



GIORNATA INTERNAZIONALE DELLE VERDURE AL VIA LA CAMPAGNA DI MARKAS NELLE MENSE UNIVERSITARIE DI PAVIA

QR code informativi e menù tematici a base di verdure per rendere la pausa pranzo un momento di scoperta e benessere

Più verdure con sapori da tutto il mondo per piatti colorati, freschi e sostenibili: è la **nuova campagna avviata da Markas** in occasione della **Giornata Internazionale delle verdure**, in programma il **17 giugno**. Il progetto è attivo nelle mense universitarie di Pavia: il Collegio Fraccaro, la mensa del Polo scientifico Cravino e la mensa Campus di Via Ferrata, oltre che in altri appalti gestiti da Markas nelle provincie di Cuneo, Brescia e Trento. In ciascuna sede saranno previsti menù a tema progettati con l'obiettivo di rendere la verdura protagonista della pausa pranzo attraverso proposte gustose, bilanciate e coinvolgenti.

Secondo una ricerca del Ministero dell'Ambiente insieme a Unibo, verdure e legumi sono gli alimenti più scartati nelle mense, con quasi 4 kg sprecati al giorno ogni 100 persone, mediamente, superando di gran lunga primi e secondi piatti. In questo scenario, **Markas si impegna a selezionare ricette** per tre proposte di menu ispirate ai sapori mediterranei e asiatici, valorizzando **varietà, stagionalità e qualità degli ortaggi**. Accanto all'esperienza gastronomica, anche un **momento informativo**: QR code posizionati sui tavoli permetteranno infatti di accedere a schede dedicate ai benefici nutrizionali degli ingredienti presenti nel menù.

“Il progetto si inserisce in un percorso di innovazione che da tempo stiamo sviluppando all'interno della ristorazione collettiva – spiega Manuel Ghilardini, Food Operation Director di Markas –. Siamo convinti che promuovere un'alimentazione più equilibrata e sostenibile non significhi indirizzare le scelte delle persone, ma progettare esperienze capaci di coinvolgerle in modo naturale e positivo. La mensa può evolvere da semplice luogo di consumo a spazio di benessere quotidiano, dove qualità dell'offerta, comunicazione e strumenti innovativi contribuiscono a rendere le opzioni salutari più accessibili, attrattive e parte integrante delle abitudini di ogni giorno.”

In questa direzione si colloca anche il **progetto Food Hack**, sviluppato da Markas insieme al Laboratorio di Dietetica e Nutrizione Clinica e all'Office for Sustainable Actions dell'Università di Pavia presso la mensa universitaria del Polo Scientifico Caravino. Attraverso tecniche di nudging, piccoli stimoli cognitivi che orientano le scelte senza imporre vincoli, il progetto ha mostrato risultati concreti: su 2.400 vassoi analizzati in dodici giornate di rilevazione, **il consumo di verdura è aumentato del 5%**, migliorando l'equilibrio nutrizionale complessivo dei pasti senza modificare l'offerta, ma soltanto il modo in cui veniva presentata.

Giornate tematiche, comunicazione mirata e interventi di nudging rappresentano strumenti diversi accomunati dalla stessa convinzione. **La mensa assume un duplice ruolo: non solo un luogo in cui si mangia, ma uno spazio in cui si formano abitudini**, si educano gusti e si costruisce nel tempo una cultura alimentare più sostenibile e consapevole.

Markas è un'azienda di servizi a conduzione familiare con oltre 13.000 collaboratori, presente in Italia, Austria e Germania attraverso le divisioni Clean, Food, Housekeeping, Logistics & Care e Facility.

Nata a Bolzano nel 1985, da 40 anni rappresenta un riferimento nazionale per i servizi di pulizia professionale e ristorazione in ambito socio-sanitario e annovera tra i suoi clienti ospedali, case di riposo, ma anche scuole, università, aziende e hotel in tutta Italia. Il servizio Food, che insieme al servizio Clean produce quasi il 90% del fatturato aziendale, si rivolge a contesti scolastici, universitari, ospedalieri e aziendali con un approccio orientato alla qualità nutrizionale e alla sostenibilità. L'azienda ha chiuso il 2025 con un fatturato complessivo di oltre 450 milioni di euro.