



Comunicato stampa del 17.Aprile.2025

Grande successo per la Green Food Week: una settimana dedicata a promuovere un'alimentazione a basso impatto ambientale nelle mense scolastiche. Si è tenuta dal 7 al giorno 11 Aprile 2025.

Soddisfazione da parte dei bambini per i menù scelti, ai quali è stata consegnata una scheda di valutazione, lanciando il 'Monteriggioni Masterchef School'.

Green Food Week, Monteriggioni in prima linea per un'alimentazione sostenibile nelle scuole.

Nisi, "Siamo sicuri che anche piccoli gesti come questi siano significativi".

Monteriggioni. 17.Aprile.2025

La Green Food Week è stata una settimana dedicata a promuovere un'alimentazione a basso impatto ambientale nelle mense scolastiche. Si terrà dal 7 al giorno 11 Aprile 2025.

«Il giorno **mercoledì 9** ed il giorno **giovedì 10 aprile** nelle mense scolastiche del nostro comune abbiamo proposto due menù a basso impatto ambientale, con l'obiettivo di sensibilizzare sull'importanza di una buona educazione alimentare sana e sostenibile – afferma l'assessora all'istruzione Diana Nisi –. Per il Comune di Monteriggioni è una scelta ormai consolidata. Siamo sicuri che anche piccoli gesti come questi siano significativi, soprattutto perché il presupposto è quello di compiere una scelta consapevole di consumo di prodotti locali e biologici ed al tempo stesso mitigare gli effetti del cambiamento climatico».

Soddisfazione anche da parte dei bambini per i menù scelti. A loro è stata consegnata una scheda di valutazione, lanciando il 'Monteriggioni Masterchef School'. Tra i piatti preferiti scelti dagli alunni la crema dell'orto, i finocchi croccanti ed il riso magico viola.



In collaborazione con Vivenda Spa, Monteriggioni ha offerto due menu sostenibili ai bambini delle scuole d'infanzia, primarie e nidi, contribuendo a sensibilizzare sul ruolo cruciale che le scelte alimentari giocano nel ridurre l'impatto sull'ambiente.

Alcuni membri della Commissione mensa, insieme alla dietista incaricata dal comune Fulvia Bracali, al personale dell'Ufficio Istruzione, al Sindaco Andrea Frosini ed all'assessora Diana Nisi hanno avuto occasione di provare i piatti che sono stati proposti. I due menù sono stati ideati dallo staff del soggetto gestore Vivenda spa.

«Dobbiamo cogliere la Green Food Week come un'occasione di educazione e sensibilizzazione delle famiglie e degli alunni per una cultura alimentare volta a ridurre l'impatto dell'alimentazione sull'ambiente e privilegiare l'offerta di prodotti locali, biologici – continua l'assessora Nisi – Crediamo, come giunta, che sia possibile 'costruire' passo dopo passo una proposta della mensa scolastica innovativa che guarda al futuro del pianeta. Essere in grado di fare una proposta sostenibile e che misura l'impatto dell'intera filiera sull'ambiente. Promuovendo, così, il consumo consapevole attraverso prodotti a basso impatto ambientale e promuovendo la filiera corta. Inoltre, crediamo sia anche un percorso educativo alla salute, legandosi al territorio».