

## FOOD POLICY. BAMBINE E BAMBINI PROTAGONISTI DEL FORUM DEL CIBO

### [Galleria fotografica](#)

Milano, 11 maggio 2023 - Hanno impastato il pane, incontrato 'il loro cuoco' proponendo nuovi piatti, assaggiato 'il biscottone di Milano' con quel fiore di sambuco che ora mamme e papà cercano per riproporre in casa la ricetta.

Una settimana di scoperta e di educazione al cibo buono e sostenibile anche per bambine e bambini delle scuole del Comune di Milano. Quella che si sta svolgendo durante il Forum del cibo in corso.

Attività e proposte che hanno visto oltre 80mila tra piccoli e grandi alunni e alunne: il Comune di Milano e Milano Ristorazione in collaborazione con i tanti partner della Food Policy di Milano hanno voluto renderli tutti protagonisti.

“Con grande piacere in questi giorni siamo tornati a incontrare i bambini e le bambine che frequentano le scuole della città per coinvolgerli in questo Forum del Cibo aperto a tutta la città - sottolinea la Vicesindaco e assessore all'istruzione con delega alla Food Policy Anna Scavuzzo -. Con Milano Ristorazione lavoriamo da tempo per proporre in tavola cibo sano e sostenibile, e perché siano tante e diversificate le occasioni educative e didattiche per imparare a riconoscere il grande valore del cibo: per la salute di tutti e di ciascuno, per l'ambiente, perché tutti possano avere ciò che è necessario per vivere. Durante l'anno sono molte le iniziative anche per il contrasto allo spreco, come la distribuzione dei sacchetti salvamerenda e la frutta a metà mattina”.

In occasione dell'apertura del Forum del Cibo, lunedì 8 maggio in tutte le scuole servite da Milano Ristorazione, è arrivata la prima sorpresa: sono stati distribuiti quasi 80mila Pan de Mej, dolce a base di miglio della tradizione meneghina dall'aroma di fiori di sambuco essiccati che affonda le radici nella storia stessa della città, tradizionalmente preparato in occasione della stipula dei contratti per la fornitura del latte che si celebravano il 23 aprile, giorno di San Giorgio, nel XIX secolo a Milano.

Storia e tradizione tra quelle raccontate nel libretto “Milano mangia locale”, distribuito insieme al Pan de Mej (scaricabile qui:

[https://cas5-0-urlprotect.trendmicro.com:443/wis/clicktime/v1/query?url=https%3a%2f%2ffoodpolicymilano.org%2fwp%2dcontent%2fuploads%2f2023%2f05%2fMiRi%5fLibretto%2dA5%5fWEB%5f2.pdf&umid=209836ed-3f44-4c88-8c6e-e2b4eb23af71&auth=1e57fafb1e2103ff793b6b26b5f803aee4342914-cf9455e453873f782b3addaa107d5b02609e8ee6\).](https://cas5-0-urlprotect.trendmicro.com:443/wis/clicktime/v1/query?url=https%3a%2f%2ffoodpolicymilano.org%2fwp%2dcontent%2fuploads%2f2023%2f05%2fMiRi%5fLibretto%2dA5%5fWEB%5f2.pdf&umid=209836ed-3f44-4c88-8c6e-e2b4eb23af71&auth=1e57fafb1e2103ff793b6b26b5f803aee4342914-cf9455e453873f782b3addaa107d5b02609e8ee6))

Nella pubblicazione dedicata a bambini e famiglie, che è alla sua terza edizione, MiRi e Comune di Milano tornano così a parlare dell'impegno per un sistema alimentare sano e sostenibile grazie all'utilizzo nei menu della refezione scolastica di materie prime di qualità provenienti anche da filiere corte, agricoltura biologica e prodotti di stagione.

“Questa edizione ha voluto puntare anche sul grande e spesso sconosciuto patrimonio agricolo della nostra città e per questo ringrazio in particolare il lavoro fatto da Milano Ristorazione - sottolinea la Vicesindaco -. Il libretto è anche strumento per conoscere e magari visitare il ricco patrimonio naturale e agricolo che caratterizza il territorio periurbano di Milano, come il Parco Agricolo Sud e le tante cascine e mercati agricoli presenti in città”.

Sempre durante la settimana del Forum del Cibo è tornata poi l’iniziativa ‘Un cuoco per amico’ che ha visto oltre 40 cuochi e cuoche che lavorano nei 23 centri cucina di Milano Ristorazione, far visita direttamente in 220 refettori delle scuole della città. I bambini e le bambine hanno quindi conosciuto chi sta dietro i piatti che ogni giorno arrivano sulle loro tavole e avuto modo di esprimere anche i loro desideri per piatti nuovi da introdurre.

Molte infine sono state le visite didattiche organizzate durante questa settimana e che hanno permesso a quasi 200 tra bambine e bambine delle scuole dell’infanzia di visitare gli hub anti-spreco Gallaratese e Centro e le cascine Campazzo e Linterno, dove hanno anche partecipato ad attività didattiche ed educative che sono andate dalla panificazione all’Hub del Centro all’osservazione delle api e delle arnie e delle colture del grano.