

## **SCUOLA. PRESENTATI I NUOVI MENÙ DI MILANO RISTORAZIONE PER L'ANNO SCOLASTICO 2023/2024 E IL GRADIMENTO DI BAMBINI E BAMBINE**

### **Secondo l'indagine Doxa pizza e pasta i piatti preferiti dei piccoli**

**Milano, 27 settembre 2023** – Presentati oggi a Palazzo Marino, i dati di gradimento delle pietanze da parte di bambini e bambine delle primarie e il nuovo menù invernale per l'anno scolastico 2023/2024 di Milano Ristorazione, che distribuisce circa 75mila pasti al giorno tra nidi, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado della città.

L'indagine, condotta da BVA Doxa, ha visto il coinvolgimento su base volontaria di 77 classi di 20 scuole primarie (distribuite nei nove Municipi della città) per un totale di oltre 12.000 questionari compilati.

Sul podio dei piatti preferiti nel corso dell'a.s. 2022/2023 svettano al primo posto pizza e pasta, in particolare la pasta biologica agli aromi (apprezzata dall'88% dei votanti) e la pasta biologica olio e parmigiano (85%). Tra i secondi piatti più amati due proposte diventate ormai un classico: la cotoletta di lonza alla milanese (88%) e le rustichelle di pollo biologico (85%). Alto gradimento dei piccoli anche per la mozzarella, tra i formaggi, protagonista del menù estivo accompagnata dai pomodori in insalata.

Rapporto più complicato con i contorni, soprattutto le "verdure verdi", elemento fondamentale in una dieta sana ed equilibrata su cui il Comune e Milano Ristorazione dovranno fare sempre meglio per aumentarne il gradimento: fra i contorni, infatti, solo le patate registrano un apprezzamento che supera il 70% (con le patate arrosto al 73% e il purè al 72%). Resta poi ancora difficoltoso fare apprezzare le preparazioni a base di legumi - sia quando questi sono un ingrediente del condimento del primo piatto, sia quando sono ingredienti di base del secondo - che comunque raggiungono un gradimento vicino al 50%, in miglioramento rispetto all'indagine precedente. Proseguono quindi il lavoro e la ricerca di Milano Ristorazione, avviati già da anni, con l'obiettivo di rendere questo alimento, ancora poco familiare ai bambini ma importante per le corrette abitudini alimentari, più gustoso e gradito.

Il gelato raggiunge il 92% di gradimento ed è la conclusione di pranzo più amata. Importante anche il risultato ottenuto in generale dalla frutta biologica, che si attesta al 70% di apprezzamento medio nell'anno. Interessante rilevare inoltre che, nelle scuole intervistate presso cui si è attivato il progetto 'Frutta a metà mattina', il gradimento medio sale al 75%, a controprova dell'importante valore educativo del progetto.

### **Il menù invernale 2023/2024**

Il nuovo menù invernale prenderà avvio il prossimo **13 novembre**, proponendo diverse materie prime di origine biologica. Tra le new entry troviamo: minestra di lenticchie con pasta biologica, passato di verdura con riso, pasta di farro biologica con crema di broccoli e pesto; broccoli e spinaci al parmigiano e insalata, mais e carote julienne come nuovi contorni, mentre entrano nei menù dei nidi la crema di cannellini con pasta biologica e le polpettine di pollo biologico con verdure servite con purè.

“Da quest’anno il menù invernale sarà servito a bambini e bambine a partire da novembre inoltrato, una scelta che incontra le preferenze dei piccoli e che è in linea con i cambiamenti delle temperature medie stagionali – ha spiegato la Vicesindaco –. Il nostro obiettivo è di avvicinare sempre di più bambini, bambine e le loro famiglie alla cultura del cibo e all’alimentazione sana, facendo anche scoprire loro il servizio di refezione attraverso attività e occasioni di confronto dentro e fuori dai refettori. Penso, ad esempio, alle visite ai centri cottura per vederne il funzionamento, alle giornate con menù speciali pensati per far riscoprire ricette della tradizione o ai libretti pensati per accompagnare i più piccoli alla scoperta delle food policy, dei valori del cibo e della sostenibilità alimentare. Con questi menù e con queste attività, Milano Ristorazione si conferma sempre più sostenibile: nella scelta degli ingredienti, nell’attività dei centri cottura e con piatti sempre più rispondenti alle esigenze di tutti e di ciascuno”.

Un’importante novità che interesserà scuole e asili nido riguarda, inoltre, le merende: con l’avvio del menù inverno, infatti, le torte saranno tutte prive di glutine, preparate con l’uso esclusivo di farina di riso e amido di mais. Un nuovo passo che dimostra il costante impegno per menù sempre più inclusivi e attenti alle necessità alimentari di tutti.

“La sostenibilità è un aspetto molto importante per Milano Ristorazione, sia in ambito strategico che operativo – commenta il presidente Davide Dell’Acqua –. Per questo, ogni anno, redigiamo volontariamente il Bilancio di sostenibilità, strumento importante per condividere con tutti gli stakeholder il nostro impegno nel perseguire una cultura aziendale fondata sull’integrazione delle scelte economiche, ambientali e sociali”.

Confermata la frutta di stagione al posto dello spuntino nelle scuole primarie che aderiranno a ‘Frutta a metà mattina’, il progetto introdotto dal Comune di Milano nel 2016 in attuazione della Food Policy e con il contributo del programma QuBì che invita le scuole a sostituire la merenda acquistata dalle famiglie e consumata da bambine e bambini a scuola, anticipando quotidianamente al momento dell’intervallo la distribuzione della frutta prevista a fine pasto. L’iniziativa, a cui le scuole possono aderire fino al **2 ottobre**, lo scorso anno scolastico è stata accolta da 55 plessi e coinvolto in totale 15mila piccoli.

### **Iniziative contro lo spreco alimentare e menù sempre più sostenibili**

In un’ottica di sostenibilità e anti-spreco prosegue la collaborazione con diverse associazioni del terzo settore, e in particolare con il Banco Alimentare della Lombardia – Siticibo, per la raccolta delle eccedenze di pane e frutta nelle scuole che aderiscono al progetto: il cibo raccolto viene così redistribuito tra gli enti e le strutture di accoglienza. Nell’anno scolastico 2022/23 sono state coinvolte oltre 50 scuole, registrando il ritiro di oltre 17.100 kg di pane e quasi 39.000 kg di frutta non consumata.

Ritorna anche il ‘Sacchetto Salvamerenda’, realizzato anche in collaborazione con Fondazione Cariplo: lavabile, riutilizzabile e riciclabile, adatto a contenere gli alimenti, può essere portato in refettorio per riporvi il pane e la frutta o il dessert che non vengono consumati durante il pranzo per consentirne un consumo successivo. Nel corso dell’anno scolastico 2022/23 sono stati consegnati circa 30.500 sacchetti in 117 scuole.



“Tra pochi giorni si celebra la giornata contro lo spreco alimentare. Ogni gesto, ogni azione che evita spreco di cibo va incoraggiata perché diventi prassi comune. Ci sono persone a Milano, in Italia e nel mondo che non riescono a soddisfare i bisogni primari, come la disponibilità di generi alimentari. È importante svolgere un'azione educativa, nelle scuole e in famiglia. Nella nostra città, insieme al Comune di Milano da tempo lavoriamo ad iniziative legate alla Food Policy e al progetto Qu.bi che mettono insieme due esigenze: quella di chi non ha cibo e quella di evitare di buttarlo inutilmente. Educare e non sprecare è una questione di giustizia sociale”, ha aggiunto la vicepresidente di Fondazione Cariplo Claudia Sorlini.

Continua il percorso virtuoso del monitoraggio ambientale degli acquisti del cibo della refezione grazie al contributo del World Resource Institute che ogni anno aiuta il Comune e Milano Ristorazione a misurare il loro impatto: nell'ultima rilevazione è emersa una riduzione complessiva del 42,9% di CO<sub>2</sub> dal 2015 al 2021.