Green Food Week, il cibo amico del pianeta dal 7 all'11 marzo

Se almeno per un giorno i bambini a scuola si unissero per consumare un pasto a basso impatto ambientale potremmo contribuire, in tantissimi, a un risparmio dei gas serra emessi nell'atmosfera. L'idea di lanciare una campagna per una settimana del pasto sostenibile a scuola è del Comune di Fano che ha chiesto a Foodinsider di promuoverla. Hanno sposato da subito l'iniziativa alcuni Comuni sensibili come Bergamo, Bolzano, Cremona, Mantova, Parma, Pesaro, Rimini, Trento e i Comuni della cintura fiorentina capitanati da Sesto Fiorentino, e anche l'Azienda Sanitaria Unica Regionale Marche Area Vasta 1.

OBIETTIVO: SENSIBILIZZARE E DIFFONDERE CONSAPEVOLEZZA

L'obiettivo è **modificare uno o più piatti offerti nelle mense scolastiche** all'interno della Green Food Week, dal 7 all'11 marzo: questa è la settimana che culmina con l'iniziativa di Caterpillar M'illumino di meno. Oltre a spegnere le luci in tante città vogliamo aggiungere l'impegno a consumare cibo più sostenibile per renderci più consapevoli e responsabili del peso che l'alimentazione ha sul pianeta. L'iniziativa è aperta a tutti i Comuni, ma anche a mense universitarie, ospedaliere e aziendali.

COSA FARE NELLA GREEN FOOD WEEK

I Comuni che hanno aderito all'iniziativa modificheranno il menu del **10 marzo**, giornata culmine, per unire simbolicamente i bambini d'Italia con piatti sani e a basso impatto ambientale, ma possono, in alternativa o in aggiunta, anche proporre variazioni nel corso della settimana, come suggerito.

MENU GREEN DEL 10 MARZO

Crudité di verdure di stagione miste

Pasta o altro cereale con sugo di verdura

Polpettone/polpette di legumi in umido

VARIANTI NELLA SETTIMANA

Spostare la frutta a metà mattina come snack

Introdurre un piatto a base di miglio

Proporre verdura fresca, locale e biologica

Sul sito foodinsider.it e sulla nostra pagina facebook @mensescolastiche stiamo raccogliendo il totale dei pasti sostenibili che verranno serviti nella Green Food Week sulla base delle adesioni all'iniziativa. Siamo partiti con un potenziale di 40.000 pasti green, l'obiettivo era arrivare almeno a 100.000, ma arriveremo, probabilmente, a superare i **200.000**, grazie all'impegno di ciascun Comune di ingaggiarne altri.

Il KIT

E' disponibile un kit per insegnanti e genitori all'interno del quale ci sono le motivazioni alla base dell'iniziativa Green Food Week: http://www.foodinsider.it/kit-green-food-week/

PERCHÉ È NECESSARIO RIFLETTERE SUL NOSTRO MODO DI MANGIARE

Il modello di consumo di cibo che è adottato dalle economie più ricche contribuisce in modo sostanziale al surriscaldamento climatico, producendo enormi quantità di gas serra. La produzione di cibo è tra i più importanti fattori che impattano sul cambiamento climatico, sulla perdita di biodiversità, sull'uso delle risorse idriche, sulla compromissione dei cicli dei nutrienti e sui cambiamenti dell'uso del suolo. La produzione di cibo è responsabile di un terzo di tutte le emissioni antropogeniche di gas serra e il settore zootecnico da solo del 15%, sfruttando quasi l'80% delle terre agricole del pianeta (dati IPCC e FAO).

Per maggiori informazioni vai sul sito foodinsider.it o scrivi a info@foodinsider.it

FOODINSIDER.IT
enjoy good food