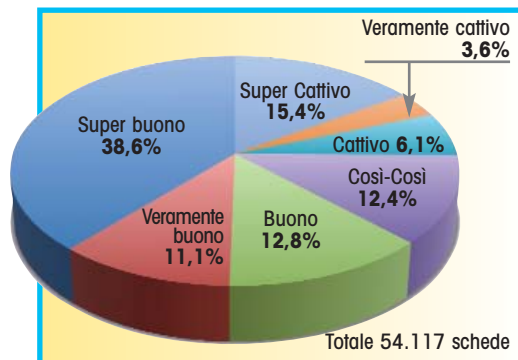


Notizie, informazioni, curiosità dal mondo di Milano Ristorazione. Per conoscere tutto quello che riguarda chi serve ogni giorno il pranzo a 70.000 scolari e a 10.000 tra ospiti delle case di riposo, dei centri di prima accoglienza e anziani al proprio domicilio della nostra città.

## DIAMO I NUMERI!

Ormai in dirittura d'arrivo per l'anno scolastico 2008-2009, vi mostriamo alcuni dati che Milano Ristorazione utilizza come indicatori del servizio reso ai propri clienti.

### Il giudizio dei bambini



Le rilevazioni sul gradimento da parte dei bambini dei piatti proposti sono utili a valutare sia la composizione sia i singoli piatti del menù della refezione, oltre che la qualità complessiva dei pasti. Il sistema di valutazione "Laboratorio dei Sapori" si basa su di un questionario compilato dal bambino al termine del pranzo. Nell'anno scolastico 2008-09 (al 7 aprile 2009) ne sono stati completati oltre 50.000. Si conferma il giudizio ampiamente positivo. Il 38,6% si è espresso con "super buono". Se si aggiungono i "veramente buono" e i "buono", il giudizio positivo sale al 62,5%. 12,4% sono i "così-così", mentre i giudizi negativi (cattivo, veramente cattivo, super cattivo) sono stati pari al 25,1%.

### Cosa piace di più, cosa di meno

#### I 10 PIÙ GRADITI

1) Cotoletta di lonza alla milanese	86,1%
2) Biscotto gelato	83,0%
3) Rusticelle di pollo	81,0%
4) Kiwi	80,1%
5) Tonno	80,0%
6) Prosciutto cotto	78,5%
7) Medaglioni di vitellone al forno	78,4%
8) Mandarino	77,8%
9) Lasagne alla bolognese	77,6%
10) Pollo al forno	77,5%

#### I 10 MENO GRADITI

1) Carote al rosmarino	64,1%
2) Carote e piselli	62,3%
3) Cavolfiori gratinati	60,5%
4) Minestrone con riso	49,5%
5) Piselli brasati	48,5%
6) Fagiolini all'olio	48,2%
7) Zucchine trifolate	48,0%
8) Minestra d'orzo	46,8%
9) Finocchi in insalata	45,5%
10) Minestrone alla genovese	45,4%

Trionfa la cotoletta alla milanese, ma ottimo anche il comportamento della "frutta", che piazza il kiwi ai piedi del podio e mandarino e banana nella top 10 dei piatti più graditi dai bambini. Tra i meno graditi, carote, piselli e cavolfiori staccano gli avversari, appartenenti comunque tutti alla squadra delle "verdure". Ci potevamo aspettare qualche cosa di diverso?

### I controlli delle commissioni mensa

#### SEGNALAZIONI DISSERVIZI dal 1/09/2007 al 7/04/2008

Qualità del pasto	58,9%
cucinatura	39,1%
diete sanitarie ed etico-religiose	10,3%
Qualità del servizio	40,8%
materie prime	12,3%
Varie	0,3%
<b>Totale</b>	<b>100,0%</b>

#### SEGNALAZIONI DISSERVIZI dal 1/09/2008 al 7/04/2009

Qualità del pasto	58,6%
cucinatura	37,2%
diete sanitarie ed etico-religiose	9,4%
Qualità del servizio	40,4%
materie prime	13,2%
Varie	1,0%
<b>Totale</b>	<b>100,0%</b>

Le Commissioni mensa, dal canto loro, controllano il servizio nelle scuole e inviano a Milano Ristorazione rapporti di disservizio. Oltre all'intervento immediato, quando necessario, come ad esempio in caso di mancata consegna di una dieta speciale oppure per errori nella preparazione delle porzioni, l'analisi dei dati permette di pianificare interventi volti al miglioramento della qualità complessiva del servizio, come previsto dal Sistema di Gestione per la Qualità di cui Milano Ristorazione si avvale, in linea con la normativa UNI EN ISO 9001:2000.

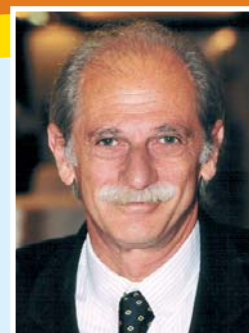
Durante i primi 7 mesi dell'anno scolastico 2008/2009 sono state inoltrate 2.958 segnalazioni di disservizio. Nel periodo in esame sono compresi 141 giorni di scuola, nei 612 istituti milanesi serviti da Milano Ristorazione, per un totale di 86.292 pranzi consegnati. Si registra quindi, in media, 1 reclamo ogni 29,2 pranzi serviti, pari al 3,4%, lo scorso anno la percentuale era stata del 3,0%. Nonostante il leggero aumento riscontrato, peraltro non statisticamente significativo, il livello delle segnalazioni è ampiamente in linea con quanto considerato fisiologico, e comunque inferiore agli anni precedenti. Non esistono sostanziali differenze tra le motivazioni delle segnalazioni rispetto allo scorso anno scolastico: 6 su 10 riguardano la qualità del pasto (cucinatura, temperatura, gradimento del menù, ecc.). Il restante 40% è riconducibile a fatti relativi al servizio (consegna dei pasti, qualità delle materie prime, pulizia dei refettori, ecc.).



Milano



Comune di Milano



Carissimi, un altro anno scolastico è trascorso. Con maggio e i primi giorni di giugno terminano le lezioni: è dunque tempo di consuntivi. Anche per Milano Ristorazione, che tuttavia non andrà in vacanza. Continuerà a preparare e distribuire i pasti alle residenze e ai centri di assistenza sociale per gli anziani, a quelli di prima accoglienza, alle case vacanza. Quest'anno, purtroppo, si occuperà anche di assistere, con la Protezione Civile del Comune di Milano che opera nelle zone terremotate, le famiglie ospitate nel campo di Rocca di Mezzo in Abruzzo.

L'anno scolastico che si sta concludendo ha portato importanti novità per Milano Ristorazione: dall'apertura del Centro cucina di via Colleoni, rinnovato con un investimento di 3 milioni di euro, alla produzione in proprio, nel panificio a Mombretto di Mediglia, della pizza e del pane per i ristoranti scolastici. In particolare, la produzione di panini da 30g, a "misura" di bambino, è parte di un più ampio progetto, in collaborazione con il Comune di Milano e la ASL Città di Milano, che ha l'obiettivo di ridurre la percentuale di scarti delle mense scolastiche, destinati alla distruzione. Proseguono, inoltre, i programmi di educazione alimentare studiati per insegnare ai più giovani a crescere sani: come "Più frutta, più verdura!" nelle scuole d'infanzia o "Disegna la tua EXPO 2015", riservato alle primarie e alle secondarie, che partirà l'anno venturo. Parlando di consuntivi, poi, troverete in questo Parliamoci anche alcuni dati delle rilevazioni che conduciamo per analizzare il nostro servizio e migliorarlo continuamente. Ci auguriamo di farlo con vostra e nostra soddisfazione.

A tutti voi e ai vostri figli, dunque: buone vacanze e arrivederci a settembre.

Prof. Michele Carruba  
Presidente Milano Ristorazione

Milano



Comune di Milano



# IL POMODORO

Il pomodoro (*Solanum lycopersicum*), della famiglia delle Solanaceae, curiosamente come le patate, è una pianta annuale i cui frutti sono bacche dal caratteristico colore rosso alla base di molti piatti della cucina italiana. È stato proprio il pomodoro, infatti, a

cambiare con colore, sapori e profumi la cucina di molti Paesi. Un cambiamento, tuttavia, lento e discreto, che deve il suo esordio all'arrivo in Europa sulle navi dei conquistatori spagnoli al seguito di Hernán Cortés (1485-1547) di ritorno dalle Americhe.

La pianta del pomodoro è, infatti, originaria della zona del centro-Sud America e della parte meridionale del Nord America compresa oggi tra i paesi del Messico e Perù, ove pare si fosse diffusa come pianta infestante fra le coltivazioni di mais.

Gli aztechi lo chiamavano xitomatl: il termine tomatl indicava vari frutti simili fra loro, in genere sugosi. La salsa di pomodoro divenne parte integrante della cucina azteca. Alcuni affermarono che il pomodoro aveva proprietà afrodisiache: sarebbe questo il motivo per cui i francesi anticamente lo definivano pomme d'amour, "pomo d'amore". Questa radice è presente anche in Italia: in certi paesi della Sicilia, è indicato anche col nome di pùma-d'amùri (pomo dell'amore).

La data esatta del suo arrivo in Europa è l'anno 1540, ma la sua coltivazione e diffusione attese fino alla seconda metà del XVII secolo. Arriva in Italia nel 1596 ma solo più tardi, trovando condizioni climatiche favorevoli nel sud del paese, si ha il viraggio del suo colore dall'originario e caratteristico colore oro, che diede appunto il nome alla pianta, all'attuale rosso, grazie a selezioni e innesti successivi.

Il pomodoro entra lentamente nell'alimentazione italiana e le conserve di pomodoro, che non sono invenzioni recenti, sono nate per superare il problema della stagionalità e poter disporre del tipico "rosso succo" per cucinare in ogni momento dell'anno.

Il pomodoro si conserva sotto diverse forme: conserva di pomodoro al fresco, conserva di pomodoro secca, conserva

liquida.

Il pomodoro contiene in grande percentuale acqua (93-96%) ed è costituito per il resto da zuccheri (2-3%), acidi (malico 50%, citrico 10%, ossalico solo minime tracce), sostanze non solubili (pectine, cellulosa, ...), aminoacidi e proteine solubili, sali minerali e vitamine.

Milano Ristorazione acquista, per il fabbisogno di un intero anno scolastico, circa kg 350.000 di pomodoro e conserva di pomodoro.

I prodotti acquistati da Milano Ristorazione devono avere precise caratteristiche. La polpa di pomodoro deve essere preparata a partire da pomodori freschi provenienti dall'ultimo raccolto con la maturazione conforme, privi di colorazioni anomale, di marciumi, parti verdi.

Per quanto concerne i pomodori da insalata, questi devono essere di prima categoria, con il calibro di 57 - 67 mm oppure di 67 - 82 mm.

I piatti a base di pomodoro o le insalate con pomodori sono molto graditi dai bambini.

Tra i primi piatti contenenti pomodoro presenti nei menù scolastici abbiamo: malloreddus con pomodoro e ricotta, che raggiungono il 70% di gradimento, seguiti, nella classifica, dalla pasta al pomodoro con un gradimento del 65,4% e gli gnocchi al pomodoro con il 59,7%. Nei secondi piatti, il pomodoro è utilizzato per le polpettine al sugo con pomodoro e verdure, che raggiungono il 74,2% di gradibilità. Nel menù primaverile e in quello estivo, inoltre, i pomodori sono presenti anche in insalata, raggiungendo il 68,5% di giudizi positivi.



## 1° Settimana

LUNEDÌ

**Pasta al tonno**  
**Mozzarella**  
**Pomodori in insalata**  
**Frutta fresca di stagione**

**Consigli per la sera:**

- Gnocchetti verdi con speck o prosciutto
- Verdure gratinate
- Fragole con gelato

MARTEDÌ

**Minestrone con pasta**  
**Cotoletta di pollo alla milanese°**  
**Patate prezzemolate**  
**Frutta fresca di stagione**

**Consigli per la sera:**

- Pasta pomodoro e basilico
- Pesce al cartoccio
- Mix di insalatine
- Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

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

**Consigli per la sera:**

- Tortino o crocchette di patate
- Pomodori in insalata
- Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

**Ravioli di magro al burro e salvia**  
**Merluzzo olio e limone**  
**Insalata di stagione**  
**Frutta fresca di stagione**

**Consigli per la sera:**

- Vellutata di verdure (es. piselli) o minestrina
- Hamburger o bistecca (manzo)
- Zucchine brasate
- Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

**Misto carote e insalata**  
**Pizza Margherita**  
**Gelato**

**Consigli per la sera:**

- Riso e prezzemolo o pastina
- Carni bianche o pesce con patate arrosto
- Frutta fresca di stagione

## 2° Settimana

LUNEDÌ

**Gnocchi al pomodoro**  
**Formaggio\***  
**Zucchine trifolate**  
**Frutta fresca di stagione**

**Consigli per la sera:**

- Passato di verdure al basilico con pasta integrale
- Pesce in bianco con insalata capricciosa
- Macedonia di frutta

MARTEDÌ

**Riso allo zafferano**  
**Pollo al forno**  
**Fagiolini all'olio**  
**Frutta fresca di stagione**

**Consigli per la sera:**

- Pizza o piadina
- Mix verdure (es. carote/ peperoni/zucchine brasate o crude)
- Yogurt con fragole fresche

MERCOLEDÌ

**Minestra di fagioli**  
**Prosciutto cotto**  
**Patate arrosto**  
**Frutta fresca di stagione**

**Consigli per la sera:**

- Pasta pomodoro e basilico
- Pesce al forno con carciofi o zucchine
- Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

**Misto carote, zucchine e insalata**  
**Lasagne alla bolognese**  
**Gelato**

**Consigli per la sera:**

- Riso in brodo di carne
- Bollito con salsa verde o ketchup
- Macedonia di verdure
- Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

**Pasta alla Ligure**  
**Crocchette di fotano°**  
**Insalata verde di stagione**  
**Frutta fresca di stagione**

**Consigli per la sera:**

- Ravioli verdi con verdure saltate
- Legumi in insalata con pane tostato
- Dolce alla frutta

## 3° Settimana

LUNEDÌ

**Riso alla parmigiana**  
**Medaglioni di vitellone al forno**  
**Purè di patate**  
**Frutta fresca di stagione**

**Consigli per la sera:**

- Ravioli di carne in brodo di verdure
- Formaggi freschi
- Macedonia di verdure
- Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

**Malloreddus pomodoro e ricotta**  
**Merluzzo al forno**  
**Piselli brasati**  
**Frutta fresca di stagione**

**Consigli per la sera:**

- Risotto con verdure
- Bruschette con pomodoro e basilico e prosciutto crudo
- Yogurt con frutta fresca

MERCOLEDÌ

**Tris: insalata, zucchine, pomodori**  
**Pizza Margherita**  
**Gelato**

**Consigli per la sera:**

- Crema di legumi
- Carne di pollo o agnello con patate
- Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

**Passato di verdura con crostini**  
**Cotoletta di lonza alla milanese°**  
**Carote al rosmarino**  
**Frutta fresca di stagione**

**Consigli per la sera:**

- Pasta pasticciata o insalata di riso
- Pomodori e basilico
- Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

**Pasta agli aromi**  
**Uovo, tonno e insalata**  
**Frutta fresca di stagione**

**Consigli per la sera:**

- Crema di verdure con cereali
- Hamburger o bistecca di manzo con patate
- Frutta fresca di stagione

## 4° Settimana

LUNEDÌ

**Pasta al pomodoro**  
**Arrosto freddo di tacchino**  
**Carote julienne**  
**Frutta fresca di stagione**

**Consigli per la sera:**

- Piatto unico con cereali e pesce
- Verdure in pinimonio
- Frullato di frutta con yogurt

MARTEDÌ

**Pasta olio e grana**  
**Frittata con prosciutto e formaggio°**  
**Fagiolini all'olio**  
**Frutta fresca di stagione**

**Consigli per la sera:**

- Zuppa con verdure
- Tagliata di manzo con pomodorini freschi e origano
- Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

**Pasta al ragù di carne**  
**Formaggio\***  
**Zucchine trifolate**  
**Frutta fresca di stagione**

**Consigli per la sera:**

- Riso pilaf o polenta grigliata
- Spiedini di carni bianche e salsiccia
- Verdure di stagione
- Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

**Minestrone con riso**  
**Bocconcini di vitellone all'aceto balsamico**  
**Patate arrosto**  
**Frutta fresca di stagione**

**Consigli per la sera:**

- Insalata mista con germogli di soia
- Pizza o focaccia farcita
- Fragole con gelato

VENERDÌ

**Gnocchi al pesto**  
**Bastoncini di merluzzo°**  
**Insalata verde di stagione**  
**Frutta fresca di stagione**

**Consigli per la sera:**

- Pasta o insalata di riso
- Verdure di stagione
- Dolce alla frutta