ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Sapori dal mondo nelle mense universitarie: l’iniziativa di Adsu L’Aquila

6 Maggio 2026



L’AQUILA – Piatti che affondano le radici nelle culture di altri Paesi per un viaggio tra tradizioni e sapori del mondo.

È questo il senso dell’iniziativa promossa dall’Adsu L’Aquila che, giovedì 7 maggio, porterà nelle mense universitarie un menù ispirato alle cucine internazionali, pensato per valorizzare la diversità culturale e offrire agli studenti un’esperienza gastronomica ampia e variegata.

La proposta, che affiancherà il menù ordinario, unisce qualità dell’offerta e attenzione alle diverse abitudini alimentari, rafforzando il ruolo delle mense universitarie come luoghi di socialità e condivisione.

“Le mense universitarie – afferma la presidente di Adsu L’Aquila, **Marica Schiavone** – rappresentano uno spazio di inclusione reale, dove culture e abitudini diverse si incontrano ogni giorno. Anche attraverso il cibo possiamo favorire conoscenza, condivisione e rispetto reciproco, offrendo agli studenti un’esperienza che va oltre il servizio”.

“In questa direzione – conclude Schiavone – ampliamo l’offerta con proposte che valorizzano tradizioni differenti e contribuiscono a costruire una comunità universitaria sempre più aperta e accogliente”.

Il progetto si inserisce in un contesto nazionale in cui sempre più università promuovono iniziative tematiche legate al cibo: poche settimane fa l'Adsu ha aderito alla Green Food Week, in collaborazione con l'Università degli studi dell'Aquila, portando nelle mense un modello più sostenibile, attento alla riduzione delle proteine animali e alla valorizzazione delle filiere locali. In questo caso, l'attenzione si sposta sulla dimensione culturale, con un percorso culinario che attraversa Paesi e tradizioni diverse.

Il menù, curato dallo chef con esperienze internazionali Raja Luttoo, prevede infatti piatti rappresentativi di differenti aree geografiche: dal cous cous mediterraneo al karniyarik turco, fino ai falafel mediorientali e al pollo all'ananas di ispirazione asiatica, accompagnati da contorni come ratatouille francese e fagioli alla messicana. A chiudere, lo strudel di mele della tradizione mitteleuropea. Tra le bevande, prevista anche la sangria.

"L'iniziativa – afferma il direttore di Adsu L'Aquila, Michele Suriani – si inserisce in un percorso più ampio di rafforzamento dei servizi agli studenti, con l'obiettivo di rendere l'offerta sempre più vicina alla comunità che ogni giorno vive l'università. Le mense, in questo senso, diventano uno spazio concreto in cui riconoscere e valorizzare le diverse sensibilità culturali presenti tra gli studenti".

"Ampliare l'offerta significa anche questo: costruire luoghi più aperti – conclude – dove ciascuno possa ritrovarsi anche nelle scelte quotidiane, a partire dal cibo".