

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 progettarli insieme a te.**

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 necessario iscriversi scannerizzando 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

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

