

Fondazione UMG aderisce alla Green Food Week organizzata da Foodinsider



Anche Fondazione Università Magna Graecia ha deciso di aderire alla Green Food Week per sedersi, idealmente, a questa grande tavolata dove i commensali di mense scolastiche, universitarie e aziendali, associazioni e medici pediatri, si uniscono per fare qualcosa per proteggere l'ambiente.

Una scelta che vuole contribuire significativamente a ridurre l'impatto dell'alimentazione sul clima in quanto, come tutti gli studi scientifici confermano, il sistema alimentare genera più di un quarto di tutte le emissioni di gas serra del pianeta. La Green Food Week è l'occasione per ritornare alla dieta Mediterranea dove i legumi sono i protagonisti del pasto, il cibo è stagionale e locale, prodotto con tecniche che preservano la fertilità del suolo (biologico), tutte condizioni che garantiscono una migliore qualità del cibo, evitando sprechi alimentari. L'iniziativa, promossa da Foodinsider, si lega a M'illumino di meno del programma Caterpillar di Rai Radio2 e coinvolge tantissime mense dal nord al sud Italia.

“Il futuro del Pianeta dipende anche dalle scelte che facciamo a tavola – dichiara Gianni Cuda, Magnifico Rettore dell'UMG – e, attraverso la Green Food Week, l'intera comunità accademica sarà sensibilizzata sul rapporto tra cibo, ambiente e futuro al fine di creare una nuova consapevolezza individuale e collettiva. Un'alimentazione più sostenibile – sottolinea il Rettore – può salvare il Pianeta e può contribuire a mantenerci in salute”.

“Fondazione Università Magna Graecia, su invito dell'Associazione Nazionale degli Organismi per il Diritto

allo Studio Universitario (ANDISU), aderisce con grande entusiasmo all'iniziativa 'Green Food Week' – afferma Geremia Romano, presidente di Fondazione UMG – con l'obiettivo di contribuire alla promozione di scelte alimentari e ambientali consapevoli. In questa settimana, grazie alla predisposizione di menù dedicati che verranno serviti nella mensa universitaria e alla programmazione di iniziative informative mirate, coinvolgeremo i giovani in un percorso culturale sui valori della sostenibilità orientato ad uno stile di vita corretto e che guarda al futuro”.

Nei menù che verranno proposti dal 7 al 9 febbraio alla mensa universitaria viene privilegiato il consumo di prodotti locali, biologici e alimenti a basso impatto ambientale con piatti a base di legumi e miglio a cui le Nazioni Unite ha dedicato l'anno 2023.

L'ampia adesione alla Green Food Week con più di 200 Comuni e 60 università dimostra come stia aumentando la sensibilità verso un'alimentazione a basso impatto ambientale.

“Il mondo del diritto allo studio partecipa con piacere alla Green Food Week, nella convinzione che la sostenibilità del Pianeta dipende anche delle nostre scelte alimentari. Per questo su tutto il territorio nazionale sono tanti gli Enti che hanno aderito invitando le aziende della ristorazione che gestiscono le mense universitarie a proporre menù a basso impatto ambientale per tutta la settimana. Un modo per avvicinare studenti e studentesse a scelte alimentari più consapevoli” dichiara il presidente di Andisu Alessandro Ciro Sciretti.

Scegliere cosa mangiare può ridurre l'impronta ambientale personale, farlo insieme a tante persone che mangiano in mensa ha un impatto significativo sul clima e stimola la condivisione di un'etica con un profondo valore conviviale. Fondazione UMG, grazie alla Green Food Week, vuole contribuire a prendere coscienza del fatto che il clima siamo noi e che le nostre scelte consapevoli possono cambiare il presente e il futuro del Pianeta.

–