



# 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.

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.

**I Comuni** che vogliono aderire alla Green Food Week **devono fare 3 semplici cose: registrarsi** a questo [link](#), **modificare il menu** per almeno un giorno all'interno della Green Food Week secondo la proposta sotto e **invitare altri Comuni limitrofi a fare lo stesso**.



**PRIMI PIATTI:** sostituzione di un cereale (pasta, riso, etc.) con il miglio in una ricetta che comprenda anche le verdure

**SECONDI PIATTI:** sostituzione di una proteina animale (manzo, maiale, pollo, etc.) con legumi locali/italiani e biologici

**CONTORNI:** sostituzione della verdura a IV gamma con verdura fresca, di stagione, locale e biologica

Foodinsider raccoglierà il totale dei pasti sostenibili serviti nella Green Food Week e li comunicherà qui. Con i Comuni promotori dell'iniziativa partiamo già da un potenziale di **40.000 pasti sostenibili** ma il nostro **obiettivo è superare i 100.000** nell'arco della settimana.

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)