



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

Da un secolo, oltre.

Promuovere scelte sane e sostenibili nei menù delle mense universitarie a cura di Caterina Dinnella (DAGRI), Filippo Randelli (DISEI) e Green Office

L'incontro sarà aperto con una brevissima presentazione del Green office dell'Università di Firenze.

Presentazione del progetto con DSU per lo sviluppo di piatti a base di legumi a basso impatto ambientale e ad elevato potenziale di accettabilità da proporre nella mensa universitaria.

Nonostante la generale consapevolezza dell'impatto delle nostre scelte alimentari sulla nostra salute e su quella del pianeta il consumo di alimenti di origine vegetale, quelli più salutari e sostenibili, è ben al di sotto delle raccomandazioni. L'incontro propone un approfondimento sulle barriere all'adozione di diete salutari e sostenibili e illustra come l'approccio partecipativo basato su tecniche di co-creazione adottato nel progetto con DSU possa rappresentare una strategia adatta sia a migliorare la qualità della dieta ma anche a soddisfare le attese e i bisogni di studentesse e studenti per i piatti proposti a mensa. Attraverso sondaggi in diretta verranno proposti spunti di riflessione critica sulle proposte plant-based che si trovano sul mercato, sulla qualità della propria dieta e sulle caratteristiche chiave per l'accettabilità di piatti innovativi salutari e sostenibili. L'incontro mira a sensibilizzare gli studenti sulle scelte responsabili, stimolando consapevolezza e partecipazione attiva nella costruzione di un ambiente più sostenibile.