

Parte la Green Food Week: le mense scolastiche scelgono legumi e biologico per inquinare di meno

7 marzo - L'iniziativa per valorizzare il cibo amico del pianeta, coordinata da Foodinsider in concomitanza di M'illumino di meno, ha ottenuto più di 100 adesioni tra Comuni, Università e Aziende per un totale di 330.000 pasti green

La Green Food Week (7-11 marzo) ha l'obiettivo di rendere l'offerta delle mense scolastiche e universitarie a minore impatto ambientale, sostituendo uno o più pasti nel corso della settimana con alternative sostenibili. L'associazione Foodinsider, capofila della campagna, propone un menù green per la giornata del 10 marzo: crudité di verdure di stagione, pasta o altro cereale con sugo di verdura e polpette di legumi in umido. Un'indicazione che tiene conto delle più recenti pubblicazioni scientifiche che riguardano ambiente e salute.

La produzione di cibo è tra i più importanti fattori che impattano sul cambiamento climatico, sulla perdita di biodiversità, sull'uso delle risorse idriche, sulla compromissione dei cicli dei nutrienti e sui cambiamenti dell'uso del suolo. Non tutti gli alimenti pesano allo stesso modo sul pianeta: il settore zootecnico è responsabile del 15% delle emissioni antropogeniche di gas serra, sfruttando quasi l'80% delle terre agricole globali (dati IPCC e FAO).

“Si tratta di una settimana simbolica per unire i bambini e gli studenti universitari in un pasto collettivo che contribuisce a un risparmio notevole dei gas serra emessi nell'atmosfera” commenta Claudia Paltrinieri, presidente di Foodinsider. “A contorno dell'iniziativa abbiamo messo a disposizione un kit per spiegare a genitori e insegnanti perché i legumi, il miglio e i prodotti di origine biologica fanno bene agli esseri umani e sono una *medicina* per la Terra. Il risultato è andato oltre le nostre aspettative: ci ha investito un'onda inarrestabile di entusiasmo che, con il semplice passaparola delle realtà partecipanti, è arrivata fino all'adesione del Comune di Roma con i suoi 150.000 pasti!”

Foodinsider ha coordinato la campagna promossa da una rete composta da alcuni Comuni (Fano, Bergamo, Bolzano, Cremona, Mantova, Parma, Pesaro, Rimini, Trento e Sesto Fiorentino), l'Azienda Sanitaria Unica Regionale Marche Area Vasta 1, AIAB e Firab. Grazie al sostegno della RUS, la Rete delle Università Sostenibili, la Green Food Week si è diffusa anche nelle mense universitarie.

Il 7 marzo sulla pagina Facebook @mensescolastiche si terrà una diretta alle 14.30 per l'apertura della settimana Green.

Foodinsider è un osservatorio sulle mense scolastiche impegnato da anni nella promozione di una ristorazione buona, sana e sostenibile, capace di avviare una conversione ecologica attraverso il cibo. www.foodinsider.it

Per ulteriori informazioni si prega di contattare:

Claudia Paltrinieri

claudia.paltrinieri@foodinsider.it

+39 331 135 5645

