



Fondazione
CARIPLO



FOOD POLICY. L'8 FEBBRAIO NEL MENÙ DI MILANO RISTORAZIONE ARRIVA IL BARBARISOTTO

Anche il Comune di Milano aderisce alla Green Food Week, l'appuntamento dedicato alla sostenibilità nella refezione scolastica, con un menù speciale a basso impatto ambientale

[Allegato](#)

[Locandina](#)

Milano, 6 febbraio 2024 – In occasione della Green Food Week 2024 – settimana ideata dall'associazione Foodinsider e dedicata alla refezione scolastica sana e sostenibile – e nell'ambito del progetto School Food 4 Change, il Comune di Milano e Milano Ristorazione propongono ai bambini e alle bambine delle scuole milanesi, dall'infanzia sino alla secondaria di primo grado, un menù speciale: il prossimo 8 febbraio, infatti, sulla tavola arriveranno, ad esempio, barbarisotto, polpette di soia e yogurt.

Una giornata promossa nell'ambito delle azioni di educazione alimentare della Food Policy e del progetto School Food 4 Change, in cui i più piccoli potranno scoprire sapori e ricette nuove e, insieme a educatori e insegnanti, conoscere anche le materie prime presenti nel loro menù, le loro caratteristiche, la loro origine e provenienza, trasformando così il momento del pasto in un vero momento didattico ed educativo sui temi della sostenibilità e dell'educazione alimentare partendo da ciò che è nel piatto e costruendo insieme a bambine e bambini momenti di conoscenza e approfondimento.

"Anche quest'anno aderiamo alla Green Food Week con una attenzione speciale a raccontare la cura per il cibo e l'ambiente che caratterizza le scelte nelle nostre mense: lo facciamo in modo sano e divertente, colorando di rosa il menù più verde dell'anno. Ognuna delle pietanze proposte – spiega la Vicesindaco con delega alla Food Policy e all'Istruzione – racconta l'impegno nel progettare, cucinare, distribuire, somministrare e valutare i pasti per i bambini e le bambine della città. A partire dalla scelta di materie prime attente all'ambiente e alla salute: prodotti biologici, a filiera corta e km 0 sono ormai una presenza fissa nel menù e questo ha consentito di ridurre le emissioni di CO2 e di oltre il 34% in pochi anni, tra il 2015 e il 2022. Tutte queste azioni possono diventare ancora più efficaci se diventano patrimonio comune, partendo da chi vive le scuole ogni giorno".

Milano Ristorazione nel 2023 ha acquistato 9.767 tonnellate di materie prime, selezionando 69 fornitori. Tra questi, 18 fornitori sono a chilometro zero, mentre 8 sono filiere corte. Ne sono un esempio il riso, che è coltivato nella Cascina Battivacco, nel quartiere Barona; pane, focaccia, crostini e pan grattato sono prodotti dal panificio di Assago. Mentre nel menù della Green Food Week lo yogurt sarà, a Km 0, prodotto in Cascina Campazzo, di proprietà del Comune di Milano, gestita dall'Azienda Agricola Falappi.

Il Comune di Milano ha calcolato l'impatto ambientale derivante dal menù speciale proposto in occasione della Green Food Week, che è pari a 140 tonnellate di CO2e e al di sotto anche della media di 222 tonnellate di CO2e del menù ordinario, considerando l'intera utenza del servizio e la tipologia di prodotti utilizzati.



Fondazione
CARIPLO



A questa iniziativa, nell'ambito delle attività del progetto europeo School Food 4 Change, si aggiunge anche una nuova opportunità per le famiglie per conoscere più a fondo il tema della sostenibilità e della salute racchiuso all'interno dei menù di Milano Ristorazione. A partire dal mese di febbraio, infatti, si terranno incontri, workshop e laboratori in uno dei centri cucina scolastici aperti alle famiglie dei bambini e delle bambine delle scuole primarie iscritti al servizio. Nei prossimi giorni sul sito www.milanoristorazione.it saranno disponibili tutte le informazioni sugli eventi e sulle modalità di iscrizione.