ultimi venti anni

ore 10.40

## Egidio Dansero e Nadia Tecco:

Università di Torino - R.U.S

La R.U.S., Le Università,  
gli studenti e il cibo

il rapporto tra le istituzioni e lo  
studente come fulcro delle  
politiche alimentari

ore 11.00

## Franco Fassio:

Università degli Studi di Scienze  
Gastronomiche - Pollenzo (Cn)

La centralità del cuoco nei progetti  
europei dell'Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo

il caso studio di School Food 4 Change  
e Life Foster

ore 11.20

## Matteo Vittuari:

Università di Bologna Dip. Scienze  
e Tecnologie Agro-Alimentari

Interventi e strumenti per la  
sostenibilità della ristorazione  
universitaria

come progettare e misurare il  
cambiamento per promuovere modelli  
alimentari sostenibili

ore 11.40

## Valentina Taglietti:

Food Policy specialist MenoPerPiù

dalla formazione all'informazione

l'importanza di condividere il percorso  
di sostenibilità con gli stakeholders.  
Le best practice europee e italiane  
come punto di partenza per innovare  
il servizio ristorazione

ore 12.00

## Alessandro Ciro Sciretti:

Presidente ANDISU

prospettive future della  
ristorazione universitaria

destinazione futura e transizione  
sostenibile, l'importanza di una rete  
nazionale di collaborazione con  
la presentazione del "board"  
Ristorazione che redigerà le linee  
guida per la ristorazione  
universitaria sostenibile

ore 13.00

## Pausa pranzo

a cura del servizio ristorazione del  
DSU Toscana con una degustazione  
di menù vegetale

ore 15.00

## Workshop:

modera la tavola rotonda

Gabriele Verza  
Segretario Generale ANDISU

discussione tra i soggetti interessati  
alla gestione sostenibile della  
ristorazione: esperienze positive e  
criticità da condividere insieme per  
offrire spunti di riflessione al gruppo  
di lavoro nazionale

ore 18.00

## Conclusioni:

Marco Del Medico  
Presidente DSU Toscana

Organizzato da:



**ANDISU**

Associazione nazionale degli Organismi  
per il Diritto allo Studio Universitario



**DSU TOSCANA**

Evento organizzato dall'Azienda Regionale  
per il Diritto allo Studio Universitario della Toscana - DSU Toscana  
e dall'Associazione Nazionale degli Organismi per il Diritto  
allo Studio Universitario - ANDISU

