

# Unifi Green Week

## Mensa Lab: mense sostenibili e consapevoli

**Venerdì 24 aprile 2026**

**ore 12-13.45**

**Campus di Novoli - D4, aula 113**

via delle Pandette, 35 - Firenze

### Il viaggio di Green e Tasty continua:

Non vogliamo solo servirti piatti sostenibili, **vogliamo che sia tu a inventarli.**

Partecipa ai laboratori di co-creazione e decidi cosa finirà nel menù della mensa universitaria.

**Green Office** e **DSU** collaborano per un workshop durante il quale saranno progettate 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.

Sarete coinvolti nell'immaginare le possibili varianti per rendere le pietanze ancora più sostenibili senza ridurne l'apporto nutrizionale né la potenziale accettabilità.

### Programma

**Filippo Randelli**, Dipartimento Scienze per l'economia e l'impresa

### Green Office Unifi

**Luigi Vella**, Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario - Area Ristorazione

**Caterina Dinnella**, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali

L'evento è rivolto a chiunque è interessato a creare i nuovi menù sostenibili.

**Numero massimo partecipanti: 80**

Per partecipare è necessaria registrarsi mediante il **QR Code** o con l'iscrizione su [SQL](#) Iscrizione ad eventi di Ateneo "Eventi di Ateneo, eventi dell'Area Servizi alla Ricerca e al Trasferimento Tecnologico, eventi Green Office" o mediante mail a [green.office@unifi.it](mailto:green.office@unifi.it)

**Per informazioni:** [green.office@unifi.it](mailto:green.office@unifi.it)  
055 2757604

