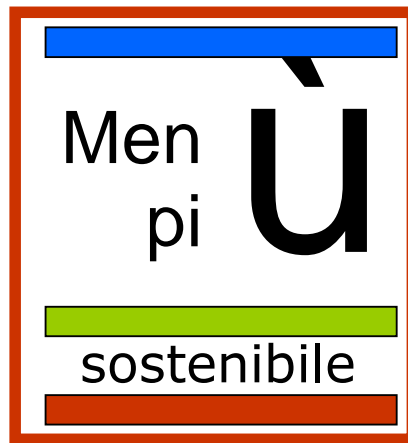


5 giugno 2013: Menù più sano, più buono, più sostenibile



In questa prima edizione della **GIORNATA VERDE** il comune di Trieste testimonia il suo impegno e la convinta adesione ad un percorso di azioni virtuose e comportamenti eco – orientati anche attraverso la scelta delle pietanze proposte nelle mense scolastiche il 5 giugno. Le scelte volute ci permettono di favorire un nuovo contesto di dialogo e relazione tra la dimensione della sala mensa e l'ambiente e ci aiutano a perseguire uno stile alimentare sostenibile per la salute delle persone e per l'equilibrio del pianeta.

Ricordiamo come la “dichiarazione di Parma su Ambiente e Salute” (12 marzo 2010) sottolinea l'esigenza di proteggere la salute dei bambini anche attraverso il miglioramento della qualità nutrizionale dei pasti scolastici più sostenibili. Si aggiungono i dati dello studio del Centro Comune di Ricerca della Commissione Europea (“Vivere bene entro i limiti del nostro pianeta” Bruxelles, 29.11.2012 COM (2012) 710 final - 2012/0337 (COD)) che rileva come la filiera alimentare sia responsabile per il 20-30% degli impatti ambientali più significativi in Europa. Il grande numero di pasti consumati a scuola ogni giorno, realizzati tenendo conto anche dei criteri di sostenibilità ambientale, contribuiscono in modo importante al raggiungimento degli obiettivi del programma europeo “Vivere bene entro i limiti del nostro pianeta”.

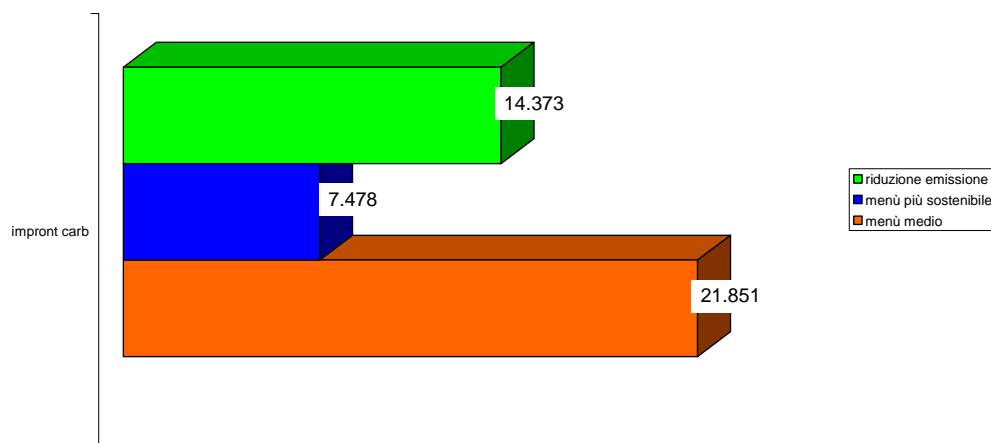
Sulla base di questi principi, il **menU' piU' sostenibile**, proposto il 5 giugno nelle mense del Comune di Trieste, contribuirà a ridurre della metà i principali carichi ambientali, rappresentati dalla generazione di gas a effetto serra, dall'utilizzo della risorsa idrica e dalla capacità di rigenerare le risorse del territorio.

Gli indicatori ambientali scelti per valutare l'impatto del pasto sono:

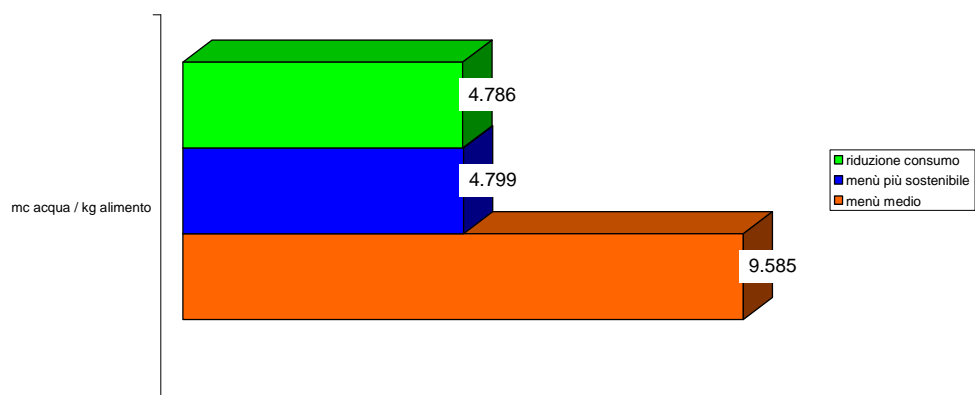
- l'impronta carbonica che misura l'emissione durante tutto il ciclo di produzione degli alimenti dei gas responsabili dei cambiamenti climatici (grammi di anidride carbonica per kg di prodotto);
- l'impronta idrica che valuta la quantità d'acqua complessivamente impiegata per produrre gli alimenti (litri di acqua per kg di alimento);
- l'impronta ecologica che misura la capacità di rigenerare le risorse del territorio e di assorbimento dei rifiuti generati, espressa in metri quadri per kg di prodotto.

Di seguito i grafici relativi ai 3 indicatori ambientali che permettono il confronto tra un pasto medio e il menù del 5 giugno.

impronta carbonica



impronta idrica



impronta ecologica

