



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TRIESTE**



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Ragioni Comuni 2021 - 2022

Risultati delle attività progettuali realizzate
tramite assegni di ricerca finanziati
dalla Regione Friuli Venezia Giulia
ai sensi della LR 34/2015, art.5, c. 29-33

a cura di Ilaria Micheli
delegato alla ricerca scientifica
in area umanistica
e cooperazione allo sviluppo

Ancora una volta, lo scrigno del terzo volume di *Ragioni Comuni*, racchiude una serie di contributi di estrema attualità, realizzati da giovani studiosi di diverse discipline umanistiche grazie ai finanziamenti della Regione FVG per le due annualità 2021 e 2022, nel rispetto della LR 34/2015, art.5, c. 29-33. La raccolta, nella sua estrema multidisciplinarietà, restituisce un'immagine molto dinamica della Regione e del suo territorio, in un periodo nel quale le ombre lunghe della pandemia da COVID-19 hanno finalmente lasciato il passo a nuovi entusiasmi e ad un desiderio di rinascita che ha trovato espressione in un rinnovato interesse per il benessere delle persone e per la conservazione dell'ecosistema naturale e produttivo in cui viviamo. Come di consueto, ogni capitolo riguarda uno studio di caso specifico, ma apre a letture più ampie e cerca risposte ai temi più dibattuti nell'ambiente scientifico attuale nazionale e internazionale. I contributi legati all'annualità 2021 si concentrano sul concetto di *Regione come laboratorio di futuro*. I contributi dell'annualità 2022 gravitano invece attorno ai temi generali di *ecosistema intelligente, sostenibilità culturale, green deal e turismo culturale*.

ILARIA MICHELI è Professore Associato di Linguistica Generale e Linguistica Africana all'Università di Trieste e riveste il ruolo di delegata del Rettore per la ricerca in area umanistica e la cooperazione allo sviluppo.



978-88-5511-602-2



RAGIONI COMUNI

3

© copyright Edizioni Università di Trieste, Trieste 2025

Proprietà letteraria riservata.

I diritti di traduzione, memorizzazione elettronica, di riproduzione e di adattamento totale e parziale di questa pubblicazione, con qualsiasi mezzo (compresi i microfilm, le fotocopie e altro) sono riservati per tutti i paesi.

ISBN 978-88-5511-602-2

eISBN 978-88-5511-603-9

EUT - Edizioni Università di Trieste

Via E. Weiss, 21 – 34128 Trieste

eut@units.it

<http://eut.units.it>

<https://www.facebook.com/EUTEditioniUniversitaTrieste>

Ragioni Comuni 2021 - 2022

**Risultati delle attività progettuali realizzate
tramite assegni di ricerca finanziati
dalla Regione Friuli Venezia Giulia
ai sensi della LR 34/2015, art.5, c. 29-33**

**a cura di Ilaria Micheli
delegato alla ricerca scientifica
in area umanistica
e cooperazione allo sviluppo**

Sommario

9 *Introduzione*

Ilaria Micheli

AREA 8

- 21 *A.VI.DI. (di sapere!): Archivio Virtuale Diffuso
Soluzioni multimediali di Realtà Virtuale (VR, Virtual Reality)
e di Realtà Aumentata (AR, Augmented Reality) per la
valorizzazione delle fonti iconografiche relative al patrimonio
storico e culturale, mediante l'impiego di tecnologie per la context-
awareness ("consapevolezza del contesto") e la gamification
("ludicizzazione")*

Marta Lombardi, Sergio Pratali Maffei

- 43 *L'architettura del cibo dell'Università di Trieste. Spazi, attori e
pratiche verso un campus edibile*

Valentina Rodani, Sara Basso

AREA 10

- 69 *Archeologia inclusiva. Studio di fattibilità per un Museo
accessibile (Museo di Antichità J.J. Winckelmann)*

Francesca Farroni Gallo

- 89 *ViCo (Vitalità nei Confini) – Per una nuova lettura di modelli
storici consolidati: i secoli VI-XII come periodi oscuri nella vicenda
storico-economica del FVG e dell'Alto Adriatico*

Giulio Carraro

AREA 11

- 101 *Ricostruire le memorie. La realtà aumentata nel Cimitero ebraico
di Trieste*

Tommaso Chiarandini

- 117 *La Resistenza nel Friuli Venezia Giulia. Stato dell'arte e nuove prospettive di ricerca*
Gabriele Mastrolillo
- 131 *I reperti raccontano il viaggio: la collezione Novara tra il Civico Museo di Storia Naturale di Trieste e le raccolte museali viennesi*
Ginevra Zelaschi
- 145 *Un decennio di progetto Spazio Giovani (SSD Consumi e Dipendenze Giovanili - Area Dipartimentale Dipendenze): uno studio longitudinale e di follow-up sui fattori di rischio e protettivi nel percorso riabilitativo terapeutico di adolescenti e giovani con problemi di droga e tossicodipendenza*
Thomas West
- 159 *La conoscenza partecipata degli effetti degli stressors ambientali sulla mente animale con la bioarte*
Andrea Dissegna

AREA 12

- 173 *Prospettive storico - giuridiche sulla transumanza nel territorio della X regio*
Sara Pilloni
- 189 *Tutela della biodiversità ed investimenti industriali strategici nel diritto internazionale e dell'UE*
Silvia Venier

AREA 13

- 207 *Strategie di investimento sostenibili per l'ottimizzazione di portafogli*
Massimiliano Kaucic, Gabriele Sbaiz
- 227 *Le imprese del territorio e i parametri Environmental, Social and Governance: un'analisi sul portafoglio d'investimenti di Friulia S.p.A.*
Muhammad Arif Khan, Giorgio Valentinuz

AREA 14

- 243 *Le relazioni intergovernative italiane alla prova del Covid-19: quale ruolo per le regioni*
Gaia Matilde Ripamonti
- 257 *Le radici della destra populista. Il caso del Friuli-Venezia Giulia*
Francesco Melito

L'architettura del cibo dell'Università di Trieste. Spazi, attori e pratiche verso un campus edibile

Autori: Valentina Rodani, Sara Basso

Referente Scientifico: Sara Basso

Dipartimento di Ingegneria e Architettura

ABSTRACT

Il contributo esplora la spazialità del cibo nelle università dalla prospettiva della progettazione architettonica e urbana, focalizzando l'indagine tra i termini *foodspace* e *foodscape* che intrecciano la dimensione materiale e socioculturale della spazialità alimentare sia per decostruire il *food system* convenzionale che per ipotizzare un immaginario alimentare alternativo.

Centrando la riflessione nel caso specifico dell'Università degli Studi di Trieste, la ricerca interseca analisi spaziale qualitativa, interviste informali e un questionario sulle abitudini alimentari per restituire una mappatura degli spazi e tempi del cibo, degli attori e delle pratiche alimentari nell'università, componendo un Atlante del cibo dell'università. Mettendo in luce criticità, potenzialità e progettualità emergenti, l'indagine ipotizza scenari, strategie e dispositivi di progetto per ripensare l'architettura del cibo verso un'università edibile per un nuovo metabolismo urbano.

Riformulando la relazione tra cibo e città, l'università può assumere un ruolo critico nella lotta per i diritti di cittadinanza, il diritto allo studio, al cibo e alla città, contribuendo così alla transizione della società verso un futuro meno insostenibile.

KEYWORDS

Università, architettura, cibo, foodspace, foodscape

PROFILO BIOGRAFICO

Valentina Rodani, architetta laureata con lode in Architettura, Ph.D. *Doctor Europaeus* con lode in Composizione architettonica e urbana all'Università di Trieste e di Udine, è attualmente assegnista di ricerca presso il Politecnico di Milano. La sua ricerca intreccia indagini teorico-critica e prassi progettuale per formulare prospettive interdisciplinari sulla spazialità e temporalità liminare delle soglie, all'intersezione tra architettura, antropologia e studi culturali. Il suo lavoro è stato presentato a convegni nazionali e internazionali, esposto, pubblicato e premiato (Premio Gubbio 2024).

Sara Basso, architetta, Dottore di ricerca in Urbanistica, è professoressa associata in Urbanistica presso il Dipartimento di Ingegneria e Architettura dell'Università di Trieste, dove coordina il Laboratorio di progetto per la Città contemporanea. La sua ricerca si focalizza sulla relazione tra cibo e città attraverso le lenti del genere, del welfare e dell'abitare. L'ipotesi indagata è che attraverso il cibo, e le pratiche ad esso connesse, possano generarsi opportunità per contrastare disuguaglianze riflesse nello spazio e per una trasversale riaffermazione di diritti.

1. UNIVERSITÀ E FOOD SYSTEM

Negli ultimi decenni i progetti, le pratiche e le politiche alimentari delle università si sono moltiplicati coinvolgendo le sfere della didattica, della ricerca e della terza missione (Bartlett: 2011; Bartlett: 2017; Dansero et al.: 2019; Classens et al.: 2023) [Figura 1]. Questa tendenza riflette il ruolo sempre più attivo dell'università nel raggiungere gli SDGs (United Nations: 2015) e nel favorire la transizione ecologica, già focalizzata su energia e inquinamento, a cui si è aggiunta con crescente importanza la lente trasversale del cibo. Con l'emergere del campo dei *food studies* si assiste anche ad uno spostamento critico nel discorso e nella pratica della sostenibilità.

In questo quadro interdisciplinare e intersettoriale, la prospettiva della progettazione architettonica e urbana appare ancora marginale e si osserva una limitata letteratura dedicata alla spazialità del cibo in ambito universitario. Eppure, teoria e prassi progettuale hanno già indagato l'università da una prospettiva progettuale, formulandone l'evoluzione e trasformazione in relazione alla rigenerazione urbana e alla trasformazione sociale (De Carlo: 1972; Muthesius: 2000; Hoeger et al.: 2007; Tattara: 2017), all'intersezione tra diritto allo studio e diritto alla città (Basso: 2016). Inoltre, le discipline del progetto hanno avviato una traiettoria conoscitiva specifica sulla spazialità del cibo, interrogando il suo potenziale nel ridisegnare la relazione tra cibo e città, all'intersezione di diritto al cibo (Rodotà: 2014) e diritto alla città (Viljoen et al.: 2005; Morgan: 2009; Parham: 2015; Cabannes & Marocchino: 2018; Verzone & Woods: 2020;

Bohn & Tomkins: 2024). Connettendo questi ambiti si intende mobilitare la progettazione architettonica e urbana dai margini verso il cuore della riflessione, per contribuire sia in termini di analisi spaziale, rendendo visibile la spazialità sistemica del cibo, sia attraverso la progettazione, esplorando strategie e dispositivi di progetto per formulare scenari e immaginare trasformativi ispirati ai principi di giustizia sociale e spaziale (Harvey: 2003; Agyeman: 2013).

A partire da queste premesse, la ricerca¹ ipotizza l'università come *genius loci* dove il diritto allo studio interseca il diritto al cibo e il diritto alla città, con l'intento di offrire una riflessione progettuale sull'architettura del cibo dell'università in generale e dell'Università degli Studi di Trieste in particolare. La prima parte della ricerca offre un quadro conoscitivo e metodologico per indagare e progettare la spazialità del cibo dell'università tra *foodspace* e *foodscape*, individuando strategie e dispositivi di progetto per trasformare l'università in un modello di consumo alimentare più sostenibile. La seconda parte della ricerca osserva il caso specifico dell'Università degli Studi di Trieste restituendo la mappatura degli spazi del cibo, degli attori e delle pratiche e abitudini alimentari nell'Ateneo, facendo emergere criticità e potenzialità trasformative verso un'università edibile. La terza parte della ricerca esplora scenari trasformativi che costituiscono un embrionale Atlante del cibo dell'Università di Trieste per attivare l'*agency* dell'università nel ridisegnare la relazione tra cibo e città. Lungi dal ridurre, risolvere o esaurire le questioni introdotte, questa ricerca ambisce ad offrire una prospettiva di ricerca progettuale sia per decostruire l'immaginario convenzionale del sistema alimentare che per riformulare l'architettura del cibo dell'università, immaginando l'università edibile come attore critico nella lotta per il diritto allo studio, al cibo e alla città e nella transizione verso un *food system* meno insostenibile.

1 Il report finale della ricerca *Università e food system. Pratiche collettive universitarie per sistemi alimentari sostenibili* (Rodani et al.: 2024) raccoglie i contenuti esposti qui sinteticamente, includendo la documentazione del processo di ricerca. Alcune riflessioni e risultati preliminari sono stati presentati in seminari e convegni nazionali (SIU 2023; RUS Cibo 2024) e internazionali (AESOP Sustainable Food Planning Conference 2024) e pubblicati (Basso & Rodani: 2024; Basso et al.: 2024a; Basso et al.: 2024b; Rodani & Venturini: 2024). L'indagine sull'architettura del cibo dell'Università di Trieste avanza ed espande la ricerca progettuale che intreccia la relazione tra cibo e città pubblica (Basso: 2016 & 2018), spazi del cibo e rigenerazione urbana (Basso & Di Biagi: 2016; Basso: 2017; Basso & Venturini: 2024), cibo e città nel contesto triestino e regionale (Basso: 2020; Basso et al.: 2022; Venturini: 2024 & 2025).

- piani e politiche
- + progettualità del cibo
- × pratiche alimentari

DIDATTICA



Figura 1. Università e food system: diagramma sinottico con i piani, progetti e pratiche alimentari nelle università. Rodani, 2023.

2. L'UNIVERSITÀ TRA FOODSPACE E FOODSCAPE

Negli ultimi anni il ruolo dell'università è cambiato radicalmente. Con l'avvio del Processo di Bologna in Europa, alla didattica e alla ricerca si è unita la terza missione, che pone la conoscenza al centro dell'innovazione industriale, culturale e sociale nelle città e nei territori. Superando paradigmaticamente la metafora dell'isolata torre d'avorio, l'università oggi agisce come un distretto dell'innovazione e *hub* di un'economia basata sulla conoscenza, innescando interazioni incrementali tra l'industria, il governo, la società civile e l'ambiente socio-ecologico (Carayannis & Campbell: 2010).

Questo mutamento comporta la messa in discussione del confine tra università e società (Derrida & Rovatti: 2002) e, da un punto di vista

spaziale, la trasformazione del confine tra università e città, che diviene una soglia sempre più porosa e dialogica (Hoeger et al.: 2007; Haar, 2013; Martinelli & Savino: 2015; Tattara: 2017; Borsi & Schulte: 2018; Basso: 2022). Tra le eterogenee soglie che mediano questa rinnovata interazione, lo spazio del cibo emerge come uno dei più rilevanti luoghi all'intersezione di progetti, pratiche e politiche sulla sostenibilità alimentare per ripensare la relazione tra università e città (Basso: 2018 & 2020; Mininni & Santarsiero: 2020; Mininni & Presta: 2023; Martinelli et al.: 2023).

Indagare l'università tra i termini *foodspace* (O'Neal Dagg: 2014; Fodor: 2021 & 2022) e *foodscape* (Vonthron et al.: 2020) permette di andare ad osservare le relazioni tra la componente materiale della spazialità del cibo attraverso il processo di produzione, trasformazione, distribuzione, consumo e post-consumo, e nella sua componente immateriale quanto socioculturale. L'università rappresenta infatti un *assemblage* di *foodspace*, una geografia dinamica di spazi e tempi dove il cibo viene prodotto (orti, aziende agricole sperimentali, foreste alimentari), distribuito (minimercati, chioschi, mercati di acquisto alternativi), trasformato e consumato (mense, sale ristoro e bar, cucine collettive) e dove ne viene gestito lo scarto (*last minute market*, mense solidali). L'università produce dunque anche un *foodscape*, essendo alimentata da paesaggi della produzione agroalimentare, della distribuzione e del consumo che generano a loro volta paesaggi dello scarto (Castillo Vinuesa & Ocaña: 2023).

Osservando alcune progettualità recenti a livello internazionale, pur nella diversità dei contesti, è possibile rilevare una riconcettualizzazione progettuale non solo della mensa universitaria, lo spazio del cibo più istituzionalizzato in quanto dispositivo di spazializzazione del welfare, ma anche di diversi *foodspace* ibridi e flessibili, talvolta persino effimeri, che nel loro complesso ridisegnano l'architettura del *foodscape* universitario. Progetti come la Scuola di Architettura di Lacaton & Vassal a Nantes (2009), il Campus Bocconi di SANAA a Milano (2019) e la Scuola di Architettura di ADEPT ad Aarhus (2021) testimoniano una crescente ricerca di flessibilità per mediare gli spazi e i tempi del ristoro. Al posto del modello spaziale di mensa centralizzata monofunzionale, ormai rigida, obsoleta ed energivora, si compongono spazi conviviali diffusi ed elastici che agiscono come soglie tra interno ed esterno. Spazialità del cibo come caffetterie, *self-service*, chioschi, mercati e ristoranti *à la carte* o *pop up* sono giustapposti negli spazi di transizione dove università e città si interfacciano, a comporre piazze del cibo e *food court* che spesso mettono in scena una sorta di *food city* dove catalizzare l'incontro sociale e la trasmissione del sapere.

Tuttavia, leggendo criticamente alcune esperienze, emergono delle contraddizioni. Da un lato, sembra urgente capire come la ricerca progettuale di flessibilità dei *foodspace* possa garantire la sostenibilità alimentare. Dall'altro lato, sembra importante gestire il rischio di perpetuare l'ordinamento spaziale e le logiche del *food system* convenzionale. Il progetto architettonico potrebbe contribuire limitatamente senza l'impegno etico e politico dell'università nell'affrontare la complessità sistemica della sostenibilità alimentare. Alcune progettualità dimostrano infatti come l'alleanza tra le dimensioni del progetto, delle pratiche socio-spaziali del cibo e delle politiche alimentari delle università possano spazializzare non solo il diritto allo studio e al cibo, ma anche il diritto alla città.

Ad esempio, dalla collaborazione tra Graal architecture e l'Agenzia regionale per il diritto allo studio Crous nasce il progetto di ampliamento della mensa universitaria a Cergy-Pontoise (2021) in un refettorio che riconnette l'edificio con il parco pubblico e la città. La ricerca di flessibilità spaziale si combina al rinnovo del servizio di ristorazione per facilitare abitudini alimentari più sostenibili, assemblando una sequenza spaziale che media la transizione dalla copertura terrazzata con il nuovo chiosco all'area *fast-food* intermedia, fino alla sala polifunzionale per la ristorazione. Analogamente, il progetto del Mini R di Matali Crasset e del Cnous a Orléans (2013) trasforma uno spazio residuale nell'edificio dei servizi studenteschi in un miniristorante, unendo un servizio di ristorazione fresco e veloce ad una spazialità conviviale che si apre al parco pubblico del campus. Muovendosi dal post-consumo al consumo, il progetto del Food Design Lab del Politecnico di Torino (2017) materializza una cucina *pop up* composta da kit mobili per sperimentare pratiche di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari sia all'interno dell'università che oltre i suoi confini, innescando processi partecipativi *in situ*. Oltre a spazializzare temporaneamente la Legge del Buon Samaritano, il progetto opera in sinergia con l'Atlante del Cibo della Città Metropolitana di Torino e le politiche locali del cibo (Ceraolo & Passaro: 2020). Intersecando distribuzione, consumo e produzione alimentare, il progetto Mini M di Matali Crasset e del Cnous a Tolosa (2013) trasforma un volume accessorio delle case dello studente in un *foodspace* ibrido che combina mercato, bottega alimentare e *fast-food*. Il minimercato promuove i principi di qualità, rapidità ed eguaglianza (Acerboni: 2013), collegando gli alloggi al giardino pubblico, dove è creato un orto sociale grazie alla collaborazione tra gli studenti, il giardiniere del campus e le associazioni locali, operando quindi tra *foodspace* e *foodscape*. Altre progettualità sperimentano

l'orticoltura come pratica socio-spaziale per creare comunità e favorire l'apprendimento esperienziale, rendendo visibili *foodscapes* alternativi e congiungendo ricerca e terza missione. Il progetto di Edible Campus a Montréal (2008) ha trasformato gli spazi aperti residuali del campus in orti e giardini comunitari per l'autoconsumo, innescando pratiche di redistribuzione del *surplus* in sinergia con le ONG locali.

Tra i sempre più numerosi progetti di campus e università edibili, quello di Rural Studio a Newbern (1996) rappresenta un caso emblematico di creazione di un laboratorio all'intersezione di progetto, pratiche e politiche alimentari per una comunità rurale sostenibile, fornendo così un modello alternativo al campus americano tradizionale. L'approccio sistemico di Rural Studio ha permesso lentamente ma incrementalmente alla comunità di espandere la propria *agency* dai progetti e pratiche quotidiane fino alle politiche alimentari urbane, sia via *downscaling* che tramite *upscaling*, dando forma nel lungo periodo ad una cittadinanza alimentare (Food Ethics Council: 2017).

Da questa lettura esplorativa e sinottica emerge come i progetti del cibo dell'università, tra *foodspace* e *foodscape*, possano rappresentare dei potenziali «incubatori e pionieri di nuovi nodi di una catena alimentare alternativa per le regioni locali» (Bartlett: 2011, 102 & 2017). L'innovazione dell'offerta dei servizi di ristorazione da un punto di vista alimentare e spaziale, l'innovazione dell'offerta didattica attraverso forme di apprendimento esperienziale (Classens et al.: 2021; Fanshel & Iles: 2020 & 2022), la sperimentazione e facilitazione di forme di produzione alternativa nelle università sembrano strategie promettenti sia per decostruire il *food system* convenzionale che per provare a ridirigerne e dirottarne i flussi, offrendo immaginari edibili alternativi. Nonostante molte iniziative rischino di non essere durature nel lungo periodo e di impattare relativamente le logiche di mercato convenzionali, la sperimentazione simultanea di più strategie e dispositivi di progetto attraverso la didattica, la ricerca e la terza missione, in sinergia con le pratiche e le politiche del cibo, sembra contribuire nel breve e nel medio periodo alla costruzione di soggetti più critici e attivi favorendo l'emergere di un'università edibile.

3. L'ARCHITETTURA DEL CIBO DELL'UNIVERSITÀ DI TRIESTE

L'Università degli Studi di Trieste è un'università pubblica italiana con sedi nelle città di Trieste, Gorizia, Pordenone e Portogruaro e con una popolazione di 20.076 (Università di Trieste: 2023). Nonostante dal 2016 l'Ateneo abbia inserito gli SDGs nella sua *governance* complessiva, affermando il proprio impegno nel promuovere la transizione verso la sostenibilità (Marchigiani & Garofolo: 2023) ed entrando a fare parte della Rete delle Università per lo Sviluppo sostenibile (Università di Trieste: 2023), una visione sistemica della sostenibilità alimentare sembra rimanere ancora in secondo piano. Questo caso studio è rilevante poiché, come in molte altre università in contesti urbani di medie dimensioni in Italia ed Europa, nonostante l'assenza di politiche urbane del cibo il rinnovato impegno dell'Ateneo nella sostenibilità si unisce all'emergere di una nuova sensibilità da parte dei cittadini sulla sostenibilità alimentare, che si riscontra anche nell'aumento di pratiche alimentari sostenibili e di attori socialmente impegnati (Basso et al.: 2022; Venturini: 2024 & 2025). Questo fenomeno suggerisce tanto l'emergere di una cittadinanza alimentare quanto la necessità di potenziarne l'*agency*. Pertanto, la specificità del caso studio offre una lente sia per riflettere sul ruolo dell'università nel facilitare l'*upscaling* delle pratiche e micropolitiche del cibo esistenti, sia per favorire il *downscaling* delle politiche del cibo europee, ipotizzando un ruolo più critico nella sfida sulla sostenibilità alimentare.

L'approccio metodologico adotta l'Atlante del cibo, inteso come «un contesto, un processo e uno strumento» (Dansero et al.: 2018, 17), per avviare il processo di mappatura della spazialità del cibo dell'università, tra *foodspace* e *foodscape*; degli attori del cibo nella comunità universitaria; delle pratiche socio-spaziali e delle abitudini alimentari. L'analisi spaziale qualitativa è condotta attraverso rilievi, ricognizione fotografica, ridisegno, *mapping* multiscalare, ed è congiunta a interviste non strutturate e incontri informali, alla somministrazione di un questionario leggero sulle abitudini alimentari a tutta la popolazione universitaria e ad una mappatura partecipata esplorativa ispirata ai principi di *citizen science*. Intersecando e correlando i dati sugli spazi, sui tempi, sugli attori e sulle abitudini alimentari attraverso mappe e ridisegni sinottici si intende restituire un quadro conoscitivo sulle criticità e sulle potenzialità dell'architettura del cibo dell'Università di Trieste, ipotizzando strategie progettuali e scenari trasformativi per un'università edibile dal ruolo più critico nel ridisegnare la relazione tra cibo e città.

4. L'ATLANTE DEL CIBO DELL'UNIVERSITÀ: MAPPARE SPAZI, ATTORI E PRATICHE ALIMENTARI

La spazialità del cibo dell'università è intrinsecamente legata con il contesto storico, culturale e politico della multiculturalità 'città della scienza' di Trieste, dove la complessità del rapporto tra urbano e rurale è stata nel tempo teatro di una polarizzazione (Verginella: 2008) i cui tratti si leggono ancora oggi nel *food system* che alimenta sia la città che l'università.

L'università compone un *assemblage* di modelli spaziali che riflettono i diversi momenti dello sviluppo urbano dalla sua istituzione nel 1924, dai blocchi edilizi ottocenteschi iscritti nel tessuto urbano alla cittadella universitaria di Piazzale Europa trasformata per fasi successive, dalle espansioni attraverso i grandi oggetti extraurbani (come SISSA, ICTP, AREA, Ospedale di Cattinara) fino ai più recenti interventi di rigenerazione urbana nel Parco di S. Giovanni, nell'ex Ospedale Militare, nel Portovecchio e nelle sedi dislocate nel territorio regionale [Figura 2 e 3].

I *foodspace* dell'università sono costituiti dalle mense centralizzate (12, di cui 11 gestite da ARDIS), dai punti di ristoro con servizio di fornitura pasti (4), dai bar (9) e da alcune sale ristoro attrezzate, cui si aggiungono sale studio non attrezzate con la possibilità di consumare i pasti, spazi informali interni (come le sale ristoro autogestite informalmente) e qualche spazio aperto con tavoli e sedute. Il servizio di ristorazione di ARDIS comprende inoltre alcuni ristoranti convenzionati (6). Si tratta perlopiù di dispositivi che istituzionalizzano rigidamente lo spazio e il tempo del consumo, essendo destinati mono funzionalmente alla ristorazione.

Il progetto originale dell'edificio centrale degli architetti Raffaello Fagnoni e Umberto Nordio (1938) non dava gran peso agli spazi del ristoro, distribuendo sala mensa e cucina nel piano interrato dell'ala sinistra, ed è possibile supporre che la maggior parte degli spazi del cibo non siano stati progettati, ma frutto di adattamenti, negoziazioni o soluzioni temporanee. Tra le rare eccezioni c'è la Mensa Universitaria Centrale di ARDIS in Piazzale Europa (286.000 pasti, pari a circa 1.100 pasti giornalieri) in prossimità agli spazi delle associazioni e alle case dello studente, che rappresenta il *foodspace* cuore della comunità universitaria [Figura 4].

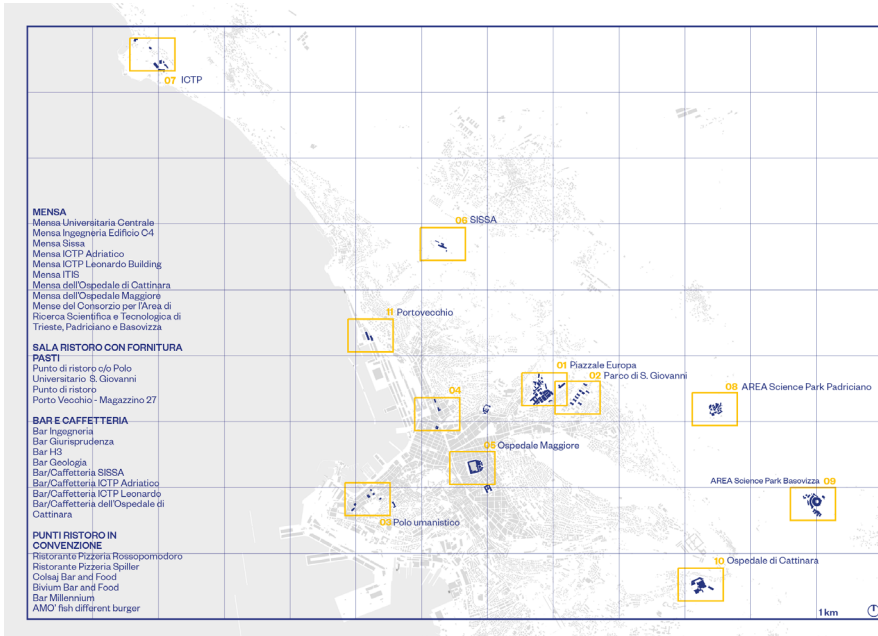


Figura 2. La spazialità del cibo dell'Università di Trieste. Rodani, 2023.

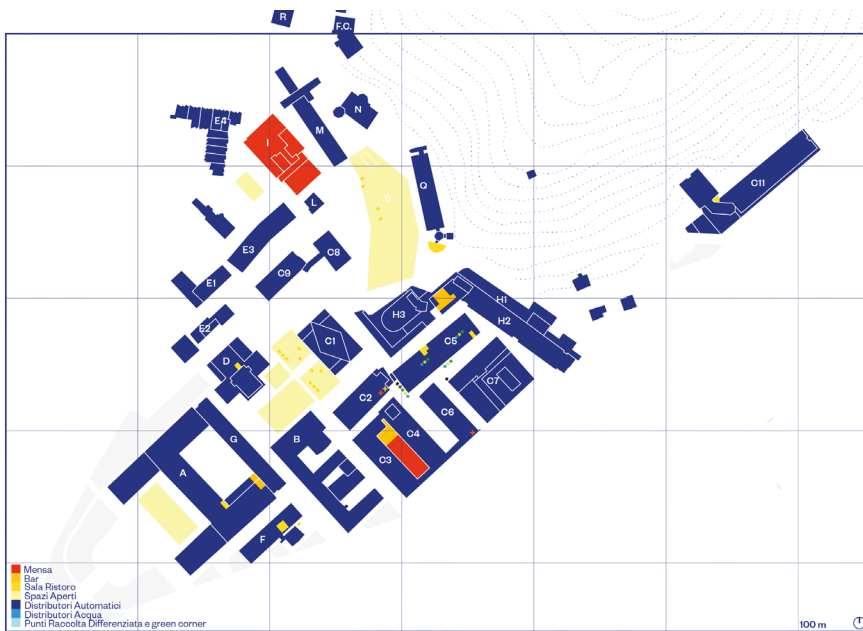


Figura 3. La spazialità del cibo nella sede di Piazzale Europa. Rodani, 2023.

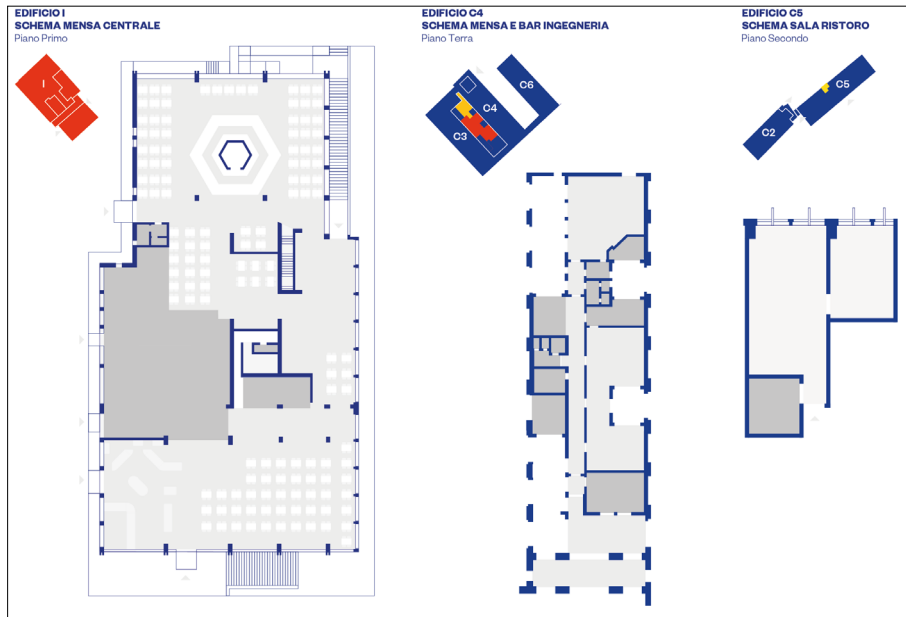


Figura 4. Le principali tipologie di *foodspace* dell'Ateneo. Rodani, 2023.

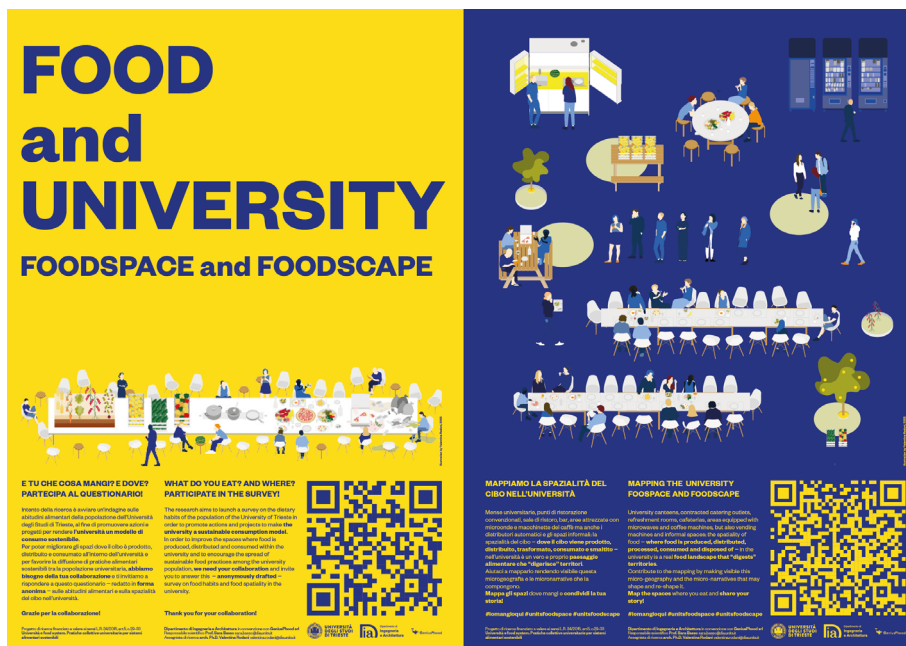


Figura 5. Poster della campagna di comunicazione e diffusione del questionario e del *foodspace mapping* partecipato. Rodani, 2023.

Spostando lo sguardo dal consumo alle altre fasi, si osservano esigui *foodspace* del post-consumo (*green corner* per la raccolta differenziata), della distribuzione (68 distributori automatici; 27 colonnine di erogazione di acqua microfiltrata; 1 casetta dell'acqua) e della trasformazione (cucine collettive, presenti solo nelle case dello studente), mentre sono assenti spazialità della produzione alimentare, nonostante la presenza di parchi (Giardino botanico e Parco di S. Giovanni a Trieste, Parco dell'ex-Seminario a Gorizia) e spazi aperti permeabili, coperture piane e vaste superfici impermeabili che offrono potenzialità trasformative, considerando anche il recente aggiornamento dal settembre 2024 al regolamento dell'uso degli spazi ARDIS che introduce la possibilità di coltivare un orto. Gli attori del sistema alimentare dell'Università di Trieste sono molto eterogenei in termini di *agency*, spaziando dal singolo consumatore ai movimenti e associazioni studenteschi, dagli enti, cooperative, piccole imprese ai grandi *player* e società che forniscono il servizio di ristorazione tramite procedure di gara o affidamenti diretti e convenzioni, fino ai più grandi attori nella *governance* di Ateneo (come i Delegati per la sostenibilità, il Referente di Ateneo nella RUS, il CdS, il Comitato Mensa) e oltre (come ARDIS, ASUGI, Comune di Trieste, AcegasApsAmga, Regione FVG, RUS, ANDISU), e variando in termini di ruolo nelle varie fasi del processo alimentare. Emergono interazioni tra attori minori e non strutturati che spesso rappresentano nicchie specifiche di buone pratiche ma che difficilmente riescono ad impattare significativamente il sistema (ad es. le pratiche di orticoltura urbana comunitaria dell'associazione Ugorà, di cui fanno parte alcuni studenti e ricercatori dell'Ateneo). Le pratiche alimentari sostenibili che relazionano gli attori più rilevanti appaiono segmentate e focalizzate su fasi molto circoscritte del processo alimentare (come la redistribuzione delle eccedenze alimentari della mensa centrale ARDIS da parte di Caritas). Ciononostante, il processo di ricerca per rendere visibile gli attori e le relazioni del *foodscape* si è rivelato promettente e ha facilitato la costituzione di un gruppo di lavoro multidisciplinare sul cibo, costituito da docenti e ricercatori di tre dipartimenti (DIA, DEAMS, DSMCS) e alcuni delegati del Rettore, che mira ad essere formalmente riconosciuto nella *governance* di Ateneo.

Nell'autunno 2023 (17/10-30/11/2023) è stato somministrato un questionario leggero *online* sulle abitudini e spazi alimentari a tutta la popolazione universitaria, che strutturava quattro sezioni focalizzando i dati del campione, la componente spaziale e temporale del pasto con riferimento alla settimana di maggior frequenza nel pieno del semestre, gli spazi del consumo (mense e sale ristoro con fornitura pasti, bar, distributori automatici, pasto al sacco) e suggerimenti. Il questionario è stato

promosso attraverso i canali istituzionali e materiale grafico, in parallelo alla condivisione di una mappa *open source* con l'invito a partecipare al *foodscape mapping* universitario [Figura 5]. Il campione consiste di 1566 rispondenti (circa 8% della popolazione target), in maggioranza di genere femminile (68%), di età compresa tra i 18-24 anni (55,6%) e oltre 34 anni (28%), perlopiù studenti (66,9%), seguiti dal personale tecnico amministrativo (14%) e corpo docente (10,7%), con la sede di maggior frequenza nel campus di Piazzale Europa a Trieste (79,4%). Intrecciando i risultati, la maggioranza del campione dedica poco tempo al pasto (55,4% 15-30 minuti; 26,4% meno di 15 minuti), spende poco (41,4% meno di 10 euro a settimana) ma presta sempre attenzione al cibo consumato (65,8%) o solo alcune volte in base al tempo (28%) [Figura 6].

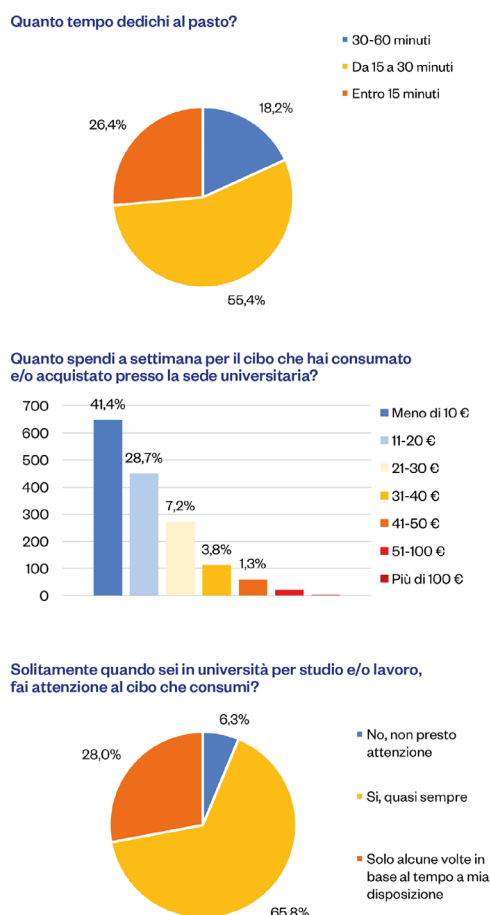


Figura 6. Risultati del questionario sugli stili e abitudini alimentari: tempo, costo e attenzione dedicata al pasto. Rodani, 2023.

Il pasto consumato con maggior frequenza a settimana è il pranzo (38,3% tutti i giorni; 23,8% 3-4 volte a settimana), gli spazi del cibo più frequentati sono la mensa universitaria e sala con fornitura dei pasti (38,5%), gli spazi non attrezzati interni dell'università (37,2 % sale studio e uffici; 19% altri spazi come corridoi e scale) e all'aperto (34,4%) [Figura 7].

Nella sottosezione dedicata alla mensa, quasi metà del campione ne segnala l'assenza nella propria sede principale (47,6%), mentre le più frequentate si confermano la Mensa Universitaria Centrale (33,7%) e la mensa di Ingegneria nell'edificio C4 (7,8%) [Figura 8].

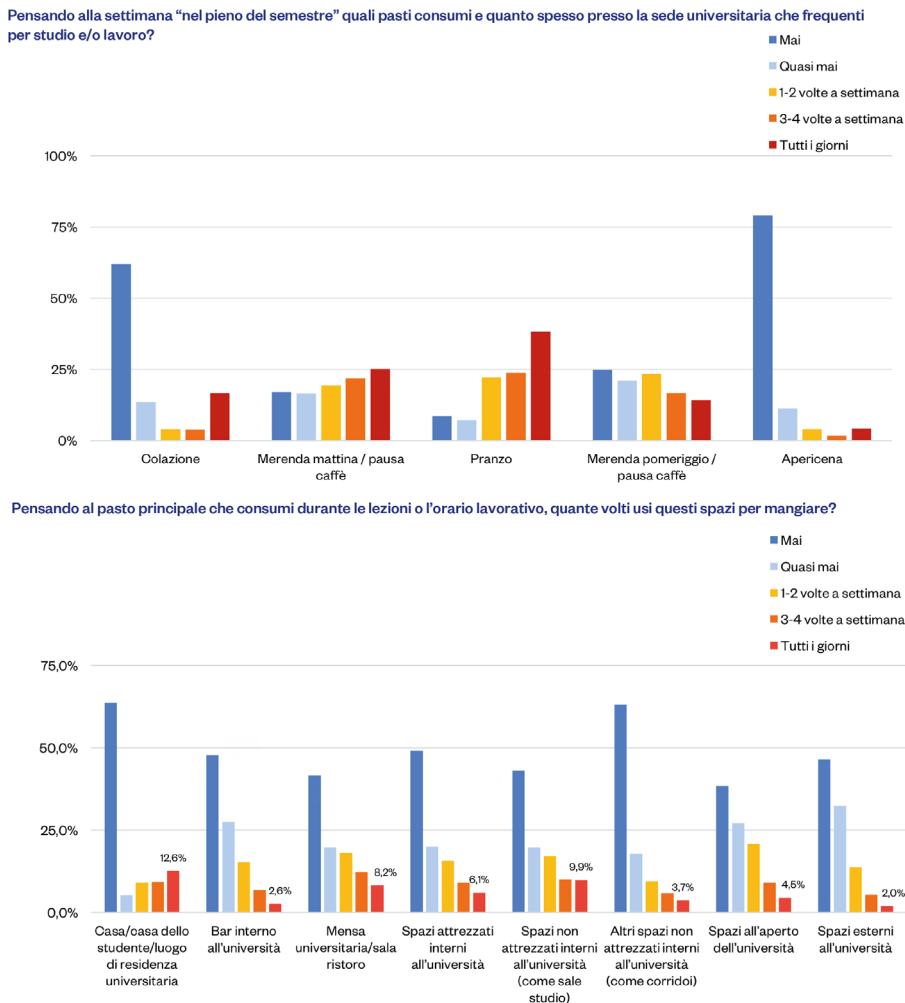
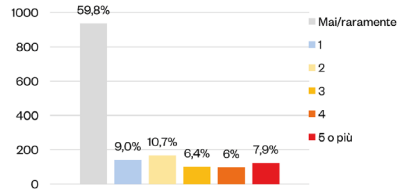


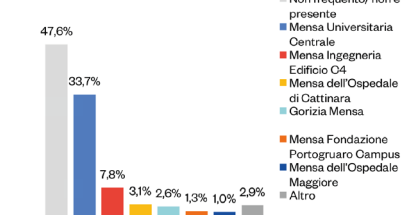
Figura 7. Risultati del questionario sugli stili e abitudini alimentari: frequenza di consumo del pasto e di uso degli spazi del ristoro. Rodani, 2023.

La qualità dell'offerta alimentare e spaziale di queste strutture è percepita perlopiù positivamente, un dato che potrebbe essere influenzato dal recente cambio del fornitore del servizio di ristorazione della mensa centralizzata ARDIS (dopo anni di attività di Sodexo, la gara d'appalto per l'affidamento del servizio è stata vinta da Compass group) e dal conseguente *rebranding* di menù e spazi. La maggior parte del campione (70,1%) consuma spesso il pasto al sacco (17% 5 o più volte a settimana; 25,3% più di 3 volte), prevalentemente negli spazi non attrezzati interni come sale studio e uffici (28,4%), spazi aperti (19,7%), spazi attrezzati interni (17,4%) ma anche in altri spazi (7,8%) [Figura 9].

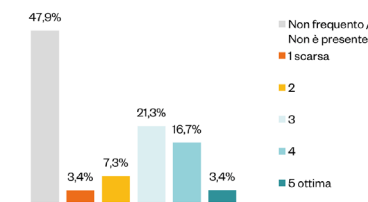
In media quante volte a settimana consumi il pasto nella mensa e/o nella sala ristoro con fornitura pasti universitaria?



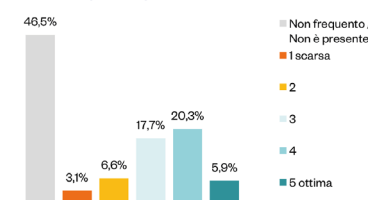
Quale mensa e/o sala ristoro con fornitura pasti universitaria frequenti più spesso?



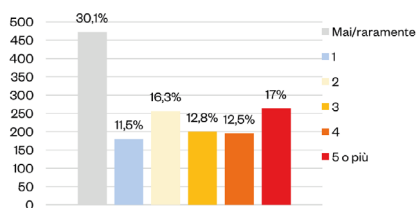
Come valuti la qualità del cibo offerto e consumato presso la mensa e/o sala ristoro con fornitura pasti frequentata?



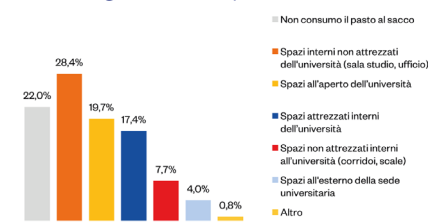
Come valuti la qualità dell'ambiente presso la mensa e/o sala ristoro con fornitura pasti frequentata?



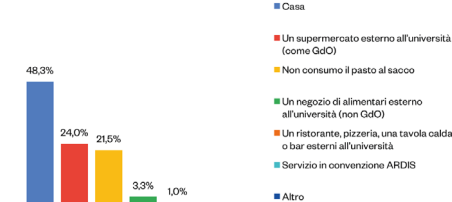
In media quante volte a settimana consumi il pasto al sacco in università?



Dove consumi generalmente il tuo pasto al sacco?



Dove acquisti, ti procuri o prepari il pasto al sacco?



Cosa bevi quando consumi il pasto al sacco?

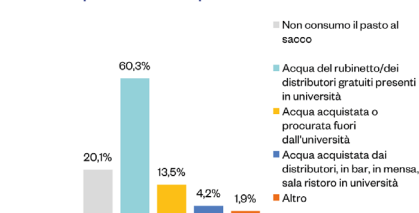
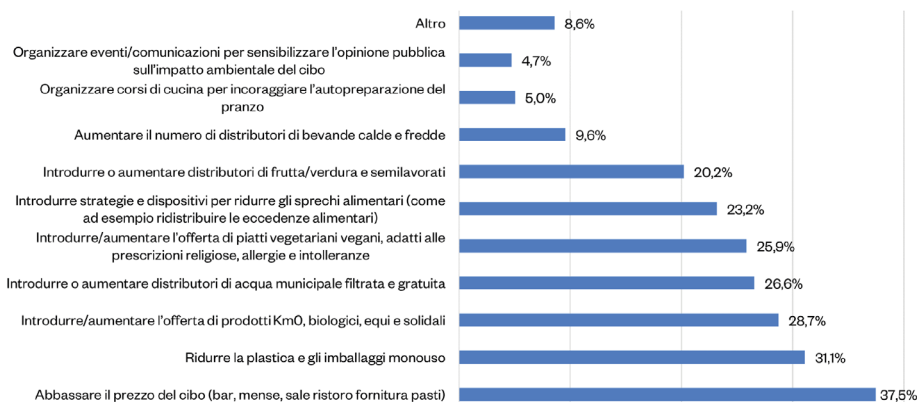


Figura 8 e 9. Risultati del questionario sugli stili e abitudini alimentari: sottosezioni mensa e pasto al sacco. Rodani, 2023.

Pensando all'offerta di cibo dell'università, cosa è più importante e urgente per te?



Pensando all'offerta di spazi del cibo dell'università, cosa è più importante e urgente per te?

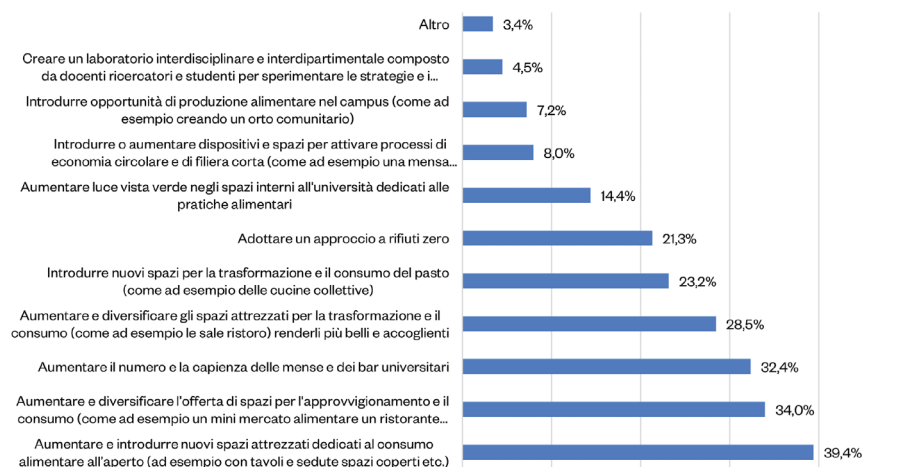


Figura 10. Risultati del questionario sugli stili e abitudini alimentari: orientamenti e suggerimenti. Rodani, 2023.

Nella sezione finale, rispetto all'offerta alimentare emergono l'importanza e urgenza di abbassare il prezzo del cibo, seguita dal ridurre plastica e imballaggi monouso e dall'introdurre e aumentare l'offerta di prodotti km0, biologici, equi e solidali. Rispetto l'offerta spaziale, spiccano l'introdurre e aumentare spazi attrezzati per il consumo alimentare all'aperto, insieme al diversificare l'offerta di spazi interni per approvvigionamento e consumo [Figura 10]. Nei 227 commenti ricevuti (14,5% del campione), molto articolati e sensibili ai vari aspetti della sostenibilità alimentare, si sottolinea la discrepanza tra la

domanda e l'offerta di spazi dedicati al ristoro, insieme alla necessità di «pasti di qualità ad un prezzo ragionevole in sicurezza [...] per chi ha esigenze alimentari particolari legate a problemi di salute, religione e filosofie di vita» commento che manifesta il desiderio di un'università «inclusiva anche in questo».

L'Atlante del cibo dell'Università di Trieste, più che il risultato finale della mappatura di spazi, attori, abitudini e pratiche del cibo, si svela come un processo di ricerca aperto e restituisce un quadro conoscitivo che, per quanto non esaustivo e dinamico, permette di evidenziare alcune criticità e potenzialità del *foodscape* universitario. Il *foodscape* appare frammentato, discontinuo e monofunzionale, essendo caratterizzato da *foodspace* spazialmente rigidi e carenti in numero e qualità rispetto alla domanda e alle esigenze. La carenza di spazi attrezzati per il ristoro è correlata a diversi fattori. In molte sedi non c'è il servizio di ristorazione e non c'è un servizio dedicato per il personale. Si evince inoltre la mancanza di tempo, considerando il poco tempo dedicato al pasto, il tempo di percorrenza fino al punto di ristoro attrezzato e l'attesa per l'approvvigionamento, in particolare durante i picchi di affluenza. La percepita scarsità di spazi attrezzati è connessa alla loro distribuzione, fortemente centralizzata nel campus di Piazzale Europa, e all'accessibilità, spesso condizionata dalla presenza di dislivelli, scale, percorsi interni poco visibili o non segnalati. I pochi *foodspace* presenti risultano rigidi, non rispondendo alla diversità di esigenze alimentari e d'uso anche ibrido da parte dei fruitori, né alle variazioni spesso contingenziali dell'affluenza. Emerge inoltre come molti spazi di transizione interni e all'aperto siano già usati informalmente per rispondere in maniera adattiva a questa carenza di spazi, tempi e flessibilità, ma mancano di dotazioni minime (come sedute, tavoli, soglie ed elementi a copertura, attrezzature, etc.). La mappatura evidenzia come la quasi totalità di spazi del cibo in Ateneo sia destinata univocamente al consumo alimentare, mentre le spazialità del post-consumo e della distribuzione sono scarse e poco differenziate, se non del tutto assenti come le forme di produzione alimentare alternative nel campus. Non stupisce pertanto che la creazione di nuovi spazi attrezzati per il ristoro sia la strategia ritenuta necessaria (66,8 %) e la più importante e urgente (34%), insieme all'implementazione e diversificazione dell'offerta spaziale esistente (34%) dalla maggioranza del campione. La recente implementazione dei *green corner* suggerisce potenzialità di trasformazione di spazi residuali per creare delle microarchitetture per la sostenibilità attraverso *foodspace* flessibili per un *foodscape* più poroso e diffuso, da dedicare alla preparazione e fruizione del pasto e altre pratiche socio-spaziali in continuità con gli spazi aperti, soprattutto nelle superfici permeabili e nei parchi che fanno parte della città

pubblica e dove già si svolgono pratiche come il recupero delle eccedenze, l'orticoltura comunitaria e l'agricoltura sociale urbana. In sintesi, la frammentazione del *foodscape* di Ateneo suggerisce l'assenza di una visione sistemica sul *food system* dell'Università di Trieste, la cui manifestazione fisica coincide con i termini della sua materializzazione attraverso adattamenti che allo stato dell'arte non vanno a costituire parti incrementali di una visione spaziale sulla sostenibilità alimentare dell'università.

5. L'UNIVERSITÀ EDIBILE PER UN NUOVO METABOLISMO URBANO

A partire da questa fotografia del *foodscape* universitario sono stati sviluppati degli scenari di attivazione (da attivatore e facilitatore, catalizzatore e leader) del ruolo dell'Università di Trieste nella sostenibilità alimentare attraverso il ripensamento della relazione tra cibo e città, verso un'università edibile.

Anche se presente nell'agenda universitaria, la sostenibilità alimentare è ancora poco indagata dalle attività di ricerca ed è presente occasionalmente sia nella didattica che nella terza missione. Eppure, la popolazione universitaria, che è quantitativamente approssimabile ad un decimo degli abitanti del contesto triestino, è qualitativamente sensibile alla sostenibilità alimentare. Ciò suggerisce un coinvolgimento maggiore dell'università nel processo di creazione, trasmissione, disseminazione e applicazione della conoscenza sul *food system*, sostenendo e sviluppando la transizione della comunità da consumatori passivi a cittadini attivi e coltivatori di sostenibilità nel lungo periodo. Sembra importante continuare a rendere visibile e progettare l'architettura del cibo dell'Università di Trieste, operando attraverso la ricerca, la didattica e la terza missione, sia per decostruire il *food system* esistente, sia per dare forma a un'università edibile, intesa come modello di consumo alternativo e più sostenibile, dal ruolo più critico e pioniere di un nuovo metabolismo urbano. Sembra indispensabile innovare il servizio di ristorazione, operando sinergicamente tra offerta alimentare e offerta spaziale introducendo forme innovative, trasformando e creando nuovi *foodspace* flessibili per rendere il *foodscape* universitario più diffuso e poroso. Appare altrettanto importante introdurre forme di produzione alimentare alternativa nell'università, sia attraverso il disegno di nuove relazioni con gli attori locali sia attraverso l'agricoltura sociale nel campus, cui si unisce l'innovazione dell'offerta didattica sul *food system*, anche attraverso forme di didattica esperienziale. Infine, risulta urgente attivare e catalizzare l'*agency* del cibo di Ateneo, andando a definire dei criteri, delineare obiettivi, piani d'azione, linee guida e politiche del cibo in relazione con la città multiculturale di Trieste.

- ACERBONI, FRANCESCA. 2013. "Qualité, rapidité, égalité" in *Domusweb*, 2 ottobre 2013. https://www.domusweb.it/it/design/2013/10/02/matali_crasset_mini_mensa_alla_francese.html [31/12/2024]
- AGYEMAN, JULIAN. 2013. *Introducing Just Sustainabilities: Policy, Planning and Practice*. London: Zed Books.
- BARTLETT, PEGGY F. 2011. "Campus Sustainable Food Projects: Critique and Engagement." in *American Anthropologist*, 113 (1), 101-115. <https://www.jstor.org/stable/41407379>
- BARTLETT, PEGGY F. 2017. "Campus Alternative Food Projects and Food Service Realities: Alternative Strategies." in *Human Organization*, 76 (3), 189-203. <https://doi.org/10.17730/0018-7259.76.3.189>
- BASSO, SARA. 2016. "Cibo e quartieri pubblici: spazi, diritti e giustizia." in *Territorio*, 79, 30-36.
- BASSO, SARA & DI BIAGI, PAOLA. 2016. "Gli 'spazi del cibo' per nuove abitabilità delle periferie urbane." in *Territorio*, 79, 17-18.
- BASSO, SARA. 2017. "Gli 'spazi del cibo' come dispositivo di abitabilità nei quartieri di edilizia sociale." In FONTANA, GIOVANNI LUIGI (Ed.), *Food and the City. Il cibo e la città*, 219-224. Padova: Marsilio Editore.
- BASSO, SARA. 2018. "Rethinking Public Space through Food Processes: Research Proposal for a 'Public City.'" in *Urbani Izziv*, 29, 109-24. <http://www.jstor.org/stable/26516365>
- BASSO, SARA. 2020. "L'arte di coltivare la 'città pubblica'. Costruire percorsi condivisi di rigenerazione urbana attraverso gli 'spazi del cibo'" in PRETELLI, MARCO, TAMBORRINO, ROSA & TOLIC, INES (eds.), *La città globale. La condizione urbana come fenomeno pervasivo*, 49-60. Torino: Aisu International.
- BASSO, SARA. 2022. "Il progetto come spazio di resistenza. Lavorare sul confine tra università e città, tra didattica e ricerca, tra spazio e società." in BISIANI, THOMAS, DEL FABBRO MACHADO, LUCA, DE NAPOLI, GAETANO & VENUDO, ADRIANO, *Masterplan 2 La Riva San Vito di Marano Lagunare Boulevard tra terra e acqua*, 199-207. Trieste: EUT Edizioni Università di Trieste. <https://www.openstarts.units.it/handle/10077/33885>
- BASSO, SARA, DI BIAGI, PAOLA & CRUPI, VALENTINA, 2022. "Downscaling Food System for the 'Public City' Regeneration. An Experience of Social Agriculture in Trieste." in *Sustainability*, 14, 2769. <https://doi.org/10.3390/su14052769>
- BASSO, SARA & RODANI, VALENTINA. 2024. "The Architecture of Sustainable University Foodscape. Design Strategies and Practices for re-shaping the Food-City Nexus." in AESOP Sustainable Food Planning, *Building Movement Achieving Transformation*, Proceedings of AESOP Sustainable Food Planning Conference 2024, 19-22 June 2024, 204-212. Brussels, Ghent: Zenodo. <https://doi.org/10.5281/zenodo.13134034>

- BASSO, SARA, RODANI, VALENTINA & VENTURINI, CAMILLA. 2024a. “Decostruire immaginari per ripensare politiche e progetti. Cibo e rigenerazione urbana in Friuli Venezia Giulia.” in GERUNDO, ROBERTO & BALLETO, GINEVRA (eds.), *I processi di pianificazione urbanistica e territoriale nella gestione delle crisi energetiche e alimentari*, Atti della XXV Conferenza Nazionale SIU “Transizioni, giustizia spaziale e progetto di territorio”, Cagliari 15-16 giugno 2023, 25-32. Roma, Milano: SIU, Planum. <https://hdl.handle.net/11368/3079458>.
- BASSO, SARA, RODANI, VALENTINA & VENTURINI, CAMILLA. 2024b. “Università e food system. Spazi e diritti tra pratiche, politiche e progetti.” in MANGIARDI, GIOVANNA & MASSARI, MARTINA (eds.), *L'università pubblica italiana per città e territori. Politiche, casi e pratiche*, Collana WORKING PAPERS Urban@it, Vol.18, 186-199. Bologna: Dipartimento di Architettura dell'Università di Bologna; Urban@it - Centro nazionale di studi per le politiche urbane.
- BASSO, SARA & VENTURINI, CAMILLA. 2024. “Re-imagining foodspaces-welfare nexus across scales: building proximity networks.” in AESOP Sustainable Food Planning, *Building Movement Achieving Transformation*, Proceedings of AESOP Sustainable Food Planning Conference 2024, 19-22 June 2024, 288-295. Brussels, Ghent: Zenodo. <https://doi.org/10.5281/zenodo.13134034>
- BOHN, KATHRIN & TOMKINS, MIKEY (eds.). 2024. *Urban Food Mapping. Making Visible the Edible City*. London: Routledge.
- BORSI, KATHARINA & SCHULTE, CHRIS. 2018. “Universities and the City: from islands of knowledge to districts of innovation.” in *The Journal of Architecture*, 23 (7-8), 1143-1180. <https://doi.org/10.1080/13602365.2018.1514524>
- CABANNES, YVES & MAROCCHINO, CECILIA. (eds.). 2018. *Integrating Food into Urban Planning*. Chicago: UCL Press. <https://doi.org/10.2307/j.ctv513dv1>
- CARAYANNIS, ELIAS G. & CAMPBELL, DAVID. F. J.. 2010. “Triple helix, Quadruple helix and Quintuple helix and how do Knowledge, Innovation and the Environment relate To Each other?” in *International Journal of Social Ecology and Sustainable Development*, 1(1), 41-69. <http://doi.org/10.4018/jesed.2010010105>
- CASTILLO VINUESA, EDUARDO & OCAÑA, MANUEL (eds). 2023. *Foodscapes* [Catalogue of the Spanish Pavilion at the 18th Venice Architecture Biennale]. Madrid: MIVAU, AECID, MAEX, Fundación Arquia. <https://foodscapes.es/>
- CERAOLO, SARA & PASSARO, RAFFAELE. 2020. “Polito Food Design Lab UP.” In *100 anni dal Bauhaus: Le prospettive della ricerca di design*, Atti dell'Assemblea Annuale della Società Italiana di Design, Ascoli 13-14 giugno 2019, 500-507. Torino: Società Italiana di Design. <https://hdl.handle.net/11583/2852227>
- CLASSENS, MICHEL, ADAM, KAITLYN, CROUTHERS, SARA DERIS, SHEWARD, NATASHA & LEE, RACHEL. 2021. “Campus food provision as radical pedagogy? Following students on the path to equitable food systems.” in *Frontiers in Sustainable*

- Food Systems*, 5. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2021.750522>
- CLASSENS, MICHAEL, ADAM, KAITLYN & SREBOT, SOPHIA. 2023. "Food systems change and the alternative campus foodscape." in *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development*, 12(3), 155-176. <https://doi.org/10.5304/jafscd.2023.123.010>
- DEN HEIJER, ALEXANDRA & TZOVLAS, GEORGE. 2014. *The European Campus - Heritage and Challenges*. Delft: Delft University of Technology.
- DANSERO, EGIDIO, FASSIO, FRANCO & TAMBORRINI, PAOLO. 2018. "L'atlante del cibo: strumento, contesto e processo. Un'introduzione", In: DANSERO, EGIDIO, FASSIO, FRANCO & TAMBORRINI, PAOLO (eds.), *Atlante del cibo di Torino Metropolitana*, 13-19. Torino: Lexis.
- DANSERO, EGIDIO, FASSIO, FRANCO, SIRSI, ELEONORA & TECCO, NADIA. 2019. *Le università e il cibo. Buone pratiche verso un'alimentazione sostenibile negli atenei*. Torino: Celid.
- DE CARLO, GIANCARLO. 1972. "Ordine – Istituzione Educazione – Disordine. La vitalità delle culture spontanee e il ruolo del disordine ambientale – L'autogestione dei processi educativi come alternativa all'insegnamento burocratico e paternalista." in *Casabella*, 368-369, 65-71.
- DERRIDA, JACQUES & ROVATTI PIER ALDO. 2002. *L'università senza condizione*. Milano: Raffaello Cortina Editore.
- FANSHEL, ROSALIE ZDZIENICKA & ILES, ALASTAIR. 2020. "Transforming the Campus Foodscape Through Participatory Mapping" in *Case Studies in the Environment*, 4 (1), 1120325. <https://doi.org/10.1525/cse.2020.1120325>
- FANSHEL, ROSALIE ZDZIENICKA & ILES, ALASTAIR. 2022. "Mapping Inequity: The Campus Foodscape as Pedagogy and Practice" in *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 6, 759076. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2022.759076>
- FODOR, KATA. 2021. "The Hybridization of Food Spaces: Changing Spatial Logics in Urban Food Systems and Prospects for Sustainable Diets" in *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 27 (1), 102-118. <https://doi.org/10.48416/ijfsaf.v27i1.83>
- FODOR, KATA. 2022. "Design at the End of the Food System: Hybrid Foodscapes in the Realm of Consumption" in SAGE, COLIN L. (ed.), *A Research Agenda for Food Systems*, 243-263. Cheltenham & Northampton: Edward Elgar Publishing.
- FOOD ETHICS COUNCIL. 2017. *New Citizenship Project* [Project report]. <https://foodcitizenship.info/resources/>
- HAAR, SHARON. 2013, March 4. "Campus and City: An Evolving Boundary." in *Mas Context*. <https://mascontext.com/issues/boundary/campus-and-city-an-evolving-boundary> [31/12/2024]
- HARVEY, DAVID. 2003. "The right to the city." in *International Journal of Urban and Regional Research*, 27, 939-941. <https://doi.org/10.1111/j.0309-1317.2003.00492.x>
- HOEGER, KERSTIN, CHRISTIAANSE, KEES & BINDELS, EDZO. 2007. *Campus and the city: Urban design for the knowledge society*. Zurich: GTA Verlag.

- MARCHIGIANI, ELENA & GAROFOLo, ILARIA. 2023. "Italian Universities for Territorial Sustainable Development and Responsible Communities. The Case Study of the University of Trieste." in *Sustainability*, 15, 2325. <https://doi.org/10.3390/su15032325>.
- MARTINELLI, NICOLA & SAVINO, MICHELANGELO (eds.). 2015. "Università/Città. Condizioni in evoluzione" in *Territorio*, 73, 58-59.
- MARTINELLI, NICOLA, ANNESE, MARIELLA & MANGIALARDI, GIOVANNA (eds.). 2023. *Le università per le città e i territori. Proposte per l'integrazione tra le politiche universitarie e le politiche urbane*, Collana WORKING PAPERS Urban@it, Vol.15. Bologna: Dipartimento di Architettura dell'Università di Bologna; Urban@it - Centro nazionale di studi per le politiche urbane.
- MORGAN, KEVIN. 2009. "Feeding the City: The Challenge of Urban Food Planning." in *International Planning Studies*, 14 (4), 341-348. <https://doi.org/10.1080/13563471003642852>
- MUTHESIUS, STEPHAN. 2000. *The Postwar University: Utopianist Campus and College*. New Haven: Paul Mellon Centre for Studies, Yale University Press.
- O'NEAL DAGG, REBECCA. 2014. "Food-space: Communicating Physical Traces and Spatial Constructs." in *Proceedings of the Design Communication Association Conference*, 38-43. Atlanta: DCA.
- PARHAM, SUSAN. 2015. *Food and urbanism: the convivial city and a sustainable future*. London: Bloomsbury Academic.
- RODANI, VALENTINA, BASSO, SARA (Resp. scientifico) & CODAN, BARBARA (Tutor aziendale). 2024. *Università e food system. Pratiche collettive universitarie per sistemi alimentari sostenibili / University and food system. University collective practices for sustainable food systems* [Report finale di ricerca]. Trieste: Università degli Studi di Trieste, Dipartimento di Ingegneria e Architettura.
- MININNI, MARIAVALERIA & PRESTA IDA G. 2023. "L'università come distretto del cibo" in MARTINELLI, NICOLA, ANNESE, MARIELLA & MANGIALARDI, GIOVANNA (eds.), *Le università per le città e i territori. Proposte per l'integrazione tra le politiche universitarie e le politiche urbane*, Collana WORKING PAPERS Urban@it, Vol.15, 318-325. Bologna: Dipartimento di Architettura dell'Università di Bologna; Urban@it - Centro nazionale di studi per le politiche urbane.
- MARTINELLI, NICOLA, ANNESE, MARIELLA & MANGIALARDI, GIOVANNA (eds.). 2023. *Le università per le città e i territori. Proposte per l'integrazione tra le politiche universitarie e le politiche urbane*, Collana WORKING PAPERS Urban@it, Vol.15. Bologna: Dipartimento di Architettura dell'Università di Bologna; Urban@it - Centro nazionale di studi per le politiche urbane.
- MATTA, ANDREA (ed.). 2015. "Campus universitario e città / University Campus and the City" in *Famagazine Festival dell'architettura magazine*, 34.
- MINIMUM COST HOUSING GROUP (McGill University, School of Architecture). 2008. *Making the Edible Campus* [Summary Report]. <https://www.mcgill.ca/mchgl/projects/ediblecampus> [31/12/2024]
- MININNI, MARIAVALERIA & SANTARSIERO VITTORIA. 2020. "Politiche di innovazione e modelli sostenibili *food oriented*. Il ruolo delle università come spazi di sperimentazione e educazione" in *L'Urbanistica italiana di fronte all'Agenda 2030. Portare territori e comunità sulla strada della sostenibilità e della resilienza*, Atti della XXII Conferenza Nazionale SIU, Matera Bari 5-7 giugno 2019, 1141-1145. Roma, Milano: SIU.

- RODANI, VALENTINA & VENTURINI, CAMILLA. 2024. "The University as a Critical Player of the Urban Food Policies. Towards a Food Atlas for the City of Trieste." in AESOP Sustainable Food Planning, *Building Movement Achieving Transformation*, Proceedings of AESOP Sustainable Food Planning Conference 2024, 19-22 June 2024, 92-99. Brussels & Ghent: Zenodo. <https://doi.org/10.5281/zenodo.13134034>
- RODOTÀ, STEFANO. 2014. *Il diritto al cibo*. Milano: Corriere della Sera, RCS MediaGroup.
- STEEL, CAROLYN. 2008. *Hungry city: how food shapes our lives*. London: Vintage.
- TATTARA, MARTINO. 2017. "Il progetto dell'università dopo Bologna." in PUDDU, SABRINA, TATTARA, MARTINO & ZUDDAS, FRANCESCO (eds.), *Territori della conoscenza. Un progetto per Cagliari e la sua università*, 152-163. Macerata: Quodlibet.
- UNITED NATIONS. 2015. *Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development* [United Nations website]. <https://sdgs.un.org/2030agenda>
- VENTURINI, CAMILLA. 2024. "Modelli alternativi nel sistema del cibo. Pratiche di comunità in Friuli-Venezia Giulia." in TEDESCO, CARLA & MARCHIGIANI, ELENA (eds.), *Transizioni, giustizia spaziale e progetto di territorio*, Atti della XXV Conferenza Nazionale SIU, Cagliari 15-16 giugno 2023, 84-92. Roma, Milano: SIU, Planum. <https://hdl.handle.net/11368/3079438>
- VENTURINI, CAMILLA. 2025. *Foodscaping. Ripensare i territori attraverso il sistema del cibo* [Tesi di dottorato]. Trieste: Università degli Studi di Trieste, Università degli Studi di Udine.
- VERGINELLA, MARTA. 2008, "Il paradigma città/campagna e la rappresentazione dualistica di uno spazio multietnico" in *Contemporanea*, 11(4), 779-792. <https://www.jstor.org/stable/24653139>
- VERZONE, CRAIG & WOODS, CHRISTINA. 2020. *Food urbanism: typologies, case studies, strategies*. Basel: Birkhäuser.
- VILJOEN, ANDRÉ, BOHN, KATRIN & HOWE JOE. 2005. *Continuous productive urban landscapes*. London: Routledge, Taylor & Francis.
- VONTHRON, SIMON, PERRIN, COLINE & SOULARD CHRISTOPHE-TOUSSAINT. 2020. "Foodscape: A scoping review and a research agenda for food security-related studies." in *PLoS ONE*, 15(5), e0233218. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0233218>
- SITOGRAFIA
<https://www.ardis.fvg.it/index.php> [31/12/2024]
<https://atlantedelcibo.it/> [31/12/2024]
<https://graalarchitecture.com/projet/restaurant-universitaire-cergy-pontoise/> [31/12/2024]
<https://www.matalicrasset.com/en/project/mini-m-crous-toulouse> [31/12/2024]
<https://www.matalicrasset.com/en/project/mini-r-crous-orleans> [31/12/2024]
<https://portale.units.it/it/ateneo/ateneo-in-cifre> [31/12/2024]
<https://portale.units.it/it/ateneo/units-sostenibile> [31/12/2024]
<https://reterus.it/cibo/> [31/12/2024]
<https://ruralstudio.org/> [31/12/2024]
<https://www.mcgill.ca/mchg/projects-old/ediblecampus> [31/12/2024]

