

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.

GENITORI A SCUOLA...DI COMMISSIONE MENSA!

Avete deciso di impegnarvi nell'importante ruolo di membro della Commissione Mensa? Ecco per voi il corso organizzato ogni anno da Milano Ristorazione, in collaborazione con la Provincia di Milano - Settore Agricoltura - Educazione Alimentare. Il corso, articolato in due incontri, fornisce le conoscenze basilari che permettono di valutare e giudicare coerentemente il servizio di refezione scolastica e tratta anche il tema dell'educazione alimentare. Durante il primo appuntamento si parlerà del rapporto tra la persona e il cibo. Saranno analizzati gli aspetti psicologici e sociali che possono influenzare lo stile e il comportamento alimentare del bambino e dell'adulto e verranno affrontati anche i miti alimentari, cioè le credenze e i luoghi comuni su cibo e nutrizione, alimentati da mass media e leggende metropolitane. Nel secondo incontro, spazio alla direttiva Regionale "Linee guida della Regione Lombardia per la Refezione Scolastica": il ruolo del Comune, di Milano Ristorazione, dell'ASL Città di Milano e delle Commissioni Mensa.



post a

Ogni mese riceviamo suggerimenti, richieste di informazioni e segnalazioni. Vi ringraziamo: significa che siamo riusciti a stabilire un dialogo con voi. In questa rubrica daremo spazio agli argomenti più interessanti. Scriveteci: parliamoci@milanoristorazione.it.

Spettabile Milano Ristorazione, vorrei affrontare un aspetto non sempre considerato: la qualità "percepita" della refezione scolastica ossia cosa i bambini, veri clienti di Milano Ristorazione, dicono al proposito.

Le relazioni delle Commissioni mensa danno spesso un quadro soddisfacente ma, pur non frequentando giornalmente la scuola (ho due figli vostri clienti), non ho ancora trovato un bambino che giudichi la refezione come accettabile. Sono convinto che nessuno dei nostri figli abbia ben presente il valore del cibo o cosa sia un cibo "cattivo", ma credo che una società come la vostra dovrebbe coinvolgere nelle proprie analisi un campione di "clienti" per cercare di migliorare il servizio offerto. Non ho, infatti, la sensazione che siano soddisfatti di quanto ricevono; il livello dei servizi dovrebbe adattarsi alle loro esigenze. Credo che Milano Ristorazione potrebbe avere proprio nei bambini uno strumento per migliorarsi. Buona giornata. Un papà.

Carissimo papà, la ringraziamo per le sue osservazioni: ha perfettamente ragione. I nostri clienti sono i bambini e dobbiamo ascoltare la loro "voce" sulla qualità del servizio. Infatti, lo facciamo. E i risultati sono diversi dalla sua percezione, o da quella che lei crede sia la percezione dei bambini. Durante l'anno scolastico Milano Ristorazione svolge rilevazioni continue sul servizio di refezione e sulla qualità dei piatti proposti. Il sistema di valutazione si chiama "Laboratorio dei Sapori": è un questionario compilato dal bambino al termine del pranzo su gradimento, aspetto, sapore e odore di ciò che ha mangiato. Nell'anno scolastico 2007-08 ne sono stati completati 65.430. Il 40,1% ha giudicato "super buono"; se si aggiungono i "veramente buono" e i "buono", il giudizio positivo sale al 64,6%, mentre i giudizi negativi sono stati pari al 23%. Ad analogo test, svolto su un panel di 1.200 bambini, viene sottoposto ogni nuovo piatto inserito nel menù. Il panel lo assaggia, verifica il sapore, se piace più condito, più o meno cotto, ed emette il proprio giudizio, per noi vincolante: alcuni piatti sono promossi, altri irrimediabilmente bocciati. Come può vedere, quindi, il parere dei nostri clienti è per noi fondamentale e tiene esattamente conto delle loro esigenze, con l'obiettivo, che lei giustamente sottolinea, di migliorare il servizio offerto.

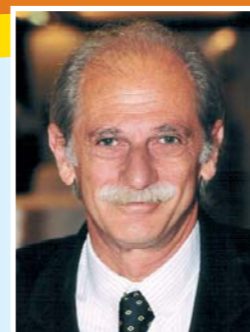
Cordialmente,
Prof. Michele Carruba

Milano



Comune
di Milano

MILANO
RISTORAZIONE
S.P.A.



Carissimi genitori, questo mese Parliamoci ospita una lettera, una volta tanto di un papà, che sottolinea come Milano Ristorazione dovrebbe - come ogni azienda - adattarsi alle esigenze dei suoi clienti: i bambini. Ebbene, lo facciamo ogni giorno, ascoltando il loro giudizio, per noi fondamentale, e cercando di assecondare al meglio i loro gusti. Ma fino a un certo punto. Sappiamo, e lo sapete come genitori, che ai bambini non tutto piace. Prendiamo il pesce, cui questo numero è dedicato. Un alimento forse tra i meno benvenuti dai bimbi: eppure un cibo altamente nutritivo, con elementi fondamentali per crescere sani. Certo, i bambini a volte storcono il naso, come accade con molta verdura, ma non è per questo che possiamo eliminarlo, o eliminare tutto ciò che a loro non va giù dal menù scolastico. Sarebbe diseducativo, oltre che nocivo per la salute, in una fase delicata dello sviluppo. Sapendo che il gusto è soggettivo cerchiamo di alternare il più possibile i piatti, consci che un giorno sarà contento un bimbo, il giorno dopo magari un altro. Altrimenti dovremmo ridurci a portare in tavola solo hamburger e patatine fritte. Per questa ragione vi esorto, anche nelle vostre famiglie, a comportarvi come noi a scuola: educate i vostri figli a mangiare di tutto. L'alimentazione deve essere la più variata e completa possibile. Ogni giorno. Un cordiale saluto

Prof. Michele Carruba
Presidente Milano Ristorazione

Milano



Comune
di Milano

MILANO
RISTORAZIONE
S.P.A.

Mese di
Marzo '09
n° 10

Conosciamo ciò che mangiamo

IL PESCE

Con la parola pesce, quando si pensa alla cucina o si guarda il menù di un ristorante, si intende, in genere, qualunque animale, commestibile, che vive nel mare o in acqua dolce.

In realtà, si tende a mettere insieme i pesci veri e propri, quelli con branchie e pinne, con i crostacei (gamberi, mazzancolle, aragoste) e i molluschi (totani, calamari, seppie e moscardini). Discorso a parte meritano i frutti di mare (cozze, vongole, capesante e via dicendo).

Il pesce propriamente detto è un prodotto con un elevato valore nutrizionale; la sua composizione varia in relazione alla specie e alle condizioni di vita, ma mediamente corrisponde a un 60-80% di acqua, un 15-23% di proteine ad alto valore biologico (ricche di metionina e lisina) e una quantità variabile di grassi (5-20%). Proprio in base alla quantità di grasso, infatti, i pesci si dividono in magri, semigrassi e grassi. Sono "magri" l'acciuga, il merluzzo, l'orata, il palombo, il rombo, la sogliola e la spigola; "semigrassi" il cefalo, il dentice, la sardina, la triglia e la trota; "grassi", invece (con valori superiori all'8%), l'anguilla, il salmone, lo sgombero e il tonno. Oltre alle proteine, il pesce apporta diversi sali minerali: selenio, iodio, fosforo, zinco e ferro, e vitamine tra le quali risaltano quelle del gruppo B (B1, B2 e B12), A ed E.

Il mercato offre molti prodotti della pesca, ma la scelta per preparare i piatti per i bambini ricade per lo più su prodotti che abbiano caratteristiche particolari quali: odore e sapore non eccessivamente forti, colore bianco, aspetto invitante, morbidezza alla masticazione, ma soprattutto assenza di spine. Pertanto, le possibilità di scelta si riducono in modo drastico.

Nei menù di Milano Ristorazione trovano spazio essenzialmente tre tipologie di prodotti della pesca: i bastoncini di pesce, i filetti di merluzzo e le crocchette di totano.

I bastoncini di pesce sono prodotti con Pollack d'Alaska (famiglia Gadidae) pescato nell'Oceano Pacifico del Nord. La provenienza del pesce è indicata sull'etichetta obbligatoriamente apposta sull'imballaggio, che indica se il pesce

è stato pescato in mare, in acque dolci oppure allevato. Nel caso di pesca in mare è anche possibile sapere in che parte del mondo è stato pescato. Naturalmente, queste regole valgono non solo per il prodotto fresco, ma anche congelato, seccato o affumicato. Nella preparazione dei bastoncini sono impiegati anche pangrattato, olio, farina di frumento, amido di patate e sale. Il prodotto viene conservato a temperature inferiori a -18°.

I filetti di merluzzo provengono, invece, dall'altro capo del mondo: dalla lavorazione del merluzzo sudafricano. Vengono cucinati al forno, con olio, sale, salvia, rosmarino, oppure al forno "olio e limone", con olio, limone, sale e rosmarino.

Le crocchette di totano, infine, sono prodotte con "totano gigante" (*Dosidicus Gigas*), pescato nelle acque dell'Oceano Pacifico, spellato e pressato a forma circolare, vengono impanate con farina di riso, pangrattato e amido di mais, prefritte e surgelate singolarmente.

Il pesce viene anche utilizzato per preparare altri piatti di Milano Ristorazione: la pasta al tonno, per la quale si utilizza tonno sott'olio e, nel menù primaverile ed estivo, il piatto freddo a base di tonno sott'olio, uovo e insalata.

Il gradimento dei piatti a base di pesce, come è facile immaginare da parte di ogni genitore, non è particolarmente brillante: il pesce olio e limone ha una gradibilità che si attesta intorno al 52,4%, mentre il pesce al forno raggiunge il 54%. Dati ben diversi li troviamo riferiti ai bastoncini di pesce che raggiungono un gradimento pari all'80%.



1° Settimana

LUNEDÌ

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

Consigli per la sera: • Crema di legumi con cereali
 • Formaggi freschi
 • Insalata mista
 • Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

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

Consigli per la sera: • Tortellini in brodo di verdure
 • Arrosto di carni bianche
 • Verdure miste stufate
 • Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Minestrone alla genovese
 Prosciutto cotto
 Patate arrosto
 Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Pasta in bianco
 • Frittata
 • Insalata verde
 • Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

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

Consigli per la sera: • Pinzimonio
 • Crespelle ricotta e spinaci
 o pasta pasticciata con verdure invernali ♦
 • Torta alla frutta

VENERDÌ

Misto finocchi e carote
 Pizza Margherita
 Gelato

Consigli per la sera: • Passato di legumi
 • Pesce azzurro al forno
 • Macedonia di verdure
 • Frutta fresca di stagione

2° Settimana

LUNEDÌ

Pasta al tonno
 Formaggio*
 Zucchine trifolate
 Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Polenta o riso pilaf con stufato
 di carni bianche e verdure
 • Dolce alla frutta

MARTEDÌ

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

Consigli per la sera: • Pasta in bianco o al pomodoro
 • Pesce gratinato
 • Verdure a foglia verde
 • Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

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

Consigli per la sera: • Stracciatella o pastina
 • Crocchette di legumi o di patate
 • Macedonia con gelato

GIOVEDÌ

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

Consigli per la sera: • Zuppa di verdura con cereali
 • Pesce al vapore con maionese
 • Finocchi in insalata
 • Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

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

Consigli per la sera: • Riso alla parmigiana
 • Spiedini di carne
 • Carciofi trifolati
 • Frutta fresca di stagione

3° Settimana

LUNEDÌ

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

Consigli per la sera: • Piatto unico a base di cereali e
 legumi • Verdure gratinate • Macedonia con frutta
 fresca e yogurt o dessert

MARTEDÌ

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

Consigli per la sera: • Pasta con verdure
 • Pesce al forno
 • Carciofi trifolati
 • Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Misto finocchi e carote
 Lasagne alla Bolognese
 Gelato

Consigli per la sera: • Risotto allo zafferano
 • Affettati misti
 • Insalata di verza
 • Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

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

Consigli per la sera: • Polenta o pasta pasticciata
 • Insalata mista o pinzimonio
 • Dessert alla frutta o gelato

VENERDÌ

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

Consigli per la sera: • Crema di verdura con orzo
 o altro cereale
 • Pollo arrosto • Carote cotte
 • 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: • Pizza o piadina
 • Verdure gratinate
 • Frutta fresca e yogurt

MARTEDÌ

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

Consigli per la sera: • Risotto con verdura o con
 funghi • Filetti di pesce • Insalata di stagione
 • Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

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

Consigli per la sera: • Pastina in brodo o minestra
 • Frittata
 • Patate al forno
 • Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

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

Consigli per la sera: • Ravioli di verdura e formaggi
 (una porzione abbondante esclude il 2°)
 • Insalata di legumi
 • Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

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

Consigli per la sera: • Zuppa di legumi
 • Bruschette
 • Macedonia con gelato

° Piatto cotto al forno

*A rotazione e secondo disponibilità

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