

# 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

##### PROPOSTA IN FASE DI DISCUSSIONE

*Pasta o altro cereale con sugo di verdura*

*Cruditè di verdure di stagione miste e polpettone/polpette di legumi*



#### VARIANTI NEL MENU DELLA 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

Foodinsider raccoglierà sul sito [foodinsider.it](http://foodinsider.it) il totale dei pasti 'green' serviti nella Green Food Week, che potranno essere una o più variazioni di menu durante la settimana, o solo il pasto green del 10 di marzo o entrambe le opzioni. 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 di legumi e miglio sul sito di [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)