FOODINSIDER.IT

enjoy good food

Le premiazioni di Foodinsider a Genova, Ancona e Campeglio (UD)

In occasione della Green Food Week 2025, Foodinsider è a Genova e Ancona e Campeglio (UD) per premiare scuole, bambini e cuochi che si sono distinti per il loro impegno nella promozione di un'alimentazione sostenibile attraverso ricette e menù a basso impatto ambientale

Oggi, giovedì 10 aprile, Foodinsider è presente in tre città italiane per celebrare l'impegno delle scuole verso un'alimentazione più sostenibile e premiare il lavoro dei bambini, degli insegnanti e dei cuochi che stanno partecipando con entusiasmo alla Green Food Week 25.

A **Genova** Foodinsider interviene per riconoscere l'impegno di quattro classi che hanno partecipato al concorso "Con la tua ricetta green, il mondo diventa più verde!", che ha coinvolto gli alunni delle classi V delle scuole primarie di Genova. Attraverso il coinvolgimento attivo degli studenti e la valorizzazione del cibo locale e sostenibile, il progetto ha voluto promuovere un futuro più consapevole e rispettoso dell'ambiente. Vengono premiati i bambini della classa V A della Scuola Primaria Andersen (IC Staglieno) che si sono distinti per creatività, equilibrio nutrizionale e attenzione all'impatto ambientale con la ricetta: gnocchi al pesto con ciuffi di finocchio.

Ad **Ancona**, viene premiata la Scuola Primaria Pietralacroce per aver ideato il menù vincitore del progetto "Spesa sostenibile", scelto come pasto simbolo della Green Food Week 2025 e servito oggi in tutte le mense scolastiche della città. Il menù è stato valutato positivamente per il bilanciamento nutrizionale, la valorizzazione dei prodotti locali e l'impatto ecologico ridotto.

Foodinsider è presente anche nella scuola dell'infanzia di **Campeglio in provincia di Udine** per riconoscere l'impegno degli insegnanti e della cuoca Isabella che in questa settimana green hanno lavorato insieme per coinvolgere i bambini in laboratori esperienziali per contribuire nella costruzione, sin da piccoli, di un linguaggio del cibo.

"*Sarebbero tantissime le iniziative virtuose da premiare in tutta Italia, queste sono solo alcune che Foodinsider ha scelto tra i 360 enti, Comuni, università e aziende, che hanno aderito alla Green Food Week arrivando a totalizzare, anche quest'anno, 500.000 pasti green in tantissime mense d'Italia*" ha dichiarato Claudia Paltrinieri presidente di Foodinsider, "*Genova, Ancona e Campeglio rappresentano un esempio virtuoso di come la scuola possa diventare un laboratorio di cittadinanza attiva, sensibilizzando le nuove generazioni sull'urgenza della transizione ecologica che può iniziare dal gusto del mangiare insieme a scuola*".

La Green Food Week è un'occasione per costruire, insieme, una rete di buone pratiche che mettano al centro l'educazione alimentare e la sostenibilità. Invitiamo tutte le realtà che hanno in programma attività per la Green Food Week a condividerle con noi. Le iniziative che ci invierete saranno valorizzate attraverso i nostri canali social, con l'obiettivo di diffondere esempi concreti, ispirare altre realtà e rafforzare il senso di comunità intorno ad un obiettivo comune: promuovere una cultura alimentare più consapevole.

Riferimenti
Claudia Paltrinieri cell. 3311355645