

FOOD POLICY. TORNA "UN CUOCO PER AMICO", FINO AL 24 NOVEMBRE IN OLTRE 200 SCUOLE MILANESI

Al via oggi in occasione della Giornata dell'Infanzia. Incontri tra bambine e bambini delle scuole d'infanzia, primarie e secondarie di I grado con i cuochi e le cuoche di Milano Ristorazione

Galleria fotografica

Milano, 20 novembre 2023 – Nelle scuole milanesi torna, da oggi e fino al 24 novembre, 'Un cuoco per amico', importante momento di incontro e dialogo per far scoprire ai bambini e alle bambine cosa e soprattutto chi c'è dietro la preparazione del pasto che ogni giorno arriva sui tavoli dei refettori.

In questa iniziativa – promossa da Milano Ristorazione e Comune di Milano nell'ambito del progetto europeo Horizon 2020-Food Trails – i cuochi e le cuoche della società faranno visita ad alcune delle scuole d'infanzia, primarie e secondarie di I grado servite dalla propria cucina, incontrando i bambini, le bambine, le ragazze e i ragazzi per presentarsi, parlare con loro del nuovo menu, dei piatti e delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti, confrontandosi e accogliendo i loro suggerimenti.

Focus dell'undicesima edizione, nella quale i cuochi e le cuoche di Milano Ristorazione incontreranno i loro piccoli utenti in oltre 200 scuole, saranno l'importanza di un'alimentazione sana e varia (verdure comprese!) e le azioni utili per non sprecare il cibo.

Oggi, in occasione anche della Giornata Internazionale dei Diritti dell'Infanzia e dell'Adolescenza, che si celebra proprio il 20 novembre, la Vicesindaco di Milano con delega all'Istruzione, Anna Scavuzzo, ha partecipato al primo degli incontri nella scuola dell'Infanzia di via Pini 2 e nella primaria Elsa Morante, dell'Istituto Comprensivo Scarpa.

“Continua il percorso insieme a Milano Ristorazione per avvicinare le cuoche e i cuochi dei nostri centri cucina ai loro piccoli utenti (e giudici sempre attenti!) – ha spiegato la Vicesindaco con delega alla Food Policy Anna Scavuzzo –. I bambini e le bambine, durante questi incontri, potranno vedere in volto chi ogni giorno, dalla mattina presto, nei punti più diversi della città, si prende cura di loro cucinando il pranzo. Un'occasione non solo di conoscenza reciproca con una figura che fa parte della loro quotidianità, ma anche di scoperta di buone abitudini in cucina, degli ingredienti, dei processi che portano i piatti sulla tavola del refettorio e infine di trasparenza verso le famiglie, in linea con le visite ai centri cottura che periodicamente portiamo avanti. Dietro ogni preparazione c'è un volto, ci sono mani e c'è il lavoro di tante persone che riservano attenzioni ai più piccoli. È in primis a loro che vogliamo far conoscere il nostro impegno”.