

Presentazione iniziativa 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, Rimini, Trento e i Comuni della cintura fiorentina capitanati da Sesto Fiorentino.

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 aderenti 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, (volendo anche come dessert)

Proporre verdura fresca, locale e biologica

Sul sito foodinsider.it raccoglieremo il totale dei pasti sostenibili serviti nella Green Food Week, incluse le possibili variazioni nel corso della settimana. Si parte con un potenziale di 40.000 pasti green, ma l'obiettivo è superare i 100.000 nell'arco della settimana, grazie all'impegno di ciascun Comune di ingaggiarne altri.

COME ADERIRE

Per aderire registrarsi a questo link. Saranno messe a disposizione ricette a base di legumi e miglio su foodinsider.it

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