

Senigallia aderisce alla Green Food Week

Anche il Comune di Senigallia aderisce alla Green Food Week, in cui le mense italiane sono invitate ad offrire menù sostenibili, con piatti a minore impatto ambientale. La giornata clou sarà giovedì 16 febbraio, in concomitanza con la giornata di “M’illumino di meno”.

A coordinare la Green Food Week è l’associazione Foodinsider, capofila della campagna, che propone idealmente un’unica grande tavolata dove i commensali di tutte le mense d’Italia – scolastiche, universitarie e aziendali – si uniscono per mangiare piatti che fanno bene alla salute e all’ambiente: alimenti biologici e locali, legumi che tutelano la fertilità del suolo, e miglio, il cereale con grandi proprietà nutrizionali che meglio si adatta ai cambiamenti climatici. Due caratteristiche importanti che hanno motivato l’ONU a dedicare il 2023 proprio al miglio.

In adesione alla proposta di Foodinsider, condivisa anche dall’Azienda Sanitaria Territoriale di Ancona, nella giornata del 16 febbraio 2023 il Comune di Senigallia proporrà ai bambini e ai ragazzi di tutte le scuole dell’infanzia, primaria e secondaria di 1° grado del territorio senigalliese che usufruiscono della mensa scolastica il seguente menù, che si attiene ai principi ispiratori dell’iniziativa: pasta al ragù vegetale bio (pomodoro, sedano, carote, cipolla, cavolfiore e zucca gialla); polpettine di legumi bio gratinate al forno; julienne di finocchi bio e carote bio; torta di mele.

Con tutti i bambini della scuola dell’infanzia verrà poi sperimentata, con la collaborazione delle insegnanti, anche una attività di rilevazione di gradimento proposta dall’iniziativa. I bambini saranno infatti i protagonisti della giornata e motivati ad assaggiare almeno metà di ogni pietanza per poter concorrere nella valutazione dei piatti attraverso un semplice gioco che sarà svolto durante e dopo il pasto.

“Si sono registrati alla Green Food Week 2023 mense che nel loro insieme rappresentano un totale di oltre 470.000 pasti – ha commentato Claudia Paltrinieri, presidente di Foodinsider “Con questi numeri possiamo dichiarare un notevole risparmio dei gas serra emessi nell’atmosfera almeno per un giorno”

L’iniziativa nasce proprio dalle Marche e si è estesa a livello nazionale attraverso l’adesione di Comuni piccoli e grandi nonché di Università, dal nord a sud Italia, che fanno rete sul territorio coinvolgendo a loro volta 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 e responsabili abitudini alimentari.

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/>

