

Unifi Green Week

RipensaMensa

Ripensare la mensa universitaria -

La parola agli studenti per una mensa buona, sana e sostenibile

Venerdì 9 maggio 2025

ore 10-12

Campus di Novoli Ed. D15 Aula 0.05

Piazza Ugo di Toscana, 5 - Firenze

Un workshop durante il quale saranno presentate le idee di piatti a base di proteine vegetali e basso impatto CO2 da inserire nei menù delle mense universitarie sviluppate da studenti/esse che abitualmente frequentano la mensa. Durante il workshop, attraverso l'utilizzo di strumenti interattivi sarete coinvolti nell'immaginare le possibili varianti per rendere le pietanze ancora più sostenibili senza ridurre l'apporto nutrizionale né la potenziale accettabilità.

L'evento è rivolto agli studenti, ai dottorandi, al personale tecnico amministrativo, al personale docente dell'Università di Firenze.

Per partecipare è necessaria l'**iscrizione dal 22 aprile al 7 maggio 2025** su SOL Iscrizione ad eventi di Ateneo.

Per informazioni: green.office@unifi.it - 055 2757604

Programma

Ore 10 | **Saluto e accoglienza**

Referenti RUS GdL Cibo **Caterina Dinnella** e **Filippo Randelli**, Università degli Studi di Firenze

Ore 10.10 | **Presentazione dei risultati del focus group che si è svolto il 28 marzo**

Caterina Dinnella, Presidente del corso di studio di tecnologie alimentari

Ore 10.25 | **"Concept refinement"** - **Valutiamo insieme le nuove proposte di piatti**

Partecipa all'incontro **Luigi Vella**, Responsabile del servizio ristorazione Firenze, Azienda Regionale per il Diritto allo Studio

Ore 11.25 | **Conclusioni e prospettive**