



La *Green Food Week* di Food Insider-a.s. 2024-25: l'adesione del Comune di Monza

L'Amministrazione comunale ha proposto, anche quest'anno scolastico, i progetti di educazione alimentare a tutte le scuole di ogni ordine e grado.

Il fulcro dei progetti di quest'anno è potenziare un processo di cambiamento verso un'alimentazione buona, sana ed equilibrata che sia al contempo sostenibile e a basso impatto ambientale, che mira a diffondere, in particolare, la cultura dei legumi (ceci, fagioli o lenticchie), alimenti cardine della Dieta Mediterranea, il cui consumo dovrebbe essere “elevato” anche per i bambini, come raccomandano la Società Italiana di Pediatria FOLDER_PIRAMIDE_ALIMENTARE_VERSIONE_DEF02 (sip.it).e le Linee guida ATS Monza e Brianza.

L'argomento trattato ci ha permesso di concludere il percorso con il raccordo con la *Green Food Week*, iniziativa che Foodinsider - autorevole ente “osservatore” che fotografa lo stato delle mense scolastiche in Italia e ne traccia l’evoluzione, misurando l’equilibrio e la qualità della dieta offerta ai bambini - promuove tutti gli anni nelle mense scolastiche, universitarie, ospedaliere, aziendali, istituti di ricerca, di associazioni varie e di medici pediatri, etc... per valorizzare e diffondere l'alimentazione a basso impatto ambientale.

La *Green Food Week* rappresenta un'opportunità per riscoprire la dieta mediterranea, valorizzando i legumi come protagonisti del pasto e scegliendo cibi stagionali; secondo l'8° Rating dei menù scolastici di Foodinsider, solo il 29% delle mense scolastiche analizzate propone i legumi come fonte proteica tre o più volte al mese, segno che in questo campo c'è ancora molto lavoro da fare. L'iniziativa rappresenta anche l'occasione per riflettere sull'impatto del sistema alimentare sul clima e i suoi cambiamenti.

Giovedì 10 aprile è la giornata clou della settimana della *Green Food Week* (dal 7 all'11 aprile), a cui Monza aderisce, unendosi idealmente a una grande tavolata che raggruppa mense scolastiche, universitarie, ospedaliere, aziendali, etc.: tutti impegnati a fare la propria parte per la salvaguardia dell'ambiente e la promozione di un'alimentazione sana. L'ampia adesione alla *Green Food Week*, che lo scorso anno ha coinvolto più di 500.000 pasti delle mense di tutta Italia, dimostra come stia aumentando la sensibilità verso questi temi.

Dopo una sperimentazione in una scuola nella fase preliminare per individuare l'approccio più adatto ed esaminare il feedback successivo, il 10 aprile verrà proposto



a tutte le scuole un menù *green*, sostenibile e vegetale ([locandina del menù del giorno 10 aprile 2025](#)) che mira a proporsi come abitudine alimentare positiva per la salute, il territorio e l'ambiente: chi lavora in cucina ha il ruolo, importantissimo, di trasformare gli ingredienti giusti in piatti deliziosi.

Presentiamo:

- il [programma dell'iniziativa: Il cibo amico del pianeta](#)
- il [kit didattico-Green Food Week](#)
- il [ricettario per idee originali-Green Food Week](#)
- la [locandina del menù del giorno 10 aprile 2025](#)

per diffondere i contenuti dell'iniziativa e condividerne i valori, nella convinzione che l'educazione alimentare - fondamentale e irrinunciabile per una crescita sana dei bambini - trova spesso il suo punto di partenza nelle mense scolastiche, ma deve essere un impegno condiviso per creare un ambiente che favorisca il benessere dei bambini, futuri adulti, in ogni aspetto della loro vita.