

COMUNICATO STAMPA

ERDIS Marche aderisce e promuove la Green Food Week 24

Consapevoli dell'impatto ambientale che l'alimentazione ha sul pianeta e sulla salute, anche quest'anno ERDIS Marche aderisce alla Green Food Week organizzata da Foodinsider per il 2024, per incoraggiare le mense italiane a offrire un cibo amico del pianeta con menù più sostenibili.

Anche ERDIS Marche ha deciso di aderire alla Green Food per sedersi, idealmente, a questa grande tavolata dove i commensali di mense scolastiche, universitarie e aziendali, associazioni e medici pediatri, si uniscono per fare qualcosa per proteggere l'ambiente. Una scelta che vuole contribuire significativamente a ridurre l'impatto dell'alimentazione sul clima perché, come tutti gli studi scientifici confermano, il sistema alimentare genera più di un quarto di tutte le emissioni di gas serra del pianeta.

La Green Food Week è l'occasione per ritornare alla dieta Mediterranea dove i legumi sono i protagonisti del pasto, il cibo è stagionale e locale, prodotto con tecniche che preservano la fertilità del suolo (biologico), tutte condizioni che garantiscono una migliore qualità del cibo, evitando sprechi alimentari. L'iniziativa, promossa da [Foodinsider](#) si lega a [M'illumino di meno](#) del programma Caterpillar di Rai Radio2 e coinvolge tantissime mense dal nord al sud Italia.

Nei menù proposti nella settimana green viene privilegiato il consumo di prodotti locali, biologici e alimenti a basso impatto ambientale con piatti a base di legumi e miglio a cui le Nazioni Unite ha dedicato l'anno 2023. La nostra proposta consiste in menù dedicati nelle giornate dell'8 e 9 febbraio presso le mense universitarie gestite da ERDIS in tutto il territorio marchigiano. Il menù è consultabile sul sito www.erdis.it

L'ampia adesione alla Green Food Week con più di 200 Comuni e 60 università dimostra come stia aumentando la sensibilità verso un'alimentazione a basso impatto ambientale, da parte di tutti, grandi e piccoli. La nostra realtà vuole contribuire attivamente nel promuovere i valori di sostenibilità e lo fa anche attraverso la ristorazione universitaria.

“Il mondo del diritto allo studio partecipa con piacere alla Green Food Week, nella convinzione che la sostenibilità del Pianeta dipende anche dalle nostre scelte alimentari. Per questo su tutto il territorio nazionale sono tanti gli Enti che hanno aderito invitando le aziende della ristorazione che gestiscono le mense universitarie a proporre menù a basso impatto ambientale per tutta la settimana. Un modo per

Sede Legale: Via Tiziano, 44 - 60125 Ancona, C.F.P.IVA 02770710420

avvicinare studenti e studentesse a scelte alimentari più consapevoli” dichiara il presidente di Andisu Alessandro Ciro Sciretti.

A supporto delle mense universitarie sono stati utilizzati materiali e documenti che aiutano a dare il giusto nome al piatto, trovare la ricetta che inquina di meno e che piaccia a tutti, a comunicare l’iniziativa con un linguaggio adeguato ai consumatori.

Scegliere cosa mangiare può ridurre l'impronta ambientale personale, ma farlo insieme a tante persone che mangiano in mensa ha un impatto significativo sul clima, perché può stimolare la condivisione di un’etica con un profondo valore conviviale. Ecco perché per la nostra realtà la Green Food Week è un’occasione importante per esserci e contribuire a prendere coscienza del fatto che il clima siamo noi.

La Green Food Week sarà tracciata sui social con #greenfoodweek24.

Urbino, 2 febbraio 2024

Ufficio Comunicazione

ERDIS Marche