

COMUNICATO STAMPA LAV DEL 14 MARZO 2026

RIMINI INTRODUCE PASTI 100% VEGETALI NELLE MENSE SCOLASTICHE: DUE GIORNATE AL MESE DEDICATE AD UN'ALIMENTAZIONE PIU' SOSTENIBILE

LAV: OTTIMO PRIMO PASSO NELLA DIREZIONE DELLA TRANSIZIONE ALIMENTARE, PIU' RISPETTO PER GLI ANIMALI, MENO IMPATTO CLIMATICO E OPPORTUNITA' PER BAMBINE E BAMBINI DI SCOPRIRE UN MODO PIU' GIUSTO DI MANGIARE

Il Comune di Rimini ha compiuto un nuovo passo verso una ristorazione scolastica più sostenibile ed etica: a partire da marzo introdotti nei menu delle mense scolastiche due pasti 100% vegetali al mese.

"L'introduzione del Menu Vegetale – dichiara la vicesindaca di Rimini Chiara Bellini – rappresenta un tassello importante nel lavoro che stiamo portando avanti per promuovere stili di vita sani, sostenibili e accessibili. È un progetto che unisce educazione, salute e attenzione all'ambiente, costruito insieme a partner qualificati come LAV ed Elios", ha dichiarato la vicesindaca e assessora alla scuola.

L'iniziativa si inserisce nel percorso di sensibilizzazione ai temi ambientali, alla qualità della ristorazione scolastica e all'educazione alimentare portato avanti dall'amministrazione comunale e rappresenta anche una risposta alle sollecitazioni della campagna **Sfida Green di LAV**. La Campagna sprona i Comuni italiani ad ampliare l'offerta di piatti vegetali nella ristorazione collettiva con l'obiettivo di promuovere un sistema alimentare che si discosti sempre più da quello attuale, allontanandosi dallo sfruttamento animale a ambientale.

"È un traguardo significativo e dal grande valore anche simbolico, perché arriva in una regione estremamente legata alla zootecnia e una cucina colma di prodotti derivanti dallo sfruttamento animale" ha dichiarato Domiziana Illengo Responsabile dell'Area Alimentazione Vegana di LAV. ***"La scelta del Comune di Rimini segna un passo importante nella direzione di un sistema alimentare più giusto nei confronti del clima, della salute pubblica e dei diritti degli animali. Bambine e bambini avranno così la possibilità di incontrare un modo di mangiare sano e gustoso, ma che non ha causato danno a nessun individuo. Iniziative come questa contribuiscono ad aprire la strada a una ristorazione collettiva sempre più sostenibile ed etica e siamo orgogliosi che Sfida Green sia arrivata anche in Emilia-Romagna, dopo Bergamo, Verona e Roma"***.

Le prime giornate con menu interamente vegetale sono fissate per il **12 e il 20 marzo** e proseguiranno con **cadenza bimensile** fino alla fine dell'anno scolastico. **L'iniziativa rappresenta un primo passo verso un modello di ristorazione collettiva più sostenibile, con la possibilità in futuro di incrementarne della frequenza** anche sulla base del gradimento da parte delle famiglie. Per questo la presentazione dell'iniziativa e una giusta informazione al personale scolastico sono fondamentali per veicolare l'importanza di questo cambiamento.

L'introduzione delle giornate vegetali sarà affiancata da **materiali di informazioni** forniti da **Elios Ristorazione** e che accompagneranno bambine e bambini alla **scoperta della ricchezza dell'alimentazione vegana**.

La scelta è stata presentata giovedì 12 marzo nel corso di un incontro istituzionale presso il Comune di Rimini alla presenza della vicesindaca e assessora alla scuola e dei rappresentanti di LAV.

Valentina Faraone Responsabile Ufficio Stampa
m +39 329 0398535 t +39 06 44 61 220 mail v.faraone@lav.it

Claudia Valenti Press Officer
m +39 320 6770285 t +39 06 94412309 mail c.valenti@lav.it

