

Il servizio di ristorazione in Piemonte: uno sguardo all'utenza

di *Daniela Musto*

4 Dicembre 2007

Indice

Introduzione	p. 3
1. Il servizio di ristorazione in Piemonte	p. 4
1.1 <i>I destinatari</i>	p. 4
1.2 <i>Le tariffe</i>	p. 5
1.3 <i>Le modalità di accesso</i>	p. 7
2. L'organizzazione del servizio	p. 8
2.1 <i>I ristoranti universitari</i>	p. 8
2.2 <i>I locali convenzionati</i>	p. 12
3. L'andamento dei pasti negli anni	p. 14
3.1 <i>I richiedenti il servizio di ristorazione</i>	p. 14
3.2 <i>L'affluenza</i>	p. 17
4. Osservazioni conclusive	p. 23
Bibliografia	p. 25

Introduzione

Il presente rapporto intende fornire un quadro d'insieme sul servizio di ristorazione offerto agli studenti universitari piemontesi.

Numerose sono state le novità introdotte dall'Ente per il Diritto allo Studio del Piemonte (di seguito EDISU), sia a livello di gestione sia nelle iniziative finalizzate a migliorare il servizio per gli studenti. Ciò fa presumere che ci siano stati degli effetti sull'andamento dei richiedenti il servizio negli anni e del numero di pasti erogati, che verranno analizzati nei paragrafi successivi.

Il primo paragrafo descrive brevemente il funzionamento del sistema di ristorazione piemontese, spiegando chi sono i destinatari del servizio, quali sono gli oneri a carico degli studenti che ne usufruiscono e, infine, le differenti modalità con cui si accede ai ristoranti universitari e ai locali convenzionati.

Le mense e gli esercizi commerciali convenzionati vengono descritti nel dettaglio nel secondo paragrafo; in particolare, per ciascun ristorante si darà una descrizione della struttura e del menù offerto agli studenti, mentre i locali convenzionati saranno citati distintamente per polo di appartenenza, al fine di comprendere la sede didattica che intendono servire. Sia le mense che i locali convenzionati dell'area metropolitana saranno localizzati su una mappa, al fine di fornire una chiara visualizzazione di come si distribuiscono sul territorio torinese.

Nel paragrafo 3 si illustrano i risultati dell'analisi sull'andamento dei richiedenti il servizio di ristorazione e dei pasti erogati negli ultimi anni. Nello specifico, i dati circa gli studenti che richiedono il servizio di ristorazione vengono esaminati distintamente per ateneo e per fascia tariffaria, al fine di far emergere eventuali differenze. Sempre nel paragrafo 3, si analizza l'andamento dei pasti erogati negli ultimi nove anni, distintamente per fascia, per ateneo e per polo didattico nel caso dei locali convenzionati.

Infine, volendo disporre di un indicatore di confronto a livello nazionale, si è calcolato il numero di pasti erogati annualmente per iscritto regolare in ciascuna Regione italiana.

1. Il servizio di ristorazione in Piemonte

1.1 I destinatari

Il servizio di ristorazione è rivolto alla generalità degli studenti italiani e stranieri¹ iscritti a corsi di laurea, laurea specialistica, laurea specialistica a ciclo unico e corsi post-laurea (dottorato, specializzazione e master) presso l'Università di Torino, il Politecnico, l'Università del Piemonte Orientale e l'Università di Scienze Gastronomiche. Sono ammessi al servizio di ristorazione anche gli iscritti a corsi di formazione di livello universitario presso gli istituti di Alta Formazione Artistica e Musicale piemontesi, quali la Scuola Superiore per Mediatori Linguistici, l'Accademia di Belle Arti di Torino e quelle di Cuneo e Novara e infine il Conservatorio Statale di Musica.

Inoltre, accedono ai ristoranti universitari gli studenti che partecipano a programmi di mobilità internazionale, i docenti, gli studiosi e il personale universitario provenienti da altri atenei italiani e stranieri, oltre che i partecipanti a convegni, seminari e tutti coloro che vengono autorizzati direttamente dall'EDISU.

L'accesso al servizio di ristorazione avviene in modo differenziato in base alla condizione economica dello studente, ovvero vi accedono tutti gli studenti pagando per il pasto tariffe differenziate in base alle possibilità economiche.

La condizione economica viene misurata sulla base dell'Indicatore della Situazione Economica Equivalente (ISEE) e dell'Indicatore della Situazione Patrimoniale Equivalente (ISPE)²; in base ai valori ISEE e ISPE gli studenti vengono collocati in una fascia tariffaria, a cui corrisponde un prezzo per il pasto (Tabb. 1.1 e 1.2³). Si noti che i limiti che individuano la prima fascia tariffaria coincidono con quelli previsti per accedere alla borsa di studio, cosicché tutti i vincitori di borsa pagano la tariffa di prima fascia.

Tab. 1.1 – I limiti ISEE per l'attribuzione delle tariffe differenziate

Fascia tariffaria	Limiti ISEE				
	a.a. 2003/04 (euro)	a.a. 2004/05 (euro)	a.a. 2005/06 (euro)	a.a. 2006/07 (euro)	a.a. 2007/08 (euro)
Prima	16.826	16.830	17.250	17.893	18.249
Seconda	29.782	29.790	30.535	43.819	44.695
Terza	42.738	42.750	43.819	oltre 43.819	oltre 44.695
Quarta	oltre 42.738	oltre 42.750	oltre 43.819	-	-

Fonte: regolamenti per il servizio di ristorazione EDISU.

¹ Per poter accedere al servizio di ristorazione, gli studenti stranieri devono essere in regola con il permesso di soggiorno.

² Il calcolo di questi due indicatori è illustrato in modo dettagliato nel DL 31 marzo 1998, n. 109 che li definisce. In breve, l'ISEE si calcola sommando due componenti, una che tiene conto della situazione economica della famiglia – determinata sommando il reddito complessivo ai fini IRPEF e il reddito delle attività finanziarie – e l'altra che ne calcola il valore del patrimonio – definito dalla somma del valore dell'imponibile ai fini ICI delle proprietà immobiliari e dei valori mobiliari posseduti – di cui si considera il 20%. L'ISPE è costituito dalla quota totale del patrimonio. Sia l'ISEE che l'ISPE sono divisi per un parametro che tiene conto del numero di componenti che costituiscono il nucleo familiare, in modo da essere "equivalenti" e quindi confrontabili.

³ Nelle due tabelle i limiti ISEE ed ISPE si riferiscono ad un nucleo familiare costituito da un solo componente. I valori ISEE ed ISPE relativi a famiglie con più componenti si ottengono moltiplicando i dati riportati in tabella per un coefficiente pari a 1,57 se i componenti sono due, 2,04 per tre componenti, 2,46 per quattro componenti, 2,85 per cinque componenti e, per le famiglie più numerose, aggiungendo +0,35 al parametro per ogni componente in più. Per ulteriori approfondimenti si veda il DL 31 marzo 1998, n. 109.

Tab. 1.2 – I limiti ISPE per l'attribuzione delle tariffe differenziate

Fascia tariffaria	Limiti ISPE				
	a.a. 2003/04 (euro)	a.a. 2004/05 (euro)	a.a. 2005/06 (euro)	a.a. 2006/07 (euro)	a.a. 2007/08 (euro)
Prima	28.394	28.400	29.100	30.192	30.795
Seconda	50.372	50.380	51.639	74.169	75.652
Terza	72.349	72.360	74.169	oltre 74.169	oltre 75.652
Quarta	oltre 72.349	oltre 72.360	oltre 74.169	-	-

Fonte: regolamenti per il servizio di ristorazione EDISU.

Per poter accedere al servizio di ristorazione pagando le tariffe agevolate, gli studenti devono anche rispettare alcuni requisiti di merito, che consistono nel superamento di almeno due esami annuali o di 15 crediti formativi nei 12 mesi precedenti la richiesta di accesso al servizio.

Esistono condizioni particolari per le quali allo studente viene assegnata una fascia indipendentemente dal rispetto dei requisiti di merito e di condizione economica: agli studenti partecipanti a programmi di mobilità internazionale si applica la tariffa corrispondente alla prima fascia, al contrario, pagano la tariffa piena:

- gli studenti iscritti per il conseguimento della seconda laurea;
- gli studenti iscritti in altri atenei italiani e stranieri che si trovino in Piemonte per motivi di studio;
- docenti, personale universitario e studiosi, anche provenienti da altri atenei italiani e stranieri;
- borsisti e partecipanti a seminari e convegni;
- altri utenti ammessi al servizio di ristorazione.

1.2 Le tariffe

Le tariffe che lo studente è tenuto a pagare per accedere al servizio di ristorazione vengono fissate annualmente dalla Regione e sono differenziate in base ai valori ISEE e ISPE; l'ultima tariffa corrisponde sempre al prezzo intero del pasto⁴.

Inoltre, lo studente ha la possibilità di optare, al momento della consumazione del pasto, per due tipologie di pasti differenti: *il pasto intero e il pasto ridotto*, che naturalmente prevedono due tariffe differenti. In generale, salvo diverse combinazioni con pizza, piatti etnici e quant'altro, il pasto intero comprende primo, secondo, contorno, frutta o dessert, acqua e pane, mentre la composizione del pasto ridotto è costituita da primo, contorno, frutta o dolce e pane, spesso sostituito con alternative che differiscono da mensa a mensa.

Le tabelle 1.3 e 1.4 illustrano le tariffe, suddivise per fasce, applicate dall'a.a. 1999/00 ad oggi rispettivamente per il pasto intero e per quello ridotto: da queste emerge che le fasce tariffarie applicate per le due tipologie di pasto sono state quattro fino all'a.a. 2005/06, ad esclusione dell'a.a. 2000/01 in cui non esisteva la quarta fascia.

A partire dall'a.a. 2006/07, le fasce sono tornate ad essere tre, poiché si è scelto di eliminare la terza fascia, accorpandola con la seconda (Tabb. 1.3 e 1.4). La scelta trova giustificazione nei risultati di numerose analisi dalle quali è emerso che, tra i fruitori del servizio di ristorazione, gli studenti che ricadevano in terza fascia erano in numero decisamente ridotto rispetto alle altre fasce.

⁴ Il DPCM 9 aprile 2001 stabilisce che la tariffa piena debba essere determinata sulla base del costo medio effettivo di erogazione del servizio per l'Ente.

Tale modifica del sistema tariffario ha determinato una diminuzione del prezzo pagato dagli studenti “traslocati” dalla terza alla seconda fascia, il che potrebbe aver costituito un incentivo a utilizzare con più frequenza il servizio di ristorazione.

Tab. 1.3 – *Le tariffe applicate per il pasto intero, a.a. 1999/00-2007/08*

Fascia	Prezzo del pasto intero									Incremento 1999/00- 2007/08 (euro)
	a.a. 1999/00 (euro)	a.a. 2000/01 (euro)	a.a. 2001/02 (euro)	a.a. 2002/03 (euro)	a.a. 2003/04 (euro)	a.a. 2004/05 (euro)	a.a. 2005/06 (euro)	a.a. 2006/07 (euro)	a.a. 2007/08 (euro)	
Prima	1,55	1,55	1,80	1,85	1,90	2,00	2,00	2,10	2,20	0,65
Seconda	2,84	2,84	3,10	3,20	3,25	3,40	3,40	3,60	3,90	1,06
Terza	4,65	4,65	4,90	5,00	5,10	5,35	5,35	-	-	-
Quarta	6,20	-	6,70	7,30	6,00	6,30	6,30	6,50	7,00	0,80

Nota: a partire dall'a.a. 2006/07 la seconda e la terza fascia sono state accorpate in un'unica fascia, pertanto nelle colonne relative all'a.a. 2006/07 e all'a.a. 2007/08 le fasce tariffarie sono 3 e non più 4.

Fonte: regolamenti del servizio di ristorazione EDISU.

Tab. 1.4 – *Le tariffe applicate per il pasto ridotto, a.a. 1999/00-2007/08*

Fascia	Prezzo del pasto ridotto									Incremento 1999/00 – 2007/08 (euro)
	a.a. 1999/00 (euro)	a.a. 2000/01 (euro)	a.a. 2001/02 (euro)	a.a. 2002/03 (euro)	a.a. 2003/04 (euro)	a.a. 2004/05 (euro)	a.a. 2005/06 (euro)	a.a. 2006/07 (euro)	a.a. 2007/08 (euro)	
Prima	0,77	1,03	1,10	1,15	1,20	1,25	1,25	1,32	1,40	0,63
Seconda	1,29	1,65	1,80	1,85	2,00	2,10	2,10	2,20	2,40	1,11
Terza	2,07	2,58	2,70	2,80	3,00	3,15	3,15	-	-	-
Quarta	2,58	-	4,90	5,30	4,00	4,15	4,15	4,60	5,00	2,42

Nota: a partire dall'a.a. 2006/07 la seconda e la terza fascia sono state accorpate in un'unica fascia, pertanto nelle colonne relative all'a.a. 2006/07 e all'a.a. 2007/08 le fasce tariffarie sono 3 e non più 4.

Fonte: regolamenti del servizio di ristorazione EDISU.

Se si guarda agli incrementi delle tariffe negli ultimi nove anni (dal 1999/00 al 2007/08), per il pasto completo vanno da 0,65 centesimi a poco più di 1 euro, ciò significa che al massimo si sono incrementate del 42%; per il pasto ridotto gli incrementi sono stati più consistenti, sia in termini assoluti che percentuali: si va infatti da incrementi di 0,63 centesimi a 2,42 euro, che si traducono il percentuali dell'ordine dell'80-95%.

Tuttavia, raffrontando i valori reali delle tariffe - attualizzati al 2007/08 mediante il tasso di inflazione⁵ - si nota come gli incrementi reali, al netto di quelli dovuti all'aumento dell'indice dei prezzi al consumo, risultino più contenuti: per il pasto intero vanno dal 10% al 38%, mentre per il pasto ridotto gli incrementi si aggirano intorno al 77-89%.

⁵ Fonte: per i tassi di inflazione si veda il sito www.rivaluta.it.

Tab. 1.5 – *L'incremento percentuale delle tariffe dall'a.a. 1999/00 all'a.a. 2007/08*

Fascia	Incremento % delle tariffe a.a. 99/00 – 07/08	
	Pasto intero	Pasto ridotto
Prima	38,5%	77%
Seconda	34,0%	82%
Terza	-	-
Quarta	10,1%	89%

Nota: l'incremento è stato calcolato sui valori reali delle tariffe, ovvero attualizzate all'a.a. 2007/08 mediante il tasso di inflazione.

Fonte: elaborazioni Osservatorio su dati EDISU Piemonte.

1.3 Le modalità di accesso

Per accedere al servizio di ristorazione, lo studente deve presentare agli sportelli EDISU una domanda in cui si attestino i requisiti di merito e di condizione economica; ad essa devono essere allegata la certificazione ISEE e, per gli studenti iscritti ad anni successivi al primo, l'autocertificazione relativa al numero di crediti conseguiti. La domanda può essere presentata in qualsiasi momento dell'anno e va ripresentata ogni anno in cui lo studente desidera accedere al servizio di ristorazione.

La modalità di accesso al servizio di ristorazione varia a seconda che si acceda ad un ristorante universitario piuttosto che ad un servizio convenzionato.

Gli studenti iscritti all'Università e al Politecnico di Torino che consumano i pasti presso i ristoranti universitari di Torino, utilizzano per l'accesso il tesserino universitario rilasciato dagli Atenei: questo viene abilitato dall'EDISU per il riconoscimento dello studente, ossia della tariffa in cui ricade e del relativo prezzo che è tenuto a pagare per il pasto.

La procedura di abilitazione richiede solitamente circa una settimana, entro la quale lo studente viene autorizzato all'accesso pagando provvisoriamente la tariffa di seconda fascia; in seguito, sulla base della documentazione presentata circa la condizione economica, la tessera sarà resa idonea al pagamento della tariffa corrispondente alla fascia assegnata.

Gli studenti non in possesso del tesserino universitario perché iscritti al primo anno oppure perché partecipanti a programmi di mobilità e gli iscritti all'Accademia delle Belle Arti, all'Istituto Vittoria e al Conservatorio, accedono al servizio di ristorazione con un'apposita tessera, rilasciata dall'EDISU senza alcun costo per lo studente.

In ogni caso, al momento del pagamento del pasto, lo studente presenta il tesserino alla cassa per il riconoscimento e paga in contanti il corrispettivo dovuto, in quanto né il tesserino universitario né la tessera rilasciata dall'EDISU funzionano come tessera prepagata.

Indipendentemente dalla categoria a cui appartiene, ciascun utente è autorizzato a consumare un solo pasto per turno (pranzo e cena); il sistema informatizzato di accesso tramite il tesserino fa sì che tale limite venga rigorosamente verificato.

In modo differente si accede ai ristoranti universitari di Grugliasco, di Alessandria e ai servizi alternativi dell'area metropolitana ed extra metropolitana - con cui si intendono i locali (sia pubblici che privati) convenzionati con l'EDISU Piemonte - per i quali si utilizza la Smart Card. Questa è una tessera personale rilasciata dall'EDISU Piemonte di Torino, Alessandria, Cuneo, Mondovì, Novara e Vercelli che riporta la fotografia del beneficiario ed è dotata di borsellino elettronico. Si tratta di una tessera prepagata, che lo studente può ricaricare per un importo massimo di 30 euro ai box self-service collocati presso le Segreterie Studenti e in varie altre postazioni specificate dall'Ente sul sito internet. Al momento della consumazione del pasto, lo studente presenta la propria

Smart Card alla cassa e, tramite appositi terminali, viene detratta la tariffa corrispondente alla fascia cui lo studente appartiene.

Gli studenti che accedono al servizio di ristorazione tramite la Smart Card hanno diritto ad usufruire di un pasto al giorno (a pranzo), ad eccezione degli studenti fuori sede e degli Erasmus che possono consumare il pasto anche a cena.

Una diversa modalità di accesso è utilizzata invece dagli studenti dei corsi di dottorato dell'Università di Torino: a questi viene assegnata la tessera *Ristocheff*, con cui accedono a tutti i locali facenti parte del circuito attinente, in modo che sia data loro la possibilità di consumare il pranzo in compagnia del personale dell'ateneo con cui svolgono la loro attività⁶.

2. L'organizzazione del servizio

Il servizio di ristorazione viene offerto dall'EDISU Piemonte attraverso sette ristoranti universitari nell'area metropolitana torinese - di cui cinque a Torino e due a Grugliasco - e, a partire dal mese di gennaio 2007, anche di un ristorante ad Alessandria.

Per gli studenti che frequentano le lezioni in sedi didattiche in cui non sono presenti mense universitarie, il servizio di ristorazione viene offerto mediante convenzioni con esercizi commerciali (sia pubblici che privati), per un unico pasto giornaliero durante cinque giorni alla settimana per tutti gli studenti, ad esclusione dei fuori sede e degli studenti stranieri che hanno diritto ad usufruire anche della cena.

In figura 2.1 si illustra la localizzazione sul territorio torinese dei ristoranti universitari e dei locali convenzionati, rispetto alle residenze e alle principali sedi didattiche dell'Università e del Politecnico di Torino. Per evidenziare graficamente come si distribuisce il servizio di ristorazione, da un lato, e gli altri servizi gestiti dall'EDISU, dall'altro, sono state indicate delle aree tratteggiate che identificano i poli universitari.

2.1 I ristoranti universitari

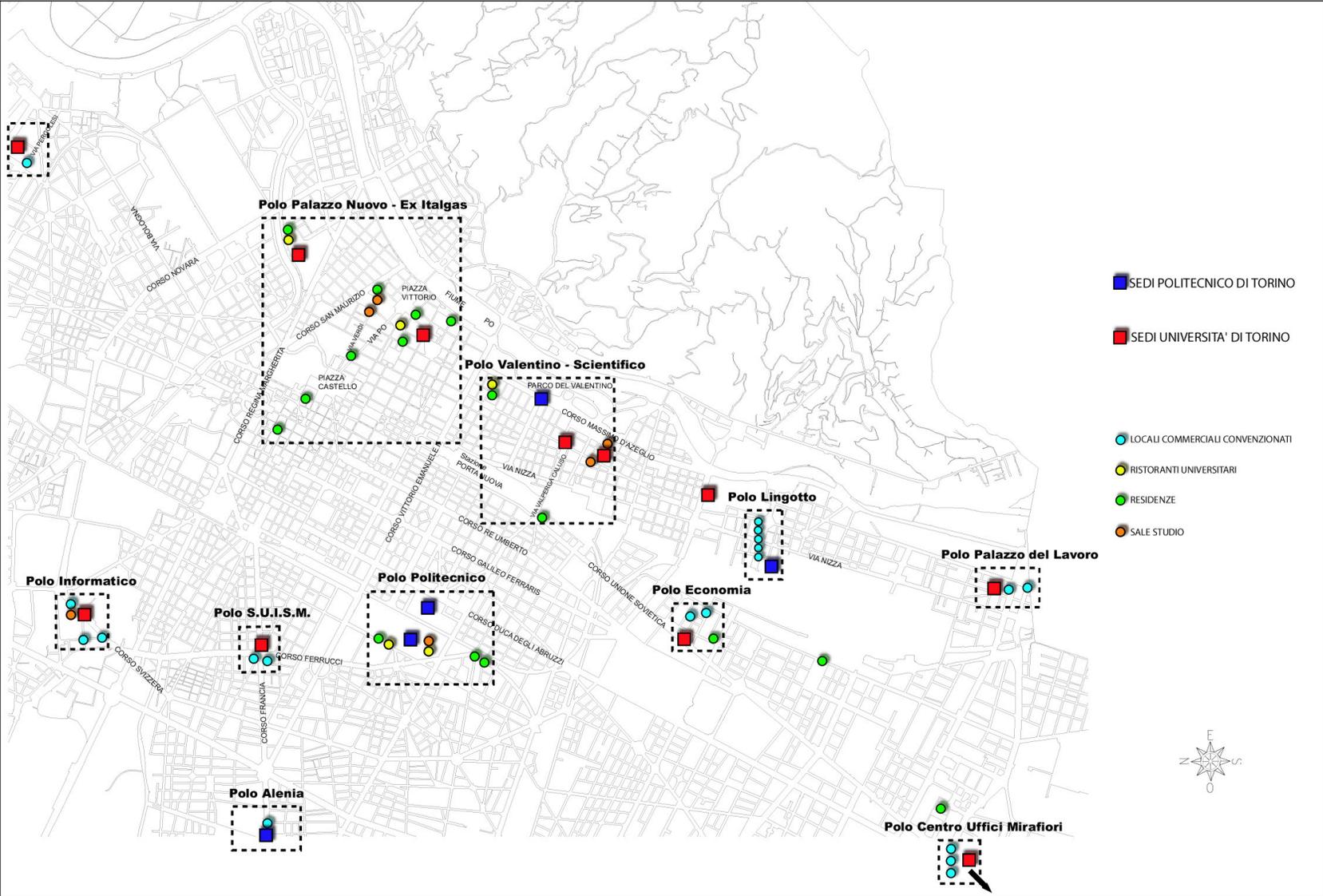
Il servizio di ristorazione EDISU si compone complessivamente, come già accennato in precedenza, di 7 ristoranti universitari.

Questi sono gestiti indirettamente dall'Ente mediante appalto a società di gestione della ristorazione; ciò significa che la gestione dell'attività ristorativa è totalmente affidata alla ditta appaltatrice, che si impegna a fornire i servizi concordati dietro il pagamento di un corrispettivo in denaro. Il criterio mediante il quale l'EDISU assegna l'appalto ad una ditta esterna è la *licitazione privata*, ovvero una procedura ristretta alla quale partecipano soltanto le imprese che, avendone fatto richiesta e possedendo i requisiti previsti dal bando, vengono invitate alla gara dall'amministrazione aggiudicatrice (in questo caso l'EDISU). La gara d'appalto si svolge attraverso un'asta in busta chiusa al primo prezzo, che prevede che le imprese aspiranti facciano pervenire la loro offerta in busta chiusa e che l'impresa vincitrice sia quella che, al momento dell'apertura delle buste, avrà presentato l'"offerta economicamente più vantaggiosa", che meglio soddisfa le esigenze espresse dall'Ente.

Pur affidando la gestione del servizio ad una ditta esterna, la responsabilità della gestione del servizio rimane dell'Ente; per questo motivo l'EDISU ha facoltà di effettuare controlli ed ispezioni che consentano di verificare la regolarità di svolgimento del servizio, in termini di pulizia dei locali, di igiene durante il ciclo produttivo dei pasti, di conservazione delle derrate alimentari e infine di attività di manutenzione ordinaria, sanificazione e disinfestazione, secondo quanto previsto nel

⁶ In passato, prima dell'introduzione della Smart Card in tutti i locali convenzionati con l'EDISU Piemonte, la tessera *Ristocheff* era utilizzata anche per l'accesso ai locali dell'area metropolitana e dell'area extra metropolitana. Una terza modalità di pagamento era costituita dall'utilizzo dei buoni pasto. La tessera *Ristocheff* e i buoni pasto sono stati annullati simultaneamente all'estensione dell'utilizzo della Smart Card in tutti i locali convenzionati, avvenuta tra febbraio 2006 e giugno 2007.

Fig.2.1 - I poli universitari nell'area torinese



Nota: la localizzazione delle sedi dell'Università e del Politecnico di Torino non intende essere un elenco esaustivo ma solo dare una visione grafica della loro dislocazione sul territorio torinese.

contenuto dell'appalto. Qualora l'impresa appaltatrice non rispetti quanto previsto, l'Ente si riserva il diritto di applicare penali⁷.

Il ristorante universitario in via Principe Amedeo a Torino

La mensa di via Principe Amedeo costituisce, insieme a quella di via Gallieri di cui si parlerà in seguito, una delle due mense storiche dell'Ente, aperta nel 1999; è situata nel centro della città, in posizione tale da accogliere gli studenti provenienti da Palazzo Nuovo – dove hanno sede le Facoltà di Lettere e Filosofia, Lingue e Letterature Straniere, Psicologia, Scienze della Formazione – da Palazzo Campana – dove si trovano le Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali – e, infine, dalla Palazzina Einaudi, collocata nell'area ex Italgas, dove gravitano le sedi didattiche delle Facoltà di Giurisprudenza e Scienze Politiche.

Il ristorante, dotato di 240 posti, è aperto per undici mesi all'anno e chiude per le vacanze natalizie e pasquali; offre il servizio dal lunedì al sabato, sia a pranzo che a cena.

La struttura è dislocata su due piani, di cui uno seminterrato adibito a spogliatoio, deposito e celle frigorifere, e uno superiore dove avviene la preparazione e la distribuzione dei pasti, sono situate le casse e la sala mensa, oltre che il lavaggio delle stoviglie.

La preparazione degli alimenti avviene mediante il sistema tradizionale fresco, che prevede che tutti gli alimenti vengano preparati e cotti *in loco*, mentre la distribuzione avviene mediante due linee self-service, una per ciascuna tipologia di pasto, intero e ridotto⁸.

Il menù tradizionale giornaliero prevede per il pasto intero un primo, un secondo, un contorno, la frutta o il dolce, il pane; il pasto ridotto è invece composto da primo, contorno, frutta o dolce, pane. Lo studente ha la possibilità di scegliere tra quattro primi, quattro secondi e tre contorni: numerose sono le combinazioni possibili, in quanto il primo e il secondo possono essere sostituiti dal formaggio e dallo yogurt, mentre al posto di secondo e contorno si può optare per una maxi insalata.

Oltre al menù tradizionale, il ristorante di via P. Amedeo offre alcune specialità, come ad esempio "A tutta pasta", un pasto intero costituito da un bis o tris di pasta o riso, pane e 2 componenti a scelta tra bevanda, frutta, dessert; una seconda specialità è invece costituita da "Fresche Idee", che è un pasto ridotto costituito da una insalatona, il pane e 2 componenti a scelta tra bevanda, contorno, frutta e dessert; infine, gli studenti possono optare per la "Speciale Piadina", ovvero un pasto ridotto costituito dalla piadina, il contorno, il pane e la frutta.

Il ristorante universitario in via Gallieri a Torino

La mensa di via Gallieri costituisce un'altra mensa storica dell'ente, essendo attiva fin dal 1999.

E' situata vicino al centro città e riesce a servire gli studenti della Facoltà di Architettura del Politecnico di Torino, situata nel Castello del parco Valentino, e varie sedi delle Facoltà scientifiche dell'università.

Il ristorante dispone di 150 posti ed è aperto dal lunedì a sabato; effettua servizio per due pasti al giorno, sia a pranzo che a cena ed è aperto anche la domenica e i giorni festivi in orario ridotto solo per il pranzo.

Questo ristorante universitario presenta una struttura simile a quella di via P. Amedeo, in quanto è anch'esso dislocato su due piani, di cui quello seminterrato adibito a spogliatoio, deposito, celle frigorifere e locale tecnico, mentre quello superiore utilizzato per la preparazione, l'erogazione dei pasti e la sala mensa.

⁷ Per maggiori informazioni si veda M. Manassero, *I costi di gestione del servizio di ristorazione: esperienze a confronto*, Tesi di laurea, IV facoltà di Ingegneria, 2005, Politecnico di Torino.

⁸ Per maggiori informazioni si vedano: A. Prat, *Studio di fattibilità sul sistema del servizio di ristorazione universitaria in ambito metropolitano torinese*, Rapporto finale, marzo 2005, Torino; M. Manassero, *op. cit.*

Non solo la struttura ma anche la modalità di preparazione dei pasti è analoga alla mensa di via P. Amedeo, in quanto i pasti vengono preparati in loco.

Gli studenti possono scegliere tra il menù intero e quello ridotto. Nel caso di scelta del pasto intero, lo studente può decidere tra due alternative sia per il primo che per il secondo, dove il primo può essere sostituito da un trancio di pizza, dal formaggio o dallo yogurt, mentre il secondo da formaggio e due yogurt, oppure il secondo e il contorno da una maxi insalata. Il pasto ridotto è generalmente costituito dalla pizza e accompagnata da un contorno (per i quali si può scegliere tra due alternative) oppure da una maxi insalata; la pizza può comunque essere sostituita da un primo.

Oltre al menù tradizionale, questo ristorante prevede come specialità la carne alla griglia.

Inoltre, a partire dall'a.a. 2007/08, lo studente può decidere per il pasto frazionato: si tratta di una sperimentazione attualmente in atto presso questa mensa, che prevede che lo studente possa scegliere ciò che preferisce dalla linea di distribuzione, senza i limiti del pasto intero e del pasto ridotto. In questo caso, lo studente paga una tariffa diversa in relazione al piatto che sceglie e alla fascia tariffaria a cui appartiene. Nello specifico, l'EDISU ha stabilito i prezzi per la tariffa piena, che si differenziano a seconda che il piatto sia un primo o un secondo, e che sia una portata standard, media o super. Gli studenti che ricadono nella prima e nella seconda fascia tariffaria pagano rispettivamente un terzo e la metà della tariffa piena.

Il ristorante universitario in c.so Castelfidardo a Torino

La mensa in corso Castelfidardo è stata aperta nell'aprile 2005, in concomitanza con la chiusura della mensa di corso Leone, alla quale si sostituisce.

Questo ristorante universitario è stato realizzato nell'ambito del progetto del raddoppio del Politecnico, in seguito al restauro dei fabbricati delle "Ex Tornerie" di proprietà del Politecnico, e concesso in uso gratuito all'EDISU.

Il ristorante effettua servizio sia a pranzo che a cena dal lunedì al sabato e dispone di 350 posti.

La struttura è costituita da un unico piano, sul quale sono presenti il refettorio, le casse, le posizioni adibite alla preparazione dei piatti caldi e freddi, gli spogliatoi, le dispense, i magazzini e gli uffici. La preparazione dei piatti avviene in loco.

Il menù tradizionale prevede la possibilità, come in tutte le mense, di scegliere tra pasto intero e ridotto; il pasto intero prevede la scelta tra quattro primi, quattro secondi e tre contorni. Lo studente può anche optare per diverse combinazioni, sostituendo il primo con un contorno, oppure con una porzione ridotta di salumi o formaggi, con la frutta o il dessert o lo yogurt, oppure sostituendo il secondo con una porzione di salumi o formaggi, con il piatto gastronomico del giorno oppure con una maxi insalata. Analogamente, per il pasto ridotto composto in generale da un primo, un contorno, frutta o dessert, può essere variato sostituendo il primo con la porzione ridotta di salumi o formaggi oppure il primo più il contorno con il piatto gastronomico del giorno oppure con l'insalatona.

Oltre al menù tradizionale, come specialità sono presenti piatti della cucina cinese.

Un'importante iniziativa è stata intrapresa nel ristorante di corso Castelfidardo, che effettua il servizio di ristorazione per gli studenti celiaci utilizzando cibi senza glutine. Per iscriversi al servizio lo studente è tenuto a presentare una dichiarazione medica attestante l'intolleranza permanente al glutine; la disponibilità del pasto è garantita solo se lo studente lo prenota entro le 24 ore precedenti recandosi presso il ristorante o compilando il modulo on-line. Lo studente può scegliere il pasto tra due o più alternative di primi e di secondi piatti e ha diritto ad usufruirne pagando le stesse tariffe degli altri studenti, differenziate in base alla condizione economica; in caso di mancato consumo del pasto lo studente è tenuto al pagamento del corrispettivo costo per intero (pari a 13,20 euro per il pasto ridotto e 19,20 euro per l'intero).

Il ristorante universitario in via P. Borsellino a Torino

Il ristorante “Taberna” di via P. Borsellino, inaugurato nel mese di marzo 2007, si trova al primo piano della residenza universitaria Borsellino all’interno del villaggio Media Spina 2 realizzato in occasione dei giochi Olimpici di Torino 2006. E’ situato a pochi passi dal Politecnico e, unitamente al ristorante universitario di corso Castelfidardo, soddisfa la domanda degli studenti del Politecnico di Torino e di coloro che alloggiano nella residenza universitaria.

Il ristorante è aperto tutti i giorni sia nell’orario di pranzo che in quello di cena (escluso il sabato) e dispone di 122 posti.

La struttura è costituita da un unico piano in cui è presente la cucina, dove avviene la preparazione dei pasti, e da un bancone che si estende per tutta la lunghezza della sala di fronte al quale sono posizionati i tavoli. Il bancone è suddiviso in tre aree distinte che corrispondono ai tre menù proposti: il tradizionale, costituito dalla scelta tra pasto intero e pasto ridotto (quest’ultimo composto da primo, contorno, frutta o dolce, pane) oltre che da insalate e piatti freddi, che si possono scegliere in sostituzione delle varie portate; il *corner* pizza, con tranci di pizza da abbinare al menù tradizionale oppure da prendere come piatto unico; infine, la cucina etnica che prevede *kebab* con patate, riso e verdure oppure, a rotazione, menù a caratterizzazione regionale o estera.

Il ristorante universitario in Lungo Dora Siena a Torino

Questo ristorante, situato nell’area industriale “Ex Italgas” è stato aperto al pubblico nell’aprile 2007 e fa parte, insieme all’omonima residenza, dell’eredità dei Giochi Olimpici Invernali di Torino 2006. Essendo situato molto vicino a Palazzo Nuovo, riesce a rispondere, insieme alla mensa di via P. Amedeo, alle esigenze degli studenti iscritti alle Facoltà presenti a Palazzo Nuovo e nei dintorni, oltre che, naturalmente, Scienze Politiche e Giurisprudenza, situate proprio in Lungo Dora Siena.

Il ristorante rimane aperto dal lunedì al venerdì solo per pranzo e dispone di 230 posti, di cui 40 in un dehors esterno.

Il sistema di ristorazione previsto è di tipo tradizionale fresco, ovvero gli alimenti vengono preparati e cotti in loco.

Riguardo al menù tradizionale, gli studenti possono scegliere tra il pasto intero (primo, secondo, contorno, frutta o dessert, pane) e il pasto ridotto (primo, contorno, frutta o dolce, pane). Analogamente a quanto previsto nel ristorante di via Gallinari, è prevista anche la sperimentazione del pasto frazionato e come specialità è prevista la carne alla griglia.

Il ristorante universitario e il Risto Pub “Taberna” a Grugliasco

A Grugliasco, sede delle Facoltà di Agraria e Veterinaria dell’Università di Torino, è stato recentemente ristrutturato il ristorante universitario aperto nel 1996. I lavori hanno avuto per oggetto la realizzazione di spazi destinati alla preparazione dei piatti caldi e freddi in loco, oltre che di un apposito spazio per la cottura della pizza.

Il ristorante dispone di 120 posti e rimane aperto a pranzo dalle 12.00 alle 14.30.

Il menù offerto da questo ristorante prevede sia la preparazione del pasto intero che di quello ridotto e ad entrambi può essere abbinata la pizza.

Oltre al ristorante universitario, è stato inaugurato ad Ottobre 2007 il Ristopub “Taberna”, situato all’interno della Residenza Universitaria Villa Claretta; questo locale si propone di essere non solo un luogo agevole dove poter consumare la cena, trovandosi all’interno della residenza, ma anche un punto di ritrovo dove trascorrere la serata. Inoltre, il Ristopub rimane aperto anche al mattino per dare la possibilità agli studenti di consumarvi la colazione.

Il ristorante universitario ad Alessandria

Il ristorante universitario di Alessandria, unico presente nell'area extra metropolitana, è stato inaugurato nel gennaio del 2007; è stato realizzato all'interno di un edificio risalente al XIV, all'epoca convento delle suore domenicane, poi destinato ad uso scolastico.

Il ristorante accoglie la maggior parte degli studenti che frequentano le lezioni ad Alessandria, ovvero le Facoltà di Giurisprudenza, di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali, di Scienze Politiche, di Medicina e Chirurgia e Interfacoltà dell'Università del Piemonte Orientale, oltre alcuni corsi di Ingegneria del Politecnico di Torino. Per le sedi didattiche più lontane dalla mensa è previsto un servizio di navetta in orari prefissati che le collega con il ristorante.

L'orario osservato è dal lunedì al venerdì esclusivamente per il pranzo.

La struttura ha la capacità di accogliere 108 studenti ed è costituita da un solo piano, su cui si trovano sia la zona di preparazione che quella di consumo dei pasti: la preparazione dei pasti è di tipo misto, in cui parte dei cibi viene cucinato in loco e parte in una sede esterna.

Il menù è costituito dai pasti tradizionali (intero e ridotto): tutti i piatti, siano essi primi, secondi, contorni o frutta, possono essere scelti tra due alternative.

2.2 I locali convenzionati

Per tutte le sedi universitarie che non dispongono di un ristorante universitario nelle vicinanze, l'EDISU offre il servizio di ristorazione in esercizi commerciali convenzionati.

Gli studenti che usufruiscono del servizio di ristorazione in questi locali, vi accedono mediante la Smart Card, ovvero la tessera dotata di borsellino elettronico con cui lo studente paga il pasto alla tariffa accordatagli.

Tab. 2.1 – *I locali convenzionati nell'area metropolitana, a.a. 2007/08*

Polo universitario (sedi dei corsi di studio)	Locali convenzionati
Ospedale San Giovanni Bosco	Mensa Ospedaliera
Pier della Francesca	<ul style="list-style-type: none">• Self Service Il Birghiotto• Caffè 03• Self Service Pizzeria Doc
Economia	<ul style="list-style-type: none">• Piatto Sprint• Caffè Bellini• Bar Puccini• Pasem Caffè
S.U.I.S.M.	<ul style="list-style-type: none">• Bar Renato• Caffè Lo Scudiero• Trattoria Il Tagliere Medievale• Mensa Consorzio CIPET
Lingotto (Ingegneria dell'Autoveicolo)	<ul style="list-style-type: none">• Otto Caffè• Tartufi e Vini• Ristorante Ciao• Spizzico• Martin Pescatore
Centro Uffici Mirafiori	<ul style="list-style-type: none">• Caffè Liberty
Alenia	<ul style="list-style-type: none">• Bar del Politecnico
Orbassano (Ospedale S. Luigi)	<ul style="list-style-type: none">• Mensa Ospedaliera

Fonte: Edisu Piemonte, www.edisupiemonte.it, rilevazione al 27 novembre 2007.

In particolare, nell'area metropolitana (in cui è compreso anche il polo universitario di Orbassano) vi sono in totale 20 locali convenzionati (Tab. 2.1), alcuni pubblici ed alcuni privati; le convenzioni stipulate dall'EDISU a favore degli studenti sono in netto aumento rispetto agli anni passati, se si pensa che nell'a.a. 2004/05 i locali convenzionati in Torino erano 12.

Tab. 2.2 – I locali convenzionati nell'area extrametropolitana, a.a. 2007/08

Sedi dei corsi di studio	Locali convenzionati
Alba	Mensa scolastica comunale
Alessandria *	<ul style="list-style-type: none"> • Ristorante Pizzeria • Mensa Ospedaliera
Asti	Mensa scolastica
Biella	Pegasus
Cuneo	<ul style="list-style-type: none"> • Self service Il ventaglio • Self service Punto Amico II • Self service Agorà • Sapori di Cuneo c/o Class Hotel
Domodossola	Mensa Ospedaliera
Ivrea	<ul style="list-style-type: none"> • Mensa ITIS • Ristorante aziendale Pirelli real estate
Mondovì	<ul style="list-style-type: none"> • Caffè S. Carlo • Binariouno Caffè • Caffè del centro • Ristorante Ore 12
Novara	<ul style="list-style-type: none"> • Centro Sociale Diocesano Le Grandi Volte • Fondazione Novarasviluppo • Ristorante Pizzeria S. Lucia • La Locanda delle due suocere • Bar la Siciliana • Risto-Bar Wild • Bar Snack Università • Caffè Torveca • La Cremeria • Vintage • Blue Bar
Omegna	Mensa Ospedaliera
Pinerolo	Self Service La Rotonda
Savigliano	<ul style="list-style-type: none"> • La Pecora nera • Mensa Comune di Savigliano
Verbania	Mensa Ospedaliera
Vercelli	<ul style="list-style-type: none"> • Self Service Al Metrò • Ristorante Pizzeria Capri • Bar La Sosta • Caffè Gioberti • Little House • Ristorante Pizzeria Acqua Pazza

* Sebbene ad Alessandria sia stato aperto nel 2007 un ristorante universitario, sono state mantenute attive due convenzioni, una con la mensa ospedaliera per gli studenti iscritti a corsi di Scienze Infermieristiche dell'Università del Piemonte Orientale, l'altra con un Ristorante Pizzeria, al fine di offrire il servizio di ristorazione a cena, il sabato e i festivi agli studenti fuori sede, quando la mensa di Alessandria rimane chiusa.

Fonte: Edisu Piemonte, www.edisupiemonte.it, rilevazione al 27 novembre 2007.

Nelle sedi universitarie dislocate in Piemonte fuori dall'area metropolitana, i locali convenzionati sono pari in totale a 38 (Tab. 2.2). E' inoltre in progetto l'apertura di un ristorante universitario nella sede di Vercelli, che al momento soddisfa la richiesta degli studenti mediante 6 locali convenzionati.

L'EDISU sceglie gli esercizi con cui stipulare le convenzioni sulla base, da un lato, della distanza che intercorre tra questi e la sede del corso, dall'altro, in base alla composizione del pasto in termini di contenuti dei piatti offerti; inoltre, l'EDISU fissa due prezzi massimi che è disposto a pagare rispettivamente per il pasto intero e per quello ridotto.

3. L'andamento dei pasti negli anni

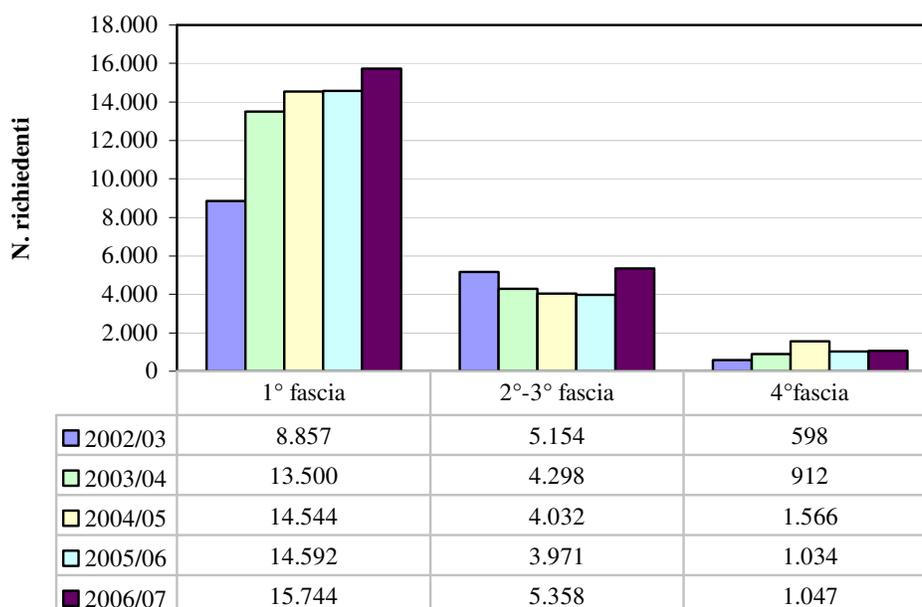
3.1 I richiedenti il servizio di ristorazione

Negli ultimi 5 anni, i richiedenti il servizio di ristorazione EDISU sono notevolmente aumentati, in particolare tra gli studenti che ricadono in prima e in seconda fascia.

La figura 3.1 evidenzia come i richiedenti della prima fascia abbiano mantenuto un *trend sempre crescente dall'a.a. 2002/03 all'a.a. 2006/07, con un incremento complessivo di quasi il 50%*; gli studenti che ricadono in seconda fascia, invece, sono diminuiti tra l'a.a. 2003/04 e il 2005/06, mentre sono cresciuti in modo considerevole nel 2006/07.

Gli studenti che ricadono in quarta fascia sono storicamente meno numerosi di tutti gli altri e presentano un trend più o meno stabile: questi, infatti, accedono al servizio pagando la tariffa piena, che potrebbe risultare non competitiva rispetto all'offerta presente sul territorio.

Fig 3.1 - L'andamento dei richiedenti il servizio di ristorazione distinti per fascia, a.a. 2002/03 – 2006/07



Fonte: elaborazioni Osservatorio su dati EDISU Piemonte.

Nello specifico, dalla tabella 3.1 emerge che, tra l'a.a. 2004/05 e il 2006/07, gli studenti che hanno richiesto il servizio di ristorazione EDISU sono aumentati di circa l'8% in prima fascia e di

quasi il 33% in seconda. Al contrario si è registrato un calo tra i richiedenti afferenti all'ultima fascia.

Volendo analizzare i dati distinti per istituto e per fascia di contribuzione, emerge che gli studenti che richiedono di accedere al servizio di ristorazione sono aumentati nel complesso del 10% negli ultimi tre anni accademici: nello specifico, si è registrato un aumento dell'11% all'Università di Torino e del 17% al Politecnico, mentre l'Università del Piemonte Orientale ha registrato una diminuzione del 7%.

Tab. 3.1 – *L'incremento del numero di richiedenti il servizio di ristorazione, distinti per fascia tariffaria, a.a. 2004/05 – 2006/07*

Fascia tariffaria	a.a. 2004/05	a.a. 2005/06	a.a. 2006/07	Incremento %, a.a. 2004/05 – 2006/07
1° fascia	14.544	14.592	15.744	+ 8,2%
2° - 3° fascia	4.032	3.971	5.358	+ 32,9%
Tariffa piena	1.566	1.034	1.047	- 33,0%

Tab. 3.2 - *Gli studenti richiedenti il servizio di ristorazione EDISU, a.a. 2004/05 – 2006/07*

Ateneo	Fascia	a.a. 2004/05	a.a. 2005/06	a.a. 2006/07	Incremento % a.a. 2004/05 – 2006/07
Università di Torino	<i>prima</i>	9.254	9.203	9.961	8%
	<i>seconda</i>	1.336	1.207	2.268	60%
	<i>terza</i>	83	57	-	-
	<i>quarta</i>	857	476	550	-36%
	Totale	11.530	10.943	12.779	11%
Politecnico	<i>prima</i>	3.402	3.524	3.922	15%
	<i>seconda</i>	1.341	1.532	2.301	37%
	<i>terza</i>	335	370	-	-
	<i>quarta</i>	499	327	294	-41%
	Totale	5.577	5.753	6.517	17%
Università del Piemonte Orientale	<i>prima</i>	1.673	1.626	1.607	-4%
	<i>seconda</i>	772	678	764	-15%
	<i>terza</i>	131	101	-	-
	<i>quarta</i>	189	215	195	3%
	Totale	2.765	2.620	2.566	-7%
Università di Scienze Gastronomiche	Totale	-	-	4	-
Accademia Belle Arti	Totale	251	238	262	4%
Istituto Vittoria	Totale	9	24	5	-44%
Conservatorio	Totale	10	19	16	60%
Totale complessivo		20.142	19.597	22.149	10%

Nota: si fa presente che l'incremento del numero di richiedenti è stato calcolato tra i valori della seconda fascia relativi al 2006/07 e la somma dei dati di seconda e terza fascia del 2004/05, al fine di rendere i dati confrontabili.

Nota: nell'a.a. 2006/07, 57 utenti hanno beneficiato della gratuità del servizio per motivi particolari e pertanto non sono stati inclusi nell'analisi.

La distinzione per fascia tariffaria illustrata in tabella 3.2 consente di affermare che i richiedenti ricadono in larga parte in prima e seconda fascia, a conferma di quanto mostrato dalla figura 3.1.

L'aumento dei richiedenti di prima fascia all'Università di Torino e al Politecnico si spiega probabilmente con il simultaneo aumento dei borsisti - che, come già detto, ricadono tutti in prima fascia - pari rispettivamente al 6% e al 7% (Tab. 3.3); analogamente, il calo dei richiedenti il servizio di ristorazione all'Università del Piemonte Orientale può essere giustificato dalla diminuzione dei borsisti in questo ateneo, che dall'a.a. 2004/05 al 2006/07 è stata del 6%.

Tab. 3.3 - *L'andamento dei beneficiari di borsa, a.a. 2004/05 – 2006/07*

Ateneo	a.a. 2004/05	a.a. 2005/06	a.a. 2006/07	Incremento %, a.a. 2004/05 – 2006/07
Università di Torino	7.917	7.885	8.399	+ 6%
Politecnico di Torino	2.580	2.613	2.770	+ 7%
Università del Piemonte Orientale	1.099	1.128	1.032	- 6%
Altri istituti	165	210	223	+35%
Totale	11.761	11.836	12.424	+6 %

Nota: i dati relativi all'Università di Scienze Gastronomiche e agli Istituti AFAM sono in numero troppo ridotto per risultare significativi, per questo motivo si è scelto di aggregarli nella voce "altri istituti".

Fatto salvo il Piemonte Orientale, negli altri due atenei si registra un deciso incremento soprattutto nei richiedenti afferenti alla seconda fascia, pari ad un +60% all'Università di Torino e al un +37% al Politecnico. In merito a questi dati, ci si è chiesto se l'incremento sia dovuto al cambiamento avvenuto nelle fasce tariffarie, ovvero se siano stati gli studenti che sono passati dalla terza alla seconda fascia ad aver richiesto maggiormente il servizio, in considerazione della riduzione del prezzo del pasto.

L'analisi approfondita dei dati permette di affermare che, a dispetto delle aspettative, tale incremento è dovuto solo in parte agli studenti della terza fascia, che si verifica in particolare all'Università di Torino, dove dagli 83 richiedenti del 2004/05 si è passati ai 351 del 2006/07 (al Politecnico e all'Università del Piemonte Orientale invece sono rimasti pressoché uguali agli anni precedenti). La maggior parte dell'incremento è invece da attribuirsi ai richiedenti di seconda fascia, per i quali non si ravvede una ragione che possa aver influito in tal senso, se non l'ampliamento del servizio in termini di apertura di nuove mense.

Per avere una stima di quanti sono i potenziali richiedenti il servizio di ristorazione sul totale degli studenti, è stato rapportato il numero effettivo di richiedenti a coloro che potrebbero accedervi, ovvero gli iscritti regolari⁹; si suppone infatti che questi frequentino con più continuità le lezioni e quindi anche le mense. Le percentuali che ne risultano mostrano un andamento crescente negli anni, che è passato dal 24% nel 2002/03 al 34% nel 2006/07 (Tab. 3.4). In breve, se cinque anni fa richiedeva il servizio 1 studente su 4, oggi lo richiede più di 1 studente su 3.

⁹ Per iscritti regolari si intendono gli studenti iscritti da un numero di anni minore o uguale alla durata normale del corso di studio.

Tab. 3.4 - *I richiedenti il servizio di ristorazione sui potenziali richiedenti, a.a. 2002/03 – 2006/07*

Anno accademico	N. richiedenti	N. iscritti regolari	(N. richiedenti/ potenziali richiedenti)
2002/03	14.609	60.244	24%
2003/04	18.710	62.010	30%
2004/05	20.142	63.648	32%
2005/06	19.596	60.516	32%
2006/07	22.149	65.305	34%

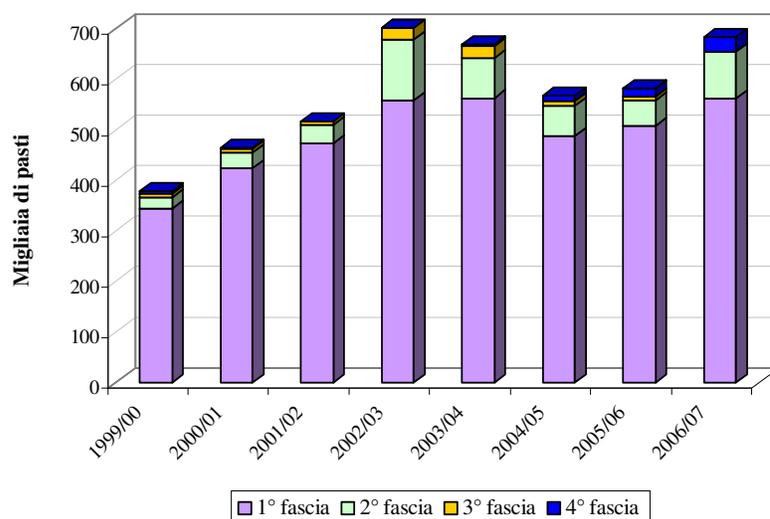
Fonte: EDISU Piemonte; MiUR Ufficio di Statistica, rilevazione al 31 luglio.

3.1 L'affluenza

L'analisi sul numero di pasti erogati dall'a.a. 1999/00 all'a.a. 2006/07 evidenzia che, dopo un'inflexione verificatasi nell'a.a. 2004/05, il trend è tornato ad essere crescente negli ultimi due anni accademici, con un consistente aumento nell'ultimo anno.

La figura 3.2, che illustra il numero di pasti erogati distinti per fascia tariffaria e per anno accademico, mostra che i pasti si sono incrementati progressivamente tutti gli anni, con un notevole picco nell'a.a. 2002/03, in cui sono stati consumati circa 200.000 pasti in più dell'anno precedente: con tutta probabilità, questo improvviso incremento è stato determinato da un utilizzo scorretto delle tessere *Ristochef* e dei buoni pasto nei locali convenzionati: si pensa infatti che alcuni studenti consegnassero al gestore del locale i buoni pasto o gli consentissero di utilizzare la tessera *Ristochef* per simulare almeno una volta al giorno la consumazione di un pasto di cui in realtà lo studente non usufruiva. La convenienza per lo studente risiedeva nell'accumulare credito presso il locale, da spendere per fini diversi da quelli della consumazione del pasto. Ne costituisce un'ulteriore conferma l'aumento anomalo dei pasti degli studenti che ricadevano in terza fascia¹⁰.

Fig. 3.2 - *L'andamento dei pasti erogati in Piemonte, dall'a.a. 1999/00 all'a.a. 2006/07*



Fonte: elaborazioni Osservatorio su dati EDISU Piemonte.

¹⁰ Per ulteriori approfondimenti si veda M. Manassero, *I costi di gestione del servizio di ristorazione: esperienze a confronto*, Tesi di laurea, Politecnico di Torino, IV Facoltà, 2005.

Nell'anno accademico 2003/04, i pasti sono invece diminuiti, decremento che con tutta probabilità è da attribuirsi alla decisione dell'Ente di ridurre il numero di convenzioni, al fine di rendere più agevole il sistema di controllo dei pasti erogati e mettere fine agli abusi sopraccitati.

Un ulteriore decremento dei pasti erogati si è riscontrato nell'a.a. 2004/05 che, non essendoci state modifiche sostanziali nella modalità di erogazione e nella gestione del servizio, si suppone dovuto, da un lato, all'aumento delle tariffe di tutte le fasce, dall'altro, alla progressiva diminuzione delle sedi gestite tramite tessera *Ristochef* e quindi al contenimento del numero di pasti fittizi erogati. In quell'anno si è tuttavia riscontrato un aumento nel numero di pasti ridotti; l'aumento è particolarmente evidente in quei ristoranti universitari – via Principe Amedeo e Galliari – in cui il pasto ridotto ha numerose alternative, quali pizze e piadine, notoriamente gradite ai giovani.

Negli a.a. 2005/06 e 2006/07, il numero di pasti erogati ha ripreso l'andamento crescente. In complesso, nel 2006/07 sono stati erogati circa il 17% dei pasti in più rispetto all'anno precedente, con un aumento del 28% nell'affluenza ai ristoranti universitari e un decremento nei locali convenzionati sia dell'area metropolitana che di quella extra metropolitana (Tab. 3.5).

L'analisi dei dati relativi a questi due anni accademici è presentata distintamente per ristorante universitario e per sede didattica nelle tabelle che seguono, in merito alle quali, prima di procedere con la descrizione, si vuole ricordare ancora una volta che a partire dall'a.a. 2006/07 la terza fascia è stata accorpata alla seconda.

Tab. 3.5 – *I pasti erogati nei ristoranti universitari e nei locali convenzionati, a.a. 2005/06 – 2006/07*

	Totale pasti erogati		INCREMENTO
	a.a. 05/06	a.a. 06/07	%
Ristoranti universitari	422.542	539.741	+27,7%
Locali convenzionati area metropolitana	51.238	49.961	-2,5%
Locali convenzionati area extra metropolitana	108.121	91.890	-15%
Totale	581.901	681.592	+17,1%

Fonte: elaborazioni Osservatorio su dati EDISU Piemonte.

Nei due anni accademici considerati, l'affluenza è cresciuta in tutti i ristoranti universitari, che hanno raggiunto quasi 540.000 pasti, circa 117.000 in più rispetto all'anno precedente. Dai dati presentati nelle tabelle 3.6 e 3.7, relativi rispettivamente ai pasti interi e ai ridotti erogati dai ristoranti universitari, si nota come l'incremento maggiore si sia verificato tra i pasti interi (29%) piuttosto che tra quelli ridotti (25%), al contrario di quanto è accaduto invece negli anni passati.

In entrambe le tipologie di pasto, l'incremento maggiore si registra tra gli studenti della seconda fascia tariffaria. Questo risultato è senza dubbio speculare a quello già evidenziato sull'aumento dei richiedenti di seconda fascia, spiegabile, in parte, dall'aumento dei richiedenti tra gli studenti che sarebbero ricaduti in terza fascia e che invece cadono in seconda con una riduzione del prezzo del pasto di circa 1,75 euro per l'intero e di 0,95 euro per il ridotto; in parte, è dovuto all'aumento degli studenti della "vecchia" seconda fascia.

Un notevole incremento si rileva anche nel numero di pasti interi consumati dagli studenti che ricadono nell'ultima fascia, ovvero quelli che pagano la tariffa piena: nel complesso dei ristoranti universitari i pasti interi della quarta fascia sono cresciuti di più del doppio. In termini assoluti, la mensa che ha contribuito maggiormente a tale aumento è quella di corso Castelfidardo situata vicino al Politecnico; è molto probabile che parte dell'incremento si possa attribuire alla composizione della popolazione di studenti che usufruisce del servizio di ristorazione al

Politecnico, in gran parte costituita da uomini, che notoriamente mangiano più delle donne¹¹. Se infatti si controlla la percentuale di richiedenti il servizio di ristorazione al Politecnico, si nota che il 73% sono uomini e il 27% donne, contro una popolazione piemontese di richiedenti costituita rispettivamente dal 44% di uomini e dal 56% di donne. D'altro canto, c'è da considerare che la mensa di corso Castelfidardo, essendo situata all'interno della "cittadella politecnica", spesso viene utilizzata dal personale dipendente, che paga la tariffa piena per il pasto.

La tabella 3.7 mostra che anche i pasti ridotti erogati in quarta fascia sono aumentati, sebbene in misura assai più contenuta (39%). Si evince che, sebbene i richiedenti che ricadono in quarta fascia siano rimasti invariati, quelli che ne fanno richiesta si recano più spesso a mensa.

I risultati circa l'andamento dei pasti erogati dai locali convenzionati in area metropolitana mostrano nel complesso una diminuzione del 2,5% rispetto all'a.a. 2005/06 (Tab. 3.5). Tuttavia, l'analisi distinta per singolo centro di erogazione evidenzia che in realtà il decremento complessivo è imputabile in larga parte alla diminuzione nel numero di pasti interi erogati nel polo S.U.I.S.M., calati di oltre la metà rispetto all'anno precedente (Tab. 3.8). La motivazione principale di questo cambiamento – e di quelli in generale relativi ai locali convenzionati che saranno citati di seguito – risiede nell'aver messo fine all'utilizzo improprio delle tessere *Ristochef* e dei buoni pasto, che avevano dilatato in modo fittizio i dati sui pasti erogati negli anni passati. Inoltre, per quanto riguarda il polo S.U.I.S.M., hanno giocato a sfavore anche il trasferimento di alcuni corsi nel Centro Uffici Mirafiori, oltre che la richiesta avanzata da uno dei locali convenzionati di erogare il pasto solo previa prenotazione, il che riduce la libertà dello studente di decidere sul momento in merito a dove consumare il pasto.

Un secondo polo in cui si è avuta una contrazione nell'affluenza, seppur più contenuta, è il Lingotto, dove si è registrato un calo nel numero di pasti ridotti erogati, pari all'11% rispetto all'anno precedente.

Il calo che si registra ad Orbassano risente, come nel caso del S.U.I.S.M. del trasferimento di parte dell'utenza nelle nuove sedi didattiche del Centro Uffici Mirafiori: in questa sede si svolge parte dell'attività didattica degli studenti iscritti a Scienze Infermieristiche dell'Università di Torino, per i quali è stata stabilita una convenzione con un locale sito nelle vicinanze del Centro.

L'affluenza negli esercizi commerciali convenzionati dell'area extrametropolitana è diminuita di circa il 15% dall'a.a. 2005/06 al 2006/07. A contribuire in larga parte a questa diminuzione è stata la sede di Alessandria, dove nel mese di gennaio 2007 è stata inaugurata una nuova mensa; sono dunque venute meno le convenzioni con gli esercizi commerciali alessandrini, ad eccezione della mensa ospedaliera – che serve l'utenza degli iscritti al corso di Scienze Infermieristiche dell'Università del Piemonte Orientale – e di un Ristorante Pizzeria, che offre il servizio di ristorazione agli studenti fuori sede a cena, il sabato e i festivi, quando la mensa di Alessandria rimane chiusa.

Un calo dei pasti si registra anche ad Ivrea – sia per i pasti interi che per quelli ridotti che sono passati nel complesso da 2.758 a 561 nel passaggio dall'a.a. 2005/06 all'a.a. 2006/07 – e a Mondovì – dove da un lato c'è stato un incremento nel numero di pasti ridotti e dall'altro un più consistente calo dei pasti interi erogati (Tabb. 3.9 e 3.10).

Anche nel caso dei locali convenzionati dell'area extra metropolitana il calo nel numero di pasti erogati, laddove non ci sia una ragione oggettiva come nel caso di Alessandria, è da attribuire alla sostituzione delle tessere *Ristochef* e dei buoni pasto con la Smart Card.

¹¹ Per ulteriori approfondimenti si veda F. Laudisa, *La qualità del servizio ristorativo EDISU: l'opinione degli utenti*, Osservatorio regionale per l'Università e per il Diritto allo studio universitario, 2007.

Tab. 3.6 – I pasti interi erogati nei ristoranti universitari, a.a. 2005/06 – 2006/07

Fascia	AMEDEO (N. pasti)		GALLIARI (N. pasti)		CASTELFIDARDO (N. pasti)		BORSELLINO (N. pasti)		LUNGO DORA SIENA (N. pasti)		GRUGLIASCO (N. pasti)		ALESSANDRIA (N. pasti)		TOTALE RISTORANTI UNIVERSITARI		INCRE- MENTO %
	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	
	Prima	125.223	137.809	59.372	62.982	103.856	128.373	-	17.669	-	5.501	3.557	4.056	-	1.526	292.008	
Seconda	2.240	7.506	1.515	4.035	7.417	14.219	-	1.550	-	53	36	339	-	740	11.208	28.442	+136%
Terza	32		109		720		-		-		-		-		861		
Quarta	1.023	2.158	704	1.180	3.589	7.615	-	853	-	107	17	67	-	148	5.333	12.128	+127%
Tot. interi	128.518	147.473	61.700	68.197	115.582	150.207	-	20.072	-	5.661	3.610	4.462	-	2.414	309.410	398.486	+29%

Note: i ristoranti universitari Borsellino, Lungo Dora Siena e Alessandria sono stati aperti nel 2007, rispettivamente nei mesi di febbraio, marzo e aprile, per questo motivo la colonna relativa al 2005/06 è vuota e quella del 2006/07 presenta un numero ridotto di pasti.

Fonte: elaborazioni Osservatorio su dati EDISU Piemonte.

Tab. 3.7 – I pasti ridotti erogati nei ristoranti universitari, a.a. 2005/06 – 2006/07

Fascia	AMEDEO (N. pasti)		GALLIARI (N. pasti)		CASTELFIDARDO (N. pasti)		BORSELLINO (N. pasti)		LUNGO DORA SIENA (N. pasti)		GRUGLIASCO (N. pasti)		ALESSANDRIA (N. pasti)		TOTALE RISTORANTI UNIVERSITARI		INCRE- MENTO %
	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	
	Prima	40.582	34.539	22.984	21.250	23.796	39.520	-	2.434	-	2.094	8.180	5.613	-	2.415	95.542	
Seconda	2.467	3.417	1.642	2.922	4.244	11.743	-	576	-	61	209	1.979	-	1.798	8.562	22.496	+131%
Terza	174		211		723		-		-		88		-		1.196		
Quarta	1.749	1.872	969	1.186	5.038	5.841	-	655	-	466	76	314	-	560	7.832	10.894	+39%
Tot. ridotti	44.972	39.828	25.806	25.358	33.801	57.104	-	3.665	-	2.621	8.553	7.906	-	4.773	113.132	141.255	+25%

Note: i ristoranti universitari Borsellino, Lungo Dora Siena e Alessandria sono stati aperti nel 2007, rispettivamente nei mesi di febbraio, marzo e aprile, per questo motivo la colonna relativa al 2005/06 è vuota e quella del 2006/07 presenta un numero ridotto di pasti.

Fonte: elaborazioni Osservatorio su dati EDISU Piemonte.

Tab. 3.8 – I pasti erogati nei locali convenzionati dell'area metropolitana, a.a. 2005/06 – 2006/07

PASTI	ECONOMIA (N. pasti)		S.U.I.S.M. (N. pasti)		PIER DELLA FRANCESCA (N. pasti)		LINGOTTO (N. pasti)		ORBASSANO (N. pasti)		CENTRO UFFICI MIRAFIORI (N. pasti)	DOTTORANDI di Torino (N. pasti)		PERGOLESI (N. pasti)	Totale convenzioni AREA METRO		INCRE- MENTO %
	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	
	Interi	2.674	3.170	4.529	1.941	2.223	3.875	4.519	4.796	4.150	2.140	1.842	2.909	3.223	81	21.004	
Ridotti	2.304	2.358	898	834	11.566	9.982	15.313	13.651	-	-	1.507	153	67	91	30.234	28.793	-4,8%
Totale	4.978	5.528	5.427	2.775	13.789	13.857	19.832	18.447	4.150	2.140	3.349	3.062	3.290	172	51.238	49.961	-2,5%

Nota: in tabella non sono stati inseriti i poli Alenia e l'ospedale San Giovanni Bosco, nel primo caso per il numero ridotto di pasti erogati, nel secondo caso perché il servizio è temporaneamente sospeso; i pasti erogati sono pari rispettivamente a 21 (8 interi e 13 ridotti) e a 382 (92 interi e 290 ridotti) nell'a.a. 2006/07. Nel 2005/06 non esistevano convenzioni in questi due poli universitari. Nel totale complessivo in tabella si tiene conto anche di questi pasti. Fonte: elaborazioni Osservatorio su dati EDISU Piemonte.

Tab. 3.9 – I pasti erogati nei locali convenzionati dell'area extra metropolitana, a.a. 2005/06 – 2006/07

PASTO	ASTI (N. pasti)		BIELLA (N. pasti)		CUNEO (N. pasti)		IVREA (N. pasti)		MONDOVI' (N. pasti)		PINEROLO (N. pasti)		SAVIGLIANO (N. pasti)		VERBANIA (N. pasti)		Totale convenzioni AREA EXTRA METRO		INCRE- MENTO %
	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07			
	Intero	60	220	170	40	1.240	3.034	2.448	477	7.846	2.597	384	639	90	100	220	1.020	12.458	
Ridotto	320	620	930	1.410	2.092	3.641	310	84	2.347	3.348	716	1.041	520	820	2.020	2.470	9.255	13.438	+45,2
Totale	380	840	1.100	1.450	3.332	6.675	2.758	561	10.193	5.945	1.100	1.680	610	920	2.240	3.490	21.713	21.567	-0,7%

Nota: in tabella non è stata riportata la colonna relativa alla città di Alba per il numero contenuto di pasti erogati, pari rispettivamente a 2 pasti interi e 4 ridotti. Questi sono stati però inclusi nella colonna relativa al totale. Fonte: elaborazioni Osservatorio su dati EDISU Piemonte.

Tab. 3.10 - I pasti erogati nei locali convenzionati delle città piemontesi situate nell'area extra metropolitana, a.a. 2005/06 – 2006/07

PASTO	ALESSANDRIA (N. pasti)		NOVARA (N. pasti)		VERCELLI (N. pasti)		Totale ALTRE CITTA' AREA EXTRA METRO		INCRE- MENTO %
	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	
	Intero	17.660	6.753	11.540	14.023	16.943	13.839	46.143	
Ridotto	8.923	5.645	26.378	24.822	4.964	5.241	40.265	35.708	-11,3%
Totale	26.583	12.398	37.918	38.845	21.907	19.080	86.408	70.323	-18,6%

Nota: nell'a.a. 2005/06 e fino al gennaio 2007, ad Alessandria il servizio di ristorazione era offerto esclusivamente mediante convenzioni con esercizi commerciali; in seguito all'apertura del ristorante universitario nel febbraio 2007 sono state mantenute attive alcune convenzioni con gli esercizi commerciali al fine di rendere agevole l'accesso al servizio di ristorazione agli studenti che frequentano le lezioni in zone situate lontane dalla mensa. Fonte: elaborazioni Osservatorio su dati EDISU Piemont

In tabella 3.11 si illustra un riepilogo di come si distribuiscono i pasti erogati dalle strutture di ristorazione gestite dall'EDISU all'interno delle fasce tariffarie, che, detto in altre parole, ci indica quali studenti (in termini di condizione economica) ritengono conveniente usufruire del servizio ristorativo EDISU.

Dai dati si evince che gli studenti che in misura maggiore accedono al servizio sono quelli che ricadono in prima fascia, con quote di pasti erogati che oltrepassano il 90% del totale nel 2005/06, fatta eccezione per i locali convenzionati dell'area extra metropolitana, dove si attesta sul 67%.

Se si osservano i dati relativi al 2006/07, si nota una chiara variazione nella distribuzione dei pasti all'interno delle fasce, con uno spostamento dalla prima fascia alla seconda (che accorpa la seconda e la terza fascia del 2005/06) e in parte anche all'ultima fascia. Il fenomeno è particolarmente evidente nei ristoranti universitari e nei locali convenzionati dell'area metropolitana.

Tab. 3.11 – *La distribuzione percentuale dei pasti per fascia tariffaria, a.a. 2005/06 e 2006/07*

FASCIA	Ristoranti universitari		Locali convenzionati Area metropolitana		Locali convenzionati Area extra metropolitana		Totale Piemonte	
	%		%		%		%	
	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07	a.a. 05/06	a.a. 06/07
1°	91,7	86,3	93,2	66,2	66,8	67,2	87,2	82,2
2° + 3°	5,2	9,4	6,5	29,6	29,6	30,0	9,8	13,7
Tariffa piena	3,1	4,3	0,2	4,3	3,6	2,9	2,9	4,1
Totale	(422.542)	(539.741)	(51.238)	(49.961)	(108.121)	(91.890)	(581.901)	(681.592)

Fonte: elaborazioni Osservatorio su dati EDISU Piemonte.

Infine, volendo dare uno sguardo ai dati nazionali sul numero di pasti consumati in un anno da uno studente iscritto regolare, in tabella 3.12 si riportano i risultati del rapporto tra il numero totale di pasti erogati nell'anno 2006 nelle varie Regioni italiane e il numero di iscritti regolari nell'a.a. 2005/06.

Ciò che emerge è che il Piemonte si colloca al di sotto della media nazionale, con una media di 11 pasti erogati annualmente per iscritto regolare, contro una media italiana di 19 pasti.

Una parziale spiegazione risiede nella diversa gestione del servizio di ristorazione che caratterizza le varie Regioni italiane, che senza dubbio influisce sull'affluenza.

Se si considera la Toscana - presa ad esempio poiché in cima alla lista con 50 pasti erogati annualmente per studente e perché una Regione notoriamente attenta alla gestione del servizio di ristorazione - è probabile che incida sull'affluenza la scelta di rendere l'accesso al servizio particolarmente agevole per gli studenti iscritti negli atenei toscani, che non devono presentare alcuna domanda scritta per accedere al servizio, e ancor di più per i borsisti, che accedono gratuitamente¹²; una larga quota di utenti del servizio ristorativo in Toscana è infatti costituito da queste due categorie di studenti¹³.

Per il futuro ci si aspetta comunque che la media piemontese relativa all'a.a. 2005/06 tenda ad aumentare, visti i cambiamenti messi in atto dall'EDISU e la risposta positiva degli studenti emersa dall'analisi dei dati più recenti.

Un altro fattore che incide sulla scelta di accedere al servizio di ristorazione regionale è il prezzo del pasto: i risultati dell'indagine condotta sulle condizioni di vita e di studio degli studenti

¹² In realtà, agli studenti vincitori di borsa viene trattenuta una quota della borsa di studio come corrispettivo della gratuità del servizio di ristorazione, di importo pari a 616 euro per i pendolari e 1.200 euro per i fuori sede; non viene trattenuta alcuna quota dalla borsa degli studenti in sede come corrispettivo del pasto gratuito giornaliero, tuttavia l'importo di borsa erogato agli studenti in sede è di fatto inferiore a quello minimo previsto dal DPCM 9 aprile 2001.

¹³ Fonte: M. Manassero, *op. cit.*

nel 2002¹⁴ mostra come la tariffa pagata sia il primo elemento in ordine di importanza che condiziona le scelte dello studente¹⁵.

Tab. 3.12 – *Il numero di pasti erogati per studente iscritto, anno 2006*

Regione / Ente per il DSU	Totale pasti erogati anno 2006	Iscritti regolari 2005/06	N. PASTI / ISCRITTI REGOLARI
Toscana	3.650.540	73.434	50
Calabria	1.421.800	32.860	43
Marche	1.040.697	30.993	34
Trentino Alto Adige	389.430	11.323	34
Friuli Venezia Giulia	720.817	22.408	32
Umbria	686.126	22.644	30
Veneto	1.986.721	70.381	28
Sardegna	718.831	26.682	27
Basilicata	100.704	4.339	23
Sicilia	2.032.499	90.177	23
Liguria	462.032	23.812	19
Italia	21.183.549	1.114.901	19
Lombardia	2.639.067	168.962	16
Abruzzo	628.376	44.096	14
Emilia Romagna	1.399.405	99.462	14
Molise	72.000	5.425	13
Valle d'Aosta	7.840	643	12
Piemonte	647.521	59.583	11
Puglia	551.704	62.779	9
Lazio	1.278.435	152.143	8
Campania	749.004	112.755	7

Fonte: MiUR, Ufficio di Statistica, anno solare 2006, rilevazione degli iscritti al 31 luglio, ultima disponibile a livello nazionale.

4. Osservazioni conclusive

Dall'analisi del servizio di ristorazione EDISU Piemonte emerge che molti sono stati negli ultimi anni gli interventi finalizzati a consolidare il sistema. Sono stati aperti nuovi ristoranti universitari, di cui tre nell'area metropolitana e uno ad Alessandria, e sono state stipulate numerose nuove convenzioni con esercizi commerciali adiacenti alle sedi didattiche.

Inoltre, è stato uniformato il sistema di accesso ai locali convenzionati dell'area metropolitana e dell'area extra metropolitana, mediante l'utilizzo della Smart Card. Questo cambiamento ha reso più agevole il sistema di accesso ai locali da parte degli studenti (eliminando l'utilizzo dei buoni pasto e le tessere *Ristochef*) e ha permesso all'EDISU di monitorare con precisione l'utilizzo del servizio da parte degli studenti.

Un altro importante cambiamento riguarda le fasce tariffarie, che dall'a.a. 2005/06 all'a.a. 2006/07 sono passate da 4 a 3: la "vecchia" terza fascia è stata accorpata alla seconda, ciò comporta una riduzione del prezzo del pasto pagato dagli studenti che sono stati spostati dalla terza alla seconda fascia. Questo cambiamento ha contribuito in parte a far aumentare il numero di richiedenti che ricadono in seconda fascia e conseguentemente anche i pasti erogati a questi studenti.

¹⁴ G. Catalano e A. Figà Talamanca (a cura di), *Euro Student, Le condizioni di vita e di studio degli studenti universitari*, Il Mulino, Bologna, 2002.

¹⁵ Considerando sempre la Toscana, le tariffe non vengono differenziate in base alla condizione economica dello studente, ma esiste un prezzo politico per tutti gli studenti; nell'a.a. 2006/07 a Siena e a Firenze gli studenti iscritti negli atenei toscani pagavano per il pasto una tariffa pari rispettivamente a 2,50 e 2,80 euro (esclusi i borsisti che accedono gratuitamente), mentre a Pisa la generalità degli studenti, esclusi gli extracomunitari, pagavano 2,10 euro.

Non solo il cambiamento nel numero di fasce tariffarie ma con tutta probabilità l'intero insieme dei cambiamenti volti a migliorare il servizio hanno generato un aumento dei richiedenti nell'a.a. 2006/07 in tutte le fasce, pari nel complesso al 10% rispetto all'a.a. 2004/05. Un'ulteriore conferma di questo si ha calcolando la percentuale di richiedenti sugli iscritti regolari, che dall'a.a. 2002/03 all'a.a. 2006/07 è passata dal 24% al 43%.

L'aumento nel numero di richieste si riflette nella quantità di pasti erogati, che sono aumentati del 17% tra il 2005/06 e il 2006/07. In particolare, i pasti sono aumentati di quasi il 28% nei ristoranti universitari mentre si è verificata una diminuzione nei locali convenzionati pari a circa il 17%: si pensa che questa diminuzione sia da attribuire alla modifica nelle modalità di accesso ai locali convenzionati, dove in passato l'utilizzo scorretto delle tessere *Ristochef* e dei buoni pasto aveva dilatato in modo fittizio il numero di pasti erogati.

Analizzando la distribuzione percentuale dei pasti erogati per fascia tariffaria, emerge che i maggiori fruitori del servizio di ristorazione sono gli studenti di prima e seconda fascia, sebbene nel passaggio dall'a.a. 2005/06 al 2006/07 si noti un modesto spostamento dalla prima alla seconda fascia tariffaria e in parte anche alla fascia che paga la tariffa piena.

Se si confronta il Piemonte con il resto delle Regioni italiane in termini di pasti erogati annualmente per iscritti regolare, si nota che la nostra Regione si colloca ben al di sotto della media nazionale: gli studenti piemontesi iscritti regolarmente consumano in media 11 pasti all'anno contro i 19 emersi della media nazionale. Tuttavia, si ritiene che questa media sia destinata ad aumentare in considerazione dell'incremento dei pasti erogati nell'ultimo anno.

Bibliografia

Catalano, G. e Figà Talamanca, A. (a cura di)

2002 *Euro Student, Le condizioni di vita e di studio degli studenti universitari italiani*, Il Mulino, Bologna.

Finocchietti, G. (a cura di)

2005 *IV Indagine Euro Student, Le condizioni di vita e di studio degli studenti universitari*, Universitas Quaderni, Roma.

Laudisa, F.

2007 *La qualità del servizio ristorativo EDISU: l'opinione degli utenti*, Osservatorio regionale per l'Università e per il Diritto allo studio universitario.

Manassero, M.

2005 *I costi di gestione del servizio di ristorazione: esperienze a confronto*, Tesi di laurea, Osservatorio regionale per l'Università e per il Diritto allo studio universitario del Piemonte, Politecnico di Torino.

Prat, A.

2005 *Studio di fattibilità sul sistema del servizio di ristorazione universitaria in ambito metropolitano torinese*, Rapporto finale, Torino.