

La Green Food Week: le mense d'Italia si uniscono per il clima

La Green Food Week - dal 13 al 17 febbraio - invita le mense italiane a offrire menù sostenibili, con piatti a minore impatto ambientale. All'interno di questa settimana il 16 febbraio sarà la giornata clou che coincide con l'evento M'illumino di meno del programma Caterpillar di Rai Radio2.

A coordinare la Green Food Week è l'associazione Foodinsider, capofila della campagna, che propone idealmente un'unica grande tavolata dove i commensali di ogni parte d'Italia, **mense scolastiche, universitarie e aziendali**, si uniscono per mangiare piatti che fanno bene alla salute e all'ambiente. : un primo a base di cereali con sugo di verdura, un secondo a base di legumi, un contorno di verdura e per chi vuole osare, un dolce a base di miglio, un cereale che fa bene alla salute e si adatta ai cambiamenti climatici. Per questi motivi l'ONU, per promuoverne la produzione e il consumo, ha dedicato il 2023 proprio al miglio.

“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 ricettario e materiale promozionale per diffondere e coinvolgere gli studenti intorno ai valori dell'iniziativa nelle università, ma anche tra gli impiegati delle aziende.*

L'iniziativa nasce dalla Marche nell'area di Pesaro Urbino e si estende a livello nazionale e coinvolge Comuni, piccoli e grandi, ma anche università dal nord a sud Italia, che fanno rete sul territorio coinvolgendo aziende sanitarie e associazioni ecologiste. Un bell'esempio di come si può fare squadra per promuovere la salute delle persone e dell'ambiente attraverso corrette abitudini alimentari.

Tutto ciò che avrà a che fare con la Green Food Week verrà tracciato sui social con #greenfoodweek23.

Foodinsider è un osservatorio che ogni anno monitora le mense scolastiche ed è impegnato da anni nella promozione di una ristorazione buona, sana e sostenibile, che sia in grado di avviare una conversione ecologica attraverso il cibo.

Tutte le informazioni per la Green Food Week

<https://www.foodinsider.it/green-food-week/>

Per registrarsi:

<https://www.foodinsider.it/green-food-week/registrazione-green-food-week/>

Per ulteriori informazioni si prega di contattare:

Claudia Paltrinieri

claudia.paltrinieri@foodinsider.it

+39 331 135 5645