



COMUNICATO STAMPA

SAPORI NUOVI IN CUCINA

Milano, 18 marzo 2008 – Medaglioni di vitellone al forno, pasta al tonno, pesce al forno olio e limone. Ecco alcune nuove appetitose ricette che hanno fatto il loro ingresso nel menù di Milano Ristorazione. Tre primi piatti, cinque secondi, un'insalata, introdotti a partire dal **3 marzo**, dopo un periodo di prova con un gruppo di bambini, severi assaggiatori.

Il loro giudizio ha promosso queste **novità**:

Piatto	Tipo piatto	Positivo	Neutro	Negativo
Polpettine al sugo con verdure	Secondo	82,35	0,00	17,65
Pasta al tonno	Primo	78,90	13,31	7,79
Medaglioni di vitellone al forno	Secondo	77,87	13,22	8,91
Pasta alla ligure	Primo	61,09	15,90	23,01
Malloreddus pomodoro e ricotta	Primo	60,56	13,66	25,78
Pesce al forno olio e limone	Secondo	57,22	14,95	27,84
Uova tonno e insalata	Insalata	55,71	16,77	27,52
Cuori di salmone al forno	Secondo	48,74	14,29	36,97
Hamburger (crocchette) di totano	Secondo	47,49	18,47	34,04

Le polpettine al sugo con verdure sono entrate direttamente nella **“top ten” dei piatti più amati** dai bambini delle scuole milanesi:

Piatto	Tipo piatto	Positivo	Neutro	Negativo
Biscotto gelato	Frutta/Dessert	96,88	1,25	1,88
Cotoletta di pollo alla milanese	Secondo	88,97	5,52	5,52
Pizza margherita	Primo	88,06	7,46	4,48
Cotoletta di lonza alla milanese	Secondo	85,45	6,67	7,88
Rusticelle di pollo	Secondo	83,94	4,74	11,31
Mandarini	Frutta/Dessert	83,05	8,00	8,95
Polpettine al sugo con verdure	Secondo	82,35	0,00	17,65
Fesa di tacchino al forno	Secondo	81,02	9,49	9,49
Banane	Frutta/Dessert	81,02	8,81	10,17
Coppa gelato	Frutta/Dessert	80,65	9,68	9,68

“Milano Ristorazione ha un difficile compito da assolvere. Fornire, per conto del Comune di Milano, un servizio sociale: la refezione scolastica ai bambini delle scuole dell'obbligo pubbliche, che a Milano sono oltre 80.000 in circa 600 istituti scolastici”, spiega il professor **Michele Carruba, Presidente di Milano Ristorazione** e uno dei massimi esperti italiani di obesità e disturbi dell'alimentazione. “Tuttavia, non possiamo limitarci a servire il pasto. Dobbiamo anche assicurarci che i nostri piccoli clienti ricevano tutto ciò di cui hanno bisogno per vivere e crescere bene, attraverso un'alimentazione sana, bilanciata e variata.

Un'alimentazione che dia loro carboidrati, proteine, fibre, vitamine, sali minerali e tutti i nutrienti necessari al corretto sviluppo dell'organismo", prosegue.

"Le buone abitudini alimentari sono alla base della lotta alle numerose malattie legate a comportamenti nutrizionalmente sbagliati: l'obesità, il diabete, le malattie cardiovascolari e i tumori. Sono malattie che si manifestano in età adulta, ma che ci colpiscono perchè la nostra alimentazione e, più in generale il nostro stile di vita, sono sbagliati sin da bambini", interviene **Giampaolo Landi di Chiavenna, Assessore alla Salute**. "L'educazione è il principio cardine di molte forme di prevenzione e la scuola è il luogo ideale per educare: da tutto questo discendono l'attenzione e l'impegno del Comune di Milano per la refezione scolastica", aggiunge.

"Cerchiamo di prenderci cura dell'alimentazione dei bambini milanesi coniugando nutrizione e gusto", dice ancora Carruba. "Rivediamo periodicamente i menù, con l'introduzione di nuove ricette, egualmente complete e bilanciate, sottoposte preventivamente al giudizio di gruppi di bambini che fungono da assaggiatori. Il processo è semplice: il nostro **comitato scientifico**, composto da pediatri e nutrizionisti, insieme ai nostri **cuochi**, e con il contributo dei tecnici della **ASL Milano**, studia le ricette; un panel di **circa 1.200 bambini delle scuole milanesi le assaggia ed emette il proprio giudizio**, per noi vincolante: alcuni piatti sono promossi e inseriti nel circuito della refezione, altri irrimediabilmente bocciati", spiega Carruba.

E' il caso di un contorno a base di zucchine e carote al forno, che non ha convinto la severa "commissione d'esame", ed è stato scartato.

"D'altronde, sono proprio i bambini che usufruiscono del servizio di refezione scolastica i giudici del nostro operato", aggiunge **Mauro Bianchi, Direttore Generale di Milano Ristorazione**. La società conduce rilevazioni continue sul gradimento del servizio di refezione scolastica, con particolare riferimento alla qualità dei menù proposti. Il sistema di valutazione si chiama "Laboratorio dei Sapori" ed è attuato tramite questionario compilato dal bambino sulla gradibilità, l'aspetto, il sapore e l'odore di ciò che ha mangiato. La rilevazione in corso dall'inizio dell'anno scolastico 2007-08 ha esaminato sinora **21.783 questionari**.

9.278, pari al **42,59%**, i giudizi "**super buono**". Se si aggiungono i "veramente buono" e i "buono", il **giudizio positivo sale 66,2%**. 2.778 i "così-così", pari al 12,75%. 4.584, pari al **21,05%** i giudizi negativi (cattivo, veramente cattivo, super cattivo).

Complessivamente, quindi, **8 bambini su 10 sono soddisfatti di ciò che mangiano a scuola**, un risultato che conferma il dato della rilevazione compiuta nel periodo 15 gennaio-3 aprile 2007, su 45.802 schede: 41,45%, il giudizio "super buono", complessivamente 65,65% il positivo; 21,97% il negativo.

"Se i bambini sono i nostri giudici, i genitori devono essere i nostri alleati", conclude Carruba. "Per far sì che i giovanissimi imparino le regole del mangiar sano, abbiamo bisogno dell'aiuto e dell'impegno delle famiglie milanesi, che insegnino ai propri figli a mangiare non solo ciò che piace o di cui si è golosi, ma anche e soprattutto ciò che fa bene: come la frutta, la verdura, il pesce", dice ancora. "Per questo motivo, dal mese di marzo recapitiamo a casa di ogni bambino il menù dei pranzi a scuola, corredato di alcuni consigli per i genitori, utili ad organizzare al meglio la cena di tutta la famiglia", chiude.

Milano Ristorazione SpA è una società interamente posseduta dal Comune di Milano, che dal 2001 garantisce il servizio di ristorazione a scuole pubbliche materne, elementari, medie, asili nido oltre a case di riposo, anziani a domicilio e centri di prima accoglienza. Fornisce quotidianamente oltre 80mila pasti, gestisce 35 centri cucina e 71 cucine dei nidi d'infanzia, impiega circa 1.800 tra dipendenti e addetti alla distribuzione.