

*Comunicato stampa*

**FOOD POLICY. DOMANI LA GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA REFEZIONE SCOLASTICA: COMUNE DI MILANO E MILANO RISTORAZIONE UNITI NELL'IMPEGNO PER GARANTIRE UN PASTO BUONO, SANO, EDUCATIVO E GIUSTO NELLE SCUOLE**

**Con l'adesione al progetto internazionale "SchoolFood4Change" si potenzia lo sforzo per promuovere stili alimentari sostenibili con nuove azioni e proposte per bambine e bambini**

*Milano, 9 marzo 2022* – Menù delle mense scolastiche sempre più attenti alla salute delle bambine e dei bambini, sostenibilità nella scelta dei cibi serviti, formazione per cuochi e personale e attività di educazione alimentare.

Saranno queste alcune delle azioni che Comune di Milano e Milano Ristorazione metteranno in campo grazie all'adesione al progetto internazionale "SchoolFood4Change" promosso da ICLEI – Local Governments for Sustainability e finanziato dall'Unione Europea, cui Milano ha aderito e che coinvolge 3mila scuole con un impatto su 600mila giovani in 16 città e governi regionali in 12 paesi europei.

La promozione di un modello sano e sostenibile di refezione scolastica è un pilastro fondamentale del Milan Urban Food Policy Pact, il patto tra sindaci lanciato a Milano nel 2015 e a cui oggi aderiscono oltre 220 città in tutto il mondo. A questo impegno internazionale si aggiunge anche il sostegno alla School Meal Coalition, promossa nell'ambito del Food System Summit delle Nazioni Unite.

“Realizzare la trasformazione del sistema alimentare attraverso l'azione nella refezione scolastica è una delle principali strategie messe in atto dal Comune di Milano, in collaborazione con Milano Ristorazione, nell'attuazione della Food Policy della città – sottolinea la Vicesindaco con delega alla Food Policy Anna Scavuzzo –. Da diversi anni stiamo lavorando in sinergia con Milano Ristorazione per innovare i menù rendendoli più improntati alla sostenibilità e, allo stesso tempo, rispettosi degli standard nazionali e internazionali sulla salute, attraverso un continuo confronto con le famiglie, la Rappresentanza delle Commissioni Mensa e con ATS, per formulare proposte che sappiano coniugare l'apprezzamento dei piatti, la sostenibilità della filiera e l'inclusione sociale. Nella Giornata Internazionale dedicata alla Refezione scolastica, siamo quindi orgogliosi di aggiungere un nuovo tassello nelle azioni che già da tempo portiamo avanti nelle scuole della città in stretta collaborazione con Milano Ristorazione e che grazie al progetto 'SchoolFood4Change' potranno essere ampliate e potenziate”.

Un'attenzione, quella rivolta alle tavole dove ogni giorno sono serviti circa 80mila pasti a bambini e personale scolastico, dai nidi alle scuole secondarie di primo grado, che ha già visto diversi obiettivi raggiunti: dal 2016, Milano Ristorazione ha quasi eliminato totalmente la plastica in tavola e, grazie all'iniziativa Cool Food Pledge, nel 2020 il Comune ha ridotto del 20% le emissioni di CO2 equivalente dei menù scolastici, riducendo l'utilizzo di carne e introducendo più verdure e legumi e valorizzando diversi ingredienti e proposte per bambine e bambini.

Con il progetto SchoolFood4Change il Comune di Milano potrà potenziare quindi tali azioni, realizzando ricerche e mappature sulla refezione scolastica ma, soprattutto, promuovendo attività di educazione alimentare nelle scuole, dedicate anche al personale scolastico e alle famiglie e formando con corsi ad hoc cuochi e personale di Milano Ristorazione.

“Questa occasione di confronto con tante e diverse realtà della refezione scolastica a livello europeo rappresenta un ulteriore stimolo verso il miglioramento del nostro servizio – spiega il Presidente di Milano Ristorazione Bernardo Notarangelo – offrendoci anche la possibilità di formare il personale di Milano Ristorazione con l’obiettivo di elaborare menù sempre più attenti alle esigenze della salute e della sostenibilità. Il nostro impegno è quello di contribuire alla creazione di stili di vita più sani, lavorando con le famiglie, con bambine e bambini e con tutto il personale scolastico”.



*Il progetto SchoolFood4Change ha ricevuto finanziamenti dal programma di ricerca e innovazione Horizon 2020 dell'Unione Europea nell'ambito del progetto n. 101036763.*

*L'unica responsabilità per il contenuto è degli autori. Il contenuto non riflette necessariamente il parere della commissione europea. La Commissione Europea, inoltre, non è responsabile dell'uso che potrà essere fatto delle informazioni ivi contenute.*