



MILANO RISTORAZIONE RACCONTA I GUSTI DEI BAMBINI

*Milano Ristorazione presenta i risultati dell'indagine sul gradimento dei menù dell'anno scolastico 2018-2019.
Ecco il nuovo menù invernale*

Milano, 25 settembre 2019 – I bambini hanno scelto la semplicità. L'indagine sul gradimento delle pietanze, realizzata per Milano Ristorazione dall'Istituto Piepoli e presentata oggi in conferenza stampa a Palazzo Marino, fa emergere **i gusti dei piccoli milanesi**: piatti semplici e genuini.

Milano Ristorazione, società del Comune di Milano, produce e distribuisce ogni giorno circa 85.000 pasti per nidi, scuole pubbliche dell'infanzia e scuole primarie e secondarie di primo grado, oltre a offrire il servizio a case di riposo, anziani a domicilio e centri di prima accoglienza. Con l'intento di migliorare la qualità del servizio offerto, anche per l'anno scolastico 2018/2019 la Società ha realizzato una indagine sul gradimento del proprio servizio di ristorazione scolastica. Al questionario hanno risposto bambini e bambine delle scuole primarie del Comune di Milano e per la prima volta anche gli insegnanti. Nella sede di Palazzo Marino sono state presentate inoltre anche le nuove proposte per il menù invernale 2019/2020.

LA PAROLA A BAMBINI E INSEGNANTI: L'INDAGINE SUL GRADIMENTO CONDOTTO DALL'ISTITUTO PIEPOLI PREMIA UN'ALIMENTAZIONE SEMPLICE

Per l'anno scolastico 2018/2019 la rilevazione ha interessato 14.544 bambini e bambine delle **27 scuole primarie** che hanno aderito all'indagine, individuate come campione rappresentativo della popolazione scolastica.

L'opinione dei piccoli milanesi sui menù è stata, anche quest'anno, globalmente positiva.

Pasta e pizza rimangono, tra i primi piatti, i più apprezzati. Tra le paste, le più amate dai bambini si riconfermano essere quelle delle **ricette** classiche, tradizionali e più semplici della cucina italiana: ad esempio quelle a base di olio e parmigiano, o pomodoro e basilico.

Tra i secondi, è la carne ad ottenere il primo posto, in particolare nelle preparazioni impanate, con ricette come la cotoletta di lonza alla milanese o le rusticelle di pollo. Cresce l'apprezzamento anche per l'arrosto di tacchino agli aromi, inserito anche nel prossimo menù invernale 2019-2020 che entrerà in vigore il prossimo 21 ottobre.

Da notare invece come le proposte a base di pesce vengano maggiormente apprezzate nel periodo estivo rispetto a quello invernale, mentre i legumi non incontrano pienamente il gusto dei piccoli protagonisti dell'indagine.

Come negli scorsi anni, **i contorni** hanno ottenuto un gradimento minore rispetto a primi e secondi, confermandosi tanto necessari in una alimentazione equilibrata e sana, quanto poco amati dai bambini. Anche in questo caso, però, ci sono piatti, come le patate e le verdure crude, più graditi di altri. Quella del contorno è per Milano Ristorazione una grande sfida sulla quale lavorare, con l'obiettivo di migliorare il gradimento nel quadro irrinunciabile di una alimentazione complessivamente sana.

E' significativo che il "fine pasto" più gradito dai bambini sia stato il succo di frutti rossi di Sicilia, prodotto da cooperative che gestiscono le terre confiscate alle mafie e servito il 21 marzo, in occasione del menù speciale realizzato, in collaborazione con Libera Terra, per la giornata della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie.



Seguono prodotti come dolci da forno e gelato. Tra la frutta proposta i bambini preferiscono le banane rispetto a mele, pere e arance.

L'indagine svolta nell'anno scolastico 2018 – 2019 ha coinvolto per la prima volta anche **gli insegnanti**. Su base volontaria, un campione di **79 insegnanti** che svolgono la propria attività nelle **103 classi aderenti all'indagine** ha risposto ad un questionario specificamente finalizzato a raccogliere il loro importante parere. Gli insegnanti hanno "promosso" Milano Ristorazione, con una nota di merito rivolta al personale incaricato della somministrazione dei pasti nei refettori scolastici.

ANNO NUOVO, NUOVO MENU'

Il nuovo menu inverno 2019/2020 vede novità e riscoperte di anni precedenti. Tra i primi piatti, le **lasagne al ragù di soia biologica** e la **crema di zucchine con rigatini di farro biologico**; tra i secondi piatti il **nasello al pomodoro, olive e capperi**, **l'arrosto di tacchino**, **la frittata con le zucchine e la caciotta biologica**. I contorni prevedono, oltre al consueto ritorno in menù inverno del **purè di patate**, le **carote a tronchetto**, servite prima della pizza. **Come dessert** viene introdotto **il tortino biologico equosolidale alla carota**.

Confermata la presenza di prodotti biologici corrispondenti al 37% del totale complessivo, ciò a riprova della sempre crescente attenzione che Milano Ristorazione pone alla valorizzazione degli aspetti di sostenibilità ambientale nella selezione di materie prime di qualità.

FRUTTA A METÀ MATTINA

Dopo il successo degli anni precedenti, Milano Ristorazione prosegue con l'iniziativa *Frutta a Metà Mattina*, che, a partire dal suo esordio nell'anno scolastico 2016/2017, anticipa a metà mattina l'offerta della frutta prevista a fine pasto per le scuole che, su base volontaria, ne fanno richiesta. E' una buona pratica per una ragione fondamentale: i bambini consumano più volentieri la frutta a metà mattina che a fine pasto. Con questa iniziativa, quindi, i piccoli milanesi delle scuole che aderiscono consumano una merenda più sana, acquisendo fin da piccoli una corretta abitudine alimentare; e al tempo stesso contribuiscono a diminuire lo spreco alimentare.

Nell'anno scolastico 2018/2019 il programma ha visto coinvolte **680 classi** per un totale di **14.622 bambini e bambine**. 'Frutta a metà mattina' è un'iniziativa del Comune di Milano e Milano Ristorazione che hanno contribuito con proprie risorse straordinarie nei primi anni di intervento: per l'anno scolastico 2019/2020, il progetto sarà sostenuto dal "Programma QuBì - La ricetta contro la povertà infantile-" programma promosso da Fondazione Cariplo e sostenuto da Fondazione Vismara, Intesa Sanpaolo, Fondazione Romeo ed Enrica Invernizzi e Fondazione Fiera Milano. Il progetto sarà sostenuto dal "Programma QuBì -La ricetta contro la povertà infantile-" e coinvolgerà fino a 75 scuole e circa **20.000** alunni e alunne delle scuole primarie milanesi. Milano Ristorazione si augura che questo numero venga raggiunto ed invita le scuole primarie ad aderire all'iniziativa. La scadenza, da parte delle scuole, per aderire al programma è fissata per il 4 ottobre 2019.



“Nei primi anni del progetto ‘Frutta a metà mattina’ Milano Ristorazione ha constatato un ottimo impatto sulle abitudini alimentari di bambini tra i 6 e i 10 anni, che riescono così a maturare importanti basi per un migliore stile di vita – aggiunge Anna Scavuzzo, vicesindaco con delega alla Food Policy – e dopo due anni dall’avvio del programma è stato rilevato che consumare frutta al posto di altri cibi a metà mattina ha aumentato il gradimento del pranzo dell’11% (dal 63% al 74%) e diminuito lo spreco alimentare del 17%. Il programma ‘Frutta a metà mattina’ contribuisce inoltre al raggiungimento degli Obiettivi dello Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals - SDGs), definiti dalle Nazioni Unite e su cui Milano sta compiendo un percorso significativo per l’Agenda 2030”.

“La mensa scolastica non è soltanto un servizio che riteniamo fondamentale per una città come Milano, ma anche un momento educativo e di condivisione importante - dichiara l’assessore all’Educazione Laura Galimberti -. Ci sono bambini e ragazzi che grazie alla mensa consumano l’unico pasto completo della giornata e che possono in questo modo contare su cibi sani e nutrienti bilanciati. In particolare, voglio ringraziare Milano Ristorazione perché in questi anni ha dimostrato una costante capacità di ascolto e miglioramento, che sono certa proseguirà anche in futuro, grazie all’ottimo lavoro che svolge in collaborazione con i rappresentanti delle commissioni mensa, gli educatori, gli insegnanti e con gli stessi bambini. Quest’apertura dimostrata al giudizio di adulti e piccini è sinonimo di grande trasparenza e serietà”.

“Misurare il gradimento dei nostri menù e del nostro servizio è per noi fondamentale – dichiara il Presidente di Milano Ristorazione Bernardo Lucio Notarangelo – perché ci aiuta nel nostro compito di migliorare costantemente la qualità di ciò che facciamo. Ogni giorno le Commissioni Mensa, composte da genitori/nonni dei nostri piccoli utenti, ci valutano attraverso questionari sui quali basiamo le nostre azioni di miglioramento. Ogni anno ci valutano i bambini, attraverso l’indagine che oggi vi è stata presentata. Da quest’anno abbiamo coinvolto anche gli insegnanti, che rivestono un ruolo determinante nel rapporto tra noi e i bambini. In questo dialogo con tutti, in cui dobbiamo ascoltare per migliorare, ci auguriamo anche una sempre maggiore adesione ai nostri progetti, che hanno l’obiettivo di stimolare una buona pratica alimentare fin dai primi anni e di diffondere una cultura della sostenibilità contro lo spreco alimentare”.

Per il Comune di Milano**Ufficio Stampa:**

tel. 02 88450150

comunicazione.ufficiostampa@comune.milano.it**Per Milano Ristorazione****Ufficio Stampa:**

Maria Alessio Ruffo tel. 335 7450537

maria.alessio@gpg-associati.it

Brunella Pacia tel. 347 2516706

b.pacia@gpg-associati.it

Milano Ristorazione è una 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), al ricovero notturno di Viale Ortles, Protezione Civile, Consiglio Comunale, scuole paritarie private convenzionate e case vacanze. I pasti, preparati in 26 centri cucina e 81 cucine di nidi d’infanzia, vengono poi trasferiti ai 437 refettori scolastici 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 una serie di altri servizi tra cui catering, ausiliario e pulizia delle scuole dell’infanzia comunali.

www.milanoristorazione.it