



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



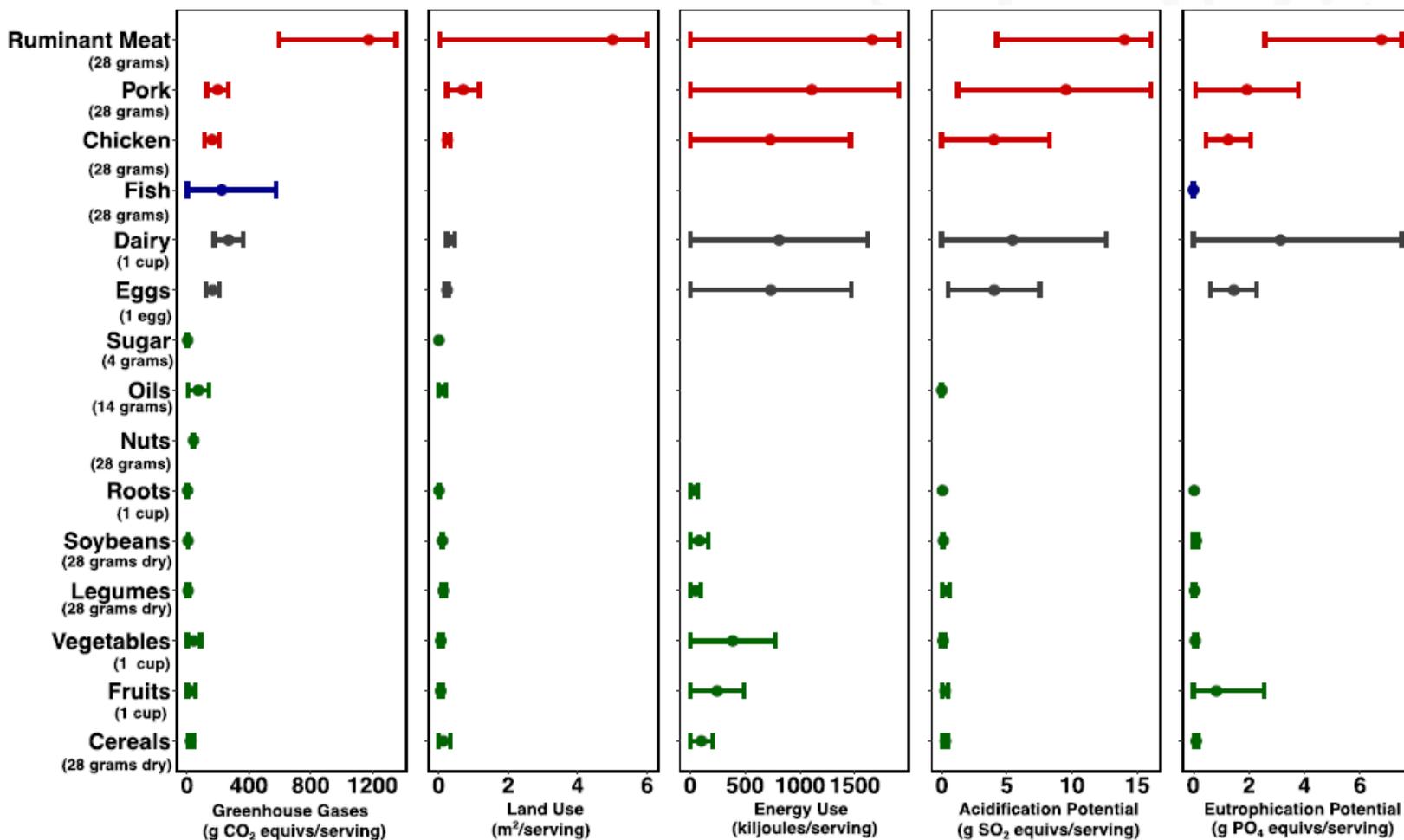
Strategie per promuovere scelte alimentari sostenibili

Caterina Dinnella
DAGRI – Scuola di Agraria
SensoryLab UniFI

Partiamo con un breve sondaggio
vai a **menti.com** e digita il codice ...



Impatto ambientale per porzione



L'APPROCCIO ONE-HEALTH

La maggior parte delle persone nel pianeta consuma diete di «bassa qualità» nutrizionale e ad elevato tenore calorico con l'aumento generale dell'obesità e delle patologie legate all'alimentazione



DIETA LOSE-LOSE

non salutare e non sostenibile

elevato tenore calorico, ricca di zuccheri semplici, acidi grassi saturi, cibi altamente processati

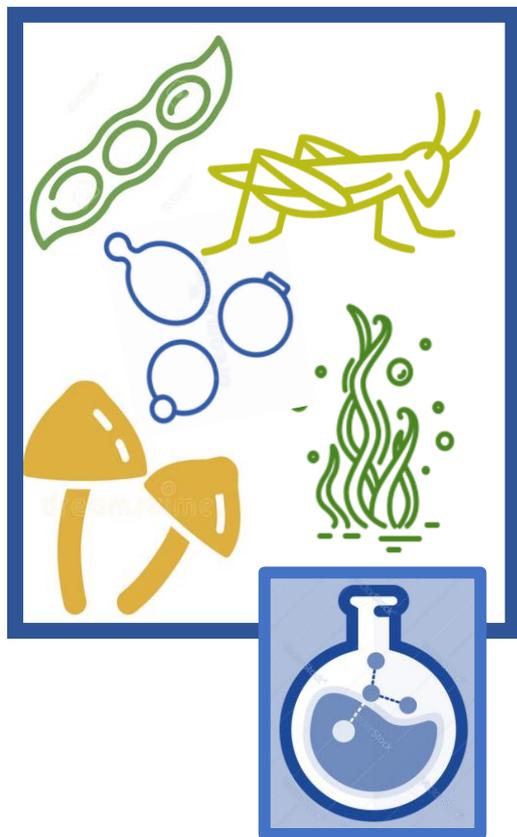


DIETA WIN-WIN

salutare e sostenibile

elevato consumo di alimenti di origine vegetale con un apporto limitato di proteine di origine animale

ALIMENTI INNOVATIVI CON PROTEINE ALTERNATIVE



Our first product, made from plants for people who love ground beef -- with the delicious taste you know and love.

Torniamo al sondaggio
vai a **menti.com** e digita il codice ...



L'opinione delle persone sulle proteine alternative

	Proteine Alternative			
	vegetali	da insetti	da alghe	carne coltivata
Qualità nutrizionale	green	green	green	green
Sicurezza	green	light green	yellow	yellow
Impatto ambientale	light green	green	light green	red
Proprietà sensoriali/accettabilità	light green	red	red	red

Cosa associano bambini/e ai legumi



le persone tendono a non accettare compromessi fra questi due aspetti essendo propensi a favorire gli effetti a breve termine



VS



NEOFobia ALIMENTARE

riluttanza di un individuo a provare alimenti che non rientrano nelle sue abitudini

ALTA
neofobia



Dieta poco variata e non equilibrata
Basso consumo di ortaggi/vegetali
Bassa accettabilità di piatti innovativi
per es con proteine «alternative»



BASSA
neofobia



**PROMUOVERE LA FAMILIARITA' CON UN REPERTORIO ALIMENTARE VARIATO
IL RUOLO DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA**



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



UniFi per la mensa universitaria

Mensa universitaria, cambia il menu: “Più sana e sostenibile, abbattiamo 2mila tonnellate di CO2”

La nuova offerta presentata dai vertici dell'Azienda per il diritto allo studio: “Verdure e prodotti a chilometro zero, carne rossa una volta la settimana”



FIRENZETODAY



European
University for
Well-Being

What's for lunch? Eliciting preferences for food on university campus

Project lead: **Irina Pokhilenko** (University of Birmingham)

Participating universities: University of Birmingham, University of Florence, Linnaeus University, University of Murcia, Nantes Université, Semmelweis University

General Overview

The aim of this project is to identify and compare preferences of university staff and students for lunch served on campus by conducting a survey within six university campuses in six European countries. Thereby, we will be able to compare our findings not only in relation to the demographic and socioeconomic characteristics of the respondents, but also in relation to their geographical location potentially uncovering cultural differences in food preferences. Furthermore, we will supplement the survey with the campus food system analysis using the University Food Environment Assessment (Uni-Food) Tool to contextualize our findings.



Green week social dinner

> 11 CITTÀ CONDIVISA SOSTENIBILI 19 aprile | Mensa di Novoli

Evento in collaborazione con

17-22 aprile 2023

Una settimana di iniziative diffuse dedicate alla sostenibilità. Partecipa anche tu!

Scopri il programma su ateneosostenib@unifi.it

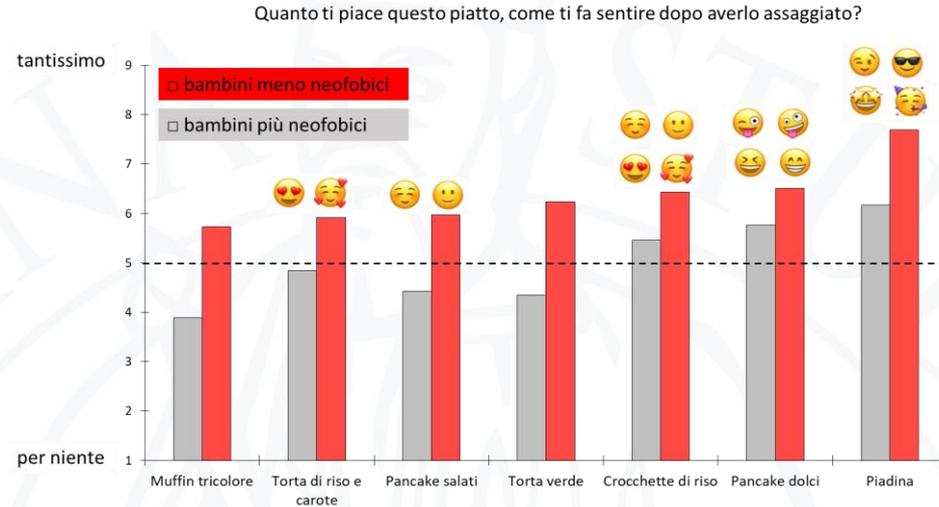
MENSE PER IL CLIMA

RANKING DELLA RISTORAZIONE UNIVERSITARIA

MENOPIÙ

Pisa (Praticelli)	68
Pisa (Le Piagge)	66
Siena (San't Agata)	66
Roma (UCBM)	57
Firenze (Sesto Fiorentino)	55,5
Cagliari	54
Bolzano	52
Siena (San Miniato)	51
Bologna (Imerio)	50
Firenze (Calamandrei/Caponnetto)	50
Trieste (San Giovanni/Portovecchio)	45
Cosenza	41

Progetti UniFI di Public Engagment – UNIFlextra2024



Il Gusto per la Sostenibilità
Strategie per promuovere l'adozione di un'alimentazione sana e sostenibile nelle mense scolastiche

Finanziato dall'Università di Firenze nell'ambito del bando del progetto di Public Engagement UNIFLEXTRA 2024.

PRESENTAZIONE
Circolo Rinascita
Campi Bisenzio
9.12.2024
ore 17.30

Tecniche di co-creation per lo sviluppo di piatti innovativi a base di legumi

250 bambini – scuola elementare Montalcini Campi B.

scrivi i tuoi suggerimenti per promuovere un'alimentazione Sx2
vai a **menti.com** e digita il codice ...

