



La **Green Food Week** è la risposta di **Foodinsider** all'iniziativa **"M'illumino di Meno"**, la Giornata Nazionale del Risparmio Energetico e degli Stili di Vita Sostenibili che Caterpillar e Rai Radio2 organizzano annualmente dal 2005 per diffondere la cultura della sostenibilità ambientale e del risparmio delle risorse. Attraverso la Green Food Week, vogliamo valorizzare e diffondere l'alimentazione a basso impatto ambientale all'interno delle mense scolastiche, universitarie e aziendali - e per farlo ci serve la partecipazione di tutti.

COSA SONO I PIATTI GREEN

La GFW è un'occasione per servire in mensa piatti vegetali, privilegiando ingredienti biologici e locali. Per ridurre le emissioni di gas serra, il consumo di acqua e di suolo, accogliamo le richieste della comunità scientifica internazionale, che raccomanda di rendere i legumi protagonisti del pasto. L'obiettivo dell'iniziativa è dimostrare che esistono secondi piatti deliziosi a base di ceci, fagioli o lenticchie, alimenti cardine della Dieta Mediterranea che dovrebbero comparire spesso sulla tavola dei bambini, come raccomanda la Società Italiana di Pediatria.

MENSE SCOLASTICHE

Giovedì 8 febbraio è la giornata clou, la grande festa che riunisce alla stessa tavola green decine di scuole in tutta Italia. In questa giornata in mensa vengono serviti piatti a base di legumi e verdure di stagione, e si suggerisce l'inserimento di cereali alternativi come il miglio. Nel resto della settimana, ogni intervento aggiuntivo è libero all'interno della cornice dell'iniziativa, a discrezione delle realtà aderenti che possono proporre piatti green anche tutti i giorni o iniziative antispreco: il 5 febbraio è la giornata mondiale contro lo spreco alimentare, approfittane!

MENSE UNIVERSITARIE E MENSE AZIENDALI

Nei servizi rivolti a un pubblico adulto sono presenti più scelte quotidiane di primi e secondi piatti e, per questo motivo, l'impegno richiesto è maggiore rispetto al settore scolastico. Nelle mense universitarie e aziendali che aderiscono alla GFW, da lunedì 5 a venerdì 9 febbraio ogni giorno vengono proposti almeno un primo e un secondo green. Giovedì 8 febbraio si consiglia di proporre una giornata meatless, cioè senza carne e pesce, per ridurre ulteriormente la pressione sull'ecosistema.

DAL 5 AL 9 FEBBRAIO 2024



LA GREEN FOOD WEEK
PROVA A
FARE QUALCOSA PER
AIUTARE IL PIANETA!

PERCHÉ ADERIRE

Insieme ad altre realtà pubbliche e private e con il supporto di un team dedicato, puoi ridurre la carbon footprint in maniera significativa, almeno per una settimana.

Un modo semplice, ma efficace, per mitigare gli effetti del climate change attraverso un menù più vegetale e sostenibile, che può diventare un'abitudine alimentare positiva per la salute, il territorio e l'ambiente.

COME ISCRIVERSI

Rappresenti una mensa e vuoi aderire alla GFW? Ecco cosa dovresti sapere.

Compila il modulo a questo link: all'interno troverai tutte le indicazioni per iscrivere correttamente la tua realtà. In seguito, ti forniremo tutto il supporto necessario via mail (ricettari, comunicazione interna e kit per gli insegnanti), in modo che la tua realtà possa prepararsi al meglio.

Compila il **FORM DI ADESIONE** alla [GREEN FOOD WEEK 2024!](#)

Registrati alla [NEWSLETTER](#) per avere il kit gratuito per promuovere la tua GREEN FOOD WEEK e alla ricezione dell'email clicca su '**CONFERMA ISCRIZIONE**'

Il kit gratuito che comprende poster, ricettario, layout del menù e documentazione di supporto diversificati a seconda dell'utenza. Un format molto apprezzato per diffondere i valori della Green Food Week e rendere tutti gli utenti parte attiva di questa iniziativa.

Aiutati facendo il [TEST DI AUTOVALUTAZIONE](#) per comprendere tutto quello che devi e puoi fare durante la Green Food Week per coinvolgere tutti e avere successo.

TAGGACI

Se pubblichi sui social i piatti realizzati o immagini relative ad iniziative d'interesse a cornice dell'iniziativa tagga @foodinsider e aggiungi l'hashtag ufficiale #GreenFoodWeek24 per unirti alla community.