

ALL'AQUILA MENÙ SOSTENIBILI NELLE MENSE UNIVERSITARIE: ADSU E UNIVAQ ADERISCONO ALLA GREEN FOOD WEEK

4 Aprile 2025



GREEN FOOD WEEK

7-11 APRILE 2025

CONFERENZA E TAVOLA ROTONDA



Giovedì **10 aprile 2025**



10:30 - 13:00



Centro Polifunzionale Canada
L'Aquila



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DELL'AQUILA



Food & Education
Sustainability UnivAq

L'AQUILA - Menù basati su piatti vegetali, privilegiando ingredienti biologici, con basso impatto ambientale concepiti per ridurre sprechi, limitare l'uso di proteine animali e promuovere la stagionalità e la filiera corta per sensibilizzare le giovani generazioni al valore di un'alimentazione più sostenibile, sana e consapevole.

È questo l'obiettivo della Green Food Week - Cibo amico del Pianeta, che per l'edizione 2025 arriva all'Aquila con una settimana di appuntamenti, in programma dal 7 all'11 aprile, nelle mense universitarie, gestite dall'Azienda per il Diritto agli

L'iniziativa nazionale promossa dall'Osservatorio Foodinsider, che coinvolge ogni anno centinaia di mense scolastiche e universitarie in tutta Italia, vedrà la collaborazione dell'AdsU, dell'Università degli Studi dell'Aquila e di Sodexo, azienda di Servizi Food e FM, leader nell'offrire soluzioni per un'alimentazione sostenibile e nel disegnare esperienze di valore, per contribuire alla diffusione di corrette e sane abitudini alimentari attraverso tre semplici regole: mangiare meglio, sprecare meno e cercare di usare le risorse in modo equo e sostenibile.

Il momento clou della settimana sarà l'evento pubblico di giovedì 10 aprile dalle 10:30, presso il Centro Polifunzionale "Canadà", a Coppito: in programma il video showcooking dello chef stellato William Zonfa, da anni ambasciatore della cucina etica e sostenibile, che presenterà "un piatto green, con le famose 3 R: Riduci, ricicla, riusa".

L'evento, aperto a tutta la comunità universitaria, prevede anche interventi istituzionali, approfondimenti su cibo e ambiente e momenti di confronto con gli studenti.

"La Green Food Week si inserisce nell'ambito dei programmi per lo sviluppo sostenibile dell'Ateneo - dichiara il rettore Edoardo Alesse -, da anni è impegnato per contribuire al raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030. L'attenzione riservata alle tematiche con ricadute sulla popolazione studentesca, ha permesso, negli anni, di realizzare numerose iniziative, sia per quanto riguarda l'educazione alla sostenibilità ambientale che per la tutela della salute, di cui l'alimentazione è un indispensabile strumento di prevenzione".

"Con questa iniziativa rinnoviamo il nostro impegno per un'università più sostenibile e attenta alla qualità della vita dei nostri studenti, anche attraverso il cibo - dichiara la presidente dell'ADSU, Marica Schiavone - L'adesione alla Green Food Week è una naturale prosecuzione delle azioni che stiamo portando avanti per innovare la nostra offerta di servizi in chiave ecologica, inclusiva e partecipata".

"La collaborazione avviata con l'ADSU sui temi dell'alimentazione sostenibile è un importante risultato - afferma la professoressa Federica Cucchiella, referente di Ateneo nei gruppi di lavoro RUS sul cibo e sull'educazione - che ci auguriamo possa rappresentare l'avvio di un percorso condiviso, per consolidare nei giovani la cultura della sostenibilità come stile di vita, a partire dall'alimentazione".

"Il cibo è cultura, è benessere, è relazione - aggiunge il direttore generale dell'ADSU, Michele Suriani - Abbiamo voluto che questa settimana fosse anche un'occasione per ascoltare i nostri studenti, raccogliere feedback e costruire insieme un modello di ristorazione universitaria sempre più attento ai bisogni e ai valori delle nuove generazioni".

"Come operatori della ristorazione avvertiamo un'importante responsabilità, che è quella di garantire agli studenti l'accesso a un pasto sano e bilanciato e al contempo di promuovere l'adozione di abitudini di consumo sempre più sostenibili - dichiara Piero Pini, direttore regionale di Sodexo Italia -. Siamo felici di essere al fianco dell'Università e di ADSU in un'iniziativa che può avere un impatto concreto anche attraverso le piccole azioni del quotidiano, come la scelta di cosa mettere nel piatto".

L'iniziativa prevede inoltre la distribuzione di materiali informativi, interviste agli studenti, e la promozione dei menù sostenibili anche tramite i canali social ufficiali di AdsU, Univaq e Sodexo.