



Caro Genitore,

un caloroso “Bentornato”, o “Benvenuto” a chi ha figli alla prima esperienza con le Scuole della città di Milano e la refezione scolastica curata da Milano Ristorazione.

Qualora lei già non lo sapesse, la nostra società, grazie all’impegno di oltre 2000 dipendenti e collaboratori, offre ogni giorno oltre 80.000 pasti agli scolari milanesi e serve oltre 600 tra nidi d’infanzia, scuole d’infanzia, primarie e secondarie di 1° grado della nostra città.

Il nostro obiettivo non è solo quello di offrire ai suoi figli il pasto, ma tutto ciò di cui hanno bisogno per vivere e crescere bene, con un’alimentazione sana, bilanciata e gustosa. Gli alimenti e i menù che proponiamo, sono studiati da un Comitato Scientifico e da un gruppo di nutrizionisti che affiancano gli oltre 250 cuochi di Milano Ristorazione. I nostri tecnici, insieme alle “Commissioni mensa” costituite da genitori come lei, attuano continui e severi controlli di qualità per verificare il percorso di quello che i bambini mangiano, dal campo o dalla stalla sino alla tavola. I nostri fornitori sono attentamente selezionati attraverso rigorosi sistemi certificati.

Inoltre, abbiamo un altro obiettivo: educare i ragazzi alle buone abitudini alimentari e al più corretto stile di vita, che sono alla base della lotta alle numerose malattie legate a comportamenti nutrizionalmente sbagliati: dalla bulimia all’anoressia, all’obesità, al diabete, alle malattie cardiovascolari che si manifestano da adulti, ma perché ci si è comportati “male” sin da bambini.

Le ricordo questo non solo come Presidente di Milano Ristorazione, ma soprattutto come medico. Da moltissimi anni sono impegnato a far fronte al problema sempre più attuale del sovrappeso e dell’obesità delle nuove generazioni e dei disturbi del comportamento alimentare. Per queste ragioni il Comune di Milano ha affidato a un Professore universitario esperto di alimentazione le redini dell’azienda che nutre quotidianamente la maggior parte dei bambini della città.

Per far sì che questo obiettivo sia raggiunto, tuttavia, abbiamo bisogno soprattutto del suo aiuto. Vogliamo e dobbiamo **creare una forte alleanza con i genitori e le famiglie milanesi**, perché i bambini imparino le regole del mangiar sano, insieme alla grammatica e alle tabelline.

Come lei segue i suoi figli nello studio, le chiediamo di seguirli anche, ancora più attentamente, nell’alimentazione. Insegnando loro 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.

Per parte nostra, oltre a garantire una qualità sempre maggiore nei pasti, cercheremo di offrire anche nuove ricette più appetitose e, grazie all’impegno degli insegnanti, anche programmi di educazione che coinvolgono i bambini attraverso il gioco e l’esperienza diretta.

Siamo naturalmente aperti a ogni suo suggerimento, segnalazione o critica, soprattutto se costruttiva, potrà contattarci al **numero verde 800.710.980** (operativo dalle 08:30 alle 12:30 e dalle 13:30 alle 17:00 dal lunedì al venerdì) o all’e-mail: **parliamoci@milanoristorazione.it**.

Grazie anticipatamente della sua collaborazione.

Con stima.

Milano, 17 settembre 2007

Prof. Michele Carruba
Presidente Milano Ristorazione