



# il cibo amico del pianeta

## 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**

*Cruditè 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](http://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](http://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](http://foodinsider.it) o scrivi a [info@foodinsider.it](mailto:info@foodinsider.it)