



COMUNICATO STAMPA

## A 'Fa' la cosa giusta!' scopri Milano Ristorazione da vicino: è tutta un'altra storia!

*La Società apre virtualmente le porte del centro cucina più grande d'Europa a tutti i visitatori della Fiera. In più "Cibox - le sei facce del cibo" per giocare imparando stili di vita sostenibili e conferenze per scoprire se la logica del "senza" definisce davvero i parametri della sana alimentazione*

Milano, 5 Marzo 2019 – Milano Ristorazione ha fatto della sostenibilità uno dei principi base della sua attività. Per questo motivo sarà presente anche quest'anno a "Fa' la cosa giusta!" (Fieramilanocity - dall'8 al 10 marzo 2019 padiglione 3 nello spazio UB15, sezione "Mangia come parli" - INGRESSO GRATUITO) per **tre giornate ricche di appuntamenti educativi e divertenti per i più piccoli, conferenze con il Dott. Donegani**, esperto di alimentazione, ma soprattutto per far conoscere di persona la realtà aziendale che ogni giorno produce pasti per le mense delle scuole milanesi. Come?

**"Da vicino è tutta un'altra storia"**: grazie a dei **visori VR** sarà possibile fare un **vero e proprio tour virtuale** attraverso un filmato girato presso il **Centro Sarmartini**, la cucina scolastica più grande d'Europa. Con questa nuova tecnologia lo spettatore avrà la possibilità di assistere alla preparazione dei 12 mila pasti che quotidianamente vengono distribuiti nelle scuole della città e sentirsi parte del team.

*«Siamo sempre lieti di far conoscere più da vicino la nostra realtà e siamo felici di avere anche quest'occasione per aprire le porte, seppur virtualmente, del Centro Sarmartini, uno dei nostri fiori all'occhiello sempre più preso d'esempio anche all'estero, tanto da essere chiamati a fornire il nostro know how nelle più diverse realtà del mondo – commenta **Fabrizio De Fabritiis, Amministratore Unico di Milano Ristorazione** – Quotidianamente è possibile vedere sulle tavole delle mense scolastiche il risultato finale del nostro lavoro, ma non tutti sono consapevoli del 'dietro le quinte'. Questa è un'opportunità in più per scoprirci da vicino».*

Per i più piccoli in associazione con il **Vespaio** – un network di progettisti, ricercatori ed educatori che si occupano di sostenibilità a 360° - sarà allestito **CIBOX-Le sei facce del cibo**: un'attività ludico-didattica destinata ai bambini di età scolare incentrata sui temi della **sostenibilità ambientale** e la **stagionalità degli alimenti**. Ogni appuntamento (alle 11.00, alle 14.00 e alle 16.00 di ogni giornata) ha la durata di circa un'ora e può accogliere un massimo di 20 bambini. Questa attività di forte impatto grafico è costituita da **15 scatoloni impilabili** tra loro e **racchiude in sé 6 differenti modalità di gioco**. Sarà possibile costruire "letteralmente" la piramide alimentare, confrontare l'impatto ambientale dei vari alimenti oppure associare frutta e verdura alla propria stagione. Con il gioco menù i bambini potranno combinare tra loro vari alimenti per inventare delle ricette che saranno riportate su un ricettario mentre con il gioco preparazione, grazie a vari ingredienti e strumenti di lavoro, i piccoli potranno preparare gli spaghetti al pomodoro, la cotoletta e le carote.



Alle ore 18.00 di sabato 9 e domenica 10 marzo il Tecnologo Alimentare **Dott. Giorgio Donegani** terrà una conferenza dal titolo **“Senza questo, senza quello...senza senso!”**: nelle nostre scelte alimentari quotidiane ci facciamo guidare dalla logica del “senza”, ma sono l’assenza e la mancanza le parole chiave che ci fanno pensare che un alimento sia sano? Sarà vero?

Alla grande fiera del consumo critico e degli stili di vita sostenibili sarà possibile scoprire **lo stand di Milano Ristorazione al piano terra del padiglione 3 nello spazio UB15, sezione “Mangia come parli”**.

Milano Ristorazione è la società del Comune di Milano che dal 2001 produce e distribuisce ogni giorno circa 85.000 pasti per nidi, scuole pubbliche dell’infanzia, primarie e secondarie di primo grado, oltre a offrire il servizio a case di riposo, anziani a domicilio e centri di prima accoglienza. Milano Ristorazione garantisce inoltre pasti al cotto presso C.D.I. (Centri Diurni Integrati), C.S.E. (Centri Socio Educativi), Casa Jannacci (ricovero notturno di Viale Ortles), Protezione Civile, Consiglio Comunale, scuole paritarie private convenzionate e case vacanze. I pasti, preparati in 26 centri cucina e 80 cucine di nidi d’infanzia, vengono poi trasferiti ai 458 refettori di consumo e ai 200 nidi serviti, con il contributo di oltre 2.900 lavoratori diretti e indiretti, il coinvolgimento di decine di fornitori e l’utilizzo di una piattaforma logistica dedicata e mezzi per il trasporto quotidiano dei pasti. Accanto al servizio di ristorazione scolastica, Milano Ristorazione fornisce inoltre una serie di altri servizi tra cui catering, bidellaggio e la pulizia delle scuole dell’infanzia comunali.

[www.milanoristorazione.it](http://www.milanoristorazione.it)

**Contatti Ufficio Stampa:**

Laura Ceresoli 335 5232041

[ufficiostampa@milanoristorazione.it](mailto:ufficiostampa@milanoristorazione.it)