

Notizie, informazioni, curiosità dal mondo di Milano Ristorazione. Per conoscere tutto quello che riguarda chi serve ogni giorno il pranzo a 70.000 scolari e a 10.000 tra ospiti delle case di riposo, dei centri di prima accoglienza e anziani al proprio domicilio della nostra città.



PANINI A MISURA DI BIMBO... PENSANDO A CHI È MENO FORTUNATO!

Dalle analisi effettuate, circa il 50% del pane servito nelle mense scolastiche di Milano Ristorazione è avanzato dai bambini. La ragione è presto detta: i panini normalmente prodotti (per gli adulti) sono da 50 grammi. Un po' troppo, specialmente per i più piccoli.

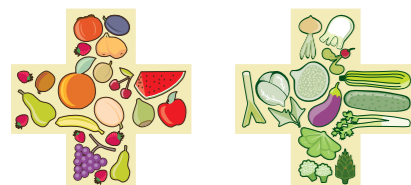
Per ovviare a questo "inconveniente", lo scorso anno Milano Ristorazione ha deciso di produrre il pane in proprio, con l'obiettivo - oltre al miglioramento della qualità e a un maggior controllo nella filiera produttiva - di distribuire

panini "a misura di bambino": da 30 grammi.

Ha quindi comprato un panificio industriale a Mombretto di Mediglia e, da lunedì 20 ottobre, serve, in tutte le scuole milanesi, due panini da 30 grammi anziché uno da 50.

In questo modo aumenta sicuramente la possibilità di recupero del pane rimasto intonso sulla tavola a favore degli enti caritatevoli. Infatti, grazie a un accordo con il Banco Alimentare, attraverso il progetto "Siticibo", il pane "integro" raccolto dalle mense scolastiche - lo scorso anno 60 tonnellate - viene destinato a quelle per i poveri.

"PIÙ FRUTTA, PIÙ VERDURA!" PROSEGUE CON GRANDE SUCCESSO!



PIÙ FRUTTA, PIÙ VERDURA!

22 scuole, più di 1.900 bambini, oltre 1.000 genitori e 100 insegnanti saranno coinvolti quest'anno nel progetto di educazione al consumo di frutta e verdura, giunto alla quarta edizione, "Più Frutta, Più verdura!".

Condotto nelle scuole d'infanzia cittadine da Milano Ristorazione, in collaborazione con il Comune di Milano, ogni anno scolastico vede nuove scuole aggiungersi a quelle che hanno sperimentato il valore non solo simbolico di

questo programma. L'obiettivo è avvicinare i bambini ad alimenti importanti per la loro salute, ma che ogni genitore sa quanto sia difficile far assaggiare ai propri figli. Insegnare a chi vive in città, attraverso la creazione e la cura dell'orto scolastico, come nasce l'insalata o la mela o il pomodoro, aiuta a far sì che frutta e verdura non appaiano più come oggetti misteriosi, capitati per caso nel piatto.

E i risultati sono tangibili: i bambini che hanno partecipato al programma mangiano più volentieri a casa frutta e verdura nel 57% dei casi e, nel 63% iniziano a mangiare frutti o verdure che prima non assaggiavano, dicono le mamme. Inoltre, consumano a scuola più frutta (chi mangia il frutto al pasto per intero passa dal 70% all'81%) e cresce il loro gradimento verso questo alimento ("mi piace molto" sale dal 74,4% all'84,6% e "non mi piace" scende da 15,8% a 9,1%).



Mese di
Novembre '08
n° 6

Conosciamo ciò che mangiamo

IL POLLO

Il pollo o gallo, se maschio, e gallina, se femmina, (*Gallus Gallus Domesticus*) è un animale che costituiva una presenza comune negli accampamenti e nei villaggi dell'uomo, e veniva considerato un buon nutrimento, già cinquemila anni fa. In Europa, gli antichi romani avevano un corposo ricettario basato sulla carne di pollo, che era considerato un cibo raffinato, riservato alle classi più abbienti e non alla plebe.

I latini peraltro conoscevano anche la gallina faraona, ma non sempre la destinavano alla tavola: Varrone infatti la descrive come animale da compagnia. Il tacchino, invece, originario dell'America, arrivò nelle cucine europee dopo la scoperta del Nuovo Mondo, nella prima metà del sedicesimo secolo.

Quando si parla di "pollo", si utilizza un termine che deriva dal latino "pullus" cioè animale giovane. I polli domestici sono da sempre allevati per moltissime finalità: produzione di carne, di uova, di piume, animale da compagnia o ornamentale, attività sportive. Nella maggior parte dei casi le varie specie sono classificate in base al paese e alla città di provenienza. In Italia: siciliana, livornese, anconetana, ermellinata di Rovigo, millefiori di Lonigo, padovana e via dicendo.

La carne di pollo è più leggera rispetto alle carni rosse, e quindi viene preferita in molti casi in cui è necessaria questa proprietà. In effetti, il pollame in genere ha una quantità di grassi estremamente bassa, ma a ciò non corrisponde, come erroneamente si crede, una corrispettiva povertà di proteine e di altri elementi fondamentali per la corretta alimentazione. I contenuti proteici della carne di pollo, e anche del tacchino e della faraona, sono decisamente alti, tanto da renderne ottimale l'uso anche per l'alimentazione del bambino, dell'adolescente o di persone impegnate in attività sportive. La carne di pollo acquistata

da Milano Ristorazione risponde a una lunga serie di requisiti di qualità e sicurezza, che vengono richiesti ai fornitori attraverso un apposito capitolato. La fornitura, come sempre, viene aggiudicata con gara pubblica. La carne che viene consegnata deve quindi essere munita di etichettatura, che ne rappresenta una vera e propria carta d'identità, secondo la normativa vigente.

Il fornitore provvede anche a garantire una tracciabilità e rintracciabilità completa. Infatti, sull'etichetta si leggono i codici identificativi che consentono di risalire a tutte le informazioni utili per ricostruire il percorso compiuto dal pollo: dall'uovo alla cucina. Al momento della consegna vengono eseguiti controlli ispettivi che prevedono il rispetto del capitolato in vigore, e periodicamente analisi di laboratorio per accertare la qualità del prodotto. Le partite non considerate in regola non sono accettate e vengono escluse, imponendone la sostituzione.

La fornitura appaltata prevede la consegna di tagli anatomici particolari, adatti alle modalità di cucinatura disponibili per il servizio di ristorazione scolastica. Nei menù di Milano Ristorazione, a seconda della stagione, la presenza della carne di pollo è prevista in diverse forme: cosce di pollo al forno, cotolette di petto di pollo e rustichelle. Il gradimento dei piatti a base di carne di pollo è molto alto e si attesta mediamente attorno a valori pari all'85%.



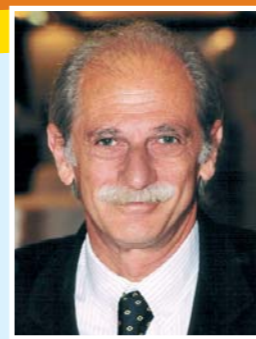
Milano



Comune di Milano



Cari genitori e cari ragazzi, si è concluso da qualche settimana il Festival Internazionale dell'Alimentazione, la prima iniziativa che accompagna Milano verso l'Expo 2015. Tra le diverse manifestazioni è stato organizzato un convegno - dal titolo "Educazione al valore del cibo" - cui ho preso parte come Presidente di Milano Ristorazione ed esperto di nutrizione e alimentazione.



Ve ne parlo perché credo sia necessario riflettere su un aspetto non sempre approfondito. Nel mondo esistono persone più fortunate, che vivono nei Paesi cosiddetti ricchi, e meno fortunate, che nascono in quelli poveri. Tutti sono accomunati da un obiettivo comune: alimentarsi. Chi deve lottare, giorno dopo giorno, per avere a disposizione acqua e cibo sufficienti per sopravvivere, chi invece - come accade nella parte di mondo fortunato in cui viviamo - deve fare un uso "responsabile" degli alimenti che ha in sovrabbondanza, per non incorrere nelle malattie che l'alimentazione sbagliata causa: obesità, diabete, disturbi cardiovascolari, tumori. E' la grande contraddizione della Terra: un miliardo di persone sono obese e un altro miliardo denutrite. Viviamo in un mondo caratterizzato da squilibri alimentari globali e solo abituantoci a capirlo sin da piccoli è possibile gettare le basi per un futuro migliore. Per queste ragioni, Milano Ristorazione è impegnata a far comprendere a grandi e piccini che il cibo non è solo gusto, ma che ha un ruolo e un valore che va molto al di là di ciò. Educare al ruolo e al valore del cibo, attraverso le mense scolastiche e i progetti di educazione alimentare che svolgiamo, significa per noi insegnare che alimentarsi bene vuol dire vivere e crescere bene, ma anche che è importante evitare spreco di risorse che per molte altre persone possono rappresentare la vita.

Cordialmente

Prof. Michele Carruba
Presidente Milano Ristorazione

Milano



Comune di Milano



1° Settimana

LUNEDÌ

Pasta al tonno
Formaggio**
Zucchine trifolate
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Risotto allo zafferano
 • Arrosto (carne bianca) o bollito
 • Verdure stufate
 • Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Minestrone con riso
Polpettine al sugo
con verdura
Patate in insalata
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Pasticcio di pasta
 (una porzione abbondante esclude il 2°)
 • Uova sode o in camicia • Fagiolini
 • Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Misto carote e insalata
Pizza Margherita
Gelato

Consigli per la sera: • Zuppa di verdure
 • Salumi o fettina di carne
 • Pure di patate
 • Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Pasta olio e grana
Cotoletta di pollo alla milanese°
Insalata di stagione
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Piatto unico a base di pesce
 • Verdure grigliate
 • Macedonia con frutta fresca e secca

VENERDÌ

Ravioli di magro al burro e salvia
Crocchette di totano°
Piselli brasati
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Minestra con cereali
 • Insalatona mista con bresaola
 formaggi freschi
 • Frutta fresca di stagione

2° Settimana

LUNEDÌ

Malloreddus pomodoro e ricotta
Prosciutto cotto
Fagiolini all'olio
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Risotto con verdure
 • Medaglioni di pesce • Insalata mista
 • Yogurt con aggiunta di frutta fresca

MARTEDÌ

Passato di verdura con pasta
Straccetti di tacchino alla romana
Patate arrosto
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Pasta con verdure o in bianco
 • Rotolo di frittata con spinaci • Crudità
 • Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Riso alla parmigiana
Medaglioni di vitellone al forno
Carote julienne
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Zuppa di legumi
 • Bruschette pomodoro e mozzarella
 • Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Pasta al pomodoro
Formaggio**
Insalata di stagione
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Riso in bianco
 • Spiedini carne e verdure
 • Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Gnocchi al pesto
Pesce al forno olio e limone
Piselli brasati
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Crema di verdure
 • Piadina o pizza
 • Macedonia di frutta con gelato

3° Settimana

LUNEDÌ

Riso allo zafferano
Mozzarella
Fagiolini all'olio
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Gnocchi di patate o di pane
 • Uova • Insalata di stagione
 • Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Pasta al pomodoro
Fesa di tacchino al forno
Carote julienne
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Raviolini in brodo di verdure
 • Toast o salumi • Verdure miste cotte
 • Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Misto carote e insalata
Lasagne alla bolognese
Gelato

Consigli per la sera: • Risotto
 • Pesce
 • Verdure a foglia
 • Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Passato di verdura con crostini
Cotoletta di lonza alla milanese°
Insalata di stagione
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Verdure miste brasate
 • Pizza a piacere
 • Macedonia di frutta con yogurt

VENERDÌ

Ravioli di magro al burro e salvia
Bastoncini di pesce°
Purè di patate
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Riso con legumi
 • Polpettine di carne e verdure
 • Frutta fresca di stagione

4° Settimana

LUNEDÌ

Pasta al ragù di carne
Formaggio**
Carote julienne
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Minestra d'orzo
 • Pollo o coniglio arrosto o in umido • Patate
 • Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Riso al pomodoro
Arrosto di suino alle mele
Piselli brasati
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Pasta con verdure
 • Crocchette di pesce • Insalata di stagione
 • Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Pasta alla ligure
Bresaola della Valtellina
Zucchine trifolate
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Piatto unico con legumi
 (es. pane tostato con crema di ceci)
 • Verdure gratinate • Gelato alla frutta

GIOVEDÌ

Passato di verdura con pasta
Pollo al forno
Misto carote e insalata
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Verdure crude in pinzimonio
 • Pizza o focaccia farcita
 • Yogurt con aggiunta di frutta fresca

VENERDÌ

Gnocchi al pomodoro
Pesce al forno
Insalata di stagione
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Zuppa o passato di verdure
 • Hamburger o spezzatino
 • Insalata verde
 • Frutta fresca di stagione

° Piatto cotto al forno

** A rotazione e secondo disponibilità