

Mercoledì 18 giugno, Giornata della gastronomia sostenibile

Un menù a basso impatto ambientale per proteggere la salute e il Pianeta

MARTEDÌ 17 GIUGNO 2025 - Risotto con riso di Vercelli e asparagi di Mazzè, formaggio fresco di Saluzzo, legumi di Saluggia: sono alcuni dei piatti proposti ai frequentatori della mensa dell'Ospedale San Luigi Gonzaga di Orbassano per mercoledì 18 giugno, Giornata internazionale della gastronomia sostenibile.

Il menu è stato studiato dalla struttura di **Dietetica e Nutrizione Clinica del San Luigi Gonzaga**, diretta da **Marco Tinivella**, con la collaborazione della ditta di ristorazione Serenissima e di Slow Food.

La **Giornata della Gastronomia Sostenibile** voluta dall'Assemblea delle Nazioni Unite, è nata nel 2016 per porre l'attenzione del mondo sul ruolo che la gastronomia può svolgere nello sviluppo sostenibile. Promuove l'agricoltura non intensiva, la sicurezza alimentare, la produzione sostenibile di cibo, il consumo responsabile e la conservazione della biodiversità.

Il menu ideato per la mensa aziendale seguirà alcuni importanti obiettivi di sostenibilità:

- Impiego di alimenti di origine vegetale con ortaggi e frutta di stagione
- Riduzione delle proteine di origine animale
- Utilizzo di prodotti locali a Km0
- Riduzione degli sprechi e degli imballaggi

Nella sala mensa dell'ospedale sarà a disposizione materiale informativo sull'iniziativa, realizzato in collaborazione con **Slow Food**.

Scegliendo il menù vegetariano locale ideato dalla SSD Dietetica e Nutrizione Clinica per la giornata di mercoledì 18 giugno **si risparmieranno circa 3,36 kg di CO₂ a persona per un totale di oltre 2200 kg di CO₂** in base alla stima dei pasti giornalieri serviti.

Qui di seguito un **confronto dell'impatto ambientale** fra il menu studiato per la giornata e un menu ad alto contenuto di grassi saturi e cibi ultra processati, frequente nella dieta occidentale:

MENÙ VEGETARIANO LOCALE	MENÙ ONNIVORO NON LOCALE
Zuppa di legumi → 0,36 kg CO ₂	Pasta al ragù → 1,14 kg CO ₂
Formaggio locale → 0,4 kg CO ₂	Bistecca di bovino → 2,53 kg CO ₂
Insalata stagionale → 0,24 kg CO ₂	Patatine fritte → 0,6 kg CO ₂
Fragole e mele → 0,09 kg CO ₂	Ananas Costa Rica → 0,18 kg CO ₂
TOTALE: 1,09 KG CO ₂ A MENÙ	TOTALE: 4,45 KG CO ₂ A MENU



Ufficio Stampa

Silvia Alparone 338.3211790

Marzia Brunetto 339.6623217