



Comunicato stampa n. 17 del 10.Marzo.2022

Nisi, “Quello che abbiamo deciso di intraprendere vuole essere un percorso partecipato per una mensa buona, sana e sostenibile”.

Comune di Monteriggioni e Vivenda Spa insieme per la Green Food Week.

Leoni, “bisogna ‘insegnare’ l’importanza della sana alimentazione, dei corretti stili di vita e di un pianeta più verde e sano per tutti”.

Monteriggioni. 17.Febbraio.2022

Una giornata che punta a sensibilizzare la comunità sul peso che l'alimentazione ha sul pianeta in termini di sostenibilità. È con queste premesse che il Comune di Monteriggioni in occasione della Green Food Week – che si tiene dal 7 all'11 marzo - insieme a a Vivenda Spa, azienda del Gruppo La Cascina Cooperativa leader in Italia nei settori della ristorazione collettiva e del facility management, ha deciso di portare avanti un'iniziativa che, nella giornata del 10 marzo, vedrà le mense del Comune di Monteriggioni protagoniste di un messaggio importante.

La Vivenda, infatti, ha ideato di concerto con l'amministrazione comunale, un menù “speciale” composto da pietanze più sostenibili, contribuendo, fattivamente, ad un risparmio dei gas serra emessi nell'atmosfera. Per questa giornata i bambini potranno gustare riso in crema di spinaci, polpette di lenticchie e crudité di verdure, tutti piatti a bassissimo impatto ambientale. E dall'importante contenuto nutrizionale.

Green Food Week è la campagna creata da Foodinsider, osservatorio nazionale sulle mense scolastiche che ogni anno monitora lo stato del servizio di ristorazione scolastica per identificare



modelli virtuosi e best practice. Grazie a questa iniziativa si promuovono menù ecologici nelle mense scolastiche, lanciando un importante messaggio a grandi e piccini sull'attenzione da tenere, anche in ambito alimentare, per salvaguardare il pianeta.

L'assessora all'Istruzione, Diana Nisi: «Quello che abbiamo deciso di intraprendere vuole essere un percorso partecipato per una mensa buona, sana e sostenibile. Un piano per promuovere un'alimentazione scolastica che punta ad educare il gusto intorno ad alimenti che fanno bene alla salute dei bambini e del pianeta, creare sviluppo sul territorio ed una comunità del cibo intorno alla mensa. L'obiettivo è quello di arrivare ad una tipologia di ristorazione capace di guardare alla salute dei bambini ed alla salute del pianeta senza prescindere dalla bontà del pasto. Tutto a beneficio dei bambini e della comunità, al fine di ridurre rischi sulla salute e di aumentare la conoscenza sull'impatto che l'alimentazione ha sull'ambiente. L'idea è quella di cercare di proporre dei menù che offrano il giusto equilibrio tra integrazione alimentare ed offerta regionale di ricette e prodotti serviti».

Massimiliano Leoni, Direttore di filiale Toscana per la Vivenda Spa dichiara: “Abbiamo aderito con piacere alla proposta arrivata dall'amministrazione comunale di Monteriggioni e da Foodinsider. Si tratta di un'iniziativa di grande impatto sociale, con una funzione pedagogica per i bambini coinvolti. Bambini che saranno gli adulti di domani e che devono inevitabilmente avere coscienza di quanto sia importante il tema della sostenibilità. Come Gruppo La Cascina siamo da sempre attenti, nel nostro quotidiano, a garantire non solo la qualità del servizio, ma anche a promuovere – e sposare come in questo caso – progetti di educazione alimentare a largo raggio: è fra i banchi di scuola, infatti, che bisogna ‘insegnare’ l'importanza della sana alimentazione, dei corretti stili di vita e di un pianeta più verde e sano per tutti”