

Comunicato stampa

Adsu L'Aquila: Univaq e Azienda per il diritto agli studi aderiscono alla Green Food Week

Mense di ateneo protagoniste della settimana dell'alimentazione sana e sostenibile da oggi a venerdì 17 aprile. Clou il 16 a Coppito con il "Meatless Day" con lo show cooking dello Chef Franco Franciosi, la partecipazione di Hugo (@sonounfregnoabruzzo) e il confronto tra istituzioni, mondo universitario e operatori del settore

L'Aquila, 13 aprile 2026 - Educare ad un'alimentazione sostenibile, sana e consapevole, riducendo il consumo di proteine animali e valorizzando piatti vegetali a base di legumi, ingredienti cardine della dieta mediterranea, e al contempo privilegiare prodotti di stagione e filiere locali. Questi gli obiettivi della **Green Food Week**, che, per il secondo anno consecutivo, farà tappa all'Aquila con una settimana di appuntamenti, in programma da oggi al 17 aprile, nelle mense universitarie gestite dall'Azienda per il Diritto agli Studi Universitari (Adsu) dell'Aquila.

Promossa a livello nazionale dall'Osservatorio Foodinsider, l'iniziativa coinvolge ogni anno centinaia di mense scolastiche e universitarie in tutta Italia. All'Aquila, l'evento vedrà la collaborazione dell'Università, dell'Adsu e di Sodexo Italia, azienda leader nei servizi di ristorazione e facility management, da sempre impegnata nello sviluppo di modelli alimentari sostenibili. Per l'intera settimana Sodexo, che ogni giorno serve mediamente **1.200 pasti sulle mense dell'università**, offrirà un **menu dedicato a base di ricette prevalentemente vegetali**, preparate con **prodotti del territorio**.

Nel sottolineare il valore dell'iniziativa, il **Presidente dell'Adsu L'Aquila, Marica Schiavone**, ha evidenziato come la ristorazione universitaria possa giocare un ruolo strategico nel promuovere modelli alimentari più sostenibili.

"Ridurre il consumo di proteine animali e valorizzare i legumi, come indicato dalla comunità scientifica - dichiara il presidente - significa intervenire sulla qualità dell'alimentazione, sulle emissioni e sull'uso delle risorse. Aderire alla Green Food Week - continua Schiavone - vuol dire tradurre questi principi in pratiche concrete, proponendo ogni giorno alternative a base vegetale e, in alcuni casi, un'offerta completamente meatless, ovvero senza carne. È una scelta che mette insieme salute, sostenibilità e cultura alimentare, trasformando la mensa in uno spazio di consapevolezza e non solo di servizio, senza rinunciare alla qualità e al gusto".

Il momento clou dell'iniziativa sarà il **"Meatless Day"**, in programma il 16 aprile, che si aprirà con un convegno alle ore 11 nella mensa universitaria di Coppito, con lo show

cooking dello **Chef Franco Franciosi**, patron del ristorante Mammarossa e ambasciatore dei sapori abruzzesi, e la partecipazione del noto influencer **Hugo Unfregnoabruzzese**, special guest dell'evento.

L'appuntamento, dedicato al confronto sui modelli alimentari sostenibili, vedrà il coinvolgimento di istituzioni, mondo accademico e operatori del settore. Al dibattito prenderanno parte il vicepresidente Regione Abruzzo con delega alla agricoltura, **Emanuele Imprudente**, la **Presidente dell'Adsu L'Aquila, Roberta Delmiglio**, Responsabile della Food Intelligence di Sodexo Italia, **Federica Cucchiella** dell'Università dell'Aquila e **Loreto Bianchi** dell'azienda agricola Donalli. A moderare l'incontro sarà il direttore dell'Adsu, **Michele Suriani**.

*"La ristorazione universitaria – afferma **Suriani** – non è solo un servizio, ma uno spazio educativo e culturale, capace di orientare le scelte alimentari degli studenti. Il modello verso cui dobbiamo tendere è quello di una ristorazione sempre più sostenibile, attenta alla qualità delle materie prime e alla riduzione degli sprechi. In questo il cibo diventa anche strumento di consapevolezza e di relazione con il territorio. Il binomio cibo-cultura – conclude il direttore Adsu – è centrale: significa promuovere identità, tradizioni e stili di vita sani".*

*"Siamo orgogliosi di rinnovare il nostro sostegno a questa iniziativa e di essere al fianco di Adsu attraverso un contributo fattivo – aggiunge **Piero Pini, Direttore Regionale di Sodexo Italia** – Il nostro ruolo come operatori della ristorazione non si limita alla preparazione del pasto, ma alla promozione di abitudini alimentari più sostenibili che aiutino a creare maggiore consapevolezza nei consumatori di oggi e di domani. Un valore che con Adsu condividiamo profondamente."*

Il Gruppo Sodexo

Fondata a Marsiglia nel 1966 da Pierre Bellon, Sodexo è leader nella ristorazione e nei servizi, creando esperienze di valore in ogni momento della vita: scuola, lavoro, luoghi di cura, spazi del divertimento. Il Gruppo Sodexo si distingue per la sua indipendenza, per l'azionariato attivo della famiglia fondatrice e per il suo modello di business sostenibile. Con i suoi servizi Sodexo risponde a tutte le sfide della vita di ogni giorno con due obiettivi: migliorare la qualità della vita dei nostri collaboratori e di chi serviamo e contribuire allo sviluppo economico, sociale e ambientale nelle comunità in cui operiamo. Per noi, crescita e responsabilità sociale vanno di pari passo. La nostra ragion d'essere è quella di migliorare la vita quotidiana delle persone e creare una vita migliore per tutti. Sodexo è presente negli indici azionari: CAC Next 20, Bloomberg France 40, CAC SBT 1.5, FTSE 4 Good e DJSI.

Dati chiave

- 24,1 miliardi di euro di cifra d'affari consolidata del Fiscal 2025
- 426.000 collaboratori al 31 agosto 2025
- #2 datore di lavoro privato francese nel mondo
- 43 Paesi
- 80 milioni di consumatori serviti ogni giorno
- 8,3 miliardi di euro di capitalizzazione di mercato (al 22 ottobre 2025)

Sodexo in Italia

Presente in Italia sin dal 1974, grazie ai suoi oltre 10.000 collaboratori e attraverso divisioni specializzate, Sodexo offre servizi on-site di ristorazione, food delivery aziendale, cura e trasformazione degli spazi, professional cleaning, facility management hard & soft e servizi educativi.

Website: www.sodexo.it

Dati chiave

- + 10.000 collaboratori (al 31 agosto 2025)
- 86 nazionalità rappresentate
- + 1000 siti produttivi