

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.

### MILANO RISTORAZIONE PRONTA A SFORNARE UN'ALTRA NOVITÀ!



Oltre al pane, la pizza. A partire dal mese di febbraio il panificio industriale di Mombretto di Mediglia, che Milano Ristorazione ha acquistato nel 2007 per produrre in proprio il pane servito ai bambini delle scuole milanesi, preparerà anche l'impasto per la pizza. Obiettivo, come nel caso del pane: migliorare la qualità del prodotto - sino ad oggi le basi per la pizza erano

acquistate esternamente - ed esercitare un maggior controllo sulla filiera produttiva. L'impasto sarà utilizzato dai fornai di Milano Ristorazione per preparare le basi che i cuochi guarniranno e sforneranno nei 31 centri cucina dislocati in città.

La pizza, uno tra gli alimenti che maggiormente contraddistinguono il "made in Italy" e la cucina italiana nel mondo, è uno dei piatti preferiti dai bambini. Ogni genitore lo sa bene. Ma la pizza non è solo buona. E' anche una pietanza sana e completa, equilibrata, che sollecita i sensi per i suoi colori, profumi e sapori, come potrete leggere qui a fianco.

Nella hit parade del menù offerto da Milano Ristorazione, la pizza è tra le 10 proposte più amate dai nostri piccoli clienti, con un gradimento dell'81 per cento. In questa speciale classifica, si trova in compagnia di tortellini di carne in brodo, riso allo zafferano, pasta al pesto, cotoletta alla milanese, rusticelle di pollo, tonno, prosciutto cotto, banane e gelato, che domina incontrastato, dall'alto del suo 86,5 per cento di "mi piace di più". La "nuova" pizza di Milano Ristorazione si appresta, dunque, a un difficile compito: soddisfare ancora di più il palato degli scolari di Milano, per raggiungere il podio del gradimento.



### La ricetta della pizza e i suoi valori nutrizionali

Gli ingredienti della nostra pizza: farina, acqua, lievito, sale, olio extra vergine di oliva, pomodoro, mozzarella, edamer.

La grammatura: 190/200 gr.

I valori nutrizionali di una porzione:

kcal 529  
Proteine (gr.) 19,2  
Glucidi (gr.) 80  
Lipidi (gr.) 16,8  
Calcio (mg.) 314



## PARLIAMOCI



Milano



Comune  
di Milano



Carissimi,

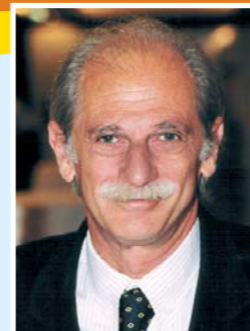
febbraio è il mese del Carnevale, un momento di spensieratezza, leggerezza e felicità. Abbiamo, quindi, voluto dedicare questa edizione di "Parliamoci" a un alimento che rappresenta un'icona del relax e dell'allegria: la pizza.

Da febbraio, infatti, avremo un'importante novità. Milano Ristorazione, con il suo panificio e i suoi 31 centri cucina, produrrà interamente in proprio anche la pizza da servire nei refettori delle scuole della città.

Si tratta di un ulteriore passo nella direzione di assicurare sempre di più qualità e sicurezza, dal punto di vista igienico-sanitario, per i nostri menù e per il pranzo dei vostri bambini.

Siamo certi che saprete apprezzare anche questo nostro impegno. Vi esortiamo, quindi, a proseguire nell'inviarci suggerimenti, idee, anche critiche, purché costruttive. Potrete contattarci al **numero verde 800.710.980** (dalle 08:30 alle 12:30 e dalle 13:30 alle 17:00, dal lunedì al venerdì) o all'email: **parliamoci@milanoristorazione.it**.

Un cordiale saluto.



Prof. Michele Carruba  
Presidente Milano Ristorazione

Milano



Comune  
di Milano



## La pizza

La pizza nasce intorno al 1600 dall'innegabile ingegno culinario partenopeo, bisognoso di rendere più appetibile e saporita la tradizionale schiacciata di pane. All'inizio si tratta per lo più di pasta per pane cotta in forni a legna, condita con aglio, strutto e sale grosso oppure nella versione più ricca, con caciocavallo e basilico. Nel corso degli anni lo strutto viene sostituito dall'olio d'oliva, ma per l'arrivo sulle tavole della pizza, come la conosciamo noi, si dovrà attendere la scoperta del pomodoro: importato dal Perù dai colonizzatori spagnoli.

Per trovare in Italia, e più precisamente a Napoli, la prima pizza dell'era moderna "pomodoro e mozzarella" dovremo aspettare la prima metà del 1800 e per la sua approvazione ufficiale il 1889, in occasione della visita a Napoli degli allora sovrani d'Italia Re Umberto I e la Regina Margherita. La storia racconta che Raffaele Esposito, il miglior pizzaiolo dell'epoca, realizzò per i sovrani tre pizze: la pizza alla Mastunicola (strutto, formaggio e basilico), la pizza alla

Marinara (pomodoro, aglio, olio e origano) e la pizza Pomodoro e Mozzarella i cui colori richiamavano volutamente la bandiera italiana (rosso, bianco e verde).

La sovrana apprezzò così tanto la pizza da voler ringraziare ed elogiare il pizzaiolo per iscritto. Per tale motivo e per contraccambiare, Esposito diede il nome della Regina alla sua creazione culinaria, che da allora si chiama: "Pizza Margherita". Dopo il boom ottenuto a Napoli la vera pizza napoletana "espatierà" per conquistare dapprima tutta l'Italia e poi il resto del mondo. Oggi è considerata l'alimento principe nella dieta mediterranea ed è senz'altro tra i piatti maggiormente apprezzati per le sue caratteristiche sensoriali, oltre che per essere un alimento sano e completo per i carboidrati della pasta, le proteine del formaggio, le vitamine del pomodoro, i lipidi vegetali dell'olio extravergine di oliva. Piace per l'equilibrio

dei sapori, variabili praticamente all'infinito, e anche per il suo aspetto: forma e colori mettono allegria. Seppure un tempo circoscritta a "cibo per poveri, pietanza per frettolosi, alimento per vagabondi", la pizza oggi è un piatto-totem.

Proprio per queste ragioni, la pizza (nella variante margherita) è presente da anni nel menù destinato ai bambini delle scuole servite da Milano Ristorazione.

Per le sue qualità nutrizionali, è considerata un piatto unico e viene accompagnata da una porzione di verdure crude e da un gelato, apprezzato da tutti anche nella stagione più fredda.

Per poterla realizzare, date le particolarità dei sistemi di produzione della ristorazione collettiva, si utilizzano delle "basi pizza" generalmente congelate, sulle quali vengono aggiunti gli ingredienti. Per offrire un prodotto sempre migliore, tra i piatti più apprezzati dai bambini, secondo l'indice di gradimento misurato nel corso dei frequenti monitoraggi effettuati in scuole campione, Milano Ristorazione produrrà d'ora in poi impasto e basi per la pizza nel proprio panificio.

Inoltre, per garantire a tutti i bambini, anche a chi ha particolari restrizioni dietetiche per motivi sanitari, di poterla mangiare, Milano Ristorazione prepara anche la pizza margherita con basi speciali prive di glutine per i celiaci e modifica la ricetta privandola ora di un elemento ora di un altro a seconda delle necessità: pizza priva di pomodoro per i bambini intolleranti alle solanacee e priva di formaggio per chi non può mangiare latticini.



## 1° Settimana

LUNEDÌ

Riso alla parmigiana  
 Polpettine al sugo con verdure°  
 Fagiolini all'olio  
 Frutta fresca di stagione

**Consigli per la sera:** • Zuppa o passato di legumi  
 • Verdure ripiene  
 • Macedonia con frutta fresca e yogurt

MARTEDÌ

Pasta al pomodoro  
 Pesce al forno olio e limone  
 Carote julienne  
 Frutta fresca di stagione

**Consigli per la sera:** • Risotto con asparagi  
 • Spiedini di carne e verdure  
 • Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Minestrone alla genovese  
 Prosciutto cotto  
 Patate arrosto  
 Frutta fresca di stagione

**Consigli per la sera:** • Ravioli gratinati  
 (una porzione abbondante sostituisce il 2°)  
 • Insalata di legumi  
 • Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Pasta olio e grana  
 Straccetti tacchino alla Romana  
 Insalata di stagione  
 Frutta fresca di stagione

**Consigli per la sera:** • Riso o pasta al pomodoro  
 • Sformato di verdure invernali\*  
 • Macedonia con frutta fresca

VENERDÌ

Misto finocchi e carote  
 Pizza Margherita  
 Gelato

**Consigli per la sera:** • Vellutata di piselli con crostini  
 • Pesce al forno  
 • Purè  
 • Frutta fresca di stagione

## 2° Settimana

LUNEDÌ

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

**Consigli per la sera:** • Risotto con la zucca  
 • Carne bianca di ferri  
 • Insalata di stagione  
 • Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Minestra d'orzo  
 Medaglioni di vitellone al forno  
 Patate prezzemolate  
 Frutta fresca di stagione

**Consigli per la sera:** • Pasta al pomodoro  
 • Bruschette con pane integrale e crema di legumi  
 • Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Riso allo zafferano  
 Pollo al forno  
 Finocchi in insalata  
 Frutta fresca di stagione

**Consigli per la sera:** • Minestra di  
 verdure invernali\* con pasta o farro  
 • Pesce al forno • Fagiolini all'agro  
 • Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

**NUOVO PIATTO** Gnocchi al pomodoro  
 Frittata con prosciutto e formaggio°  
 Insalata di stagione  
 Frutta fresca di stagione

**Consigli per la sera:** • Piatto unico  
 di cereali e legumi  
 • Verdure gratinate  
 • Dessert alla frutta

VENERDÌ

Pasta alla Ligure  
 Bastoncini di pesce°  
 Carote al rosmarino  
 Frutta fresca di stagione

**Consigli per la sera:** • Riso e prezzemolo  
 • Hamburger di carne  
 • Patate in insalata  
 • Frutta fresca di stagione

## 3° Settimana

LUNEDÌ

Malloreddus pomodoro e basilico  
 Formaggio\*  
 Patate arrosto  
 Frutta fresca di stagione

**Consigli per la sera:** • Polenta o cous cous  
 con carne e verdure stufate  
 • Macedonia con frutta fresca e yogurt

MARTEDÌ

Tortellini di carne in brodo  
 Rustichelle di pollo°  
 Piselli brasati  
 Frutta fresca di stagione

**Consigli per la sera:** • Pasta al pomodoro  
 • Pesce azzurro al forno  
 • Insalata di verze  
 • Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Misto finocchi e carote  
 Lasagne alla Bolognese  
 Gelato

**Consigli per la sera:** • Risotto o orzotto giallo  
 • Omelette ai carciofi  
 • Patate prezzemolate  
 • Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Minestrone con riso  
 Bocconcini di vitellone  
 alla cacciatora  
 Zucchine trifolate  
 Frutta fresca di stagione

**Consigli per la sera:** • Pizza  
 • Verdure grigliate  
 • Dessert alla frutta o gelato

VENERDÌ

Pasta al pomodoro  
 Crocchette di totano°  
 Purè di patate  
 Frutta fresca di stagione

**Consigli per la sera:** • Pastina in brodo di carne  
 • Bollito di carni miste con salsa verde  
 • Frutta fresca di stagione

## 4° Settimana

LUNEDÌ

Pasta agli aromi  
 Medaglioni di vitellone  
 al sugo e verdure°  
 Frutta fresca di stagione

**Consigli per la sera:** • Riso e latte o ai formaggi  
 • Crocchette di verdure  
 • Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

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

**Consigli per la sera:** • Polenta pasticciata  
 o gnocchi di semolino • Insalata mista  
 • Macedonia con frutta fresca e yogurt

MERCOLEDÌ

Pasta al ragù di carne  
 Mozzarella  
**Cavolfiori gratinati**  
 Frutta fresca di stagione

**NUOVO PIATTO** **Consigli per la sera:** • Crema di patate con crostini  
 • Pesce al cartoccio  
 • Fagiolini al pomodoro  
 • Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Riso con la zucca  
 Pollo al forno  
 Insalata di stagione  
 Frutta fresca di stagione

**Consigli per la sera:** • Cuori di carciofo crudi  
 con scaglie di grana  
 • Pizza o piadina farcita  
 • Pere al cioccolato

VENERDÌ

Gnocchi al pesto  
 Pesce al forno  
 Misto carote e insalata  
 Frutta fresca di stagione

**Consigli per la sera:** • Stracciatella  
 in brodo di verdure  
 • Tortino di verdure  
 • Frutta fresca di stagione

° Piatto cotto al forno

\*A rotazione e secondo disponibilità

♦Verdure invernali: finocchi, zucca, rapa, porro, carciofi, cavoli, cavolfiori, cime di rapa, broccoletti, verza.