

Food Policy.

Refezione scolastica, al via in nuovo anno del servizio di Milano Ristorazione con novità e conferme su progetti dedicati a cibo sano e buone abitudini alimentari

Milano, 10 ottobre 2024 – Tante iniziative che coinvolgeranno nuovamente bambine, bambini, famiglie e insegnanti sui temi delle buone abitudini alimentari e del cibo sano e sostenibile; un contest dei cuochi e delle cuoche di Milano Ristorazione per la creazione di nuovi piatti per andare incontro al gradimento dei piccoli e delle piccole; investimenti confermati per riqualificare refettori e cucine. Con queste novità e con il rilancio dei progetti già avviati, si è aperto l'anno della refezione scolastica 2024/2025 gestito da Milano Ristorazione.

Avviato a partire dal 4 settembre per nidi e scuole dell'infanzia, dal 12 settembre in modo graduale per le scuole primarie e le secondarie di primo grado, il servizio di refezione scolastica anche quest'anno fornirà circa 75mila pasti in media ogni giorno serviti in 417 refettori e 180 asili nido e prodotti in 24 centri cottura e 79 cucine nidi.

“Questo nuovo inizio d'anno è segnato da molte conferme ma anche da molte novità – sottolinea la Vicesindaco e assessore all'Istruzione con delega alla Food Policy Anna Scavuzzo -. Entrambe riguardano i tanti progetti che abbiamo avviato insieme a Milano Ristorazione ormai da tempo e che stanno dando riscontri sempre più positivi, e non solo a Milano, spingendoci a proseguire e a fare meglio: il progetto europeo Horizon School Food 4 Change ha raccolto grande successo anche a livello internazionale e ci ha permesso di portare avanti sperimentazioni che hanno dato risultati importanti in termini di educazione al cibo sano e sostenibile e del miglioramento di spazi ed esperienze legate al cibo da parte di bambini e bambine. Da qui ripartiamo per proporre nuove azioni che continuino a percorrere questa strada, convinti che l'educazione al mangiare bene, in modo consapevole e con attenzione all'evitare sprechi sia davvero un modo per supportare i bambini e le bambine nella loro crescita e nel loro sviluppo, aiutandoli a diventare adulti consapevoli e di sane abitudini”.

“Milano Ristorazione si dedica costantemente alla ricerca e all'innovazione, puntando a sviluppare ricette sempre più appetibili e sostenibili, e a rendere gli ambienti di preparazione e consumo dei pasti non solo confortevoli, ma anche all'avanguardia – ha dichiarato il Presidente di Milano Ristorazione Davide Dell'Acqua -. Questo impegno si concretizza grazie alla preziosa collaborazione con il Comune di Milano, che ci ha coinvolti in progetti europei e internazionali di grande rilevanza, come School Food 4 Change e Food Trails”.

Spazi e strutture riqualificati

Per l'anno 2024/2025 confermato l'investimento e l'impegno da parte di Milano Ristorazione e Comune di Milano per rendere cucine e refettori sempre più funzionali. Tra le novità più importanti, la riapertura del Centro cucina Giusti, che nel 2023 era stato temporaneamente chiuso per interventi

strutturali. Si stanno invece ancora realizzando gli interventi di riqualificazione del Centro Cucina Anselmo da Baggio, attualmente interessato da importanti lavori di ristrutturazione, realizzati nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) del Comune di Milano, che comprenderanno anche parte del refettorio della scuola primaria attiguo alla cucina, e la cui conclusione è prevista nella seconda metà del 2025.

Una delle attività più rilevanti realizzata nel 2023/2024 da Milano Ristorazione, in collaborazione con l'Area Food Policy del Comune di Milano, è stata l'avvio di un progetto pilota volto alla riqualificazione di alcuni refettori della scuola primaria, grazie al supporto del programma europeo Horizon 2020 Food Trails. L'obiettivo è stato quello di progettare e realizzare ambienti rinnovati e accoglienti, in grado di conferire maggior benessere ai bambini e alle bambine, migliorando di conseguenza la loro esperienza del pranzo, attraverso interventi coordinati di riqualificazione di tutte le componenti ambientali (soffitti, pareti, pavimenti, illuminazione, arredi e storytelling).

I primi risultati di questo progetto sono stati molto incoraggianti sia in termini di resa dell'azione, sia in termini di gradimento da parte dei bambini e delle famiglie rispetto alle opere realizzate, migliorando notevolmente il gradimento del pasto: il confronto dei dati sugli scarti pre e post riqualificazione, infatti, ha dimostrato che il progetto ha generato un impatto positivo sul consumo del pasto. Questa attività pilota consentirà di valutare modalità e tempistiche per estenderla ad altre scuole, con l'obiettivo di ristrutturare il 30% dei refettori delle scuole primarie di Milano entro il 2035.

Attività educative e progetti per bambine, bambini e famiglie

La proposta di attività educative continua anche quest'anno dopo le numerose iniziative realizzate dal Comune di Milano e Milano Ristorazione nell'ambito del progetto School Food 4 Change e in collaborazione con Fondazione Cariplo.

Il progetto europeo ha coinvolto lo scorso anno le scuole dell'infanzia con azioni pilota che hanno visto: la formazione di educatrici ed educatori realizzata con la collaborazione di Milano Ristorazione e ATS Milano Città Metropolitana, per affrontare il tema dei menù sani e sostenibili; un percorso sugli orti didattici realizzato con la preziosa collaborazione di Fondazione Acra; visite in Cascina Battivacco grazie alla collaborazione della società agricola Fedeli che lavora al suo interno e fornisce il riso per le mense scolastiche della città, e a Cascina Linterno insieme a Apicoltura Veca, con un percorso alla scoperta delle api.

Inoltre, sono stati realizzati quattro appuntamenti serali 'Dall'Orto alla Tavola' per promuovere l'incontro tra le famiglie, i bambini e i cuochi di Milano Ristorazione, con visite in cucina e un laboratorio di educazione alimentare, presso il centro cottura Ravenna.

Anche quest'anno sarà caratterizzato da numerose iniziative che coinvolgeranno famiglie, bambini e insegnanti, organizzate da Milano Ristorazione e dal

Comune di Milano nell'ambito della Food Policy della città, con l'obiettivo di aumentare la trasparenza sullo svolgimento del servizio e promuovere l'educazione al gusto e alle sane abitudini alimentari.

Non mancheranno poi le giornate con menù speciali, l'Infomenù cartaceo con i nuovi menù stagionali e i libretti educativi, che accompagneranno bambini e genitori alla scoperta del mondo di Milano Ristorazione, della Food Policy e dei valori del cibo.

La proposta di educazione alimentare in questo anno scolastico sarà ampliata con il nuovo progetto 'Tutti a tavola: mangiando si impara' che coinvolgerà alcune scuole primarie, nidi e scuole dell'infanzia. Le attività previste vedranno nuovi momenti di formazione per insegnanti ed educatori, visite nei centri cottura di Milano Ristorazione, webinar informativi per le famiglie. Sarà riproposta anche una nuova 'edizione' degli incontri serali 'Dall'orto alla tavola' e l'ormai immancabile 'Un cuoco per amico', che prevede l'incontro dei cuochi di Milano Ristorazione con i bambini e le bambine di circa 200 scuole, che avranno così occasione di soddisfare le proprie curiosità sul servizio e la preparazione dei loro pasti.

Non mancheranno poi i progetti storici di Milano Ristorazione, come Frutta a metà mattina, che nell'anno scolastico 2023/2024 ha coinvolto 66 plessi con oltre 790 classi di scuole Primarie e Secondarie, per un totale di circa 16.000 bambine e bambini.

Progetto che quest'anno si allarga come sperimentazione anche ad alcune scuole dell'infanzia a partire dalla metà di ottobre, recependo anche le richieste e indicazioni arrivate da più parti nel corso dello scorso anno. Confermato anche il 'Sacchetto Salvamerenda', che lo scorso anno ha visto consegnare 28.000 sacchetti in 124 Scuole.

Prosegue poi anche per l'a.s. 2024/25 la collaborazione con associazioni del Terzo settore (in particolare con l'Associazione Banco Alimentare della Lombardia - Siticibo), attiva dal 2003 e finalizzata alla raccolta delle eccedenze di pane e frutta nelle scuole aderenti al progetto.

Il nuovo menù inverno 2024/2025

Il menu che entrerà in vigore il prossimo 11 novembre promuove alcune novità per raggiungere standard di ridotto impatto ambientale e di miglioramento della salute, come ad esempio la riduzione della carne nei secondi piatti rispetto al menu inverno 2023/24 e l'aumento della quota di legumi serviti, come crocchette o polpette. Saranno introdotte le nuove pepite di merluzzo, una rivisitazione delle 'Chicche' con una forma più allettante per i bambini e un gusto più bilanciato.

Tra i primi piatti, dato l'alto gradimento registrato lo scorso inverno, è stata raddoppiata la presenza della pasta con crema di broccoli e pesto, offerta una volta con pasta bio al farro e una con pasta bio integrale. Nei contorni, è stato aumentato il numero di insalate crude in mix con altri ortaggi (Insalata e carote julienne; Insalata, mais e carote julienne) in virtù del buon gradimento registrato rispetto alla semplice insalata; restano in menu, tra le verdure cotte, i broccoli al parmigiano e i cavolfiori gratinati.

Già dai primi mesi dell'anno scolastico, sono in programma sperimentazioni di nuove ricette con la finalità di introdurle nei successivi menu stagionali, con anche il coinvolgimento delle cuoche e delle cuochi e di tutto il personale di cucina che sono stati chiamati a rivisitare e inventare nuove soluzioni per piatti critici degli attuali menu come pesce, legumi e verdure.

Nel nuovo menu inverno dei nidi, sono state poi introdotte ricette di primi piatti con broccoli e cavolfiori, ortaggi che non erano presenti nei menu precedenti e che ora sono proposti anche come contorni. Come secondi piatti, si confermano le ricette proposte già nello scorso menu estate di sformati a base di pesce (sformato e polpettine di nasello).

Il monitoraggio del gradimento

Anche nell'anno scolastico 2023/24 è stata condotta l'attività d'indagine 'Dimmi come mangi', il progetto che misura il gradimento dei menu estate e inverno proposti da Milano Ristorazione e che prevede il coinvolgimento diretto di bambine e bambini durante il pranzo a scuola.

L'indagine condotta dalla società Eumetra MR per conto di Milano Ristorazione, ha coinvolto su base volontaria 96 classi di 24 scuole primarie a copertura di tutti i Centri Cucina e di tutti i Municipi della città.

A livello generale, i risultati emersi dalle valutazioni dei bambini registrano un quadro complessivo buono, in linea con le rilevazioni precedenti: il risultato nella media supera ampiamente la soglia di gradimento del 50%, ad eccezione dei contorni, che da sempre risultano divisivi. I primi piatti si confermano sempre molto graditi dove i pilastri 'Pizza' e 'Pasta' mantengono il gradimento generale oltre il 65%. Tra i secondi si confermano vincenti le carni con un gradimento medio superiore al 70%, mentre rimangono difficili i piatti a base di legumi con un gradimento di poco superiore al 40%.

La frutta registra un gradimento generale superiore al 65%, dove i frutti più graditi risultano essere a pari merito la banana e la clementina, con un apprezzamento al 78%. Osservando i risultati per classe, emerge come lo spirito critico aumenta con l'aumentare dell'età, registrando delle notevoli differenze tra i più piccoli (cioè quelli del 2° anno) rispetto ai più grandi (5° anno), dove ritroviamo dei palati molto più difficili da accontentare per tutte le portate.