

GREEN FOOD WEEK: GRANDE SUCCESSO NELLE MENSE UNIVERSITARIE DELL'AQUILA DEI MENU SOSTENIBILI

11 Aprile 2025



L'AQUILA - La salute e la sostenibilità ambientale nei piatti, serviti nelle mense universitarie dell'Aquila, di Roio, Coppito e del centro storico, frequentate ogni giorno in media da oltre mille studenti, minimizzando l'utilizzo di carne rossa, a beneficio di pietanze vegetariane, ipocaloriche, con certificazione biologica, privilegiando nei limiti del possibile la stagionalità e la filiera corta, pur mantenendo il giusto apporto calorico, proteico e la stessa soddisfazione al palato.

Sta ottenendo un grande successo e un generalizzato apprezzamento presso la popolazione studentesca la "Green Food Week - Cibo amico del Pianeta", iniziativa nazionale promossa dall'Osservatorio Foodinsider, che per l'edizione 2025 è arrivata all'Aquila da lunedì 7 aprile e si conclude oggi venerdì 11 aprile, in collaborazione con l'Azienda per il Diritto agli Studi Universitari (Adsu), l'Università degli Studi dell'Aquila e la Sodexo, azienda di servizi food e Fm, che gestisce il servizio mensa nell'Ateneo aquilano.

A tracciare un bilancio dell'iniziativa è stato dunque ieri l'evento pubblico presso il Centro Polifunzionale "Canadà", a Coppito, con la partecipazione del rettore dell'Università dell'Aquila, Edoardo Alesse, del presidente Adsu, Marica Schiavone e del direttore generale, Michele Suriani, di Federica Cococchetta, professore ordinario di Ingegneria economico gestionale, referente di Ateneo nei gruppi di lavoro sul cibo e sull'educazione sostenibile, di Renato Sorlini, service operations country head Italy di Sodexo, Roberto Santangelo, assessore regionale con delega alla Ricerca e Università e presidente del Consiglio comunale dell'Aquila, del consigliere comunale Laura Cucchiarella, del giornalista Carlo Gizzi, referente 'Nutrizione e salute'.

dell'Accademia Medica della Provincia dell'Aquila "Salvatore Tommasi" onlus.

A portare i suoi saluti Maurizio Dionisio, direttore generale dell'Agenzia regionale per la protezione Ambientale (Arpa).

Ospite speciale lo chef stellato William Zonfa, da anni ambasciatore della cucina etica e sostenibile, che ha presentato "un piatto green, con le famose 3 R: Riduci, ricicla, riusa", in rivisitando in chiave gourmet un classico della cucina contadina abruzzese: patate, uovo e peperoni.

"È questa una giornata importante - ha esordito il rettore Alesse -, perché ciò che qui è oggetto di riflessione intercetta e incarna in pieno una delle vocazioni dell'Università, quella della sostenibilità in tutte le sue accezioni, compreso il benessere e la salute. Lo dico anche da medico: avere un'alimentazione il più corretta possibile è il segreto di una vita media più lunga, oltre che più sana. Esprimo poi grande soddisfazione per la grande e proficua sinergia con l'Adsu che ha reso possibile la buona riuscita dell'iniziativa".

Sulla stessa lunghezza d'onda la presidente Adsu, Schiavone: "l'Adsu ha come mission quella di elevare sempre di più la qualità dei servizi per i nostri studenti, e la buona alimentazione è parte importante del welfare universitario. Occorre diffondere la consapevolezza sulla provenienza del cibo, del processo produttivo, dell'impronta ecologica che esso comporta. Con grande orgoglio possiamo però dire che Green Food Week non ha fatto che rafforzare la nostra politica volta ad esempio a privilegiare i cibi da filiera corta, espressione del territorio, a beneficio anche dell'economia locale, soprattutto nelle nostre aree interne, dove l'agricoltura è di nicchia e di qualità".

Ha dunque affermato l'assessore regionale Santangelo: "Accolgo con grande favore questo evento, che pone al centro la corretta ed etica alimentazione nelle mense universitarie dell'Aquila; l'Adsu ha un ruolo decisivo, quello di elevare il rating del nostro prestigioso ateneo, la sua attrattività, e questo dipende non solo dalla qualità della didattica, anche da quella dei servizi allo studente. La Regione Abruzzo guarda con estremo interesse a questa esperienza, che può diventare una buona prassi strutturale per tutte le aziende e società regionali".

Per il direttore Suriani, "la Green Food Week rappresenta solo un momento di un processo che già portiamo avanti da tempo, grazie alla proficua unità di intenti con la Sodexo, volto a rendere sempre più salutare, genuino e a filiera corta il menu delle nostre mense universitarie. I piatti proposti in questi giorni hanno avuto unanimi apprezzamenti. Prossima iniziativa, a cui stiamo lavorando, è quella di organizzare corsi di cucina ai nostri studenti, anch'essi improntati alla sostenibilità, alla genuinità e alla eliminazione degli sprechi".

Ad entrare nel merito della "misurabilità" della sostenibilità, applicata al servizio di ristorazione è stato dunque il manager di Sodexo Sorlini.

"Centrale nella policy della nostra azienda è l'offrire una 'alimentazione sostenibile, diffondere corrette e sane abitudini a tavola, attraverso tre semplici regole: mangiare meglio, sprecare meno e cercare di usare le risorse in modo equo e sostenibile. A questo fine abbiamo messo a punto nove 'impegni', che devono essere prima di tutto misurabili: tra essi cito quello di 'promuovere le comunità locali', secondo il quale il 25% degli acquisti devono essere effettuati nel territorio, per far lavorare i produttori locali. C'è l'impegno del 'ridurre lo spreco alimentare', anche qui misurabile in base alla progressiva riduzione della quantità di rifiuto che esce dalle nostre cucine. Inoltre non meno del 33% dei nostri menù deve essere a base vegetale, e la carne rossa deve occupare uno spazio inferiore al 10%. Infine la riduzione delle emissioni di Co2 in atmosfera, che ha come obiettivo ambizioso quello di arrivare al 90% entro il 2040, ad esempio incrementando l'approvvigionamento da fonti energetiche pulite".

Altri importanti numeri sono stati illustrati dalla docente Federica Cucchiella.

"Anche le nostre quotidiane scelte alimentari possono contribuire a salvare il pianeta, il cibo è una leva di difesa dell'ambiente, un tema che anche nella nostra università sempre più viene affrontato a livello interdisciplinare. Basti pensare a due parametri, quello del consumo di acqua e quello delle emissioni di Co2 in atmosfera, nella fase della produzione di una materia prima alimentare. Ebbene, un piatto tipico a base di riso, carne rossa, verdura e vino, calcolando l'apporto in termini di impronta idrica di ciascun ingrediente, può impattare per un consumo di circa 1.756 litri di acqua. Ma andando nel dettaglio, la carne rossa, come quella di manzo, ha avuto necessità di un consumo di ben 15.415 litri ogni chilogrammo, quantità nemmeno paragonabile a quella relativa alla verdura. Per quanto riguarda poi la misurazione dei gas serra, ancora una volta la carne rossa di manzo equivale alle emissioni di un'auto che percorre 215 chilometri, rispetto alle verdure la cui produzione corrisponde ad un tragitto inferiore al chilometro".

Ha aggiunto Carlo Gizzi, che ha portato i saluti del presidente dell'Accademia medica Ettore Martini e del segretario Franco

Marinangeli: “da un po’ di tempo, esclusivamente per motivi etici, sono diventato vegetariano, e posso assicurare che sento grandi benefici sul piano fisico e mentale. Sono felice di dare un mio contributo alla salvezza del pianeta, perché oramai è evidente a tutti che gli allevamenti intensivi non sono in nessun modo sostenibili e una priorità deve essere quella dunque di ridurre progressivamente il consumo di carne”.

Ad esprimere soddisfazione, a nome del Comune dell’Aquila, il consigliere Cococchetta.

“L’amministrazione comunale è sempre attenta a queste tematiche, la corretta alimentazione significa fare prevenzione sanitaria, e non è un caso che sempre più il cibo sano è al centro delle politiche agricole dell’Europa e degli assi di intervento della Pac”.

Momento clou è stata la proiezione del video che ha illustrato, passo dopo passo, la preparazione del piatto proposto da William Zonfa, a base di una vellutata realizzata con brodo di bucce di patate, gelatina vegetale, patate lesse, latte senza lattosio, con anelli croccanti di patate disidratate in olio a bassa temperatura, polvere di peperone arrosto e uovo a lenta cottura.

“Dobbiamo ripensare il nostro modo di mangiare in chiave sostenibile – ha poi commentato Zonfa -, valorizzando le risorse locali, evitando sprechi e tornando a una stagionalità consapevole. Non è più tempo di scegliere tra gusto e salute, tra piacere e rispetto per l’ambiente: dobbiamo cercare un equilibrio tra etica, sapore e accessibilità. Come chef, il mio compito non è solo creare piatti, ma anche trasmettere un messaggio. Un piatto può diventare un atto politico, culturale, educativo. Per questo ho voluto proporre un piatto simbolico: Una rivisitazione di uovo patate e peperoni della tradizione abruzzese, con ingredienti poveri ma ricchi di significato”.

Partecipato anche il dibattito, con più di uno studente che ha preso la parola.

“Noi ragazzi oggi siamo abituati ai piatti veloci, ai fast food e spesso svogliati o poco attenti a quello che mangiamo, cerchiamo di trovare cibo già cotto, e dunque ritengo che sia molto importante una iniziativa come questa dedicata alla sostenibilità alimentare e ambientale”, ha detto Irene Di Pardo studentessa di medicina terzo anno, rappresentante degli studenti di medicina.

Ha aggiunto Sara Iarussi, rappresentante studenti Eolo, studentessa del secondo anno di Medicina, “in un’epoca il cui il trend è quello dei fast food e del cibo spazzatura e nella quale sono in aumento tra i giovani malattie legate ad un’alimentazione assolutamente scorretta, come studenti riteniamo che promuovere iniziative di educazione alimentare e sostenibilità sia fondamentale. La maggior parte di noi è fuorisede, il che implica doversi cucinare autonomamente o non tornare a casa per i pasti, appoggiandosi a strutture esterne come possono essere proprio le mense universitarie”.

Ha concluso Giammarco Ubaldi, studente al primo anno di Ingegneria informatica: “la Green Food Week sta rappresentando un’opportunità preziosa per tutti gli studenti di prendere consapevolezza dell’importanza del mangiare sano, leggero ed etico, anche a beneficio del rendimento nello studio. Non dobbiamo dimenticare poi che tante patologie sono legate alla cattiva alimentazione. Ringraziamo l’Adu e l’Università per la sensibilità mostrata su questo non secondario tema”.