



ESSEREANIMALI



LEGAMBIENTE
LOMBARDIA

Report della ristorazione universitaria in Lombardia

MENSE PER IL CLIMA

MENSE PER IL CLIMA - REPORT DELLA RISTORAZIONE UNIVERSITARIA IN LOMBARDIA

Autrici

Giulia Apolloni, Referente Transizione Alimentare e Benessere Animale di Legambiente Lombardia
Valentina Taglietti, Responsabile Alimentazione Sostenibile di Essere Animali ETS
info@menseperilclima.it
menseperilclima.it

Mense per il Clima è una campagna di Essere Animali ETS e Legambiente
Copyright © 2025 Essere Animali ETS e Legambiente

con il sostegno di 

Il riassunto, la citazione o la riproduzione anche solo parziale del testo devono essere sempre accompagnati dalla menzione del titolo dell'opera.



INDICE REPORT LOMBARDIA

INTRODUZIONE	3
SINTESI	4
LA CAMPAGNA MENSE PER IL CLIMA	5
RISTORAZIONE UNIVERSITARIA IN LOMBARDIA	5
METODOLOGIA	6
ANALISI DEI CAPITOLATI	8
ANALISI DEI MENÙ	10
EVIDENZE	12
UNIVERSITÀ	13
▪ Università degli Studi di Milano “Statale” - Milano, sede decentrata di Lodi	14
▪ Università degli Studi di Milano “Bicocca”	18
▪ Politecnico di Milano	20
▪ Università degli Studi di Bergamo	22
▪ Università degli Studi di Brescia	24
▪ Università degli Studi di Pavia	26
▪ Università degli Studi dell'Insubria – Varese e Como	28
▪ Humanitas University – Rozzano (MI)	30
▪ IULM Libera università di lingue e comunicazione – Milano	32
▪ Università Cattolica del Sacro Cuore – Milano, sedi decentrate di Brescia e Cremona	34
▪ Università commerciale "Luigi Bocconi" – Milano	36
CONCLUSIONI	38

MENSE PER IL CLIMA

INTRODUZIONE

Mense per il Clima nasce dalla convinzione che il cibo sia uno **strumento fondamentale per affrontare la crisi climatica e promuovere una giusta transizione**. Le nostre scelte alimentari incidono in modo diretto sull'uso delle risorse, sulle emissioni di gas serra e sulla salute del nostro pianeta e di chi lo abita. La transizione verso diete più vegetali è il modo più accessibile ed efficace per ridurre l'impatto ambientale del sistema alimentare¹.

L'approvvigionamento alimentare delle mense universitarie rappresenta uno strumento strategico per orientare il sistema alimentare verso modelli più sostenibili. Dato il numero di destinatari coinvolti, può influenzare efficacemente sia la domanda che l'offerta di cibo a minore impatto ambientale.

Le mense universitarie lombarde, che servono quotidianamente centinaia di migliaia di persone tra studenti, personale docente, tecnico e amministrativo, **costituiscono luoghi dall'impatto potenziale enorme sulle abitudini alimentari collettive**. La popolazione studentesca, in particolare, si trova in una fascia d'età in cui il consumo di carne raggiunge i livelli più elevati²: la mensa universitaria può e deve diventare un luogo di educazione alimentare, offrendo alternative vegetali accessibili e appetibili che accompagnino questa fase critica della vita.

Gli atenei, inoltre, producono gran parte della ricerca sulla crisi climatica e possono tradurre questo capitale culturale in pratiche concrete che contaminano positivamente l'intera società.

L'università diventa così un laboratorio di buone pratiche per promuovere un'alimentazione più sana, etica e sostenibile. Aumentare l'offerta di opzioni a base vegetale nei menù rappresenta una strategia win-win per salute, ambiente e benessere collettivo.

Partendo da queste premesse, la campagna persegue un duplice obiettivo: **mappare le buone pratiche degli atenei** in tema di menù vegetali **e incentivare un cambiamento sistemico** che porti sempre più mense a proporre opzioni sostenibili, accessibili e sane.

Questa nuova edizione del Report, focalizzata sulla Lombardia, si inserisce in un percorso di evoluzione continua verso una visione a lungo termine: la mensa che vorremmo, un luogo che unisce convivialità, benessere e rispetto ambientale. Offrire menù equilibrati e a prevalenza vegetale significa permettere a centinaia di migliaia di studenti di sperimentare quotidianamente un **modello alimentare che coniuga salute e sostenibilità ecologica**.

¹ IPCC, Special Report on Food Security and Land - 2022

² <https://www.crea.gov.it/en/web/alimenti-e-nutrizione/-/iv-scai-studio-sui-consumi-alimentari-in-italia>

SINTESI

Il report Mense per il Clima sulla ristorazione universitaria lombarda è un'analisi dei menù e dei capitoli delle mense universitarie volta a mappare le realtà con maggiore offerta vegetale.

Dei 13 istituti universitari lombardi, è stato possibile ottenere i capitoli o gli ordinamenti interni tramite contatto diretto o tramite i portali di Amministrazione Trasparente. I menù, invece, sono risultati meno accessibili senza un contatto diretto con i gestori, gli atenei o gli utenti.

Per questo motivo è stato possibile analizzare un numero limitato di menù. All'interno del campione, solo l'Università degli Studi di Bergamo garantisce un pasto completo vegetale (primo e secondo) ogni giorno.

Dall'analisi dei capitoli delle università pubbliche sono emerse **quattro buone pratiche che dimostrano come la transizione verso una ristorazione universitaria più sostenibile sia possibile quando diversi attori collaborano verso un obiettivo comune.**

Al Politecnico di Milano, la **pressione dei gruppi studenteschi** ha portato all'introduzione di opzioni vegane quotidiane e giornate meatless nel campus Bovisa, dimostrando come le associazioni possano essere motore di cambiamento concreto.

L'Università di Bergamo, grazie alla **collaborazione tra ateneo, Comune, ATS e società civile** nel progetto "Menù Green – Amico del clima", offre da aprile 2025 un pasto completamente vegetale ogni giorno, evidenziando l'efficacia delle reti multi-attore.

Il nuovo capitolato della mensa Fraccaro a Pavia (maggio 2025) traduce le **Linee Guida nazionali in requisiti operativi vincolanti**, dimostrando come gli uffici tecnici possano guidare il cambiamento attraverso appalti innovativi.

L'Università di Milano Bicocca, infine, rappresenta un caso particolarmente significativo: pur disponendo di un capitolato avanzato pubblicato nel 2024, che stabilisce l'obbligatorietà di offrire quotidianamente almeno un'opzione vegana per ciascuna portata e l'introduzione quindicinale di una giornata vegetariana, tali disposizioni non risultano pienamente rispettate nei menù esaminati. Emerge così come la presenza di strumenti contrattuali adeguati non sia di per sé sufficiente se non accompagnata da un **monitoraggio costante della loro effettiva implementazione.**

In conclusione, gli strumenti normativi e le buone pratiche esistono: occorre ora la volontà di applicarli sistematicamente effettuando controlli rigorosi che garantiscano la reale traduzione dei capitoli in menù all'avanguardia, **trasformando le eccezioni virtuose in standard condivisi.**

LA CAMPAGNA MENSE PER IL CLIMA

La campagna Mense per il Clima nasce nel 2022, lanciata da **Essere Animali** all'interno del programma MenoPerPiù, con l'obiettivo di trasformare le mense universitarie in luoghi più sostenibili, con piatti buoni e salutarici. Il percorso prende avvio con il sostegno di oltre 9 mila studenti, che firmano una petizione, e di più di 100 docenti e ricercatori, che aderiscono con una lettera aperta.

Nel gennaio 2024 arriva un nuovo passo importante: la pubblicazione del **primo Ranking nazionale della ristorazione universitaria**³, pensato per mappare le buone pratiche degli Atenei e degli Enti per il Diritto allo Studio che propongono menù più vegetali, sostenibili e inclusivi. Dall'analisi emerge come il 55% dei menù universitari non contempli secondi piatti vegetali nemmeno una volta a settimana. All'interno del ranking è presente anche l'analisi di 16 pietanze comuni valutando cinque parametri di Life Cycle Assessment, evidenziando come i secondi di carne o pesce abbiano un impatto ambientale da 4 a 10 volte superiore rispetto ai legumi⁴.

Nello stesso anno **si unisce alla campagna anche Legambiente**, a sostegno dell'obiettivo di portare al 50% la quota di piatti vegetali nelle mense universitarie italiane.

Nel 2025 il focus si concentra sulla Lombardia, grazie al finanziamento del progetto "Allevamenti intensivi e sistemi alimentari – AgriEco 2.0" da parte di Fondazione Cariplo.

LA RISTORAZIONE UNIVERSITARIA IN LOMBARDIA

La Lombardia guida la classifica nazionale con 332.171 studenti universitari, rappresentando oltre un sesto (17,4%) di tutti gli iscritti agli atenei italiani nell'anno accademico 2022/23⁵.

A servizio di questa importante realtà studentesca, il sistema del diritto allo studio lombardo è caratterizzato da una gestione mista università-regione.

La Lombardia non ha un unico ente regionale centralizzato per il diritto allo studio (come invece avviene nella maggior parte delle regioni italiane), di conseguenza **ogni università gestisce autonomamente i propri servizi** - ristorazione inclusa - attraverso uffici interni dedicati. La Regione mantiene comunque un ruolo di coordinamento, programmazione e finanziamento.

Il panorama della ristorazione universitaria lombarda non presenta tuttavia un approccio uniforme, mostrando invece una notevole variabilità nell'offerta dei servizi. Questa eterogeneità, pur avendo reso più complessa la nostra analisi, offre al contempo ampie opportunità per l'implementazione delle **nuove Linee Guida per la Ristorazione Universitaria Sostenibile**, che approfondiamo nel dettaglio a pagina 9 e che hanno come obiettivo la transizione alimentare delle mense.

3 menoperpiu.it/cms/wp-content/uploads/2024/01/Ranking_Mense_Per_Il_Clima.pdf

4 https://menoperpiu.it/cms/wp-content/uploads/2024/01/Analisi_LCA_Demetra_MenoPerPiu.pdf

5 <https://www.lombardiaspeciale.regione.lombardia.it/wps/portal/LS/Home/Approfondimenti/Dettaglio-Approfondimento/2024/lombardia-prima-regione-italiana-per-numero-di-studenti>

METODOLOGIA

Il campione è stato selezionato a partire dall'elenco degli istituti universitari presenti sul sito del MUR. Sono state incluse nel nostro campione le università statali e le università non statali riconosciute, ad esclusione dell'Università Vita-Salute "San Raffaele" a Milano e della LIUC_Università Cattaneo a Castellanza (VA), per le quali non ci è stato possibile reperire alcuna informazione. Il campione della nostra analisi è dunque composto da 11 atenei.

Università statali

- Università degli Studi di Milano "Statale" - Milano, sede decentrata di Lodi
- Università degli Studi di Milano "Bicocca"
- Politecnico di Milano
- Università degli Studi di Bergamo
- Università degli Studi di Brescia
- Università degli Studi di Pavia
- Università degli Studi dell'Insubria – Varese e Como

Università non statali riconosciute

- Humanitas University – Rozzano (MI)
- IULM_Libera università di lingue e comunicazione – Milano
- Università Cattolica del Sacro Cuore – Milano, sedi decentrate di Brescia e Cremona
- Università commerciale "Luigi Bocconi" – Milano

Il Freedom of Information Act (FOIA), adottato in oltre 100 paesi, garantisce il diritto di accesso alle informazioni delle pubbliche amministrazioni, nel rispetto dei limiti di legge.

In Italia è disciplinato dal decreto legislativo n. 97/2016, che ha introdotto l'accesso civico generalizzato per favorire la partecipazione dei cittadini e il controllo sull'operato delle istituzioni⁶.

L'obiettivo è promuovere la trasparenza amministrativa e un dibattito pubblico informato.

Per la redazione di questo report abbiamo fatto richiesta di accesso agli atti normativi sui servizi di ristorazione universitaria: hanno risposto solo le università pubbliche, mentre gli atenei privati non sono soggetti agli obblighi di trasparenza.

Le università pubbliche, in quanto amministrazioni aggiudicatrici, sono tenute a redigere capitolati e seguire le procedure del Codice dei Contratti Pubblici per bandi e gare. Le università private sono invece esenti da questi obblighi, salvo quando utilizzano fondi pubblici vincolati o partecipano a procedure congiunte con la Pubblica Amministrazione.

Tuttavia, in alcuni casi, abbiamo avuto degli scambi con i referenti della ristorazione universitaria degli atenei privati che ci hanno illustrato i loro ordinamenti interni.



ANALISI DEI CAPITOLATI

Il capitolato di gara è il documento tecnico che regola il rapporto tra la stazione appaltante (l'Università o l'Ente per il Diritto allo Studio, in questo caso) e l'aggiudicatario (l'Azienda di Ristorazione collettiva) da allegare allo schema di contratto. Descrive dettagliatamente le modalità di realizzazione, i materiali da utilizzare, i requisiti per una corretta esecuzione, definendo gli standard qualitativi del servizio.

Il capitolato, il disciplinare e tutti gli allegati sono quindi gli strumenti chiave per modificare in modo efficace e permanente il menù delle mense universitarie. Le autorità competenti devono spesso affrontare una serie di sfide tecnico-amministrative nel tradurre gli obiettivi di sostenibilità in un linguaggio contrattuale adeguato, tale da garantire l'effettiva capacità del mercato di rispondere alle suddette disposizioni. Esistono due strumenti a supporto di questa sfida: i Criteri Ambientali Minimi e le Linee Guida per la Ristorazione Universitaria Sostenibile.

I Criteri Ambientali Minimi

Nel 2020 è stata approvata dal ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica la disciplina dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per la ristorazione pubblica, di cui al DM 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020)⁷, riconoscendo alle pubbliche amministrazioni **un'importante funzione sociale che concorre a promuovere la salute degli utenti e la tutela dell'ambiente.** In particolare, i CAM delineano alcune specifiche tecniche e clausole contrattuali che le stazioni appaltanti sono tenute obbligatoriamente a inserire nella documenta-

zione progettuale e di gara in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e della fornitura di derrate alimentari.

Nelle mense per gli uffici, le università e le caserme i CAM promuovono menù a maggior contenuto di proteine vegetali in luogo di quelle animali.

“

Visti anche gli impatti ambientali degli allevamenti, nonché quelli sulla salute dovuti ad un eccessivo consumo di carne, i CAM promuovono, laddove le decisioni dei menù sono di competenza diretta della stazione appaltante, vale a dire nelle mense per uffici, università e caserme, una dieta a minor consumo di proteine animali che risponda ai requisiti nutrizionali previsti dall'ultima edizione dei LARN, con particolare riguardo alla dieta mediterranea, in conformità alle nuove Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica.

Relazione di accompagnamento CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari (DM n.65 del 10 marzo 2020) – Ministero dell'Ambiente, Tutela del territorio e del Mare.

In particolare, tra le specifiche tecniche sono previsti in via obbligatoria almeno un piatto vegetariano al giorno e, una volta ogni due settimane, un pasto esclusivamente vegetariano. Inoltre, tra le clausole contrattuali è prevista l'erogazione obbligatoria di formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio. Infine, tra i criteri premianti è possibile prevedere l'assegnazione di punti tecnici per la

varietà, l'appetibilità e la modularità del menù vegetariano.

Nonostante ciò, dalla presente analisi **emerge come questi criteri non siano sempre rispettati**, in quanto male interpretati dalla società appaltatrice, oppure perché del tutto assenti dai bandi di gara e dei contratti di fornitura. In assenza di una disciplina sanzionatoria uniforme, emerge come le disposizioni dei CAM spesso non trovino effettiva applicazione nella realtà delle mense di numerosi atenei.

In Italia, nonostante i CAM, è ancora difficile trovare proposte vegetali nelle mense, sia per gli appalti precedenti al 2020 che per quelli successivi.

Le Linee Guida per la Ristorazione Universitaria Sostenibile

Il 28 maggio 2025 l'Associazione Nazionale degli Organismi per il Diritto allo Studio Universitario (ANDISU) ha pubblicato per la prima volta in Italia le **Linee Guida per la Ristorazione Universitaria Sostenibile**. Si tratta di un documento inedito, un vero e proprio manuale operativo, pensato per accompagnare gli enti nella trasformazione dei servizi mensa verso un modello più rispettoso dell'ambiente, equo e nutrizionalmente equilibrato.

L'obiettivo dichiarato è ambizioso ma necessario: **rendere l'intera filiera della ristorazione collettiva più sostenibile, declinando il concetto di sostenibilità nei suoi tre pilastri fondamentali – ambientale, economico e sociale.**

Tra le innovazioni più significative introdotte dalle linee guida troviamo la **valorizzazione**

della cucina plant-based. È previsto che ogni giorno venga offerta un'opzione vegetale per ciascuna portata, e che almeno una giornata ogni due settimane sia completamente priva di derivati animali.

Le linee guida offrono anche strumenti pratici per la redazione dei capitolati di gara, in linea con i Criteri Ambientali Minimi (CAM) previsti dalla normativa europea e italiana. Viene fornito uno schema di capitolato editabile, insieme a criteri di aggiudicazione e check-list di controllo per garantire che anche gli aspetti amministrativi siano coerenti con i principi di sostenibilità.

È un passaggio fondamentale: l'allineamento tra scelte gestionali, nutrizionali e ambientali permette di rendere strutturale – e non episodico – il cambiamento nelle mense.

Un'altra area chiave riguarda **la lotta agli sprechi alimentari.** Le linee guida propongono porzioni standardizzate e calibrate, che tengano conto del fabbisogno nutrizionale e della riduzione degli avanzi. L'obiettivo è promuovere un'alimentazione più sana, evitare eccessi e ridurre l'impatto ambientale legato agli scarti.

Per accompagnare questa transizione, **è stato introdotto un sistema di valutazione basato su tre dimensioni:** bromatologica (composizione e genuinità degli alimenti), ecologica (origine, impatto e lavorazione dei prodotti), e produttiva (freschezza e metodi di conservazione). L'insieme di questi parametri permette agli enti di costruire menù più equilibrati e misurare l'efficacia delle scelte compiute.

Tutti gli strumenti sono pensati per essere di facile utilizzo: dalla classificazione del ricettario alla valutazione dei fornitori, fino al coinvolgimento degli operatori e della comunità studentesca.

Valutazione dei capitolati

Per la valutazione dei capitolati delle mense universitarie ci siamo ispirati alle migliori pratiche individuate nei documenti disponibili, concentrandoci su criteri legati alla sostenibilità e alla promozione di menù più vegetali. L'analisi ha preso in considerazione la presenza nei documenti di gara di almeno una proposta vegetale per ogni portata, specificando le alternative ai piatti a base di carne o pesce.

Abbiamo inoltre valutato la presenza di riferimenti ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) e la riduzione dell'uso di prodotti di origine animale. Tra gli aspetti considerati rientrano anche la trasparenza nella comunicazione di ingredienti, allergeni e componenti di origine animale, la pubblicazione dei menù online con termini e scadenze definiti, e la disponibilità di menù tradotti per garantire maggiore accessibilità.

Un'attenzione particolare è stata dedicata alla formazione del personale, con l'obiettivo di incentivare competenze e consapevolezza su alimentazione sostenibile, riduzione dell'impatto ambientale e gestione responsabile delle risorse. Infine, è stato preso in considerazione il grado di stagionalità dei menù.

Abbiamo inoltre esaminato nel dettaglio i punteggi assegnati all'offerta tecnica, che nella maggior parte dei capitolati si attestano sul minimo previsto di 70 punti, mentre in alcuni casi raggiungono 80 punti o più, evidenziando una maggiore attenzione a criteri di qualità delle materie prime e sostenibilità, rispetto all'economicità.

L'approccio adottato mira quindi non solo a documentare le pratiche esistenti, ma anche a evidenziare possibilità di miglioramento, suggerendo soluzioni che possano rendere le mense universitarie più sostenibili, inclusive e salutari.

ANALISI DEI MENÙ

A differenza del lavoro precedente, abbiamo scelto di **non attribuire un punteggio alla valutazione dei menù**, ma di limitarci a riportare un commento. La nostra attenzione è stata rivolta, come già nel Ranking 2024, alla presenza di piatti 100% vegetali, specialmente primi e secondi piatti, alla corretta indicazione degli allergeni, dei piatti vegani o vegetariani, e di ulteriori migliorie in fatto di comunicazione e trasparenza dei menù.

Per quanto riguarda un'analisi più approfondita dei menù, rimandiamo al secondo Ranking Mense per il Clima di prossima pubblicazione.

Valutazione dei menù

Dato che la ristorazione collettiva presenta un menù a rotazione di minimo quattro settimane e minimo due stagioni, sono state oggetto di analisi:

- **un menù autunno-inverno (AI), riferito alla settimana dal 10 al 14 marzo 2025;**
- **un menù primavera-estate (PE), riferito alla settimana dal 5 al 9 maggio 2025.**

Nella maggior parte dei casi la struttura del menù è composta da 2-3 primi, 2-3 secondi e 2-3 contorni.

Sono stati esclusi dall'analisi i piatti comuni a tutte le mense, e che spesso non figurano nel menù settimanale, come pasta e riso in bianco e al pomodoro, piatti freddi (affettati, formaggi e insalatone), carne alla griglia e pizza.

Sono stati presi in esame solamente i menù del pranzo, in quanto non tutte le mense svolgono un servizio di ristorazione anche la sera.



Criteri di analisi

L'analisi è finalizzata a quantificare la presenza di piatti vegani e vegetariani sul totale delle proposte, come auspicato dai CAM, che promuovono un maggior consumo di proteine vegetali in luogo di quelle animali per ridurre l'impatto ambientale della ristorazione collettiva in Italia.

Limitazioni

Lo studio presenta alcune limitazioni che riguardano la definizione del campione, la scelta dei menù e l'interpretazione dei dati.

Il campione delle realtà analizzate non è esaustivo, poiché non è stato possibile mappare tutte le mense universitarie presenti sul territorio regionale, per scarsità di informazioni reperibili online e/o mancanza di collaborazione tra le parti.

Per esigenze lavorative, si è scelto di analizzare una settimana del menù AI e una settimana del menù PE: una decisione che può aver portato a valutazioni sbilanciate nel caso in cui la settimana analizzata si discosti molto dalle altre tre. Questo può dipendere dal fatto che i menù stagionali non sono sempre elaborati a

partire da uno schema standardizzato e ripetuto nelle diverse settimane in termini di frequenza proteica e composizione del pasto.

Inoltre, a causa della difficoltà nel reperire le informazioni, per alcune mense l'analisi si è svolta su un solo menù.

L'interpretazione dei piatti come vegani o vegetariani non è sempre stata possibile, a causa di denominazioni vaghe e imprecise in assenza di ulteriori indicazioni (lista degli ingredienti, allergeni e diciture veg). Per questo motivo i piatti dalla descrizione non chiara (es. pasta estiva o pasta fredda) non sono stati conteggiati in nessuna categoria, e l'effettiva offerta vegetariana o vegana potrebbe essere superiore a quanto valutato in questo lavoro.

L'analisi fotografa la situazione a marzo e a maggio 2025 che potrebbe essere cambiata al momento della pubblicazione.

EVIDENZE

L'analisi degli atenei lombardi ha fatto emergere alcune buone pratiche significative che dimostrano come la transizione verso una ristorazione universitaria più sostenibile sia possibile quando diversi attori collaborano verso un obiettivo comune.

Il ruolo della mobilitazione studentesca

L'esempio del Politecnico di Milano evidenzia l'importanza dell'azione dal basso. Grazie alla pressione dei gruppi studenteschi, il capitolato di gara 2024 per le sedi di Bovisa e Lecco ha introdotto requisiti innovativi: la presenza di almeno un'opzione vegana per ogni portata ogni giorno e l'istituzione di due giornate meatless settimanali con menù completamente privi di carne. Questo dimostra che le associazioni studentesche possono essere un motore di cambiamento concreto quando riescono a dialogare efficacemente con le istituzioni.

La forza delle reti territoriali

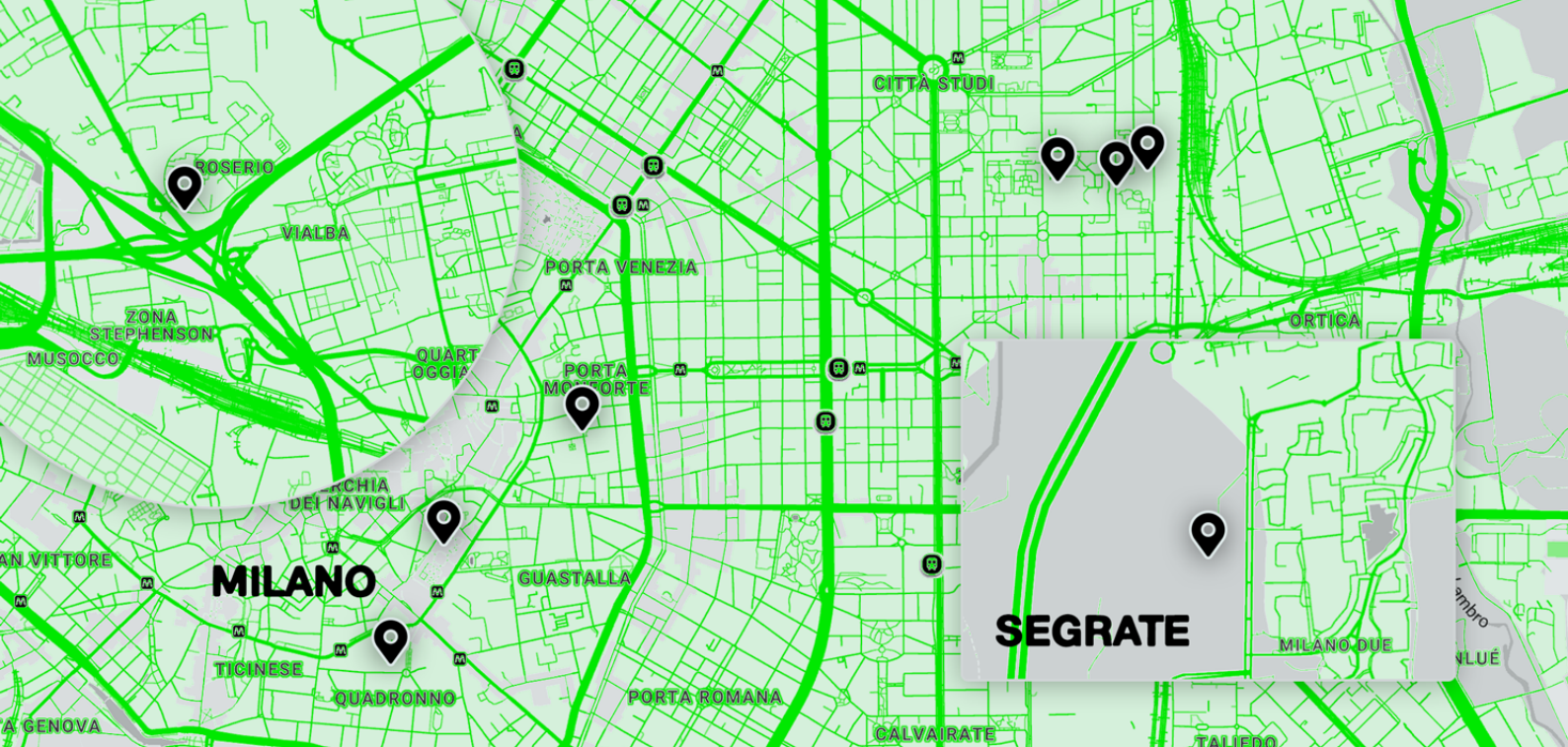
L'Università degli Studi di Bergamo rappresenta un modello virtuoso di collaborazione multi-attore. L'adesione al progetto "Menù Green – Amico del clima", promosso dal Comune di Bergamo e da ATS Bergamo, ha portato da aprile 2025 alla presenza quotidiana di un pasto interamente vegetale nelle mense universitarie. Questo risultato è stato possibile grazie a un ecosistema favorevole: la Food Policy cittadina, il progetto Food Trails nelle scuole, l'impegno pluriennale dell'ATS per la sostenibilità alimentare, una società civile attiva e la

collaborazione dell'azienda appaltatrice. L'esperienza bergamasca dimostra che quando università, enti locali, sanità pubblica e società civile lavorano insieme, è possibile realizzare cambiamenti strutturali duraturi.

L'innovazione nei capitolati tecnici

Il nuovo capitolato della mensa Collegio Fracaro dell'Università di Pavia (maggio 2025) mostra come gli uffici tecnici possano recepire e tradurre operativamente le nuove Linee Guida per la Ristorazione Universitaria Sostenibile. Il documento introduce numerose migliorie: proposta vegetale quotidiana per ogni portata, limitazione dei prodotti di origine animale (carne suina massimo due volte a settimana), pubblicazione trasparente dei menù online, maggiore attenzione ad allergeni e ingredienti, formazione specifica del personale e menù articolati su quattro stagioni anziché due. Questo capitolato rappresenta un esempio concreto di come le linee guida nazionali possano tradursi in requisiti contrattuali vincolanti, dimostrando la capacità degli uffici tecnici universitari di guidare il cambiamento attraverso una progettazione accurata degli appalti.

Anche l'esperienza dell'Università di Milano Bicocca evidenzia come l'innovazione contrattuale sia fondamentale, con un capitolato del 2024 che prevede l'obbligatorietà di almeno un'opzione vegana per ogni portata e l'introduzione di una giornata vegetariana ogni due settimane. Gli strumenti contrattuali ben progettati richiedono un monitoraggio costante e meccanismi di verifica efficaci per garantirne l'effettiva applicazione. La qualità del capitolato, per quanto fondamentale, deve essere accompagnata da controlli sistematici e dalla volontà di far rispettare quanto contrattualmente stabilito.



Le strutture

Mensa con cucina interna, bar e tavola fredda

Via Festa del Perdono, 3, 20122 Milano (MI)

Mensa e bar-tavola fredda

Via Santa Sofia, 9, 20122 Milano (MI)

Mensa e bar-tavola fredda

Via F.lli Cervi, 93, 20054 Segrate (MI)

Bar - tavola fredda

Via G.B. Grassi, 74, 20157 Milano (MI)

Bar - tavola fredda

Via Valvassori Peroni, 21, 20133 Milano (MI)

Bar – tavola fredda

Via Conservatorio, 7, 20122 Milano (MI)

Bar - tavola fredda

Via Celoria, 16, 20133 Milano (MI)

Bar - tavola fredda

Via Golgi, 19, 20133 Milano (MI)

STATALE

L'Università degli Studi di Milano, fondata nel 1924, è uno dei principali atenei italiani e conta circa 59 mila iscritti, di cui circa 2.500 internazionali¹. L'ateneo si sviluppa su più sedi nel centro e nella periferia della città, con i campus principali a Città Studi e in via Festa del Perdono. Le strutture offrono servizi per lo studio, biblioteche, laboratori e aule multimediali, oltre a residenze universitarie, mense e bar.

Attualmente il campus di Città Studi è senza mensa: i campus prevedono convenzioni con esercizi esterni tramite buoni pasto elettronici per gli studenti beneficiari del diritto allo studio. Ci risulta che in diverse sedi siano presenti microonde per scaldare i pasti.

I capitolati

Il capitolato prevede una gestione della durata di 72 mesi, con possibilità di rinnovo per ulteriori 72 mesi. La prima pubblicazione e conseguente concessione risale al 2019², mentre il rinnovo è avvenuto nel 2025. Non sono presenti riferimenti di carattere ambientale:

MENSE PER IL CLIMA

trattandosi di un bando piuttosto datato, antecedente all'introduzione dei CAM (Criteri Ambientali Minimi per l'Affidamento del Servizio di Ristorazione Collettiva), mancano garanzie minime riguardo ai prodotti, alla formazione del personale e agli aspetti di sostenibilità.

In alcuni capitolati, **il Concessionario è tenuto a fornire pasti per esigenze internazionali, religiose, vegetariane, vegane, per celiaci e altre patologie alimentari documentate**, mettendo a disposizione strumenti che permettano agli utenti di segnalare le proprie necessità.

In via generale, non vi sono indicazioni volte a ridurre il consumo di carne e derivati. Al contrario, tra le alternative proposte al primo piatto compaiono alimenti dal differente e non equiparabile apporto nutrizionale:

- salumi, con almeno tre possibilità di scelta, di cui una sempre disponibile a base di prosciutto crudo;
- formaggi, con almeno tre possibilità di scelta;
- yogurt, dessert oppure frutta.

Per quanto riguarda le alternative al secondo piatto:

- salumi, con le stesse modalità sopra indicate;
- formaggi, come al punto precedente;
- legumi.

Le informazioni sugli allergeni e sugli ingredienti sono presenti, ma non vi sono specifiche sugli ingredienti di origine animale. Inoltre, non è prevista né la pubblicazione del menù online né la traduzione in altre lingue, nonostante l'elevata presenza di utenti internazionali.

Considerato il ruolo dell'Ateneo e l'alto numero di pasti stimati dal bando (circa 150.000 all'anno), risulta evidente la necessità di un aggiornamento.

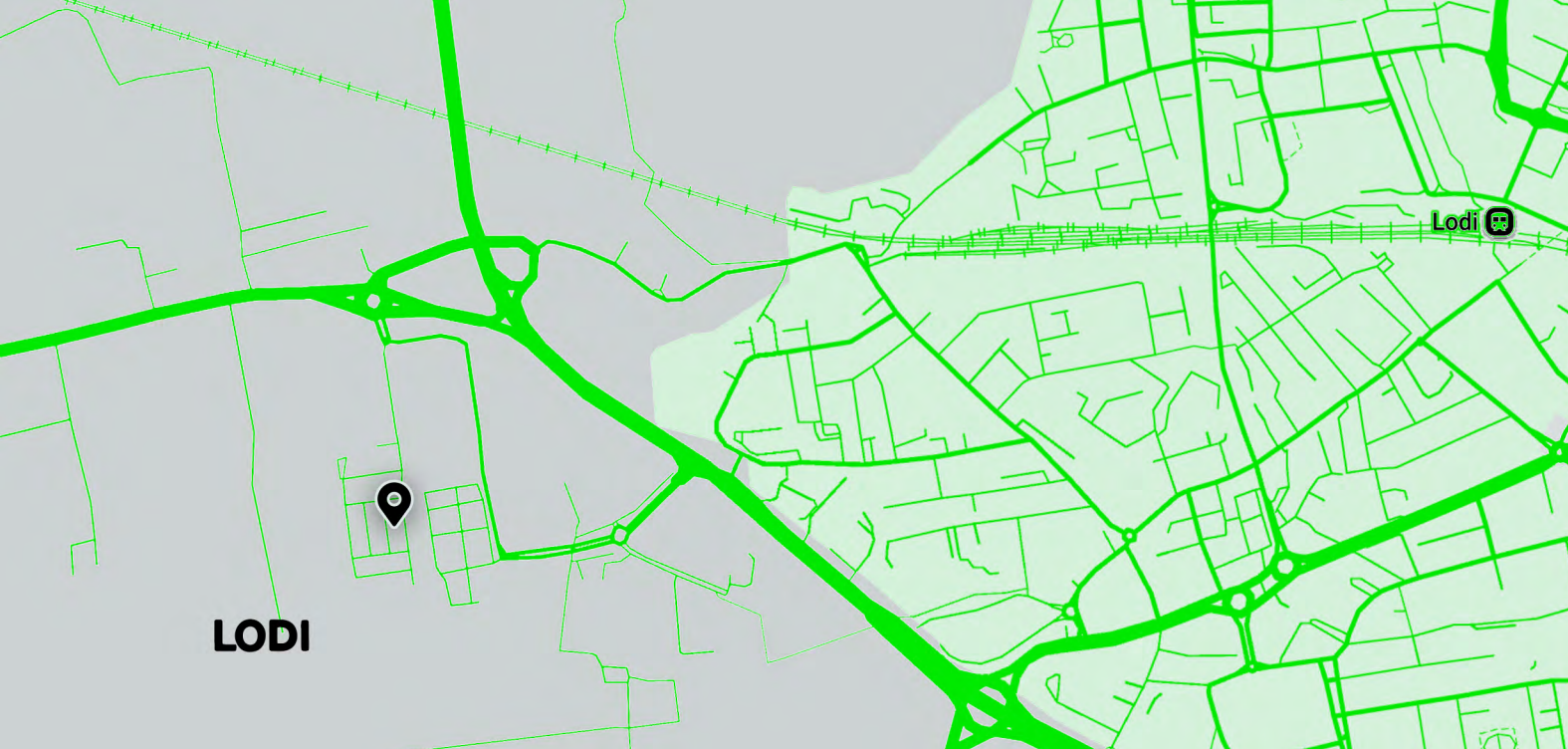
Presso alcune sedi, gli uffici preposti ci hanno segnalato la presenza di iniziative per prevenire e gestire le eccedenze alimentari, come: utilizzare derrate prossime alla scadenza, fornire family-bag, monitorare gli sprechi, sostituire i piatti meno graditi, donare il cibo non servito a organizzazioni no-profit (legge n. 166/2016) e destinare gli avanzi a canili, gattili o compostaggio. Inoltre, diverse sedi hanno adottato l'app Too Good To Go per vendere a prezzo ridotto il cibo invenduto a fine giornata.

I menù

Le scarse indicazioni e limitazioni contenute nel capitolato si riflettono in menù poco adeguati per chi ha esigenze alimentari particolari. Sebbene sia apprezzabile la **presenza di tutti gli ingredienti all'interno delle proposte**, sono stati riscontrati errori nell'indicazione degli allergeni, una quasi totale assenza di secondi piatti a base vegetale e una comprovata difficoltà nel reperire i menù con anticipo sufficiente per organizzare i propri momenti pasto.

¹ <https://www.unimi.it/it/ateneo/la-statale/ranking-e-dati-statistici/dati-sugli-studenti> consultato in data 15/09/2025

² CIG 7835654A3A e CIG 7835657CB3



Le strutture

Mensa e bar-tavola fredda del Polo di Lodi

Via dell'Università, 6, 26900 Lodi (LO)

STATALE (LODI)

L'Università degli Studi di Milano gestisce una mensa e un bar-tavola fredda presso la Facoltà di Medicina Veterinaria a Lodi, in Via dell'Università 6, con concessione affidamento esterno. La mensa e bar fanno capo al nuovo distaccamento della Facoltà trasferito a Lodi nel 2018. Il numero di potenziali fruitori del servizio mensa e bar-tavola fredda è stimato da bando a 500 unità medie giornaliere.



Il capitolato

Il bando di gara è stato pubblicato nel 2018¹ con una durata contrattuale di 72 mesi, rinnovabili per ulteriori 72 mesi. Si tratta quindi di un capitolato piuttosto datato, che non include riferimenti ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) oggi in vigore. È però prevista l'indicazione degli allergeni e degli ingredienti nei piatti serviti.

I menù

Il menù è reperibile online attraverso la pagina Facebook² del Polo di Veterinaria di Lodi e condiviso su richiesta dall'azienda aggiudicataria. Le schede riportano correttamente gli allergeni, ma non l'elenco completo degli ingredienti.

Tra i primi piatti si trovano spesso proposte a base vegetale, sebbene non esplicitamente indicate come tali. Nei due cicli settimanali presi a campione, non risultano invece secondi piatti vegetali. I contorni sono semplici e in gran parte a base di verdure, ma l'assenza di una chiara indicazione "vegetale/vegano" e la mancanza di ingredienti dettagliati rendono più difficile per gli utenti orientarsi nell'offerta.



¹ CIG 7470416E4A

² <https://www.facebook.com/profile.php?id=61568509941882> consultato in data 15/09/2025



Le strutture

Il Servizio di Ristorazione Base si svolge nei seguenti locali:

Mensa U12 – Auditorium
Via Vizzola, 5, 20126 Milano (MI)

Mensa U6 – Agorà
Piazza Dell’Ateneo Nuovo, 1, 20126 Milano (MI)

Bar U6 – Agorà piano S1
Piazza Dell’Ateneo Nuovo, 1, 20126 Milano (MI)

Il Servizio di Ristorazione Complementare si svolge nei seguenti locali:

Bar U3 - Atlas piano -1
P.zza della Scienza, 2, 20126 Milano (MI)

Bar U6 - Agorà piano T
Piazza Dell’Ateneo Nuovo, 1, 20126 Milano (MI)

Bar e ristorante U7 - Civitas piano 1
Via Biccocca degli Arcimboldi, 8, 20126 Milano (MI)

Bar U12 - Auditorium piano T
Via Vizzola, 5, 20126 Milano (MI)

BICOCCA

L’Università degli Studi di Milano-Biccocca, fondata nel 1998, è un ateneo pubblico situato nell’omonimo quartiere di Milano. Vanta oltre 38 mila studenti iscritti e un’alta percentuale di studenti internazionali¹.

Il capitolato

Il capitolato è stato pubblicato nel 2024² e prevede una durata contrattuale di 48 mesi, con possibilità di proroga da parte dell’Amministrazione. **Il capitolato stabilisce che deve essere garantita almeno un’opzione vegana per ogni portata ogni giorno, sia alla tavola calda sia nei bar e nei punti di tavola fredda.** Sono previste iniziative volte a limitare il consumo di prodotti di origine animale, come una giornata “vegetariana” almeno una volta ogni due settimane. È obbligatorio indicare allergeni, ingredienti e ingredienti di origine animale per ciascun piatto. L’offerta tecnica pesa per l’80% del punteggio complessivo, mentre l’offerta economica vale il restante 20%.

MENSE PER IL CLIMA

Il capitolato inoltre richiede il monitoraggio dettagliato del consumo di pasti, includendo il numero di pasti vegani e vegetariani venduti su base giornaliera, settimanale e mensile, così come il numero di vendite della frutta al posto del dolce, dati utile per un’eventuale analisi dei consumi degli utenti.

I menù

Come visto precedentemente da capitolato è prevista almeno una giornata completamente vegetariana ogni due settimane; nelle settimane prese in analisi, però, è presente anche il pesce³. I menù sono consultabili sia attraverso l’app Fresh & Natural sia iscrivendosi al Canale Whatsapp Biccocca.hab, ma le informazioni su allergeni e piatti vegetariani o vegani risultano spesso incomplete o imprecise. La proposta vegetale è quasi sempre presente tra i primi piatti, sebbene non sempre segnalata come tale, nonostante negli ingredienti non siano inclusi alimenti di origine animale. Nei secondi piatti le opzioni vegetali sono molto rare⁴, mentre i contorni risultano completamente vegetali tutti i giorni.

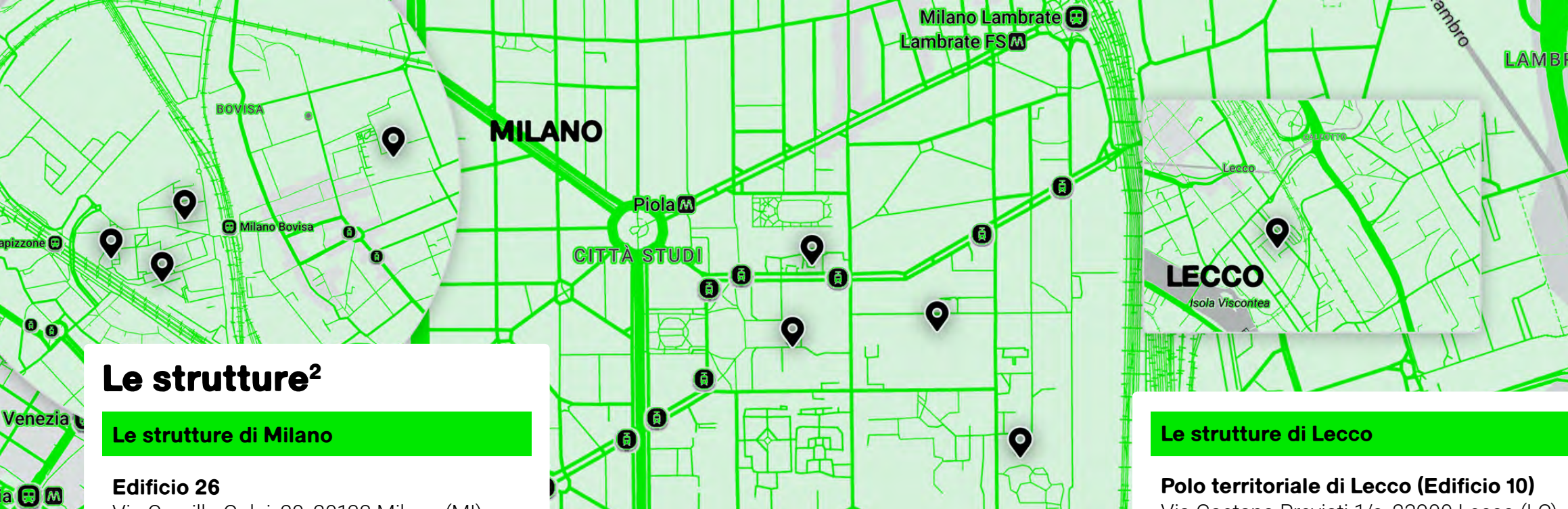


¹ <https://www.unimib.it/studiare> consultato in data 15/09/2025

² CIG: B4321F3CE3

³ L’ateneo riferisce che ci sono alcune inesattezze perché “sono state prese come riferimento settimane dei primi mesi dell’appalto in cui il fornitore stava tarando ancora il servizio e/o c’era qualche disallineamento con quello che si vede in app rispetto alla realtà”

⁴ è disponibile il tofu al naturale su richiesta



Le strutture²

Le strutture di Milano

- Edificio 26**
Via Camillo Golgi, 20, 20133 Milano (MI)
- Leonardo (Edificio 2)**
Piazza Leonardo da Vinci, 32, 20133 Milano (MI)
- Polidistrict Café (Edificio 14)**
Via Edoardo Bonardi, 9, 20133 Milano (MI)
- Giuriati**
Via Carlo Pascal, 6, 20133 Milano (MI)
- Terrazza Gardella**
Piazza Leonardo da Vinci, 32, 20133 Milano (MI)
- Campus Bovisa Nord (Edificio BN 5)**
Via Giuseppe Candiani, 72, 20158 Milano (MI)
- Mensa (Edificio B24)**
Via Privata Codigoro, 7, 20156 Milano (MI)
- Bar Collina degli Studenti (Edificio 20)**
Via Privata Giuseppe La Masa, 20156 Milano (MI)
- Polidistrict Unico (Edificio BL27)**
Via Raffaele Lambruschini, 4, 20156 Milano (MI)
- Hoops (Edificio B4)**
Via Giovanni Durando, 39, 20158 Milano (MI)

POLITECNICO

Il Politecnico di Milano è il più grande ateneo scientifico-tecnologico italiano, attivo dal 1863. Frequentato da oltre 48 mila studenti di cui quasi 9 mila sono studenti internazionali¹, si sviluppa in due campus distinti: Bovisa e Leonardo. Sono presenti anche i Poli territoriali di Lecco, Mantova, Piacenza e Cremona.

I campus del Politecnico integrano servizi per lo studio, mense e bar, mentre le residenze universitarie – salvo quelle di Lecco e Cremona situate nei campus – sono distribuite nel tessuto urbano milanese. All'interno dei tre campus milanesi (Leonardo, Bovisa La Masa Lambruschini e Bovisa Durando) sono disponibili microonde e sono attive convenzioni con esercizi esterni tramite buoni pasto elettronici per gli studenti che beneficiano del diritto allo studio.

I capitolati

Le mense di Leonardo e Golgi fanno riferimento al capitolato di gara uscito nel 2020 con contratto di gestione di 60 mesi più 48 mesi

Le strutture di Lecco

- Polo territoriale di Lecco (Edificio 10)**
Via Gaetano Prevati 1/c, 23900 Lecco (LC)

di rinnovo. I locali (bar e caffetterie) siti presso gli edifici BN5, B4 e presso il Polo territoriale di Lecco sono invece inseriti all'interno del bando di gara pubblicato a fine 2024 con contratto di gestione di 60 mesi più 36 mesi di rinnovo.

Se nel primo capitolato sono già presenti indicazioni rispetto all'obbligatorietà di indicare allergeni, ingredienti e alimenti di origine animale nelle due lingue (italiano e inglese), non sono però presenti limitazioni alle proposte a base di carne, specifiche sulla presenza di menù vegani o presenza di strumenti online per visualizzare il menù. Queste ultime voci sono invece state inserite nel capitolato di gara del 2024 (Bovisa/Lecco) anche **grazie all'azione dei gruppi studenteschi**³ e troviamo indicazioni come la presenza di almeno un'opzione vegana per ogni portata ogni giorno, la presenza e promozione di almeno due giornate meatless ("menù privo di alimenti contenenti carne").

Altre note positive sono le buone pratiche in ambito di lotta allo spreco alimentare come la vendita delle eccedenze a un prezzo non superiore al 50% del prezzo di listino, la donazione dell'inventario a organizzazioni non lucrative di

MENSE PER IL CLIMA

utilità sociale. Si aggiunge ai più comuni condimenti come olio, aceto, sale e succo di limone, anche il lievito alimentare.

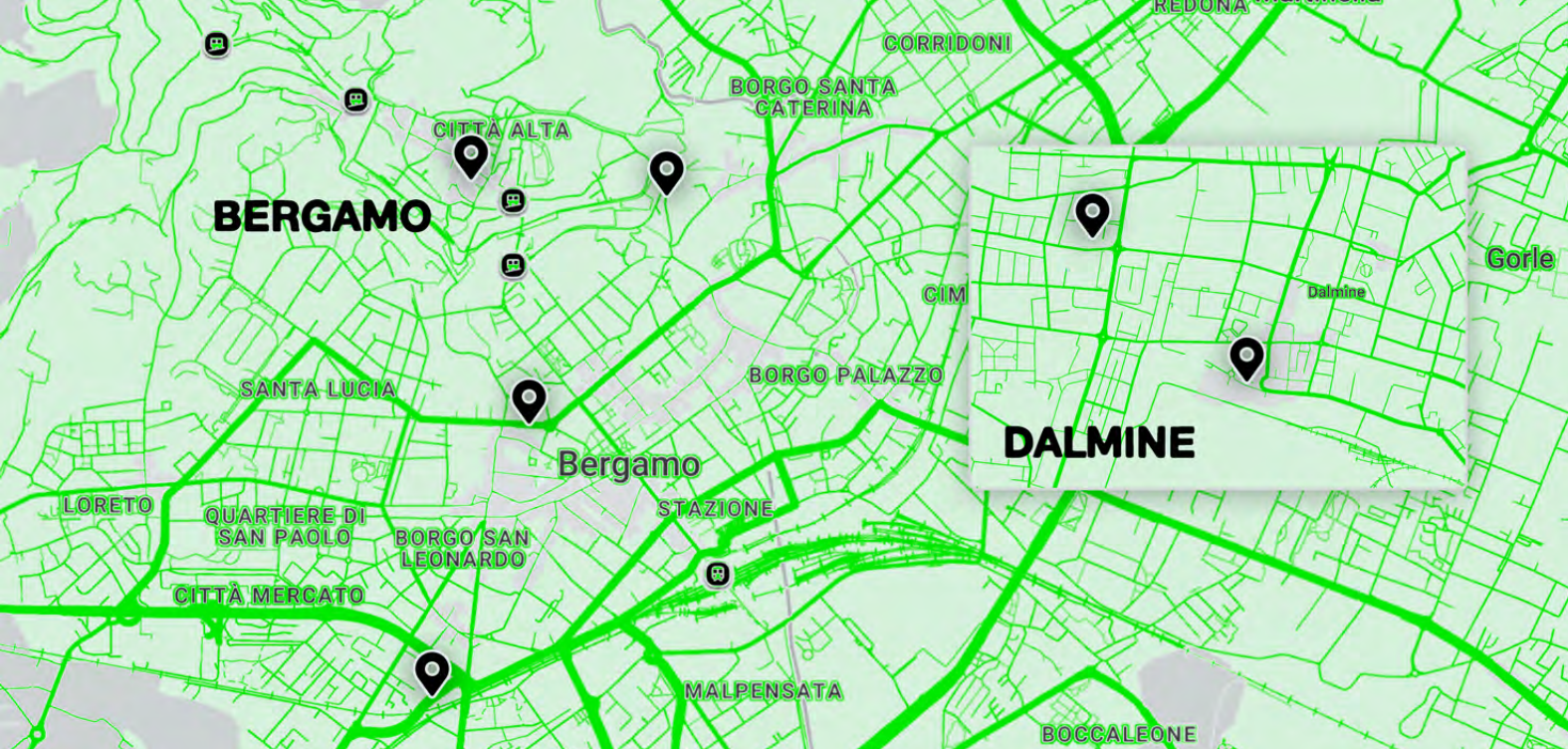
In entrambi i capitolati si nota positivamente la decisione di assegnare 90 punti all'offerta tecnica: venti in più rispetto ai canonici 70 punti della maggior parte delle mense. Tra i criteri che pesano di più figurano la tipologia dei prodotti scelti e le pratiche in ambito di sostenibilità ambientale e sociale. I menù

Nonostante le prescrizioni dettagliate dei capitolati, rimane il dubbio sulla loro effettiva applicazione. Dai riscontri raccolti emerge che l'offerta vegana quotidiana spesso si riduce a un solo primo piatto e che le giornate senza carne non sempre sono organizzate in maniera costante e adeguatamente pubblicizzate. Inoltre, i menù non risultano facilmente accessibili online in tutte le sedi, sebbene in alcuni casi sia possibile consultarli o prenotare i piatti tramite app dedicate, come Fresh & Natural.

I menù

Nonostante le prescrizioni dettagliate dei capitolati, rimane il dubbio sulla loro effettiva applicazione. Dai riscontri raccolti emerge che l'offerta vegana quotidiana spesso si riduce a un solo primo piatto e che le giornate senza carne non sempre sono organizzate in maniera costante e adeguatamente pubblicizzate. Inoltre, i menù non risultano facilmente accessibili online in tutte le sedi, sebbene in alcuni casi sia possibile consultarli o prenotare i piatti tramite app dedicate, come Fresh & Natural.

¹ <https://www.polimi.it/il-politecnico/i-nostri-numeri> consultato in data 12/09/2025
² <https://www.polimi.it/campus-e-servizi/mense-e-bar> consultato in data 12/09/2025
³ <https://www.svoltastudenti.it/mense-polimi-perche-abbiamo-votato-contro-nellultimo-cda-e-cosa-abbiamo-ottenuto/> consultato in data 15/09/2025



Le strutture

LOTTO 1 (mense e residenze universitarie)

Mensa 1

Via S. Lorenzo, 11, 24129 Bergamo (BG)

Mensa 2

Via dei Caniana, 2, 24127 Bergamo (BG)

Mensa 3

Via Pasubio, 7, 24044 Dalmine (BG)

Residenza 1

Via Giuseppe Garibaldi, 3F, 24122 Bergamo (BG)

Residenza 2

Via Giuseppe Verdi, 72, 24044 Dalmine (BG)

LOTTO 2 (Caffetteria/Tavola calda)

Caffetteria/Tavola calda

Via Pignolo, 123, 24121 Bergamo (BG)

BERGAMO

L'università degli Studi di Bergamo è un ateneo in crescita che conta un numero di circa 20 mila studenti che si distribuiscono tra i diversi campus della città e del polo di Dalmine¹. Il servizio di Diritto allo Studio mette a disposizione 200 posti letto distribuiti in quattro residenze universitarie, due delle quali ospitano anche la mensa. All'interno dei diversi Campus, le mense e le caffetterie universitarie sono affidate in gestione ad aziende esterne. Il volume dei pasti erogati si aggira intorno ai 200 mila pasti all'anno.

I capitolati

La gestione del servizio di ristorazione di tutte le strutture sopraelencate è normato da un capitolato del 2022². Nella composizione del pasto figura la presenza quotidiana di "un secondo piatto alternativo, a base di verdura o uova" e non vengono fornite limitazioni alla frequenza settimanale dei piatti a base di carne, a

MENSE PER IL CLIMA

I menù

I menù sono liberamente consultabili tramite app. Abbiamo analizzato il menù a marzo e a maggio, vale a dire prima e dopo l'introduzione del nuovo menù green. La differenza è notevole, passando da zero secondi vegetali nell'arco della settimana a cinque. La proposta di primi piatti vegani è sempre stata garantita ogni giorno, anche prima dell'introduzione del nuovo menù.

Gli allergeni sono sempre indicati, così come la presenza di carne di maiale.

parte quando - almeno una volta alla settimana - questa non viene sostituita dal pesce.

Nel frattempo, però, l'Università degli Studi di Bergamo **ha aderito al progetto "Menù Green - Amico del clima"**: l'iniziativa, promossa congiuntamente da Comune di Bergamo e da ATS Bergamo, mira a promuovere un'alimentazione sana ed ambientalmente sostenibile, ispirata alla tradizione mediterranea e focalizzata sul consumo di alimenti vegetali³.

Diffondere una cultura della sostenibilità alimentare in ottica One Health è una delle priorità dell'ateneo, che ha quindi modificato in modo permanente i menù serviti nelle proprie mense, in accordo con l'azienda di ristorazione aggiudicataria dell'appalto. Da aprile 2025 è sempre presente nel menù giornaliero un intero pasto completamente vegetale.

Si tratta di un progetto ambizioso e innovativo, possibile grazie a un contesto particolarmente favorevole composto dalla Food Policy di Bergamo⁴, di cui l'università è partner; dal progetto Food Trails e i suoi interventi nelle mense scolastiche⁵; da ATS Bergamo che da anni promuove un'alimentazione più sostenibile; da una società civile molto attiva e, non da ultimo, dalla piena collaborazione dell'azienda appaltatrice che gestisce il servizio ristorazione dell'ateneo.

Altri aspetti da evidenziare all'interno del capitolato riguardano il fatto che l'offerta tecnica continui a pesare 70 punti su un totale di 100, il minimo consentito, e la presenza di una specifica che prevede un menù articolato sulle quattro stagioni, anziché sulle più comuni due stagioni.



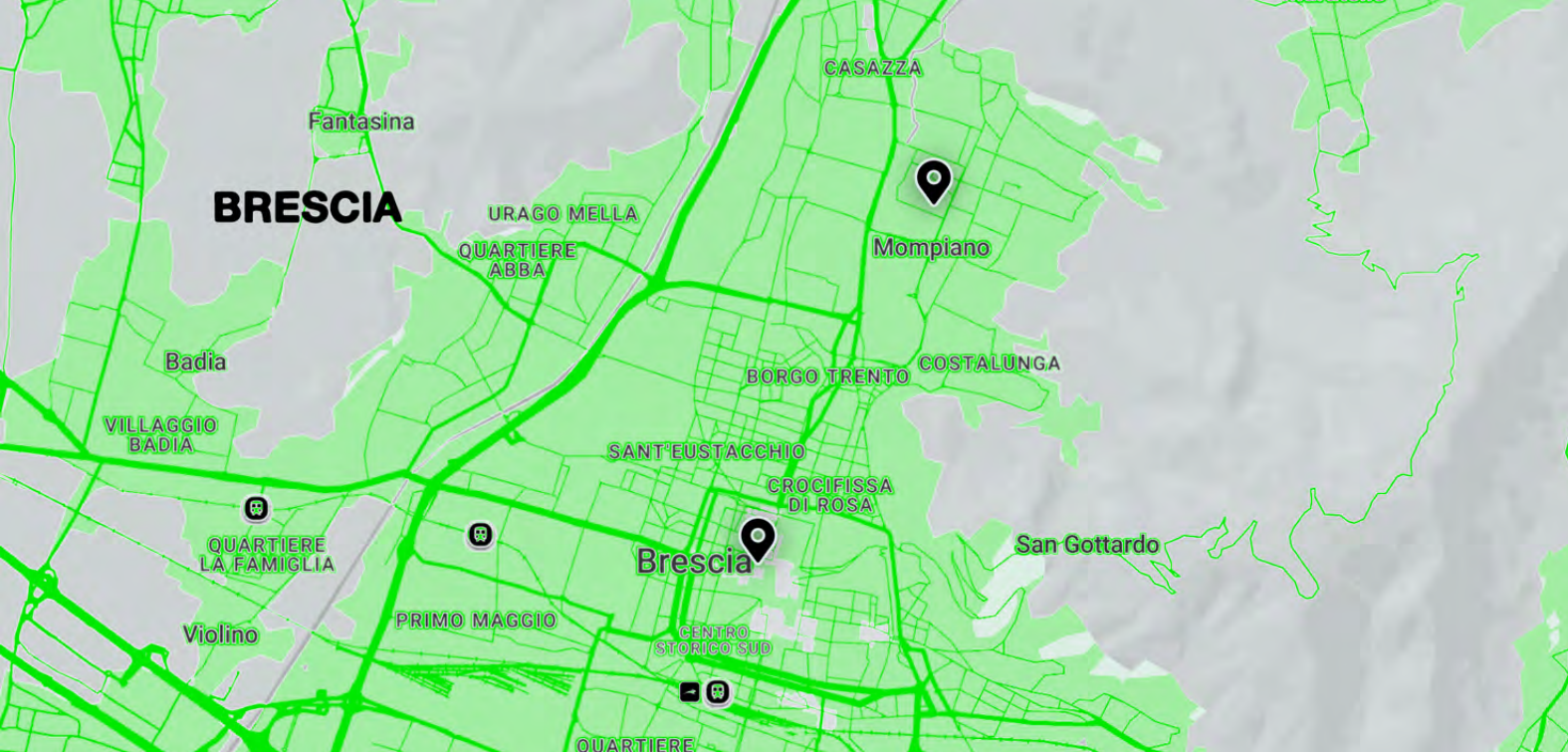
¹ <https://www.unibg.it/ateneo/chi-siamo/unibg-numeri> consultato in data 15/09/2025

² CIG 9157144A46

³ https://www.linkedin.com/posts/unibergamo_unibg-salute-ambiente-activity-7310377868725817344-MwqT consultato in data 15/09/2025

⁴ <https://foodpolicybergamo.it/food-policy/> consultato in data 15/09/2025

⁵ <https://foodpolicybergamo.it/progetto/la-buona-mensa/> consultato in data 15/09/2025



Le strutture

Mensa Mameli

Corso Goffredo Mameli, 23, 25122 Brescia (BS)

Mensa Campus

Via Valotti, 1, 25133 Brescia (BS)

BRESCIA

L'Università di Brescia ha superato la quota di 15 mila iscritti nell'anno accademico 2023/24, confermandosi tra gli atenei più in crescita in Lombardia¹. L'ateneo garantisce il servizio mensa in due strutture appaltate ad aziende di ristorazione collettiva.



I capitolati

La mensa Mameli, in centro storico, è di recente costruzione ed è attiva dal novembre 2022. In questi pochi anni non ha avuto vita facile: l'azienda aggiudicataria dell'appalto ha rescisso il contratto in anticipo (fine 2023) per carenza di afflussi. La gestione della mensa viene affidata a un secondo operatore da inizio aprile 2024 fino a dicembre 2024, poi prorogata fino a luglio 2025. Il nuovo bando di gara, indetto a febbraio 2025, con finalità di promozione e tutela dell'inserimento lavorativo di persone svantaggiate, è andato deserto².

Analizzando quest'ultimo documento utile, notiamo come la richiesta di garanzia di un secondo piatto vegano ogni giorno rientri nello schema del menù settimanale proposto³, ma non trovi poi seguito nella descrizione testuale, dove figurano invece i menù vegetariani, etico-religiosi e dietetici senza glutine.

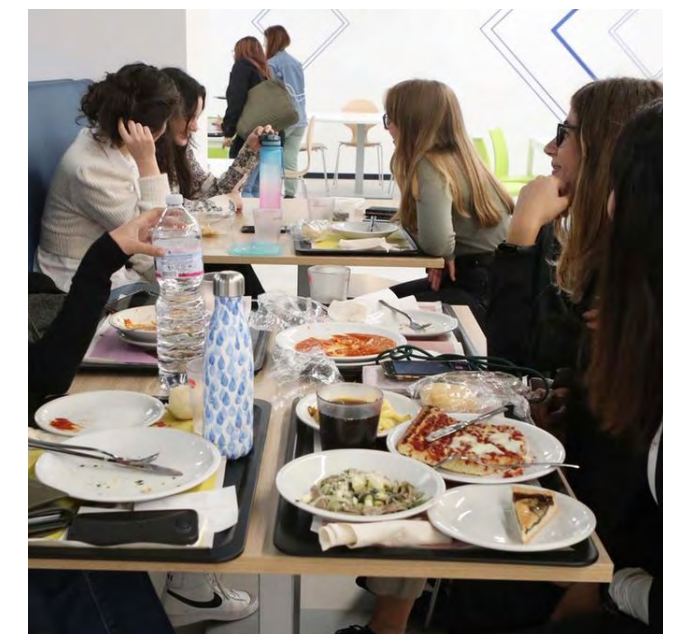
Lo stesso modello è applicato nel capitolato di gara per la gestione della mensa del Campus di via Valotti. Nella specifica tecnica relativa ai menù viene indicata la presenza di un secondo piatto idoneo per gli utenti vegani ogni giorno, ma non ci risulta che venga rispettata nel menù⁴. I piatti di carne (griglia esclusa) vengono suggeriti due volte a settimana.

Una nota di merito alla decisione di assegnare 80 punti all'offerta tecnica: dieci in più rispetto ai canonici 70 punti della maggior parte delle mense, a dimostrazione di un crescente interesse per la qualità del servizio rispetto all'economicità delle materie prime.

I menù

I menù sono disponibili tramite app. Abbiamo ricevuto i menù della mensa del Campus Valotti per i due cicli settimanali presi a campione. Nella mensa è possibile trovare un primo piatto vegetale in brodo tutti i giorni, ai quali si aggiunge un solo secondo piatto vegetale a settimana, in contrasto con le indicazioni riportate nel capitolato di gara.

Gli allergeni sono sempre indicati, così come la presenza di carne di maiale. Esistono anche dei simboli per identificare i piatti vegani e vegetariani, ma non sono utilizzati in modo esaustivo (nella settimana analizzata, solo due piatti su 15 - che diventano 30 se consideriamo anche i contorni - riportavano correttamente l'indicazione veg).



¹ https://www.unibs.it/sites/default/files/comunicati_stampa/Comunicato%20stampa_42.pdf consultato in data 15/09/2025

² https://unibs.portaleamministrazionetrasparente.it/archivio105_procedure-dal-01012024_0_80472_566_1.html consultato in data 15/09/2025

³ art. 31 del capitolato prestazionale "servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, destinato agli studenti e altri utenti dell'università degli studi di brescia, presso la mensa unibs mameli, con finalità di promozione e tutela dell'inserimento lavorativo di persone svantaggiate" (cfr. nota 3)

⁴ allegato 4



Le strutture

Mensa Collegio Castiglioni

via San Martino, 20, 27100 Pavia (PV)

Mensa Cravino

via Bassi, 2, 27100 Pavia (PV)

Mensa Collegio Fraccaro

P.zza L. Da Vinci, 2, 27100 Pavia (PV)

Mensa universitaria

via Ferrata, 20, 27100 Pavia (PV)

Self Service “Il Vicoletto”

vicolo Torriani, 11, 26100 Cremona (CR)

PAVIA

L'Università di Pavia si contraddistingue nel panorama lombardo per attrarre un gran numero di studenti (circa 24 mila) in una città di piccole-medie dimensioni, motivo per cui è definita città-campus. Non mancano i servizi rivolti alla popolazione studentesca: l'Ente per il Diritto allo Studio Universitario (EDiSU) mette a disposizione degli studenti circa 1600 posti letto in 11 Collegi ai quali si aggiungono ulteriori cinque collegi storici e di merito, legalmente riconosciuti dal MUR. L'accesso a tutte queste strutture è regolamentato dai concorsi, in base a quanto disposto dai relativi bandi annuali¹. In aggiunta, l'ente gestisce anche un collegio universitario a Cremona. Due dei collegi a Pavia ospitano anche la mensa.

Il servizio di ristorazione rientra tra le attività di EDiSU e viene erogato sia attraverso mense a gestione diretta, che copre le esigenze dell'utenza per il pranzo, sia grazie a strutture appaltate e convenzionate con l'Ente.

I capitolati

A maggio 2025 è stato pubblicato un nuovo capitolato² per la gestione della mensa Collegio Fraccaro con numerose migliorie rispetto ai documenti precedenti. **Tante le novità a favore di un'alimentazione più vegetale**, sostenibile ed equilibrata, come indicato nelle nuove Linee Guida per la Ristorazione Universitaria Sostenibile³, che riguarderanno un minimo di 78 mila pasti all'anno. Ecco alcuni esempi:

- viene richiesta una proposta vegetale quotidiana per ogni portata e vengono forniti dei suggerimenti sulle alternative dei secondi piatti a base vegetale (“almeno una pietanza senza derivati animali per ciascuna tipologia di portata (primo, secondo, contorno), considerando i legumi secchi come possibile alternativa di secondo”);
- vengono applicati i Criteri Ambientali Minimi (CAM);
- viene limitata la presenza di prodotti di origine animale nell'offerta alimentare (es. carne di maiale massimo due giorni a settimana);
- vengono indicati i termini per la pubblicazione del menù online, un gesto di trasparenza a beneficio dell'utenza;
- è presente una maggiore attenzione verso gli allergeni e gli ingredienti dei singoli piatti;
- vengono specificate le tematiche di formazione e aggiornamento del personale;
- viene specificata la presenza di menù su quattro stagioni al posto delle più comuni due stagioni.

MENSE PER IL CLIMA

Per quanto riguarda le sedi delle altre mense, sono in vigore capitolati più datati, alcuni dei quali in scadenza a breve, che non approfondiscono nessuno di questi temi.

Confidiamo che anche i prossimi capitolati prevedano l'adozione delle stesse misure intraprese per la nuova gestione della mensa Fraccaro.

In tutti i capitolati, l'offerta tecnica continua a pesare 70 punti su un totale di 100, che rappresenta il minimo consentito. Sarebbe auspicabile che, nei futuri rinnovi, venisse aumentata la ponderazione dell'offerta tecnica, seguendo l'esempio di quanto già avviene in altri atenei.

I menù

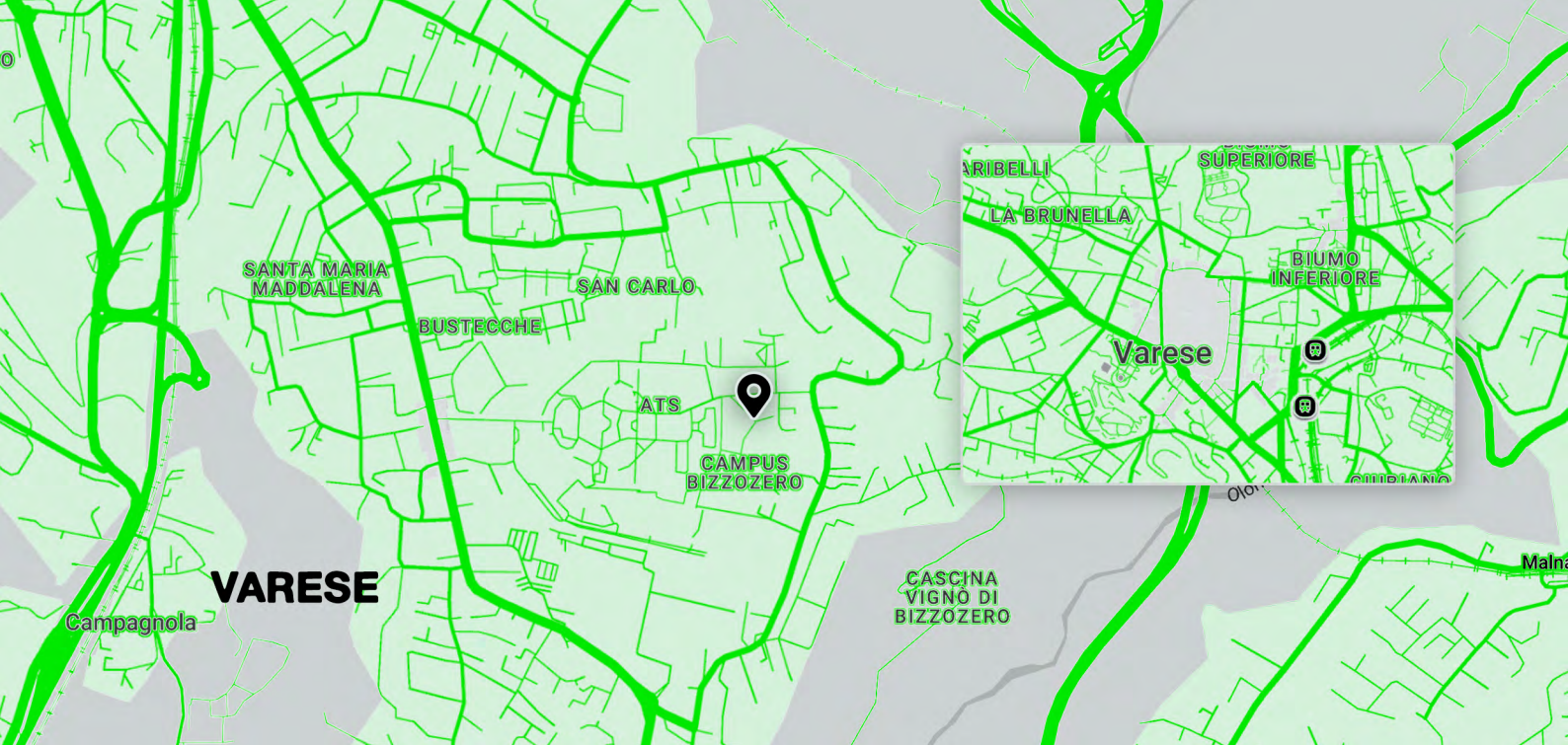
Non è stato possibile analizzare i menù universitari in quanto non sono pubblicati online. Abbiamo ricevuto in via informale il menù autunno/inverno 2024/25 della settimana presa in analisi delle mense Fraccaro e Cravino: in entrambe le strutture non era mai presente nemmeno un secondo piatto vegetale. Da segnalare però che nella mensa Cravino era presente ogni giorno un primo piatto vegetale in brodo.

Considerando il nuovo capitolato in avvio, guardiamo con fiducia ai nuovi menù delle mense, nella speranza che possano garantire un'alimentazione bilanciata, sana e sostenibile alla numerosa comunità studentesca pavese.

¹ <https://portale.unipv.it/it/ateneo/campus/collegi> consultato in data 15/09/2025

² https://cloud.urbi.it/urbi/progs/urp/ur2DE001.sto?StwEvent=101&DB_NAME=n69017b&IdDelibere=3013 consultato in data 15/09/2025

³ <https://www.andisu.it/wp-content/uploads/2025/05/Linee-Guida-Ristorazione-Universitaria-Sostenibile-per-pubblicazione.pdf> consultato in data 15/09/2025



Le strutture

Mensa località Bizzozero

Via Monte Generoso, 71C, 21100 Varese (VA)

INSUBRIA

L'Università degli Studi dell'Insubria è tra le prime in Italia ad aver adottato un nuovo modello organizzativo a rete, con due poli principali a Varese e Como sotto un unico sigillo, che simboleggia il legame storico e culturale con le comunità del suo territorio. Le attività, amministrative, didattiche e di ricerca, si svolgono quindi nelle sedi di Varese (che è anche sede legale dell'Ateneo), Como e Busto Arsizio¹. Nell'anno accademico 2023/24 l'Università dell'Insubria ha contato oltre 11 mila iscritti.

Il Diritto allo Studio Il servizio di ristorazione universitaria è presente solo nel polo di Varese.



MENSE PER IL CLIMA

I capitoli

L'appalto in vigore² è normato da un capitolato di gara piuttosto datato: è stato infatti pubblicato nel 2017, quindi in un periodo antecedente alla pubblicazione dei Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva. Dura 96 mesi e non specifica nessuna delle tematiche evidenziate dai CAM prima e poi anche dalle nuove Linee Guida per la Ristorazione Universitaria Sostenibile, come la promozione di pasti 100% vegetali o la formazione e l'aggiornamento del personale.

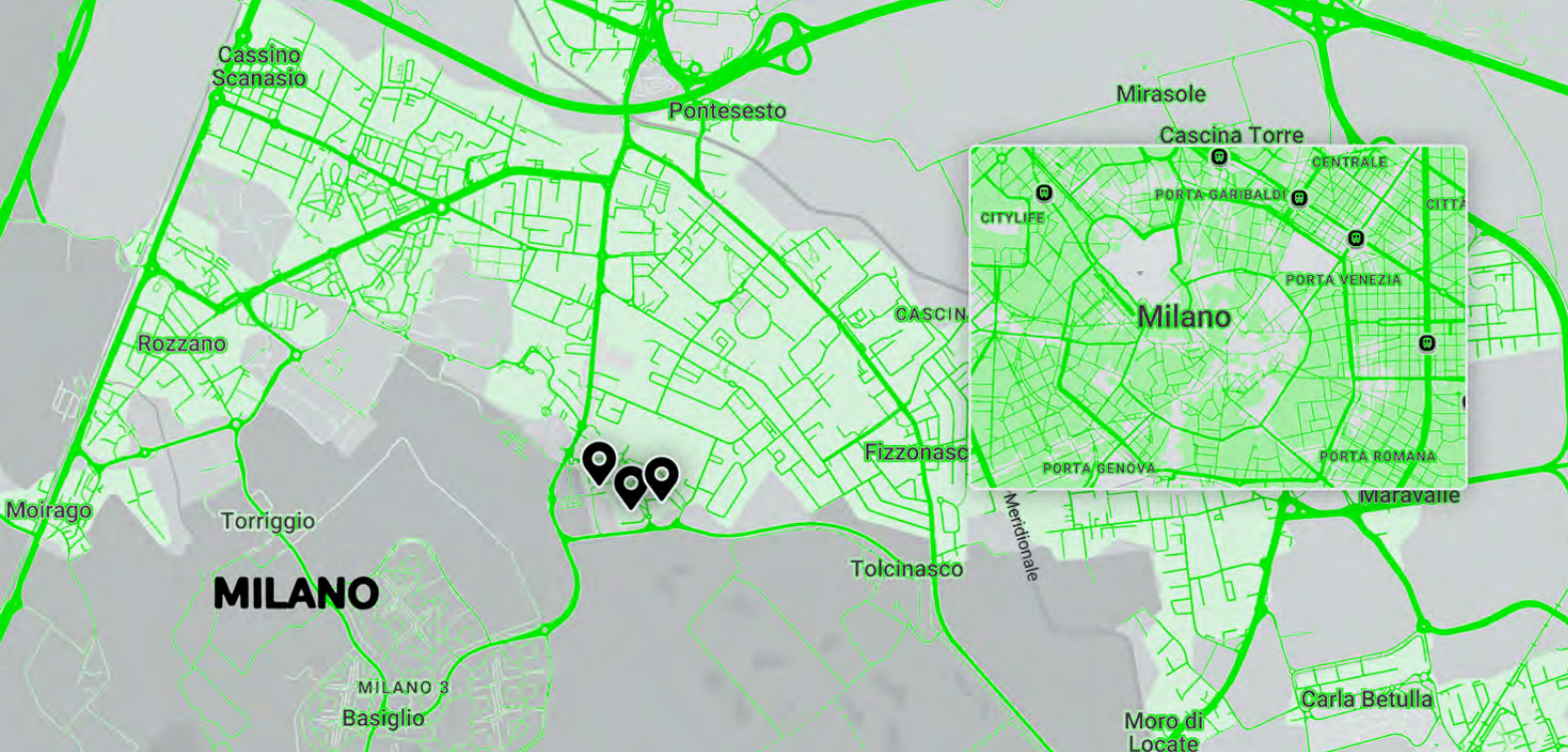
I menù

Non è stato possibile analizzare i menù universitari in quanto non sono pubblicati online. Abbiamo ricevuto in via informale una settimana campione del menù autunno/inverno 2024/25. Ogni giorno è presente un primo piatto vegano, mentre per quanto riguarda i secondi piatti, è difficile persino trovare un'opzione vegetariana (che compare una sola volta nei cinque giorni selezionati). Il menù, scritto su una lavagnetta, riporta occasionalmente anche gli ingredienti utilizzati per la realizzazione dei primi piatti, sebbene non per tutti. Non sono riportati gli allergeni.



¹ <https://www.uninsubria.it/ateneo/sedi-e-orari/tutte-le-sedi> consultato in data 15/09/2025

² nel momento in cui scriviamo il report, settembre 2025



Le strutture

Mensa universitaria

via Rita Levi Montalcini, 4, 20072 Pieve Emanuele (MI)

Mensa ospedaliera

via Rita Levi Montalcini, 4, 20072 Pieve Emanuele (MI)

Bistrò

via Rita Levi Montalcini, 4, 20072 Pieve Emanuele (MI)

HUMANITAS

L'Università Humanitas è un ateneo non statale riconosciuto, quindi autorizzato dal Ministero a rilasciare titoli aventi valore legale, con sede a Rozzano (MI)¹. Si tratta di un ateneo internazionale dedicato alle Life Sciences, integrato all'IRCCS Istituto Clinico Humanitas e al centro di ricerca. La struttura nell'anno accademico 2023/24 ha ospitato oltre 2000 iscritti², con un'altissima percentuale di studenti stranieri (circa il 50%).



Gli ordinamenti interni

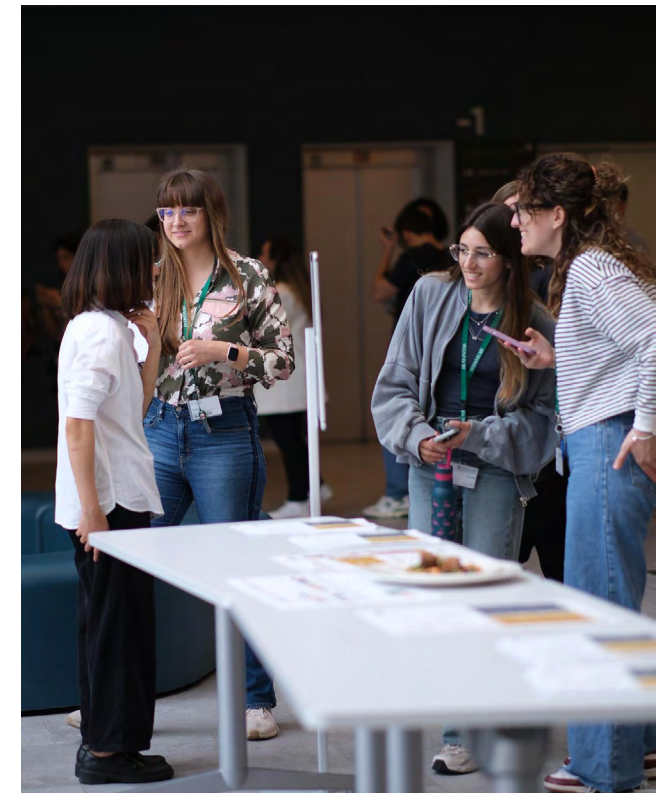
L'Università Humanitas³, essendo un ateneo privato, non è tenuta a ricorrere al sistema dei capitolati di gara pubblici per l'affidamento del servizio di ristorazione. Sul tema, si segnala la volontà di attivare un tavolo di lavoro interconnesso sulla Food Policy tra università e ospedale. I volumi riportati si aggirano sui 1000-1500 piatti al giorno per quanto riguarda la mensa universitaria. Per quanto ci siano state segnalate buone pratiche in ambito di sostenibilità ambientale come l'assenza di prodotti usa e getta in plastica o l'assenza di bibite, non siamo a conoscenza di indicazioni specifiche relative a un'alimentazione più vegetale.

I menù

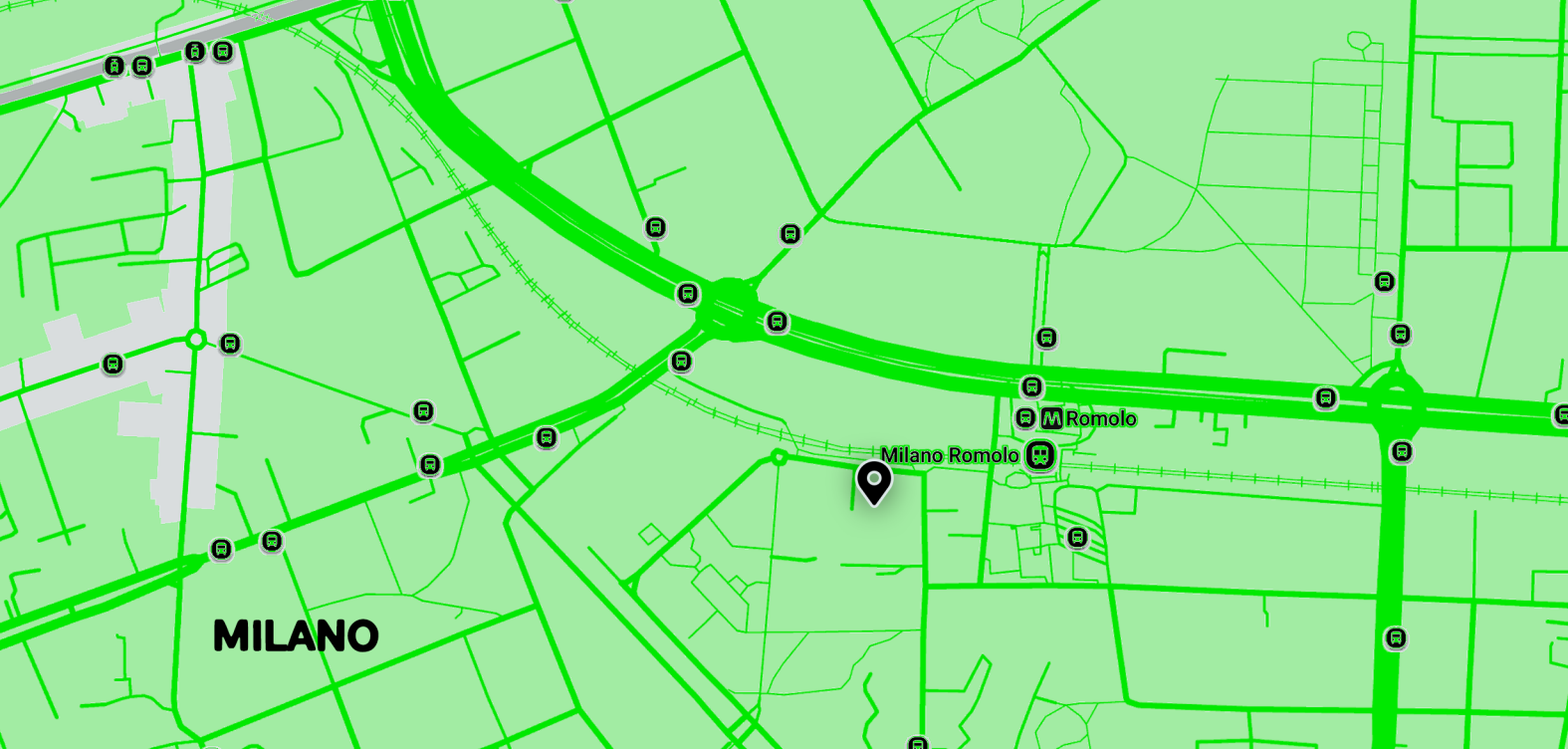
Esiste un'app dedicata al servizio mensa dell'Università Humanitas, riservata agli studenti iscritti. Abbiamo ricevuto i menù dal team facility management dell'università, che ci ha segnalato anche la presenza del bistrò e di una grande attenzione agli studenti internazionali con piatti diversificati.

Nella mensa è possibile trovare un primo piatto vegetale in brodo tutti i giorni, mentre per quanto riguarda i secondi piatti caldi la scelta è tra un piatto di carne, uno di pesce e uno vegetariano. Nella rotazione settimanale, solo uno dei secondi vegetariani è vegano.

I menù sono correttamente contrassegnati dagli allergeni, indicando anche le possibili tracce di contaminazioni piatto per piatto.



¹ <https://www.mur.gov.it/it/aree-tematiche/universita/le-universita/universita-non-statali-riconosciute> consultato in data 15/09/2025
² <https://ustat.mur.gov.it/dati/didattica/italia/atenei-non-statali/rozzano-mi-humanitas-university> consultato in data 15/09/2025
³ <https://appadvice.com/app/hu-eat/1671155390> consultato in data 15/09/2025



Le strutture

Mensa IULM - Edificio IULM 3
Via Carlo Bo, 1, 20143 Milano (MI)

IULM

L'università IULM è un'Università privata in crescita che contava circa 7.500 studenti iscritti nell'anno accademico 2023/2024¹. Il Campus è situato nel quartiere Barona di Milano e offre residenze universitarie e punti ristoro.



Ordinamenti interni

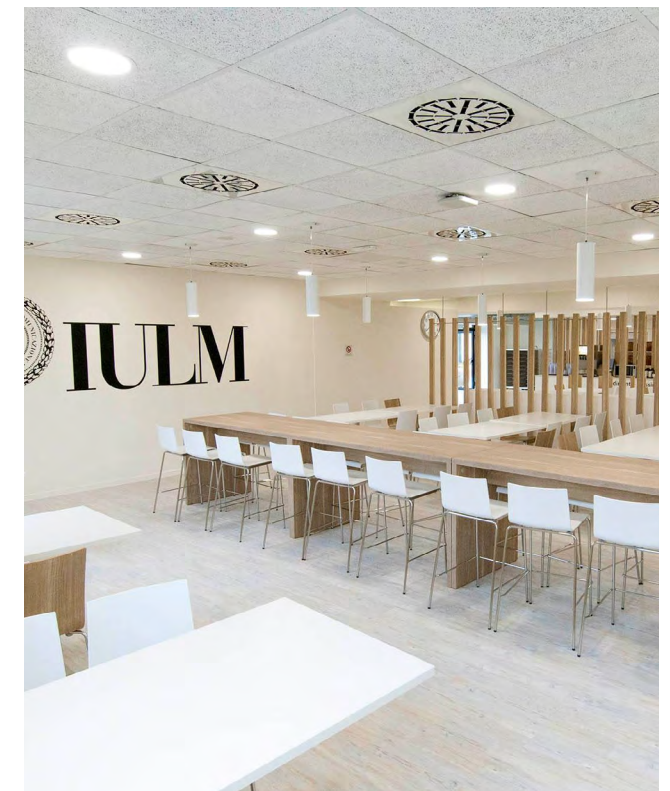
L'Università IULM, essendo un ateneo privato, non è tenuta a ricorrere al sistema dei capitoli di gara pubblici per l'affidamento del servizio di ristorazione.

La direzione da seguire nella mensa di ateneo è dettata dalla IULM Food Academy², che dal 2018 ha ridisegnato e riprogettato l'ex Smart Bar innovando la proposta gastronomica dell'Università IULM. Il focus si concentra prevalentemente sulla salute individuale attraverso un approccio dietetico e ipocalorico, senza però integrare il principio One Health.

Nel sito viene segnalata una buona pratica contro lo spreco alimentare: dopo le 17 il cibo invenduto del self service viene confezionato singolarmente con packaging dedicato, a prezzo calmierato.

I menù

Dall'analisi emerge una predominanza di piatti a base di carne e pesce, con un'offerta di piatti vegetali quasi assente, limitata ad alcuni contorni e occasionali primi. Non viene garantito un menù vegetariano o vegano completo ogni giorno e, nel periodo preso in esame, spesso non era disponibile nemmeno un primo piatto vegetariano e quasi mai vegano. Non sono inoltre presenti le indicazioni relative agli ingredienti, agli allergeni o agli ingredienti di origine animale.



¹ <https://www.iulm.it/it/news-ed-eventi/news/apertura-aa-23-24?utm> consultato in data 15/09/2025

² <https://www.iulm.it/speciali/food-academy> consultato in data 15/09/2025

Le strutture di Milano

Via Lodovico Necchi, 9, 20120 Milano (MI)
All'interno è presente una My FOOD area, uno spazio riservato a chi vuole consumare il pasto portato da casa.

Via Lodovico Necchi, 5, 20123 Milano (MI)

Via Andrea Verga, 9, 20144 Milano (MI)

Via San Vittore, 18, 20123 Milano (MI)

Piazza Michelangelo Buonarroti, 30, 20145
Milano (MI)

comprende una My FOOD area

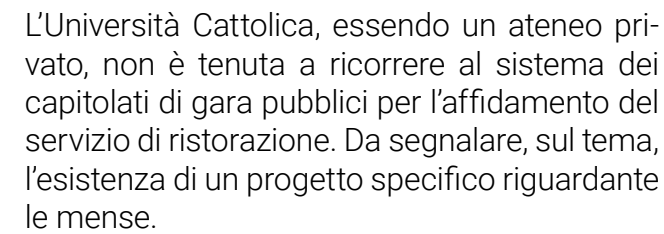
Via della Garzetta, 48, 25133 Brescia (BS)
comprende una My FOOD area

Via Tosio, 1, 25121 Brescia (BS)

Via Galileo Galilei, 67, 25128 Brescia (BS)

L'Università Cattolica del Sacro Cuore è un ateneo non statale riconosciuto, quindi autorizzato dal Ministero a rilasciare titoli aventi valore legale, con sede a Milano e tre sedi decentrate nelle città di Brescia, Piacenza, Cremona e Roma. Nell'anno accademico 2023/24 ha registrato oltre 40 mila iscritti¹.

La fondazione per il diritto allo studio dell'Università Cattolica (EDUCatt) si occupa, tra le altre attività, anche del servizio ristorazione, con numerose mense che si dividono tra quelle aperte alla popolazione studentesca e al personale dell'ateneo e quelle riservate agli ospiti dei collegi e degli alloggi. Ai fini della redazione del report Lombardia, sono state prese in considerazione unicamente le strutture di Milano e Brescia.



Il Canteen Health and Sustainability Project (CHSP), nato grazie alla collaborazione di EDU-Catt e professori e ricercatori di diverse facoltà dell'Università Cattolica come psicologia, scienze dell'educazione, agraria, medicina e sociologia, mira a valorizzare la ristorazione collettiva universitaria come strumento per promuovere uno stile di vita sano e sostenibile. Il progetto si concentra sulle due mense a gestione diretta (sedi di Milano e Piacenza)².

L'iniziativa intende utilizzare un approccio integrato basato su interventi a diversi livelli (dall'offerta dei menu alla comunicazione) che coinvolga università, istituzioni e comunità locali per promuovere il benessere degli studenti ed il ruolo dell'alimentazione come parte fondamentale dell'educazione.

Tra le misure proposte, al momento, non figurano interventi dedicati alla cucina 100% vegetale.



La pubblicazione dei menù avviene anche online sul sito di EDUCatt³.

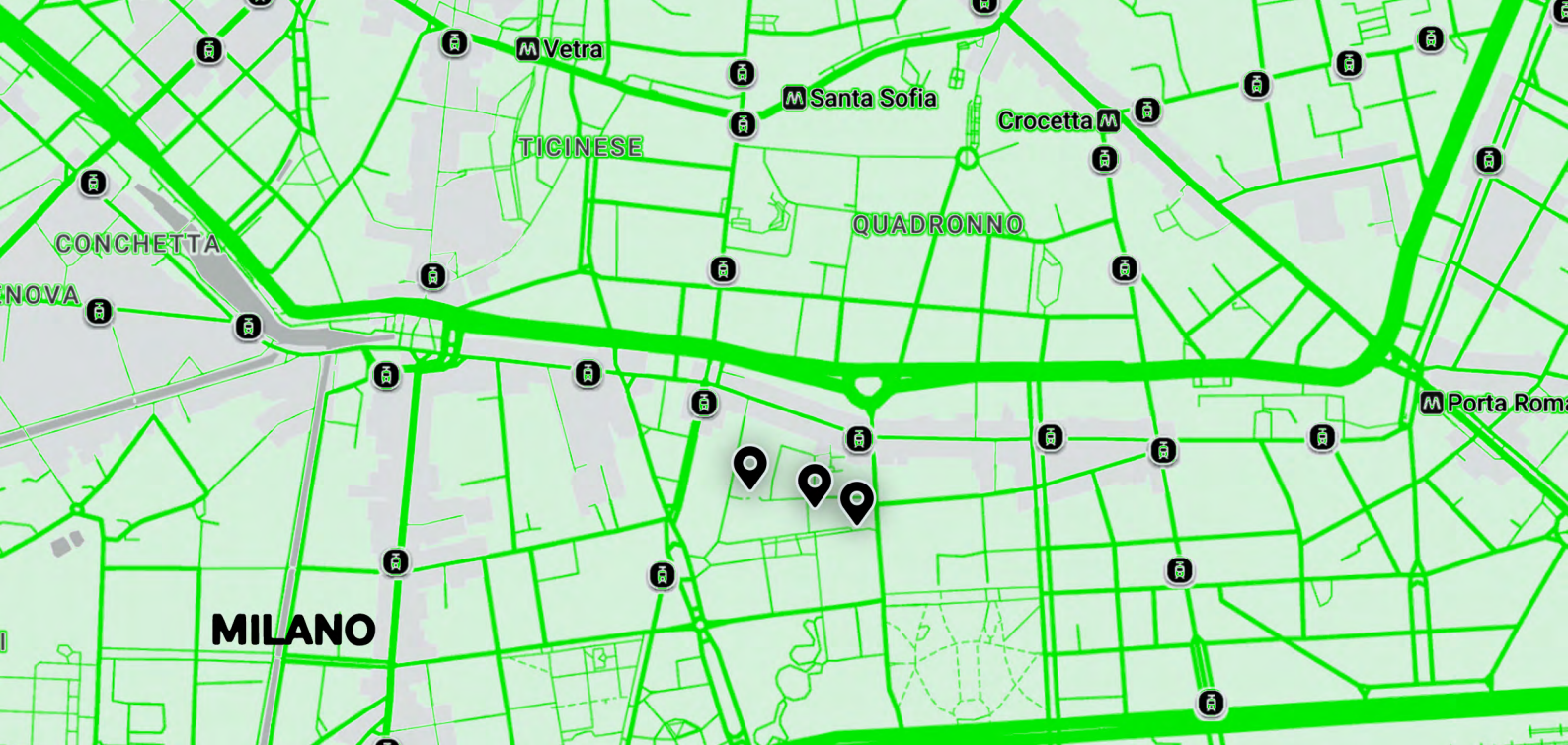
Non in tutte le mense è garantita la presenza di un primo 100% vegetale ogni giorno, anche se nella maggior parte dei giorni la zuppa o crema di verdura non contiene latticini. Per quanto riguarda invece l'offerta dei secondi piatti vegani, questa scarseggia, con un solo secondo piatto vegano alla settimana e nemmeno in tutte le mense.

I menù indicano chiaramente la presenza di allergeni, carne di maiale e piatti vegetariani, anche se spesso abbiamo riscontrato degli errori nell'utilizzo dei simboli (es. piatti contemporaneamente vegetariani e con carne di maiale).

1 <https://ustat.mur.gov.it/dati/didattica/italia/atenei-non-statali/milano-cattolica> consultato in data 15/09/2025

2 <https://ristorazione.educatt.online/home/chsp/> consultato in data 15/09/2025

3 <https://ristorazione.educatt.online/offerta/#scopri-le-mense-di-educatt> consultato in data 15/09/2025



Le strutture

Bar Paninoteca Fast Food

Via Roberto Sarfatti, 25, 20136 Milano (MI)

Mensa Self Service

Via Ferdinando Bocconi, 12, 20136 Milano (MI)

Bar tavola fredda e calda con cucina

Via Guglielmo Röntgen, 1, 20136 Milano (MI)

BOCCONI

L'Università Bocconi è un ateneo non statale riconosciuto, quindi autorizzato dal Ministero a rilasciare titoli aventi valore legale, con sede a Milano. Nell'anno accademico 2023/24 ha registrato quasi 14 mila iscritti²⁸.

L'Università Bocconi, attraverso l'adozione - nel 2023 - di una Food Policy, ha inteso definire obiettivi chiari a orientamento delle scelte legate al cibo e all'alimentazione all'interno dell'Ateneo. La Policy mira a promuovere nel Campus una visione unitaria del sistema di approvvigionamento e consumo alimentare, fondata su principi di salute, etica e sostenibilità ambientale, economica e sociale. La sua applicazione sarà prevista sia nei nuovi contratti con i fornitori di servizi di ristorazione, sia progressivamente in quelli già in essere.

Ordinamenti interni

L'Università Bocconi, essendo un ateneo privato, non è tenuta a ricorrere al sistema dei capitolati di gara pubblici per l'affidamento del servizio di ristorazione. Tra gli obiettivi della Food Policy, segnaliamo il raddoppio del con-

MENSE PER IL CLIMA

sumo di cibi salutari quali frutta, verdura, legumi e noci e una riduzione superiore al 50% di alimenti quali carni rosse e zuccheri aggiunti, attraverso alcune strategie come:

- la riduzione dei piatti a base di carne rossa,
- l'introduzione di piatti a minor impatto ambientale,
- l'inserimento preferenziale di piatti con fonti proteiche vegetali,
- l'inserimento di almeno un piatto a base di legumi nel menù giornaliero,

È previsto che siano offerti menù alternativi vegetariani e/o vegani, con almeno un piatto vegetariano al giorno e un pasto interamente vegetariano ogni due settimane, in conformità ai CAM.

Particolarmente interessante l'obiettivo di sviluppare la comunicazione e l'educazione alimentare per una dieta sana, con alcuni esempi come:

- suggerimenti per aumentare la quota di consumo degli alimenti di origine vegetale (frutta, verdura, legumi e cereali integrali),
- come e perché ridurre il consumo di carne rossa,
- l'attenzione all'inserimento nella propria dieta quotidiana di alimenti a minor impatto ambientale.

I menù

Non è stato possibile analizzare i menù universitari in quanto non sono pubblicati online.



¹ <https://ustat.mur.gov.it/dati/didattica/italia/atenei-non-statali/milano-bocconi>

² <https://www.unibocconi.it/sites/default/files/media/attachments/Bocconi%2BFood%2BPolicy%2BIta.pdf?VersionId=rgYIYusxUo1zGUNW4Rhq9NLdL2rL3fb1> consultato in data 15/09/2025

CONCLUSIONI

I risultati del Ranking restituiscono un quadro eterogeneo: a fronte di esperienze virtuose che dimostrano la praticabilità di menù più vegetali e sostenibili, **permangono ampi margini di miglioramento nell'applicazione dei CAM e nell'adozione delle nuove Linee Guida** per la Ristorazione Universitaria Sostenibile.

Tra le principali criticità emerge l'obsolescenza di numerosi capitolati, alcuni risalenti a prima del 2020 (anno di pubblicazione dei CAM), che sono stati rinnovati senza aggiornamenti sostanziali. Questa situazione determina l'assenza di indicazioni relative ai menù a base vegetale, agli ingredienti e ai derivati animali, compromettendo la trasparenza e la possibilità di scelta informata. Anche quando presenti, le informazioni sui singoli piatti risultano spesso incomplete o di difficile reperimento. Le opzioni vegetali, ove disponibili, non sono adeguatamente segnalate né valorizzate, mentre l'offerta rimane prevalentemente orientata verso prodotti a base di carne, limitando di fatto le alternative e l'impatto positivo dei menù.

Sul piano procedurale, in molti bandi l'offerta tecnica è valutata con il punteggio minimo di 70 su 100, orientando la selezione prevalentemente sul criterio economico a scapito di qualità, varietà e sostenibilità dell'offerta alimentare.

È emerso tuttavia un elemento positivo: laddove si è verificato il coinvolgimento attivo dei gruppi studenteschi nella definizione dei capitolati, si sono registrati miglioramenti significativi e un'accelerazione verso mense più inclusive e accessibili. Questa evidenza sottolinea come l'adozione effettiva di criteri di sostenibilità richieda **capitolati aggiornati, trasparenti e partecipativi, capaci di valorizzare la qualità dell'offerta oltre al mero parametro economico**.

Le esperienze analizzate dimostrano che la transizione è possibile quando convergono volontà politica, mobilitazione dal basso, competenza tecnica e collaborazione interistituzionale. Non esiste un modello univoco: ogni contesto richiede strategie adattate alle proprie specificità. Ciò che accomuna i casi di successo è la presenza di attori – studenti, amministratori, tecnici, operatori sanitari, cittadini – disposti a farsi promotori attivi del cambiamento.

La sfida per i prossimi anni consiste nel trasformare le buone pratiche in standard condivisi, superando la frammentarietà delle iniziative isolate. **Le mense universitarie possono configurarsi come laboratori concreti di transizione ecologica e alimentare**, dimostrando la compatibilità tra sostenibilità ambientale, salute pubblica e giustizia sociale.

Il sistema alimentare universitario può e deve evolvere verso modelli più sostenibili, sani ed equi. **Gli strumenti normativi esistono, le linee guida sono disponibili, le buone pratiche sono documentate**. Ciò che occorre è la volontà di applicarle sistematicamente, trasformando le eccezioni virtuose in prassi consolidata e garantendo che un numero crescente di atenei adotti strutturalmente un'offerta più vegetale e diversificata, adeguatamente comunicata, che consenta agli studenti di compiere quotidianamente scelte consapevoli, sostenibili e gratificanti.

MENSE PER IL CLIMA