

## Mense scolastiche: dalla ricerca CREA nuovi menù green e nutrizionalmente bilanciati

**Con il progetto NutriSUSfood, studiati e rielaborati in chiave ecosostenibile, 52 menu della ristorazione scolastica in Italia**

La sfida di un'alimentazione sana e sostenibile si può giocare - e vincere - fin dai banchi di scuola.

Nell'ambito del progetto **NutriSUSFood – Nutritional security for healthy and SUSTainable food consumption** (Sicurezza nutrizionale per un consumo sano e sostenibile) e del "knowledge hub" europeo **SYSTEMIC**, i ricercatori del CREA **Alimenti e Nutrizione**, in collaborazione con il Dipartimento di Ingegneria informatica automatica e gestionale Antonio Ruberti (DIAG) della Sapienza Università di Roma, **hanno rielaborato in un'ottica di sostenibilità 52 menù scolastici italiani.**

Lo studio è stato pubblicato su **Nutrients**

**Il contesto.** Si è partiti dal paper pubblicato nel 2020 sulla modellizzazione della dieta italiana, **per sviluppare un database che, integrando la banca dati dei consumi alimentari nazionali del CREA Alimenti e Nutrizione con i dati di composizione degli alimenti e quelli relativi all'emissione dei gas ad effetto serra, fosse in grado di attribuire ad ogni alimento un determinato valore di emissione di gas a effetto serra.**

**Le azioni condotte:** Sono stati raccolti 52 menù della ristorazione scolastica in Italia, sui quali è stata effettuata la scomposizione nutrizionale delle ricette e ad ogni alimento è stato applicato il corrispettivo valore di CO2. Sui 194 piatti derivati da questo lavoro è stata applicata una tecnica di modellizzazione per la produzione di un menù tipo che **coniughi adeguatezza nutrizionale e accettabilità, secondo i criteri delle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana del CREA, con ridotte emissioni di gas climalteranti.**

**I risultati: un piano alimentare di 4 settimane, strutturato sulla base dei menu preesistenti, che combini perfettamente caratteristiche di adeguatezza nutrizionale con quelle di minimizzazione delle emissioni di CO2.**

*"Le combinazioni - spiega Laura Rossi ricercatrice e nutrizionista CREA Alimenti e Nutrizione, tra gli autori della pubblicazione - si caratterizzano per una forte componente vegetale, con una presenza importante di legumi, carni bianche e uova. Ma nessun alimento è penalizzato ed è anche ricompresa la carne rossa in ricette che ne minimizzano l'impatto (ad esempio le polpette di carne mista). La maggiore criticità riscontrata dal punto di vista nutrizionale è quella del contenuto di sale, dovuto a piatti come la pizza, per i quali si dovrebbe riformulare la ricetta in tal senso".*

**Le ricadute** *"Riuscire a mettere a punto modelli di pasti sostenibili per la ristorazione collettiva che permettano di abbinare un'alimentazione variata e nutrizionalmente bilanciata ad un minore impatto ambientale, in termini di emissione dei gas ad effetto serra – afferma Marika Ferrari ricercatrice CREA Alimenti e Nutrizione e coautrice dello studio - significa cambiare concretamente i comportamenti delle persone – afferma - con ricadute positive sulle abitudini alimentari individuali, consentendo un più rapido raggiungimento degli obiettivi del Green Deal".*

Per saperne di più: <https://www.mdpi.com/2072-6643/13/5/1571>

Contatto stampa: Giulio Viggiani 3384089972

UFFICIO STAMPA CREA  
Giulio Viggiani  
338 4089972  
Tel 06 47 836 239

COORDINATORE Cristina Giannetti 345 045 1707

CREA – via Po, 14 – 00198 Roma  
T +39 06 478361 f F +39 06 47836.320  
@ stampa@crea.gov.it f W www.crea.gov.it  
TWITTER CREA\_RICERCA  
FACEBOOK: CREA – RICERCA