

Cronaca
10 Aprile 2026

Green Food Week, menù sostenibile nelle scuole di Ravenna

Coinvolti 7mila pasti: il 16 aprile piatti a basso impatto ambientale nelle mense, tra legumi, verdure e dieta mediterranea



10 Aprile 2026

Dal 13 al 17 aprile il Comune di Ravenna, in collaborazione con Camst group partecipa alla Green food week 2026, l'iniziativa nazionale promossa da Foodinsider per promuovere scelte alimentari sostenibili e ridurre l'impatto ambientale della ristorazione collettiva.

Nella giornata di giovedì 16 aprile sarà proposto un menu a basso impatto ambientale da distribuire in tutte le mense scolastiche, dai nidi alle scuole secondarie di primo grado, per divulgare l'impegno a consumare cibo più sostenibile ed essere più consapevoli e responsabili del peso che l'alimentazione ha sul pianeta. Il menù prevede: pasta con ragù vegetale, sformato di legumi e verdura, verdura cruda, frutta fresca e pane. Merenda per nidi ed infanzie: frutta fresca e grissini.

L'obiettivo è contribuire in modo concreto alla riduzione dell'impatto climatico legato all'alimentazione. Una scelta che parte dai menù, ma guarda al sistema nel suo insieme. Il settore alimentare è responsabile di oltre un quarto delle emissioni globali di gas serra e intervenire sulle abitudini alimentari significa quindi intervenire sul clima in modo misurabile e responsabile.

In un momento storico in cui il legame tra cibo, salute e clima è riconosciuto come centrale, la Green Food Week consolida e amplia il proprio raggio d'azione. Dopo aver coinvolto oltre 500.000 pasti nelle precedenti edizioni, il 2026 si presenta come un anno di ulteriore crescita, con una partecipazione attesa ancora più ampia e un coinvolgimento sempre più significativo delle università, accanto a Comuni, scuole e aziende. Un segnale evidente: la sostenibilità alimentare non è più un tema settoriale, ma una priorità condivisa.

L'edizione 2026 rafforza questo percorso valorizzando la dieta mediterranea come modello alimentare equilibrato e sostenibile. Legumi, cereali, verdure diventano protagonisti di menù capaci di coniugare qualità nutrizionale e riduzione dell'impronta ambientale, privilegiando prodotti stagionali, locali e coltivati con metodi che preservano la fertilità del suolo, come il biologico, e proponendo alternative senza carne equilibrate e gustose. Parallelamente viene ulteriormente rafforzato l'impegno contro lo

spreco alimentare, che incide in modo significativo sulle emissioni di CO2. Ridurre lo spreco significa intervenire su una leva concreta di sostenibilità trasformando un principio in pratica quotidiana.

In questo scenario si inserisce l'adesione del Comune di Ravenna attraverso un servizio di ristorazione che coinvolge 7000 utenti/pasti. Un impegno che rappresenta non solo un'adesione formale, ma un posizionamento coerente rispetto alle sfide ambientali contemporanee e un contributo attivo alla diffusione di modelli alimentari più sostenibili.

□

© *copyright la Cronaca di Ravenna*