



GREEN FOOD WEEK



Webinar Green Food week 2026
dal 13 al 17 aprile

Webinar 5 marzo 2026, h 11:30

- Benedetta Squittieri, Presidente RCS
- Giovanni Gostoli, Direttore RCS
- Claudia Paltrinieri, Presidente Foodinsider
- Ludovica Lentano, Foodinsider
- Federica Buglioni, scrittrice e formatrice, Foodinsider
- Sergio Conti Nibali, UPPA, Comitato scientifico Foodinsider
- Laura Di Banella, Assessore Comune di Asciano
- Maria Pia Rigobello, Unipd, Comitato scientifico Foodinsider



RETE DEI COMUNI
SOSTENIBILI

FOODINSIDER.IT



La Green Food Week: gli obiettivi



Coinvolgere il maggior numero possibile di pasti offerti nelle mense scolastiche, universitarie e aziendali, per sostituire i piatti ad alto impatto ambientale con alternative sostenibili.

Trasformare un argomento impegnativo come il cambiamento climatico in una "celebrazione ambientale" attraverso ciò che amiamo fare di più: mangiare insieme.



Ridurre l'impronta di carbonio dei pasti in mensa



#GreenFoodWeek26: quando

dal 13 all'17 aprile

Il 16 aprile è il giorno più significativo della Settimana del Cibo amico del pianeta. È il giorno che simbolicamente riunisce tutti i commensali delle mense scolastiche, universitarie e aziendali in Italia.

**Il 16 aprile è il giorno
RIGOROSAMENTE
senza carne.**

Apertura iscrizioni
il 26 febbraio

#GREENFOODWEEK26

Cibo amico del pianeta

dal 13 al 17 aprile 2026



Scopri di più su:
www.foodinsider.it/green-food-week

FOODINSIDER.IT

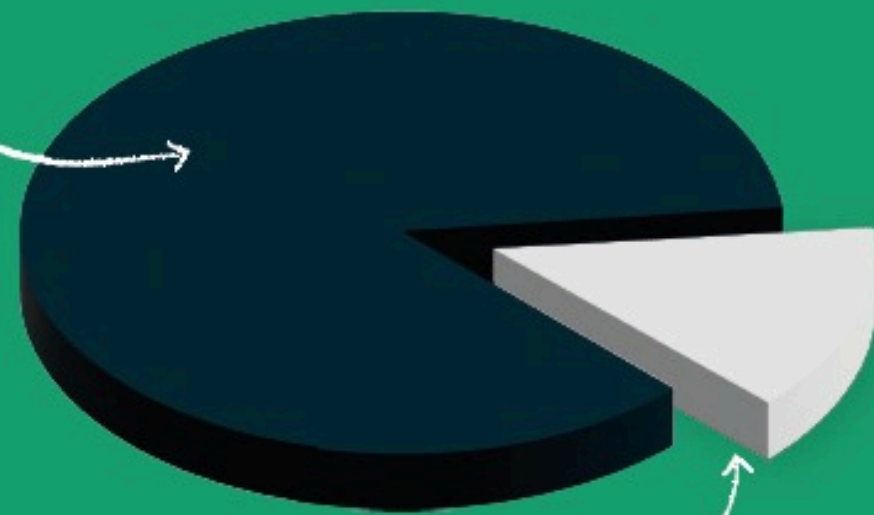


Cosa: legumi, biologici, locali, freschi, biodiversità



**DOVREI PROVARE LA
GREEN FOOD WEEK
NELLA MIA MENSA?**

sì



SÌ, MA IN BIANCO

Prova un'alimentazione
sana, gustosa e sostenibile
nella tua mensa

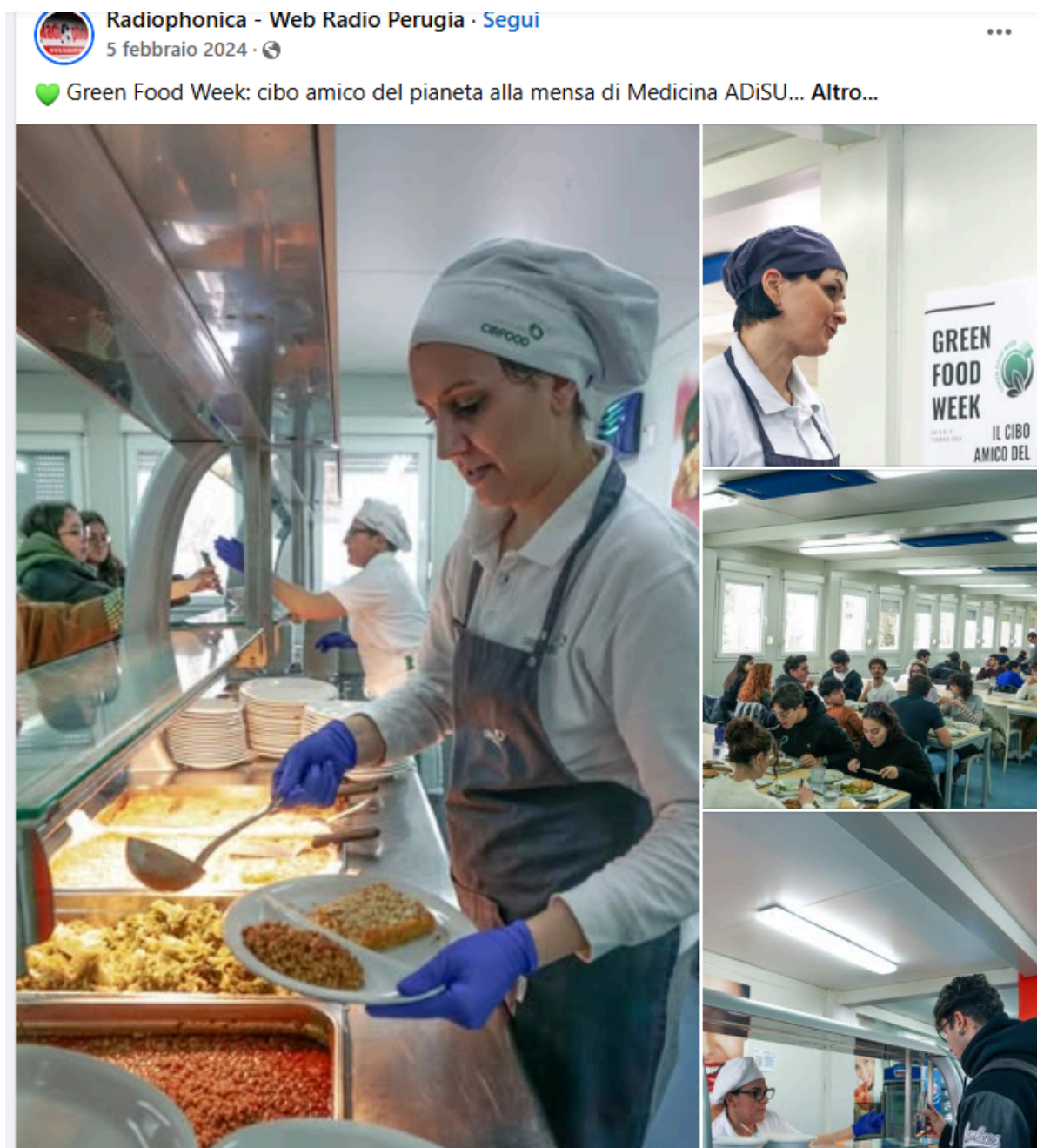


Chiediamo alle mense di sostituire i cibi
"convenzionali" con altri che abbiano un impatto
ambientale inferiore, come:

- legumi come fonte principale di proteine del pasto,
- ingredienti biologici
- prodotti locali di frutta e verdura
- alimenti a basso impatto come il miglio
- biodiversità o per sostenere le colture di recupero

Le mense possono scegliere di partecipare per un solo
giorno, in questo caso il 16 aprile, o per più giorni
durante la settimana green.

Mense universitarie o aziendali



Settimana del Cibo Verde 2024

FB Università Andisu

Durante la Settimana Green, le mense universitarie e aziendali hanno la possibilità di offrire almeno un piatto a basso impatto ambientale ogni giorno dal 13 all'17 aprile, concentrare i loro sforzi sulla giornata senza carne il 16, o, preferibilmente, fare entrambe le cose.



Una buona comunicazione fa la differenza.

DSU Toscana · Segui
13 maggio 2025 ·

Ogni ann, ad Aprile, il DSU Toscana partecipa, insieme a migliaia di studenti universitari, alla Green Food Week, la settimana in cui si pone più attenzione ad una alim... Altro...

GREEN FOOD WEEK
VI RACCONTIAMO COME È ANDATA

7-11 aprile 2025

La **Green Food Week** è il periodo dell'anno in cui si promuove un'alimentazione a basso impatto ambientale

GREEN FOOD WEEK 2025 MENSE DSU TOSCANA

Nelle **6** mense universitarie* a gestione diretta abbiamo erogato

pasti totali, così suddivisi:
28.923 a pranzo 13.372 a cena

GREEN FOOD WEEK 2025 I PIATTI PREFERITI
serviti a pranzo nelle mense DSU Toscana

GREEN FOOD WEEK 2025 FOCUS INGREDIENTI
Il 10 Aprile 2025, giornata meatless, abbiamo servito **8.290** piatti e cucinato:

70 lt latte di cocco **30 kg** lenticchie secche
evitando la preparazione di **490 kg** di carne.

TI ASPETTIAMO NELLE MENSE UNIVERSITARIE
PER UN MENÙ SOSTENIBILE PER L'AMBIENTE E SANO PER TE, TUTTO L'ANNO!

La comunicazione è essenziale durante la Settimana del Cibo Sostenibile. Tutti i partecipanti condividono foto dei piatti preparati o immagini relative alle iniziative pertinenti all'interno del quadro dell'evento, taggando:

@foodinsider.it
hashtag #GreenFoodWeek26

<https://www.facebook.com/mensescolastiche>

Cerca: #greenfoodweek26

<https://www.instagram.com/foodinsider.it/>



Documenti che condividiamo per l'evento



Scuola Infanzia Achille Carsana & Nido d'infanzia TeneriAbbracci · [Segui](#)

10 aprile 2025 · 🌐

Diario di bordo GFW 2025

Giovedì 10 aprile ... [Altro...](#)



Alle mense scolastiche, universitarie e aziendali, forniamo documentazione di supporto per l'iniziativa a coloro che registrano all'evento.

Il materiale

- prepara cuochi, insegnanti, funzionari, assessori
- coinvolge bambini, studenti, famiglie
- assicura una partecipazione attiva e informata.





Iscrizione

Per iscriversi alla Green Food Week è necessario:

- visitare il sito Foodinsider.it e compilare il modulo di registrazione;
- dopo la compilazione si avrà accesso a una cartella Drive contenente tutti i documenti utili a supporto dell'iniziativa.

Si consiglia inoltre di compilare il modulo di autovalutazione per verificare il proprio livello di preparazione rispetto alla Green Food Week.



dal 13 al 17 aprile 2026

GREEN FOOD WEEK

FOODINSIDER.IT

Green Food Week26: news

26 Febbraio 2026

Sono ufficialmente aperte le iscrizioni alla **Green Food Week 2026**, la settimana che va dal 13 al 17 aprile, dedicata alla promozione di un'alimentazione più sana per le persone e più sostenibile per il pianeta.

In un momento storico in cui il legame tra cibo, salute e clima è sempre più evidente, la Green Food Week si conferma come un'iniziativa concreta e partecipata capace di trasformare i principi della sostenibilità alimentare in azioni quotidiane. Dopo aver coinvolto oltre **500.000 pasti** nelle precedenti edizioni, il 2026 punta a una crescita ulteriore, con un'adesione sempre più ampia di **Comuni, scuole, università e aziende**.

La sostenibilità alimentare non è più un tema di nicchia: è una responsabilità condivisa.

Cos'è la Green Food Week

La Green Food Week 26 è una settimana tematica in cui mense scolastiche, universitarie e aziendali propongono **menù a basso impatto ambientale**, ispirati a un modello alimentare più vegetale, stagionale e sostenibile.



GREEN FOOD WEEK

Green Food week 2026



**Un'alimentazione migliore nasce
quando diventa un'occasione di incontro,
gioia e comunità**

**una festa da condividere
(non una rinuncia da affrontare da soli)**