

Nuovo approccio alimentare all'Università di Palermo: il menù green

Autore: Redazione

Data: 06 Febbraio 2024



L'Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario (ERSU) di Palermo, in collaborazione con prestigiose istituzioni educative, tra cui il corso di laurea in [Scienze Gastronomiche](#) dell'Università degli Studi di Palermo e l'Istituto Tecnico di Alta Specializzazione 'Its Sicani' di Bivona, specializzato nel settore agroalimentare, ha intrapreso un'iniziativa rivoluzionaria per i suoi studenti.

Dal 5 al 9 febbraio 2024, le mense universitarie, comprese quelle di Santi Romano, San Saverio, e l'Ospedale Civico, si impegneranno a offrire **opzioni alimentari green**, con un'attenzione particolare verso la sostenibilità ambientale e l'utilizzo di ingredienti biologici e locali. Questo progetto non solo coinvolge il servizio di mensa tradizionale ma si estende anche ai servizi di take away e di social food, garantendo un'offerta a ridotto impatto ambientale e promuovendo l'uso di prodotti vegetali.

Un Impegno Verso il Futuro Alimentare Sostenibile

Questa iniziativa, parte della **Green Food Week**, è sostenuta dal **Gruppo Cibo** della **Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile (RUS)** in collaborazione con **Andisu**, l'organismo che riunisce gli enti per il diritto allo studio universitario in Italia. Rappresenta un passo importante verso la promozione di una maggiore consapevolezza ambientale tra gli studenti, che sono anche invitati a partecipare a un sondaggio online per esprimere il loro gradimento e la loro consapevolezza riguardo le tematiche trattate.

Un Menù Dedicato alla Sostenibilità

Durante la settimana, i punti ristoro universitari adotteranno menù speciali per evidenziare l'importanza di una dieta sostenibile. Il 7 febbraio, ad esempio, la Burgheria del Santi Romano servirà esclusivamente panini con panelle e crocchè, mentre le opzioni vegetariane saranno le protagoniste della pizzeria. La giornata dell'8 febbraio sarà dedicata a un menu completamente meatless, escludendo carne e pesce per sottolineare l'importanza di ridurre l'impatto ambientale e le emissioni di gas serra. La presidente **Margherita Rizza** ha sottolineato l'impegno dell'ERSU nel promuovere il benessere degli studenti attraverso la consapevolezza e il rispetto per l'ambiente, aderendo a una dieta mediterranea e valorizzando i prodotti locali.

Piatti Innovativi e Sostenibili

Tra le proposte culinarie sostenibili figurano piatti creativi e gustosi come pasta integrale ai grani antichi con siccagno e ricotta, risotto con borragine e fonduta di ragusano Dop, polpettone di miglio e lenticchie, hamburger di zucca e tofu con semi misti, bietoline di montagna ai limoni di Sicilia e insalate di verdure fresche.

Queste scelte non solo dimostrano l'attenzione verso la sostenibilità ma anche l'impegno nell'offrire un'alimentazione equilibrata e salutare agli studenti, in linea con i principi della dieta mediterranea e della circolarità alimentare.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/universita-palermo-menu-green/>

Generato il 23/05/2025