

COLLETTIVITÀ

FOOD

# IL RISTORANTE DEI BAMBINI

MILANO

**RISTORAZIONE** È  
LA PIÙ GRANDE  
REALTÀ DELLA  
RISTORAZIONE PER  
BAMBINI D'ITALIA.  
COME FUNZIONA?  
CE LO RACCONTA  
IL PRESIDENTE  
MICHELE CARRUBA,  
DOCENTE DI  
FARMACOLOGIA  
ALL'UNIVERSITÀ DI  
MILANO



**U**n approccio al mondo della ristorazione per le scuole che mette al centro dell'analisi la qualità igienico-sanitaria e nutrizionale. Questa è la filosofia di **Milano Ristorazione**, società costituita con delibera del Consiglio Comunale di Milano nel luglio 2000, che si occupa dal primo gennaio 2001 della gestione della ristorazione scolastica.

**Milano Ristorazione** è interamente di proprietà del **Comune di Milano**: il capitale sociale infatti è detenuto per il 99% dal Comune di Milano e per l'1% dalla **Sogemi** (società partecipata e controllata dal Comune di Milano). Il comune è quindi sia cliente che controllore e garante della società di gestione. *Bar Business* ha intervistato il **Prof. Michele Carruba, presidente di Milano Ristorazione, docente di farmacologia all'Università di Milano, direttore del Centro studi e ricerche sull'obesità, esperto nutrizionista.**

"Il compito di **Milano Ristorazione** è la gestione del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia, primarie, secon-

darie di primo grado e i nidi d'infanzia del Comune di Milano e la preparazione dei pasti per case di riposo per anziani, centri di prima accoglienza e le scuole private convenzionate – spiega Carruba – Sono circa 81.300 i pasti prodotti giornalmente dai nostri 36 centri cucina sparsi sul territorio milanese dove operano 850 dipendenti".

La mission dell'azienda è stata, come si dice, scritta su carta con la firma dello stesso presidente e del **direttore generale Mauro Bianchi**. In questo vero e proprio documento balza all'occhio una frase: "**Milano Ristorazione** considera la qualità un aspetto fondamentale di tutte le proprie attività, essa è fattore caratterizzante e distintivo dei vari processi aziendali e dell'immagine dell'azienda".

Una sottolineatura molto chiara del fattore alla base dello spirito, delle strategie e degli obiettivi dell'azienda.

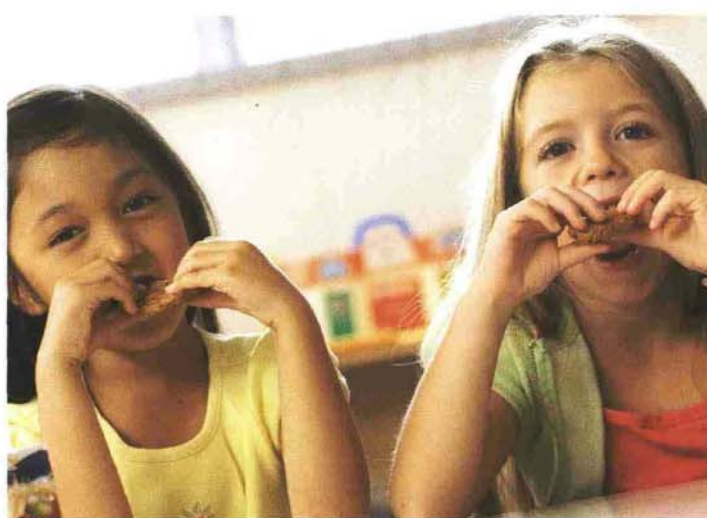
E, a proposito di obiettivi, il principale è di offrire ai bambini delle scuole milanesi un pasto sano, buono, educativo a un giusto prezzo, in cui viene curata prima di tutto la qualità

igienico sanitaria e nutrizionale, ma anche quella sensoriale e culturale, per stimolare l'attenzione dei piccoli utenti all'esperienza del gusto.

"Educare il bambino all'esperienza del gusto è un passaggio fondamentale della nostra attività - sottolinea il presidente della società - La mensa scolastica è per noi 'il ristorante dedicato ai bambini', che valorizza gli alimenti e promuove la corretta educazione alimentare, in un modo piacevole e formativo".

"Negli ultimi anni **Milano Ristorazione** ha aperto un dialogo con i genitori e gli insegnanti degli oltre 70mila bambini di Milano, che usufruiscono del servizio, per creare un modello di comportamento e di vita, un'educazione e un'attenzione al cibo che riteniamo utile per far crescere i bambini in modo sano e consapevole - prosegue Carruba - Comunicazione, comprensione e condivisione sono gli ingredienti necessari perché questo sforzo ottenga successo.

La corretta alimentazione è quindi parte integrante di uno stile di vita salutare e sicuro, per questo è necessario che i bambini imparino a nutrirsi nel modo giusto, con il maggior numero di



www.ecostampa.it

“ Sono numerose le iniziative che **Milano Ristorazione** ha ideato per sensibilizzare bambini e genitori a una corretta alimentazione. È il caso del progetto “Più frutta, più verdura”

abbiamo voluto consigliare i genitori su quali piatti preparare ai propri figli in funzione di quello che hanno mangiato a pranzo”.

Su questo pieghevole, che ha una testata eloquente, “Parliamoci”, sono pubbli-

cate anche informazioni utili in tema di alimentazione e un filo diretto dei genitori con il Prof. Carruba.

Per quanto riguarda il progetto “Più frutta, più verdura”, si tratta di un percorso iniziato nel 2004 e che sta coinvolgendo anno dopo anno un numero sempre maggiore di scuole dell'Infanzia, con gli insegnanti, i bambini, le famiglie e gli esperti di **Milano Ristorazione**.

“Questo progetto si sviluppa attraverso tre iniziative specifiche: L'Orto a scuola, Il Laboratorio di cucina per bambini e Genitori e nonni - spiega Carruba - In questo modo vengono coinvolti tutti i protagonisti che gravitano nel mondo della scuola, dagli insegnanti agli alunni, dai genitori agli esperti di **Milano Ristorazione**, per raggiungere un grande obiettivo: la tutela e il benessere di bambini e bambine”.

“Entrando nel dettaglio - continua il presidente di Milano Ristorazione - mediante questo progetto abbiamo dato una serie di informazioni e consigli sulla frutta e sulla verdura, alimenti fondamentali nell'alimentazione, non solo dei bambini ma anche degli adulti: dalle quantità necessarie quotidianamente alla scelta di quali frutti e quale verdura mangiare nelle varie stagioni, per finire alle modalità di preparazione e cottura e ai diversi modi di gustarle insieme”.

Un aspetto importante dell'attività di **Milano Ristorazione** è anche l'innovazione, nel senso di sperimentazione di nuovi prodotti che siano graditi ai bambini e abbiano una valenza nutrizionale positiva.

“In questo momento, per esempio, stiamo sperimentando un prodotto particolare, lanciato da Agroittica Lombarda: le storionelle, ovvero croquette di storione - sottolinea Carruba - Pensiamo che un tipo di prodotto come questo possa rispondere alle esigenze di gradimento e valore nutrizionale dei bambini”. ■

## IL LABORATORIO DEI SAPORI

All'interno del progetto denominato “Più frutta, più verdura”, il **Laboratorio dei sapori** è un'iniziativa che coinvolge gruppi di bambini delle scuole primarie e secondarie, chiedendo loro di esprimere, attraverso la compilazione di una semplice scheda, l'indice di gradimento del pasto del giorno.



“Il progetto ha come obiettivo quello di insegnare ad assaggiare, e a consumare il pasto consapevolmente - spiega il Prof. Michele Carruba (nella foto), presidente di Milano Ristorazione - Inoltre, attraverso l'elaborazione dei dati rilevati dalle schede, possono essere apportate modifiche al menu, per renderlo sempre più gradito ai bambini”.

Una curiosità: i piatti preferiti dai bambini sono le lasagne, il pollo, la pizza e le patatine fritte.

prodotti che offrano garanzie di sicurezza”.

A tale proposito sono numerose le iniziative che **Milano Ristorazione** ha ideato per sensibilizzare bambini e genitori a una corretta alimentazione. Due esempi su tutti: i menu settimanali e “Più frutta, più verdura”.

“Nel primo caso sono comunicati alle famiglie, tramite un apposito pieghevole distribuito nelle scuole, i menu delle quattro settimane del mese, appositamente studiati per fornire ai bambini il giusto apporto di vitamine, proteine e delle altre componenti necessarie per una corretta alimentazione - afferma Carruba - Inoltre, sempre sugli stessi pieghevoli,