



## COMUNICATO STAMPA

### Risposta all'articolo "Studenti delusi dalla mensa, nuovo menù frutto di spending review"

**Macerata, 16 aprile 2025** – In riferimento all'articolo pubblicato nella giornata odierna su una nota testata giornalistica, relativo al nuovo menù offerto nelle mense universitarie gestite da ERDIS Marche, riteniamo necessario e doveroso fare chiarezza in merito alle scelte operate e alla filosofia che ha guidato la proposta dell'offerta alimentare.

Come illustrato durante gli incontri pubblici organizzati presso i quattro presidi dell'Ente, nonché in numerose comunicazioni, il nuovo menù nasce da un progetto condiviso con esperti in nutrizione e sostenibilità, con l'obiettivo di offrire pasti più equilibrati, sulla base della dieta mediterranea e a minore impatto ambientale. I menù garantiscono l'attenzione al gusto e alle diverse esigenze alimentari.

Siamo di fronte all'attuazione dell'iniziativa "Benessere dello studente attraverso il cibo", promossa convintamente da ERDIS in collaborazione con l'Università degli Studi di Camerino. Il progetto si fonda su un approccio scientifico, elaborato nel rispetto delle più recenti linee guida nutrizionali, promosse e condivise anche in occasione della Green Food Week di Foodinsider.it, nonché in coerenza con il concetto di *One Health* attraverso l'applicazione della dieta mediterranea, che costituisce un patrimonio culturale della nostra Regione e dell'Italia.

Abbiamo voluto introdurre un cambio di prospettiva e di concezione del benessere: promuovere un'alimentazione sana, consapevole e accessibile, in applicazione delle buone pratiche riconosciute a livello nazionale e internazionale.

Respingiamo fermamente ogni provocazione che definisca questa iniziativa come una mera strategia per il contenimento dei costi.

Comprendiamo che ogni cambiamento possa generare perplessità e richiedere tempo per essere accolto; per questo ci manteniamo disponibili al confronto diretto con la comunità studentesca. È importante precisare che il dialogo con gli studenti è sempre stato e continuerà a essere per noi centrale: da inizio anno ad oggi, tramite il canale dedicato "ciboebenessere@erdis.it", sono stati raccolti diversi feedback, che sono stati presi in carico per l'elaborazione del menu per la stagione estiva. Prima della sua introduzione ci confronteremo con un rappresentante di ogni singolo Consiglio studentesco delle Università e AFAM marchigiane, con l'intento di ascoltare direttamente le istanze e costruire soluzioni condivise e concrete.

Con riferimento alle forme di mobilitazione annunciate, ribadiamo il nostro pieno rispetto per ogni forma di espressione, purché avvenga nel rispetto reciproco.

Il nostro impegno è e resterà quello di garantire un servizio di ristorazione collettiva che sia realmente al servizio del benessere degli studenti, nel segno dell'inclusività, della salute e della sostenibilità.