



FOOD POLICY. “UNA MELA AL GIORNO”: L’EDUCAZIONE ALIMENTARE SPIEGATA ALLE BAMBINE E AI BAMBINI DELLE SCUOLE MILANESI
Distribuite agli alunni di Infanzia e Primarie oltre 65mila copie del gioco-manuale, scaricabile anche online

[Galleria fotografica](#)

Milano, 7 giugno 2021 - Per la fine dell’anno scolastico il Comune di Milano e Milano Ristorazione, insieme alla Fondazione Cariplo, hanno voluto fare un regalo a tutti i bambini e le bambine delle Scuole dell’Infanzia e Primarie di Milano, distribuendo oltre 65.000 copie di “Una mela al giorno... Informazioni, curiosità e giochi per un’alimentazione sana e sostenibile”, un piccolo gioco-manuale dedicato al tema degli stili alimentari sani e sostenibili.

L’obiettivo è quello di coinvolgere bambini e famiglie in un percorso informativo e ludico sulla corretta alimentazione e sulle buone abitudini a tavola, per migliorare la propria salute e la sostenibilità del pianeta a partire dal cibo, dando spunti per proseguire anche durante l'estate con una dieta sana e bilanciata.

“Attraverso le azioni della Food Policy del Comune di Milano, realizzate in sinergia con la Fondazione Cariplo - commenta la Vicesindaco con delega alla Food Policy Anna Scavuzzo -, è stato possibile in 5 anni lavorare nella direzione di una maggiore sostenibilità del sistema alimentare da un lato e dall’altro proporre azioni di comunicazione e informazione per sensibilizzare e rendere le famiglie e i bambini partecipi del cambiamento che sta avvenendo in città sul tema delle politiche alimentari”.

Milano Ristorazione, società che gestisce la refezione scolastica nei Nidi e nelle scuole comunali e statali per conto del Comune di Milano, dal 2015 ha attivato tante e diverse strategie di riduzione dell’impatto ambientale ed è in prima linea nell’attuazione della Food Policy.

L’efficacia dell’impegno del Comune per rendere la refezione scolastica sana e sostenibile è stata confermata dal World Resource Institute, che nel 2020 ha certificato la riduzione del 20% delle emissioni di CO2 equivalente nei menù: un risultato reso possibile grazie all’eliminazione quasi totale della plastica nei pasti, ma soprattutto alla definizione di menù più sani e sostenibili grazie alla modifica delle materie prime utilizzate con un maggiore utilizzo di frutta, verdura, tuberi e legumi e una minore quantità di carne.

“Preparare un pasto sano, buono, educativo e giusto per le bambine e i bambini delle scuole di Milano: questa è la nostra mission da sempre - conferma il Presidente di Milano Ristorazione Bernardo Notarangelo -. In questo ambito vogliamo contribuire, insieme alle scuole, alle famiglie e al Comune, a rendere il momento del pasto un’occasione importante di crescita nella socialità, di comprensione dei valori di corretta educazione alimentare e di sostenibilità ambientale” .



Il manuale è diviso in quattro sezioni in cui si cerca di affrontare alcuni temi importanti come gli stili di vita sani, il valore del cibo e le proprietà di frutta e verdura come alimenti fondamentali per l'alimentazione, la lotta agli sprechi alimentari, il viaggio del cibo e la raccolta differenziata, per sensibilizzare sul tema della circolarità delle risorse. A questi si aggiungono le ricette proposte, che possono essere realizzate insieme ai genitori per imparare nuove combinazioni tra gusto e sostenibilità, e tanti giochi per portare bambine e bambini a riflettere sul cibo, imparando in modo semplice e intuitivo alcuni concetti base.

“Da anni il Comune è in prima fila nella promozione di un'alimentazione sana e di stili di vita sostenibili - dichiara l'assessora all'Educazione Laura Galimberti -, due obiettivi che, se combinati, possono aiutarci a vivere una vita migliore e a tutelare il pianeta. È fondamentale acquisire questi valori fin da piccolissimi per formare non solo gli adulti consapevoli di domani, ma anche quelli di oggi: i bambini, infatti, potranno farsi ambasciatori delle buone pratiche anche in famiglia, contribuendo a costruire una società più rispettosa dell'ambiente e più attenta agli sprechi”.

“L'educazione ad una sana alimentazione è fondamentale per il benessere della persona - conclude il Direttore Generale di Fondazione Cariplo Sergio Urbani -, per la salute e la prevenzione di patologie, per apprendere il valore del cibo e non sprecarlo. È importante quindi che questa attività si rivolga ai bambini, le giovani generazioni saranno fondamentali per produrre i cambiamenti di cui la nostra società ha bisogno, in un'ottica di salvaguardia del pianeta e di attenzione alla salute. L'azione congiunta di Fondazione Cariplo e del Comune di Milano nell'ambito della Food Policy punta a coinvolgere i più piccoli e le loro famiglie in un'attività che guarda al futuro in ottica di economia circolare del cibo”.

Il gioco-manuale è già stato consegnato nelle classi delle scuole comunali e statali milanesi, ma è anche scaricabile [online](#) per far giocare i propri bambini durante l'estate.