AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

ADSU L'AQUILA: GREEN FOOD WEEK, "CIBO È CULTURA, SFIDA SOSTENIBILITÀ PASSA DA MENSE UNIVERSITARIE"

16 Aprile 2026



L'AQUILA – "Ridurre il consumo di carne e promuovere un'alimentazione più consapevole, capace di migliorare la qualità della vita e incidere sui temi della sostenibilità e del cambiamento climatico: è questa la direzione del 'Meatless Day', cuore della Green Food Week giunta alla sua seconda edizione, che punta a valorizzare un'alimentazione vegetale e a rafforzare, accanto ai servizi, il ruolo educativo, culturale e sociale dell'Adsu L'Aquila nei confronti della comunità studentesca. Perché il cibo è cultura".

Nelle parole della presidente dell'Azienda per il diritto agli studi, Marica Schiavone, il senso di una giornata che ha registrato una partecipazione straordinaria nella mensa universitaria di Coppito, gremita di studenti, a conferma di un interesse sempre più forte verso i temi della sostenibilità e dell'alimentazione consapevole.

Presenti all'evento, oltre alla presidente Schiavone e al direttore Michele Suriani, il vicepresidente della Giunta regionale con delega all'Agircoltura Emanuele Imprudente, lo chef del ristorante Mammarossa di Avezzano Franco Franciosi, l'influencer Hugo Mosquera, in arte Sonounfregnoabruzzese, e Roberta Delmiglio, responsabile Food Intelligence di Sodexo Italia.

Una giornata che ha registrato il grande successo dello show cooking dello chef Franco Franciosi, che ha proposto un risotto particolarmente apprezzato, oltre al Pancotto 2.0 dello chef di Sodexo Michele Di Donato, e una performance dell'influencer Sonounfregnoabruzzese, capace di catalizzare l'attenzione dei tantissimi studenti presenti.

Tra fornelli e racconto del territorio, l'evento si è trasformato in un momento di confronto diretto, in cui cucina, sostenibilità e cultura alimentare si sono intrecciate in modo concreto e coinvolgente.

“Oggi – ha dichiarato il vicepresidente della Regione Abruzzo, Emanuele Imprudente – Adsu L’Aquila è protagonista di un percorso sulla sostenibilità che in Abruzzo può contare su numerosi prodotti di eccellenza. L’azienda ha cambiato passo 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 alimentare”.

“L’obiettivo – ha concluso – è promuovere una visione contemporanea del cibo, sempre più sostenibile, basata su prodotti sani e filiere corte, capaci di rappresentare un valore anche per il futuro dei nostri giovani”.

Grande interesse ha suscitato il piatto proposto dallo chef Franco Franciosi intervistato dal giornalista Marco Signori, direttore di Virtù Quotidiane, nel corso dello show cooking, capace di rileggere in chiave contemporanea i prodotti degli altopiani abruzzesi.

“Abbiamo preparato un risotto a base di porri e formaggi dell’Appennino – ha spiegato lo chef – in particolare un erborinato, il Blucoli o Blu di Lucoli, e un formaggio di mucca stagionato, simile a un parmigiano ma prodotto nell’Appennino centrale, in provincia dell’Aquila. Oggi il tema della sostenibilità è sempre più centrale anche in cucina: il punto chiave è la consapevolezza, perché le persone devono sapere cosa mangiano, leggere le etichette e informarsi sul proprio territorio, cercando prodotti autentici e il più possibile vicini”.

A unire il racconto gastronomico a quello della valorizzazione del territorio anche la voce dei social, con l’intervento dell’influencer Hugo Mosquera, in arte Sonounfregnoabruzzese, che con una community di oltre 200mila follower ha contribuito a dare ampia risonanza alle tematiche della sostenibilità e dell’alimentazione consapevole.

“È stato importante confrontarmi con i ragazzi su un tema come quello dell’alimentazione sostenibile – ha dichiarato a margine dell’evento – L’Abruzzo è sempre più protagonista su questi temi ed è fondamentale essere qui oggi. Parlare direttamente con gli studenti è decisivo: sono loro a poter fare la differenza con le scelte quotidiane, anche a tavola. Raccontare il territorio, i suoi prodotti e le sue tradizioni attraverso i social – ha concluso – significa avvicinare le persone a una maggiore consapevolezza e valorizzare ciò che abbiamo, partendo dalle cose semplici”.

Nella sola mensa universitaria di Coppito, oggi, sono stati serviti 760 pasti, con il risotto firmato dallo chef Franciosi proposto a tutti gli studenti presenti: un segnale concreto dell’impatto dell’iniziativa, che ha coinvolto direttamente la comunità studentesca.

“Siamo molto felici di essere presenti oggi come Sodexo Italia in una giornata dedicata alla sostenibilità e al cibo green – ha affermato la responsabile Food Intelligence della divisione italiana del gruppo Sodexo, Roberta Delmiglio –. Temi pienamente in linea con i valori della nostra azienda, da sempre impegnata nel promuovere un’alimentazione responsabile e attenta all’impatto ambientale. La nostra mission è offrire pasti sani, equilibrati e sostenibili, capaci di coniugare qualità nutrizionale e rispetto delle filiere. Qui all’Aquila serviamo ogni giorno circa 1.200 pasti agli studenti: un’attività che ci consente di incidere concretamente sulle abitudini alimentari, contribuendo a diffondere una cultura del cibo più consapevole e orientata al futuro”.

A chiudere l’incontro, le conclusioni del direttore dell’Adsu L’Aquila, Michele Suriani, che ha ribadito il valore dell’iniziativa e il percorso avviato dall’ente sul fronte della sostenibilità e dell’educazione alimentare.

“L’obiettivo – ha detto Suriani – non è solo dimostrare attenzione verso il tema, ma lasciare un segno concreto negli studenti, facendo comprendere che dietro la cultura del territorio e dei suoi prodotti ci sono salute e benessere. La qualità delle materie prime, delle lavorazioni e delle scelte alimentari incide direttamente sulla nostra vita quotidiana”.

“Anche piccoli accorgimenti – ha concluso – possono diventare un segnale importante, un invito a essere più consapevoli e partecipi nelle scelte alimentari di ogni giorno”.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli