

ADSU L'AQUILA E GREEN FOOD WEEK: CUCCHIELLA, "CONSAPEVOLEZZA A TAVOLA PER AMBIENTE E SALUTE"

19 Aprile 2026



L'AQUILA - "Rendere evidente l'impatto delle scelte alimentari su ambiente e salute, senza voler modificare le abitudini degli studenti: per questo oggi, in tutte le mense universitarie italiane, vengono proposti pasti senza carne".

Con queste parole la professoressa Federica Cucchiella, referente di Ateneo nei gruppi di lavoro RUS su cibo ed educazione alla sostenibilità, sintetizza il senso del "Meatless Day", evento clou della Green Food Week, che si è svolto giovedì 16 aprile all'Aquila, nella mensa universitaria di Coppito.

All'iniziativa hanno preso parte, tra gli altri, oltre alla professoressa Cucchiella, la presidente dell'Adsu L'Aquila Marica Schiavone e il direttore, Michele Suriani, il vicepresidente della Regione Abruzzo, Emanuele Imprudente, lo chef Franco Franciosi, titolare del ristorante Mammrossa di Avezzano, Roberta Delmiglio, responsabile Food Intelligence di Sodexo Italia, e Hugo Mosquera, in arte Sonounfregnoabruzzese, influencer abruzzese seguito da oltre 200mila follower.

Promossa a livello nazionale dall'Osservatorio Foodinsider, l'iniziativa coinvolge ogni anno centinaia di mense scolastiche e universitarie in tutta Italia.

All'Aquila, l'appuntamento è stato realizzato grazie alla collaborazione tra Università, Adsu e Sodexo Italia, azienda leader nei servizi di ristorazione e facility management, da sempre impegnata nello sviluppo di modelli alimentari sostenibili.

“Il consumo di carne – ha aggiunto la professoressa Cucchiella – va limitato non solo per una questione di salute, ma anche per l’impatto che ha in termini di sostenibilità. Il nostro approccio è scientifico: analizziamo l’impronta idrica, ovvero la quantità di acqua necessaria per produrre un alimento, le emissioni di CO2 e, più in generale, gli effetti clima-alteranti legati a un consumo eccessivo di alcuni alimenti”.

“Questa è una giornata simbolica – ha spiegato Cucchiella – che dimostra come sia possibile mangiare bene, in modo gustoso, anche senza carne. Un altro tema centrale è quello dello spreco alimentare: una quota significativa delle emissioni è legata non solo a ciò che consumiamo, ma anche a ciò che sprechiamo. Ridurre lo spreco – ha concluso la referente di Ateneo nei gruppi di lavoro RUS su cibo e sostenibilità – significa ridurre l’impatto ambientale”.

A ribadire il valore educativo dell’iniziativa e il suo inserimento in un percorso strutturato di crescita e sensibilizzazione è la presidente dell’Adu L’Aquila, Marica Schiavone, che richiama il ruolo sempre più centrale delle mense universitarie non solo come luoghi di servizio, ma come spazi di formazione e consapevolezza, capaci di orientare le scelte quotidiane degli studenti anche sul piano alimentare e ambientale.

“L’iniziativa –ha affermato la presidente Schiavone – prosegue un percorso avviato lo scorso anno: la Green Food Week è giunta alla sua seconda edizione, dedicata proprio alla promozione dell’alimentazione vegetale. L’Adu rafforza così il proprio impegno non solo nell’erogazione dei servizi agli studenti, ma anche nella promozione di occasioni di crescita e condivisione, capaci di incidere non soltanto sulla formazione accademica, ma anche su quella sociale”.

“Il messaggio che vogliamo trasmettere ai nostri studenti, ma più in generale a tutta la comunità – ha aggiunto la presidente – è che è possibile alimentarsi in modo sostenibile, prestando maggiore attenzione a ciò che si porta in tavola, riducendo il consumo eccessivo di carne e privilegiando prodotti vegetali del territorio, capaci di garantire una migliore qualità dell’alimentazione e, di conseguenza, migliori condizioni di vita. In quest’ottica, il ‘Meatless Day’, la giornata senza consumo di carne, rappresenta un segnale concreto, anche rispetto ai temi della sostenibilità e del cambiamento climatico”.

La presidente dell’azienda per il diritto agli studi ha inoltre sottolineato come iniziative di questo tipo contribuiscano a rafforzare la consapevolezza collettiva, orientando comportamenti quotidiani sempre più attenti agli equilibri ambientali e alla qualità della vita.

Concetto condiviso in pieno dal direttore dell’Adu L’Aquila, Michele Suriani, che ha chiarito come non si tratti soltanto di “aderire a un’iniziativa o di dimostrare attenzione al tema, ma di lasciare qualcosa, di far comprendere che dietro la cultura del territorio, dei suoi prodotti e delle iniziative che si possono promuovere ci sono salute e benessere. Non è necessario ricorrere sempre a soluzioni rapide o standardizzate: l’alimentazione è prima di tutto nutrimento quotidiano”.

Secondo Suriani è fondamentale, dunque, “scegliere con attenzione i prodotti, le materie prime e le lavorazioni, anche attraverso piccoli accorgimenti”.

Un invito rivolto agli studenti, quello del direttore Adu, affinché si possa diventare “più consapevoli e partecipi nelle proprie scelte alimentari. Per questo motivo – ha spiegato – anche quest’anno abbiamo aderito alla Green Food Week, e siamo qui nella mensa universitaria di Coppito, la più importante in termini numerici, dove ogni giorno vengono serviti tra i 500 e gli 800 pasti, con l’obiettivo di offrire un contributo concreto agli studenti”.

Una visione che si riflette anche nell’intervento del vicepresidente della Regione Abruzzo, Emanuele Imprudente, che ha richiamato il valore strategico di iniziative come questa nel promuovere un modello alimentare più sostenibile.

“L’Adu ha cambiato passo – ha dichiarato Imprudente – interpretando in maniera moderna un ruolo che non è più soltanto legato all’accoglienza degli studenti, ma anche alla formazione, alla cultura e all’educazione, in particolare alimentare. L’obiettivo è mettere a disposizione una visione contemporanea del cibo, sempre più sostenibile, basata su prodotti sani e su filiere corte, capaci di rappresentare un elemento di benessere anche per il futuro dei nostri giovani”.

Un approccio che trova una sintesi concreta proprio nell’iniziativa ospitata nella mensa universitaria di Coppito. “È un’impostazione completamente diversa – ha aggiunto Imprudente – che si traduce in momenti come quello di oggi, dove la competenza di uno chef abruzzese come Franco Franciosi diventa occasione per far conoscere come si cucinano e si valorizzano i prodotti della terra d’Abruzzo. Il tutto in un contesto in cui la cucina italiana, riconosciuta patrimonio immateriale dell’UNESCO, rappresenta un punto di riferimento per le famiglie e per l’educazione alimentare dei giovani, oggi più che mai necessaria”.

E nella pratica, questo approccio si traduce in esperienze concrete come lo show cooking ospitato nella mensa universitaria di Coppito, dove, attraverso il lavoro dello chef Franco Franciosi, i prodotti del territorio sono divenuti piatti sostenibili,

dimostrando come sia possibile coniugare qualità, stagionalità e riduzione degli sprechi.

“Abbiamo preparato un risotto a base di porri e formaggi dell’Appennino, in particolare di Lucoli – ha spiegato lo chef Franciosi – con un erborinato, il Blu di Lucoli, e un formaggio di mucca stagionato prodotto nell’Appennino centrale. Il tema della sostenibilità è oggi centrale anche in cucina: la parola chiave è consapevolezza. Le persone devono sapere cosa mangiano, informarsi e conoscere il proprio territorio, cercando prodotti autentici e il più possibile vicini.

In un’ottica di evoluzione della cucina – ha aggiunto Franciosi – è fondamentale anche ridurre gli sprechi: nei Paesi occidentali viene buttato oltre il 40% del cibo acquistato, un dato che non è sostenibile. Ottimizzare l’utilizzo delle materie prime e valorizzare ogni ingrediente è una sfida decisiva per il futuro, nostro e del pianeta. In questo senso si registra un cambiamento importante, soprattutto tra i più giovani: c’è sempre più attenzione e richiesta di conoscenza. Per questo – ha concluso lo chef – è fondamentale lavorare proprio con loro, e iniziative come questa rappresentano un’occasione concreta di crescita e confronto”.

Un impegno che trova un riscontro diretto anche nel contributo dei partner coinvolti, chiamati a tradurre i principi della sostenibilità in pratiche quotidiane, a partire proprio dalle mense universitarie.

A sottolinearlo Roberta Delmiglio, responsabile della Food Intelligence di Sodexo Italia, che evidenzia il ruolo della ristorazione universitaria come leva concreta per diffondere modelli alimentari più consapevoli e sostenibili: “Siamo molto felici di essere presenti oggi come Sodexo Italia in questa giornata dedicata alla sostenibilità e al cibo green – ha affermato – un’iniziativa pienamente in linea con i nostri valori. Sodexo è leader nell’alimentazione sostenibile e la nostra missione è proprio quella di offrire pasti sani e sostenibili ai nostri consumatori”.

“Qui all’Aquila – ha aggiunto Delmiglio – distribuiamo circa 1.200 pasti al giorno agli studenti, un numero che ci consente di avere un impatto concreto e quotidiano. Proprio per questo riteniamo fondamentale essere presenti e contribuire attivamente a diffondere una cultura alimentare più consapevole, capace di coniugare qualità, salute e sostenibilità”.

A chiudere l’incontro è stato Hugo Mosquera, in arte Sonounfregnoabruzzese, influencer abruzzese seguito da oltre 200mila follower, capace di parlare direttamente ai più giovani e di raccontare il territorio attraverso i linguaggi dei social.

“Grazie all’Adsu, all’Università e alla Regione Abruzzo per avermi voluto qui. È importante potersi confrontare con i ragazzi su un tema come quello dell’alimentazione sostenibile. L’Abruzzo sta diventando sempre più protagonista su questi temi ed è significativo essere qui oggi”.

Un intervento, quello di Mosquera, che ha evidenziato il ruolo sempre più centrale dei linguaggi digitali nel rendere accessibili temi complessi e nel trasformarli in comportamenti concreti.

“La sostenibilità, anche a tavola – ha concluso l’influencer – passa non solo dalle politiche e dai modelli alimentari, ma dalla capacità di comunicarli in modo semplice, diretto e vicino alle nuove generazioni”.