

## **GREEN FOOD WEEK**

**DAL 13 AL 17 FEBBRAIO LE MENSE ITALIANE SI UNISCONO PER RIDURRE I GAS SERRA EMESSI NELL'ATMOSFERA. PARTECIPA ANCHE TU!**

La Green Food Week è un'iniziativa per valorizzare il cibo a basso impatto ambientale. Alla prima edizione hanno aderito 130 realtà, per un totale di 400.000 pasti sostenibili serviti in mense scolastiche e universitarie.



## L'EDIZIONE 2023

**UNA SETTIMANA SIMBOLICA PER UNIRE SCUOLE, UNIVERSITÀ E AZIENDE IN UN PASTO COLLETTIVO PER RIDURRE NOTEVOLMENTE I GAS SERRA EMESSI NELL'ATMOSFERA.**



Anche MenoPerPiù si unisce al comitato promotore, portando l'esperienza maturata in quattro anni di supporto alle mense.

Aderire alla Green Food Week significa **prendere posizione in favore della tutela del clima**, insieme a decine di altre realtà pubbliche e private e con il supporto di un team dedicato. Un'occasione imperdibile per rispondere alla chiamata della scienza e promuovere uno stile di vita più sostenibile.

La campagna è nata nel 2022, coordinata dall'associazione Foodinsider e promossa da una rete composta da dieci Comuni (Fano, Bergamo, Bolzano, Cremona, Mantova, Parma, Pesaro, Rimini, Trento e Sesto Fiorentino), dall'Azienda Sanitaria Unica Regionale Marche Area Vasta 1, da AIAB e da Firab. Inoltre, grazie al sostegno della RUS, la Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile, la Green Food Week si è diffusa anche nelle mense universitarie con un largo successo da parte dell'utenza.



## COSA COMPRENDE L'ADESIONE

Mettiamo a disposizione un kit gratuito per le aziende e i loro collaboratori. **Il materiale fornito comprende poster, infografiche e un webinar con le nostre esperte in nutrizione.** Un format molto apprezzato per riscoprire la vera dieta mediterranea e mantenersi in salute, tutelando il clima, il Pianeta e le generazioni future.

**Forniamo un kit anche per le società di catering.** All'interno, le linee guida che definiscono i piatti Green e un prezioso ricettario per la ristorazione collettiva, frutto della collaborazione tra MenoPerPiù, Foodinsider e i Comuni promotori della Green Food Week, comprendente quindici ricette a basso impatto ambientale.

Se necessario, coordiniamo anche la comunicazione esterna con il nostro ufficio stampa.

### PARTECIPA ANCHE TU:

- (obbligatorio) informa i tuoi collaboratori del perché hai scelto di aderire alla Green Food Week
- (obbligatorio) proponi ogni giorno almeno un primo e un secondo Green
- (consigliato) servi solo piatti senza carne nella giornata del 16 febbraio (M'illumino di meno)



**ISCRIVITI QUI**



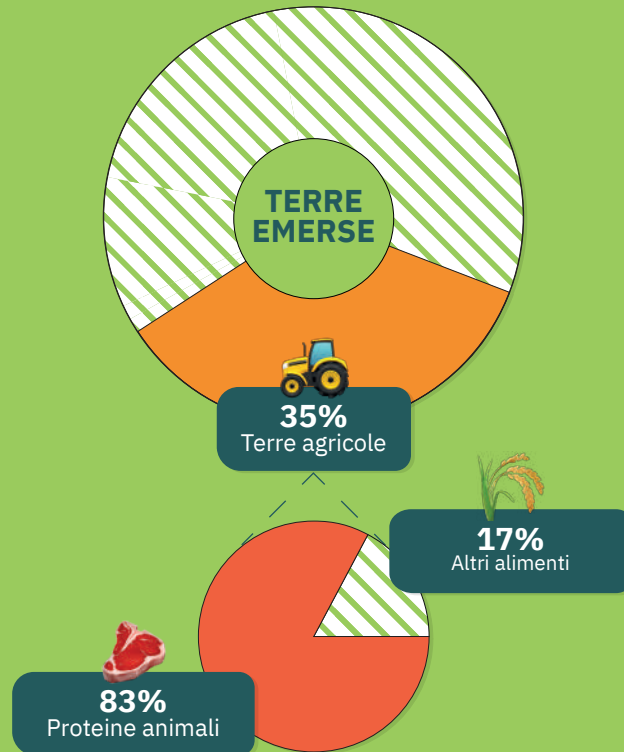
## PERCHÉ È IMPORTANTE?

Per vivere bene abbiamo bisogno di frutta, verdura, carboidrati e proteine. Tra questi, le proteine sono le uniche che possono essere sia vegetali che animali. La loro produzione comporta usi diversi delle risorse terrestri.



*Il modello del piatto sano di Harvard illustra la composizione del pasto ideale.*

## USO DEL SUOLO



Attenzione! L'industria della carne ha sempre bisogno di nuovi spazi, perciò **ogni anno perdiamo una superficie di foresta amazzonica grande quanto l'Islanda.**

La deforestazione porta con sé anche la perdita di biodiversità e la riduzione del polmone verde del mondo, che influisce anche sul ciclo dell'acqua.

Fonte: FAO

<https://www.fao.org/news/story/it/item/1274156/icode/>

Fonti:

<https://ourworldindata.org/land-use>  
Poore, Nemeck. Science 2018



## USO DELL'ACQUA

Con la siccità dovuta alla crisi climatica, siamo costretti a usare l'acqua di superficie per irrigare i campi e abbeverare gli animali, con **un importante spreco di risorse per la produzione delle proteine animali.**

Infatti, l'acqua che serve per produrre un kg di manzo, maiale e pollo è rispettivamente 43, 18 e 11 volte maggiore di quella che serve per produrre i legumi.

*Fonte:*

<https://waterfootprint.org/en/water-footprint/product-water-footprint/water-footprint-crop-and-animal-products/>

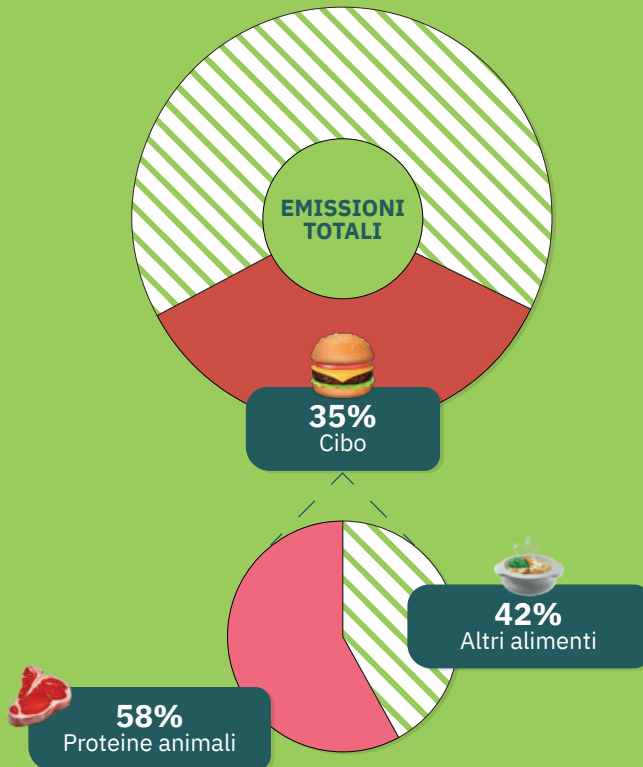
*Fonti:*

<https://www.usgs.gov/media/images/distribution-water-and-above-earth>

## EMISSIONI DI GAS SERRA

**Gli allevamenti sono responsabili del 15% delle emissioni globali di gas serra.**

Le emissioni derivano soprattutto dai ruminanti come i bovini (vitelli, manzi e vacche da latte) che ospitano nei loro stomaci dei batteri che producono metano, un gas altamente inquinante. Questo è il motivo per cui carne e formaggi hanno un'impronta carbonica molto elevata.



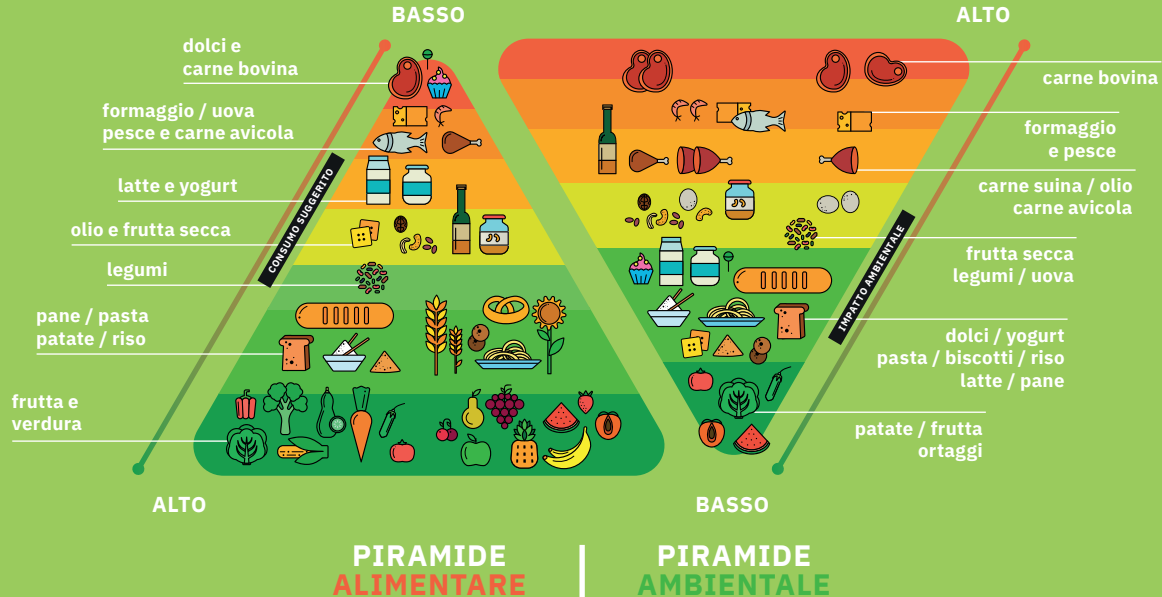
Fonti:  
Poore, Nemeck, Science 2018;  
Xu et al. Nature food 2021

## L'IMPATTO NEL PIATTO

Un'alimentazione basata prevalentemente sui vegetali (come la dieta mediterranea insegna) può **ridurre l'impronta ecologica sull'ambiente fino al 50%**.

Gli scienziati anno dopo anno forniscono nuovi dati sul fatto che mangiare in questo modo possa rallentare la

crisi climatica e migliorare il nostro stato di salute. Infatti, mettere ogni giorno in tavola cereali, legumi, verdura, frutta e semi oleosi non solo richiede poche risorse terrestri, ma **allontana anche la possibilità di sviluppare le malattie cardiovascolari**, prima causa di morte in Italia, o un tumore.





Rendere le nostre diete più compatibili con il benessere del nostro Pianeta e delle future generazioni è un **elemento chiave della sostenibilità ambientale e sociale** e contribuisce direttamente al raggiungimento degli SDGs 2, 3, 6, 12, 13, 14 e 15 dell'Agenda 2030.

 **SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS**



# CHI SIAMO

**MENOPERPIÙ AIUTA LE AZIENDE  
A INTEGRARE L'APPROCCIO ONE HEALTH  
NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA.**

Ci occupiamo di formazione teorica e pratica: webinar e conferenze per sensibilizzare sul rapporto tra cibo, salute e crisi climatica e sessioni di chef training per assicurarci che tutti siano felici della nuova pausa pranzo.



Lavoriamo per facilitare la transizione proteica e centrare gli obiettivi dell'Agenda 2030.  
Abbiamo supportato:



**CONTATTI**  
Valentina Taglietti  
+39 333 7306624  
valentina.t@menoperpiu.it



[menoperpiu.it](https://www.menoperpiu.it)  
[linkedin menoperpiù](#)