



Dimmi cosa mangi

Indagine sui gusti dei bambini milanesi

Indagine per

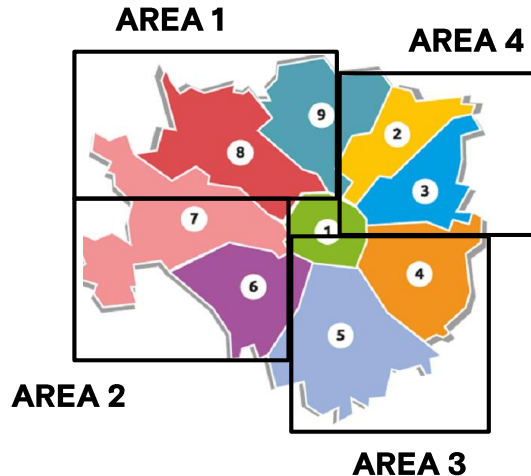


Anno scolastico 2017 / 2018

Sintesi dei principali risultati

Survey design

La rilevazione ha coinvolto un **campione di scuole sufficientemente ampio e ben distribuito** nelle 4 aree in cui **Milano Ristorazione** suddivide il territorio del Comune di Milano, per l'organizzazione del servizio di erogazione dei pasti.



**Per ciascuna delle 4 aree
sono stati identificati 2 municipi,
per ogni Municipio sono state reclutate,
su base volontaria, due scuole primarie**

N° schede complessive raccolte: 13.157

Metodologia

Approccio: quantitativo ad hoc



Strumento: questionario cartaceo auto-compilato

Target: bambini delle scuole primarie di Milano
che frequentano le classi 2[^] - 3[^] - 4[^] - 5[^]

Campione: 6.457 schede compilate del MENU' INVERNALE
6.700 schede compilate del MENU' ESTIVO

Periodo: 22 gennaio – 16 febbraio 2018 (rilevazione MENU' INVERNALE)
7 maggio – 1° giugno 2018 (rilevazione MENU' ESTIVO)

Caratteristiche del campione

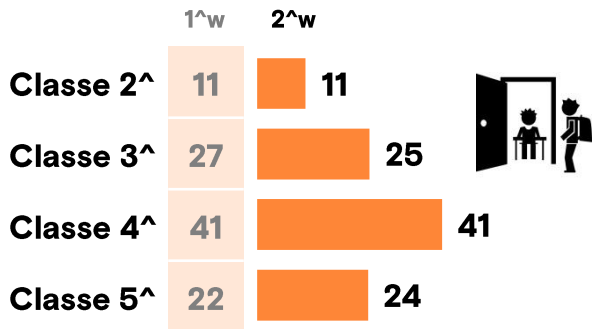
BAMBINE
48 – 48%

1^w 2^w



BAMBINI
52 – 52%

1^w 2^w



%

20 SCUOLE PRIMARIE COMUNE DI MILANO

Area 1

1^w 2^w

21%

21%

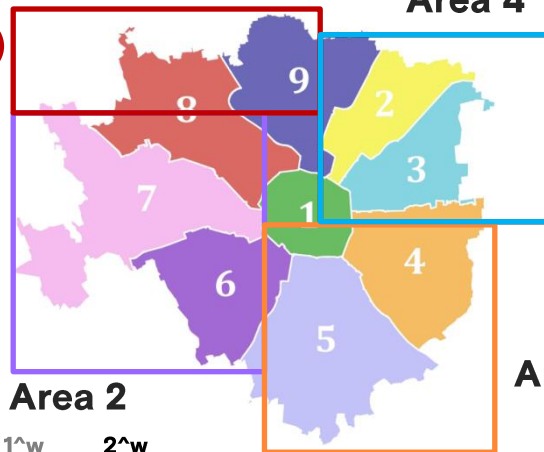
Area 4

1^w

2^w

30%

29%



Area 2

1^w

2^w

27%

29%

Area 3

1^w

2^w

22%

22%

Menù

Menù invernale <small>AREA 1 inizio 4^a settimana • AREA 2 inizio 7^a settimana AREA 3 inizio 2^a settimana • AREA 4 inizio 1^a settimana</small> Validità: dal 21/11/2017					
SCUOLE DELL'INFANZIA, SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO					
settimana	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1 ^a	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta biologica al ragù di verdure • Fomaggio (mozzarella) • Purè di patate • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta integrale al pesto • Bastoncini di pesce • Fagiolini all'olio • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Minestra di lenticchie con riso • Staccetti di tacchino alla romana • Carote julienne • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Spicchi di finocchi e carote a tronchetto • Pizza margherita • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Ravoli di magro alla salsa • Frittata con zucchine • Insalata di stagione • Frutta fresca di stagione
2 ^a	<ul style="list-style-type: none"> • Spicchi di finocchi e carote a tronchetto • Lasagne alla genovese • Tortino biologico fieno e limone 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta biologica agli aromi • Cotoleta di lonza alla milanese • Erbette aglio e olio • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Malfreddo biologico al pomodoro biologico e basilico • Fomaggio (caciotta biologica) • Fagiolini all'olio • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Minestrone di ferro biologico con crema di broccoli • Zucchinette al forno • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Ricotto alla parmigiana • Crocchette con lenticchie • Carote julienne • Frutta fresca di stagione
3 ^a	<ul style="list-style-type: none"> • Misto finocchi e insalata • Pizza margherita • Budino al cacao espositabile 	<ul style="list-style-type: none"> • Minestrone di cannellini con pasta integrale biologica • Pollo alla romana al rosmarino • Insalata, olive e carote julienne • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Ravoli di magro all'olio e parmigiano con crema di broccoli • Fagiolini all'olio • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta biologica con crema di broccoli • Arrosto di lonza alle mele • Patate arrosto • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Ricotto al pomodoro • Ciochi di melanzane • Carote julienne • Frutta fresca di stagione
4 ^a	<ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi di patate biologico • Patate arrosto • Insalata di stagione • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Vellutata con zucca con crostini con pasta integrale biologica • Frittata di patate • Carote julienne • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Ricotto allo zafferano • Fomaggio biologico e provolone Dop con carote e piselli • Cavolfiori gratinati • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Polenta biologica • Bocconcini di tacchino con carote e piselli • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta biologica al pomodoro • Frittata con porri • Frutta fresca di stagione

🍴 A rotazione secondo disponibilità
🍳 Cottura al forno
🌿 Alimento surgelato all'origine
👩🍳 Preparare e surgelate da Milano Ristorazione nel Centro Sammartini e cotte in ciascuna cucina
 numero verde 800 710 980 • e-mail parlamioc@milanoristorazione.it • sito internet www.milanoristorazione.it

N.B. Basilico surgelato all'origine
 Mele, pere, arance, clementine ed uva di origine biologica, salvo indisponibilità di mercato.
 Una volta alla settimana viene proposto pane integrale biologico ed una settimana al mese pane biologico.
 Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.

MILANO RISTORAZIONE

Durante il periodo di rilevazione sono stati effettuati dei cambi menù rispetto al menù ufficiale. Tali variazioni sono state registrate e hanno sostituito temporaneamente il piatto previsto per quello specifica giornata.

MENÙ ESTIVO 2018	SCUOLE DELL'INFANZIA, SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO					
	SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 ^a	<ul style="list-style-type: none"> • Ravoli di magro olio e salsa • Pollo marinato alla sampa, sauce di limone biologico e rosmarino • Carote julienne • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Ricotto alla parmigiana • Fomaggio (caciotta biologica) • Zucchinette al forno • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pomodori con caci • Pizza margherita • Giallo 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta biologica agli aromi • Marluzzo g n tirato • Erfetta all'olio • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Malfreddo biologico al signi di pomodoro biologico con tonno • Hamburger di verdure a legumi • Carote julienne • Frutta fresca di stagione 	
2 ^a	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta biologica al pomodoro a la basilico • Frittata con porri • Insalata di stagione • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta in tegola biologica • Arrosto di tacchino agli oli e papaveri • Papaveri al forno • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Minestrone • Fomaggio (mozzarella) • Lasagne alla biologica • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Ricotto e piselli • Fomaggio (mozzarella) • Pomodori in insalata con melo e olive • Carote julienne • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta biologica agli oli e parmigiano • Insalata di marluzzo con melo e olive • Carote julienne • Frutta fresca di stagione 	
3 ^a	<ul style="list-style-type: none"> • Carote a tronchetto • Pizza margherita • Giallo 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta biologica al pomodoro • Crocchette con lenticchie • Pomodori in insalata • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Ravoli di magro olio e salsa • Cotoleta di lonza alle melanzane • Insalata di stagione • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Ricotto e zuccine • Fomaggio (grimo sala) • Patate arrosto • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Crostino biologico allo zafferano • Misto insalata e pomodori • Frutta fresca di stagione 	
4 ^a	<ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi di patate biologico • Bastoncini di pesce • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Insalata di riso • Frittata • Insalata di stagione • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta biologica olio e parmigiano • Bocconcini di tacchino con carote • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Insalata di ferro biologico con pato e pomodori • Rucola bella di pollo • Pomodori in insalata • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta integrale biologica pomodoro e lenticchie • Fomaggio (caciotta biologica) • Fagiolini all'olio • Frutta fresca di stagione 	

🍴 Alimento surgelato all'origine
🍳 Cottura al forno
🌿 Con olio di semi biologico
🍴 A rotazione secondo disponibilità

Preparate e surgelate da Milano Ristorazione nel Centro Sammartini e cotte in ciascuna cucina
 la loro qualità è controllata dall'azienda MPS.

Mele, pere, arance ed uva di origine biologica, salvo indisponibilità di mercato - Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato - Una volta alla settimana viene proposto pane integrale biologico ed una settimana al mese pane biologico.

MILANO RISTORAZIONE
 numero verde 800 710 980
 E-mail parlamioc@milanoristorazione.it
 Sito www.milanoristorazione.it

MENÙ SPECIALI
9 maggio - festa Europa
15 maggio - menù celiachia
23 maggio - menù Libera Terra

Scheda di valutazione

Dimmi cosa mangi

Indagine sui gusti dei bambini milanesi



Sesso Maschio Femmina

In che classe sei? Classe 2* Classe 3* Classe 4* Classe 5*

COSA HAI ASSAGGIATO
OGGI?



QUANTO TI E' PIACIUTO?

Molto Abbastanza Poco Per niente



Primo piatto o piatto unico

Secondo piatto

Contorno

Frutta o dessert

Metti UNA SOLA crocetta per
ciascun piatto che hai assaggiato



Scale di valutazione

Al fine di poter disporre di un'informazione sintetica sulla soddisfazione del menù il punteggio è stato suddiviso in quattro macro categorie che tengono conto delle valutazioni positive (% molto + abbastanza) date ai singoli piatti, precisamente:

**Da 75% a 100%
di valutazioni positive**



Totalmente accettato

**Da 50% a 74%
di valutazioni positive**



Parzialmente accettato

**Da 25% a 49%
di valutazioni positive**



Parzialmente rifiutato

**Da 0% a 24%
di valutazioni positive**



Totalmente rifiutato

Valutazione dei primi piatti

% VALUTAZIONI POSITIVE (molto+abbastanza)



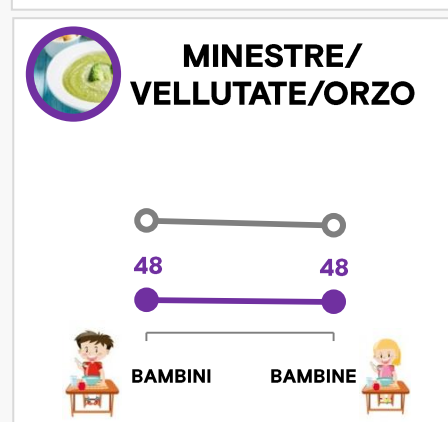
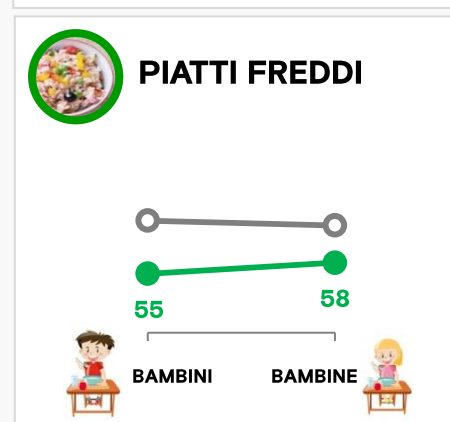
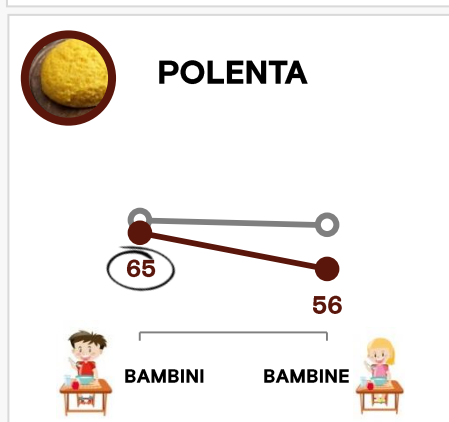
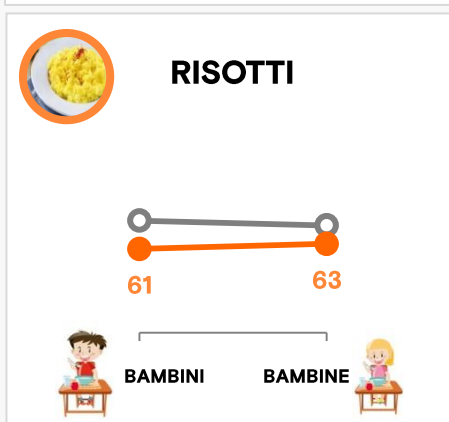
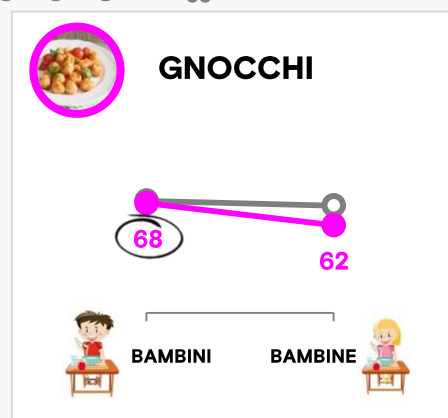
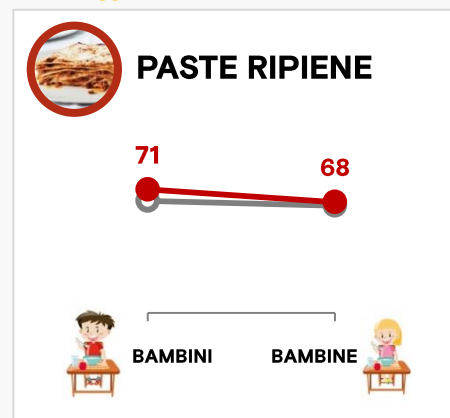
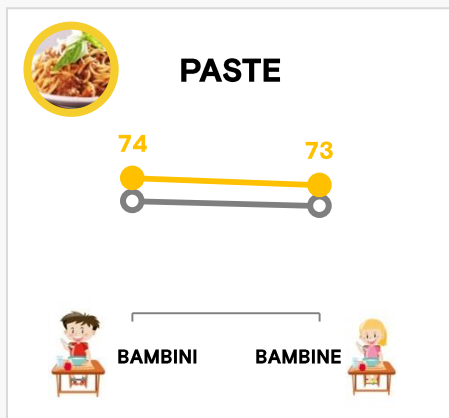
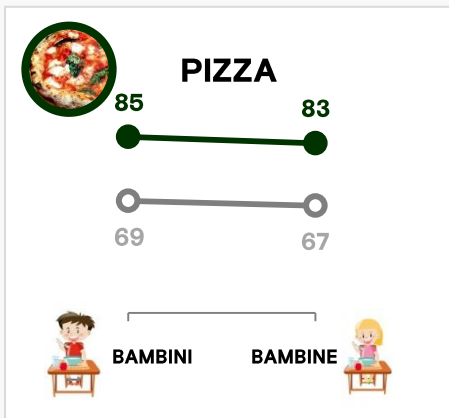
* Piatto unico

❄️ Menù invernale
🌞 Menù estivo

Da 75% a 100% ■ Totalmente accettato
Da 50% a 74% ■ Parzialmente accettato
Da 25% a 49% ■ Parzialmente rifiutato
Da 0% a 24% ■ Totalmente rifiutato

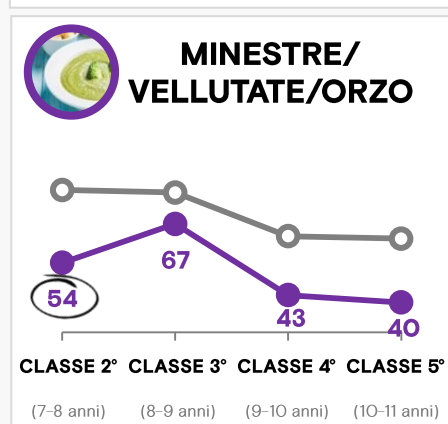
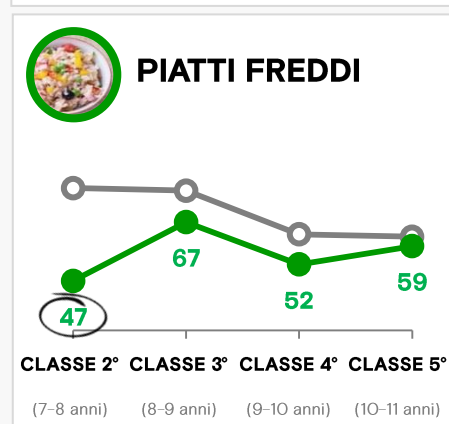
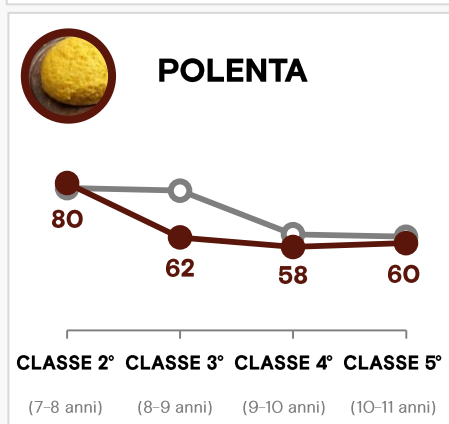
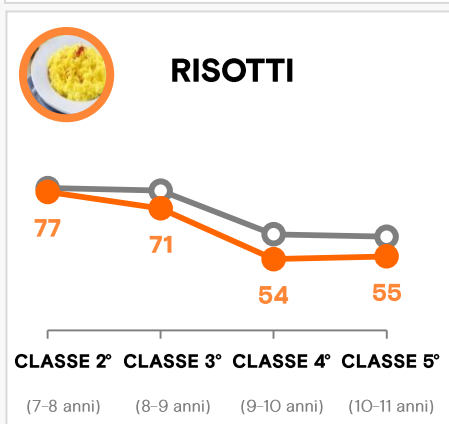
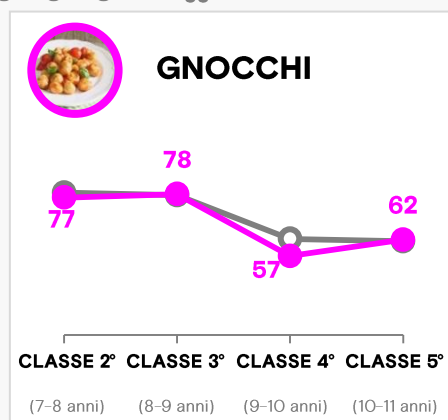
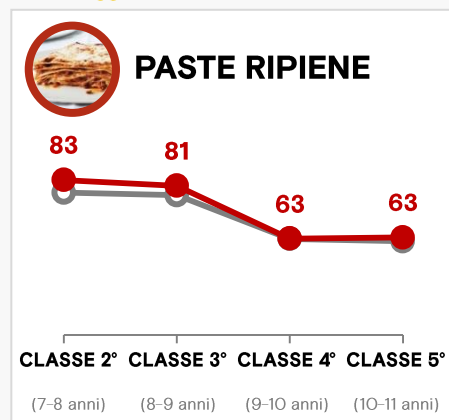
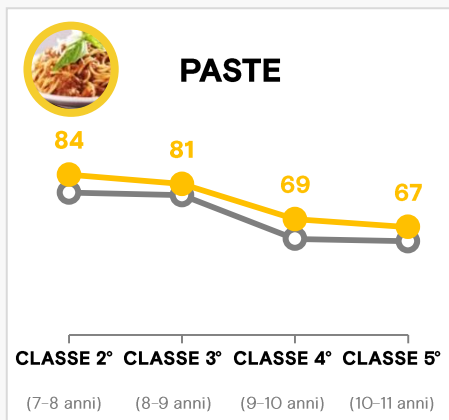
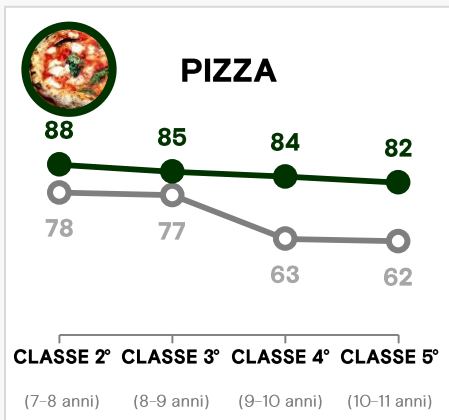
Punteggio medio CATEGORIA

Punteggio medio PRIMI PIATTI



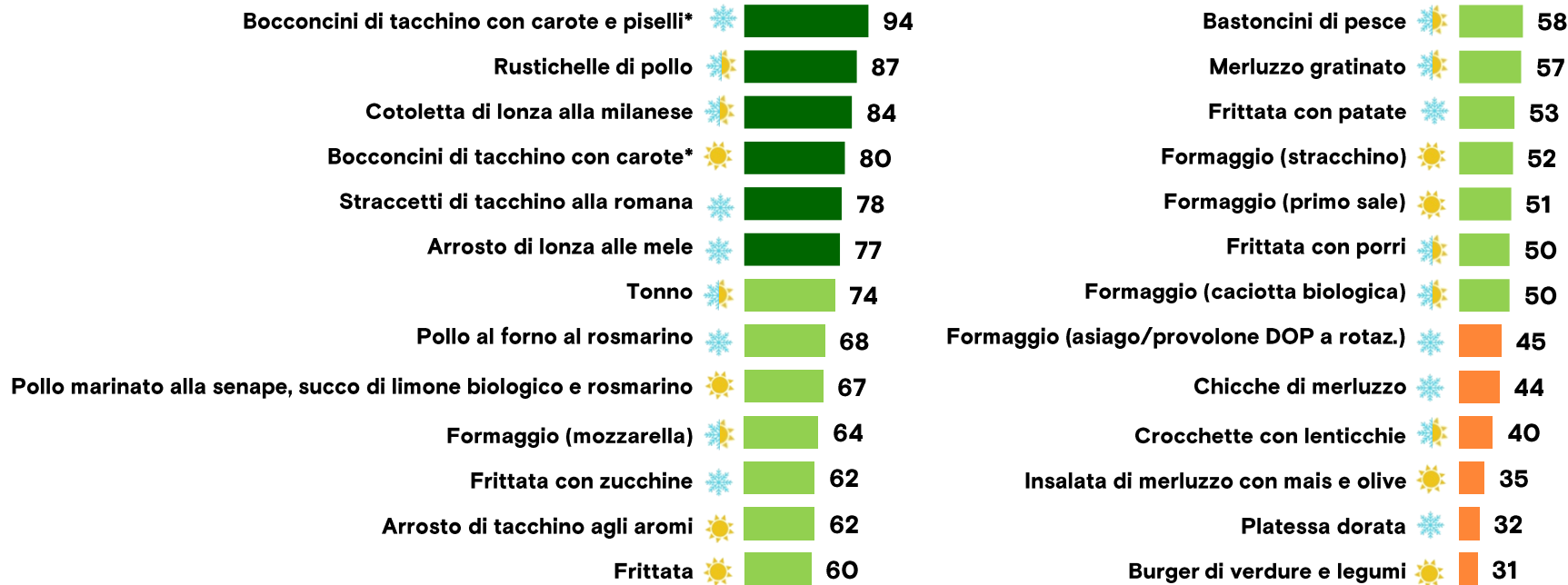
Punteggio medio CATEGORIA

Punteggio medio PRIMI PIATTI

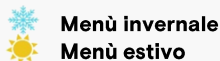


Valutazione dei secondi piatti

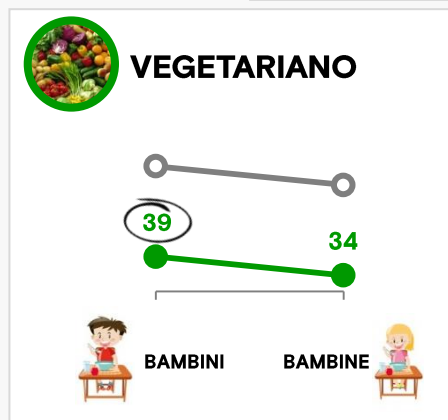
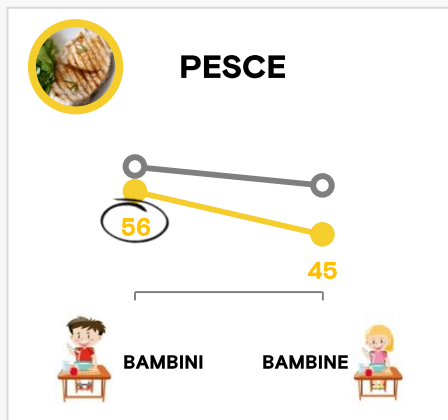
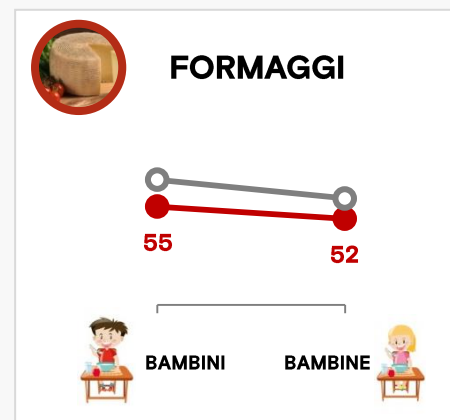
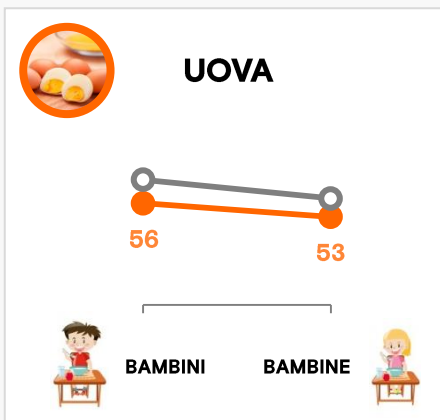
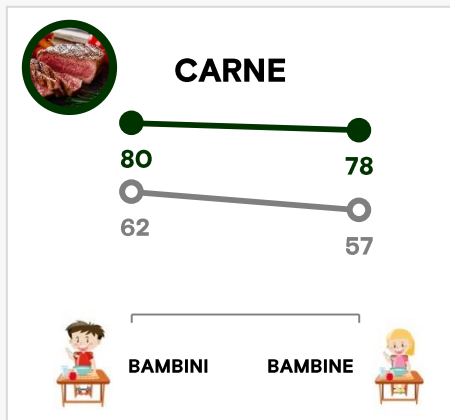
% VALUTAZIONI POSITIVE (molto+abbastanza)



* Piatto unico

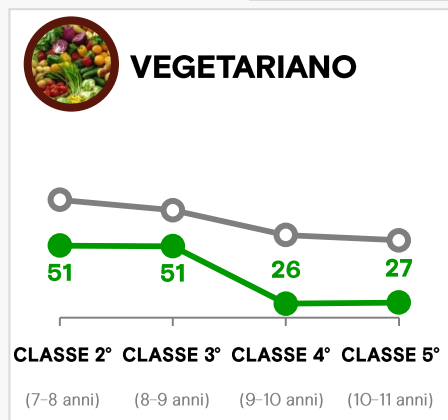
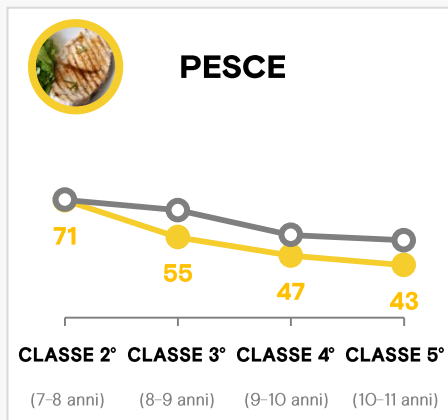
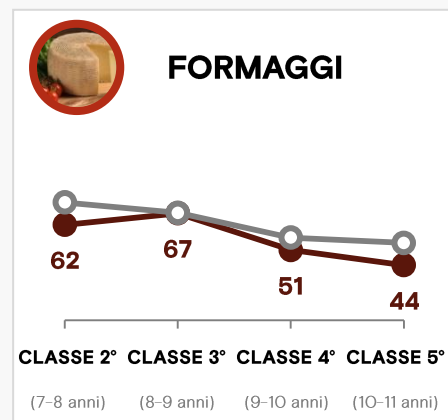
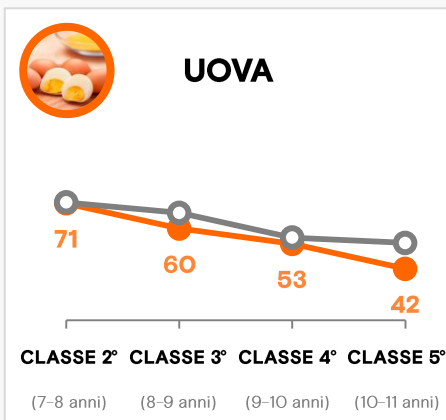
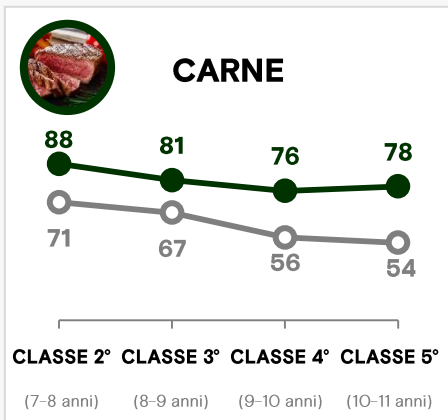


Da 75% a 100% ■ Totalmente accettato
 Da 50% a 74% ■ Parzialmente accettato
 Da 25% a 49% ■ Parzialmente rifiutato
 Da 0% a 24% ■ Totalmente rifiutato



Punteggio medio SECONDI PIATTI
 Punteggio medio CATEGORIA

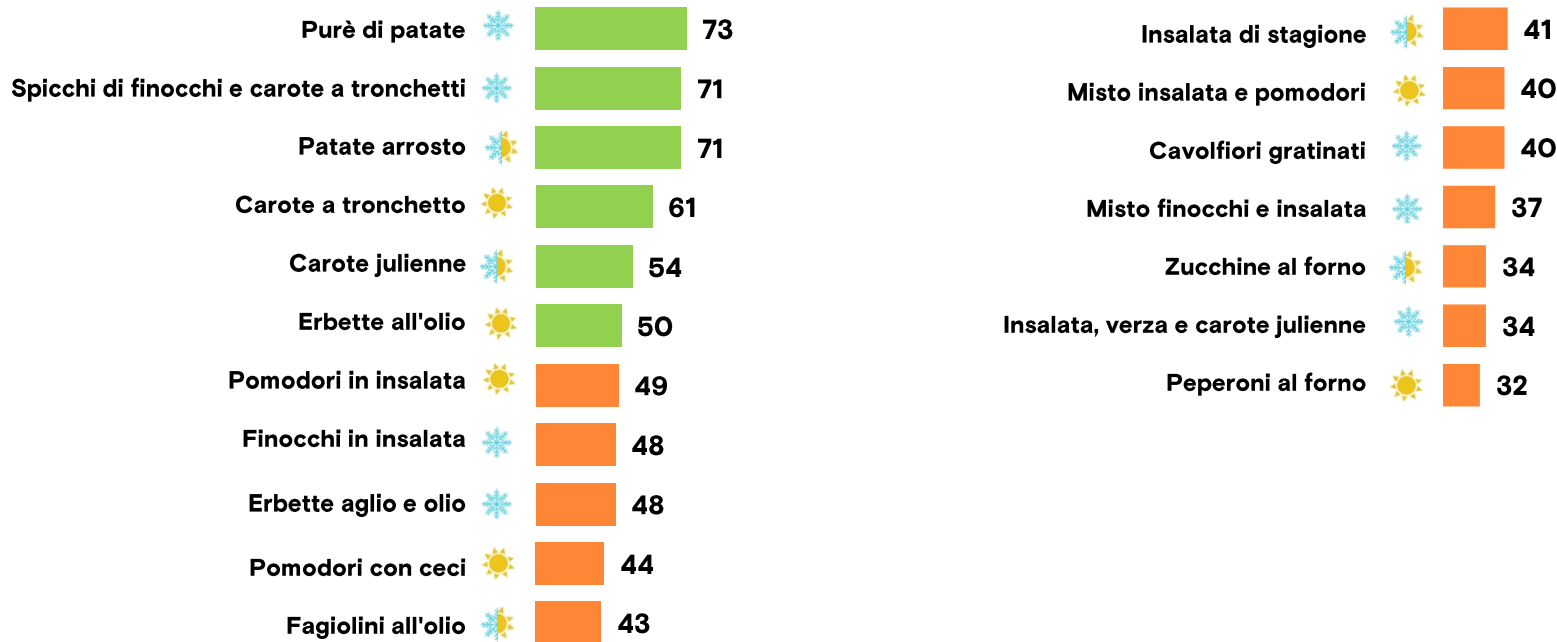
Valutazione categorie – Dettaglio per classe



○ ○ ○ Punteggio medio SECONDI PIATTI
● ● ● Punteggio medio CATEGORIA

Valutazione dei contorni

% VALUTAZIONI POSITIVE (molto+abbastanza)

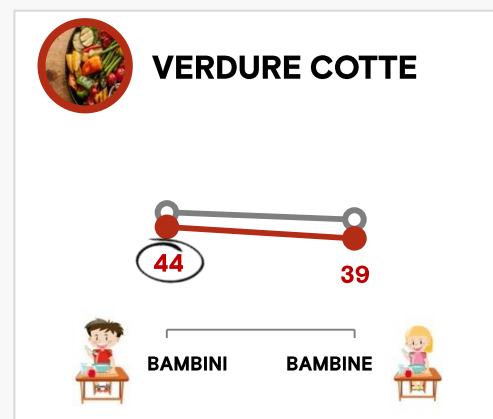
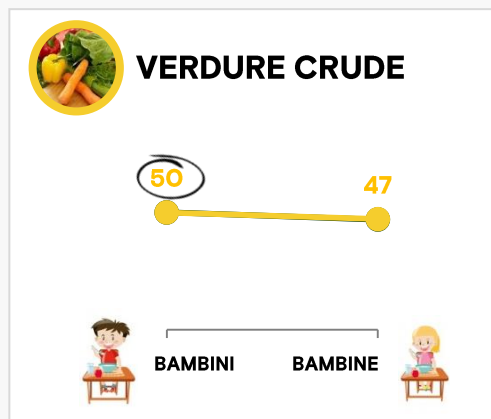
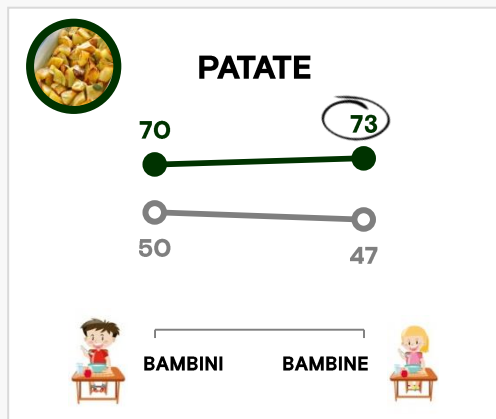


❄️ Menù invernale
☀️ Menù estivo

Da 75% a 100% ■ Totalmente accettato
Da 50% a 74% ■ Parzialmente accettato
Da 25% a 49% ■ Parzialmente rifiutato
Da 0% a 24% ■ Totalmente rifiutato

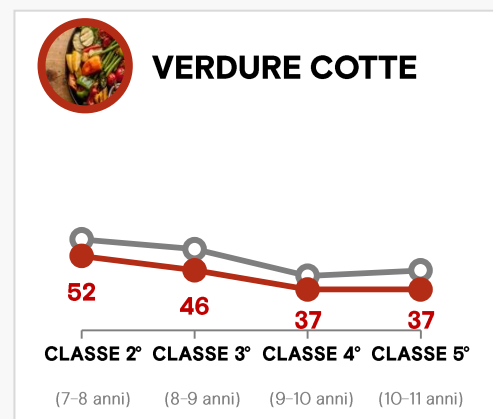
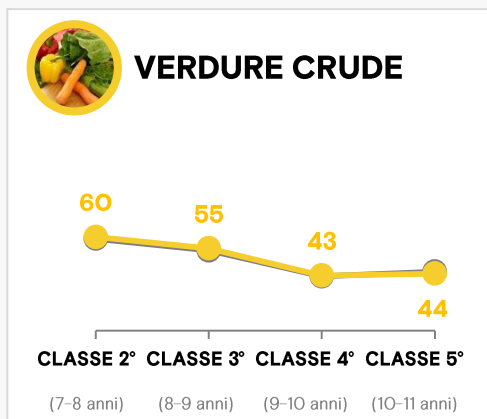
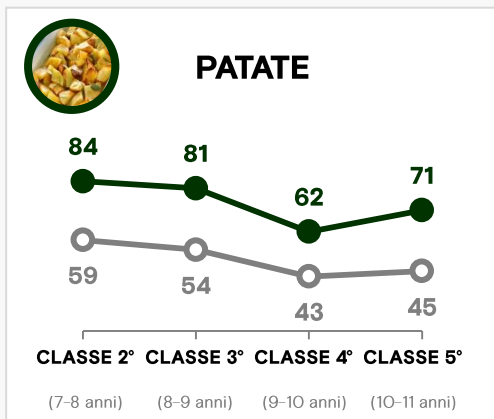
 Punteggio medio CATEGORIA

 Punteggio medio CONTORNI



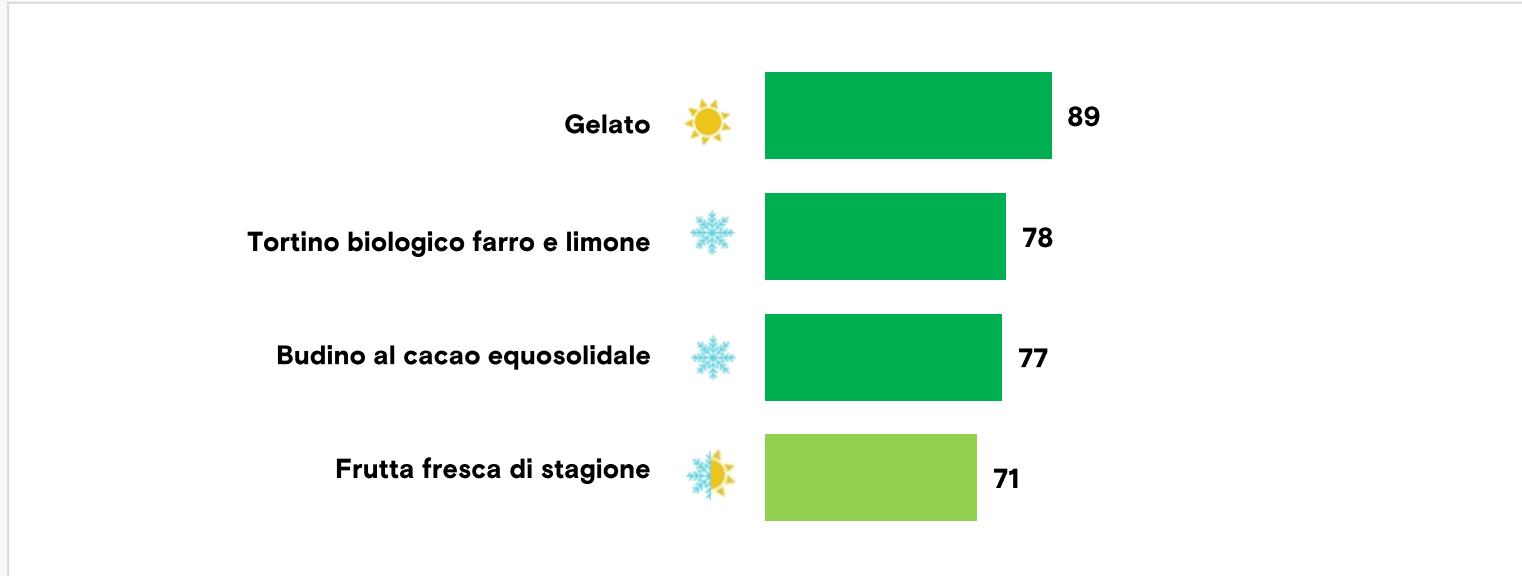
Punteggio medio CATEGORIA



Punteggio medio CONTORNI



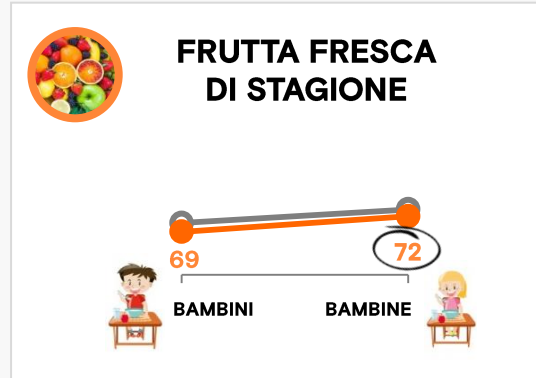
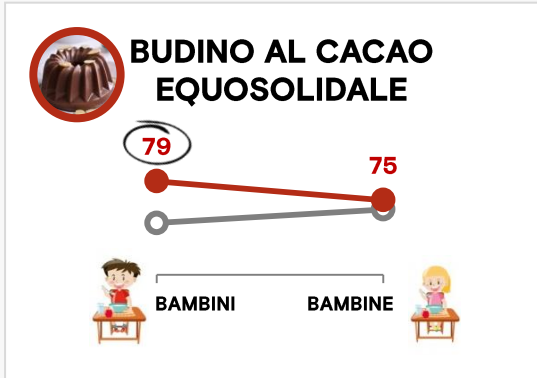
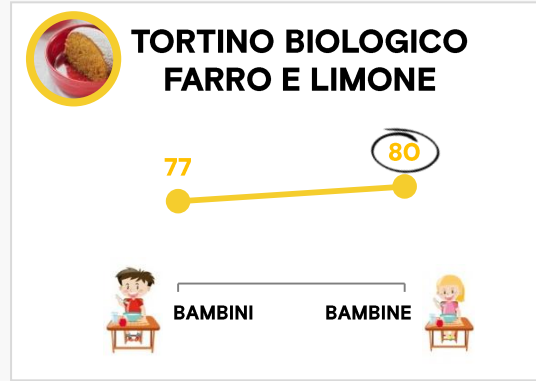
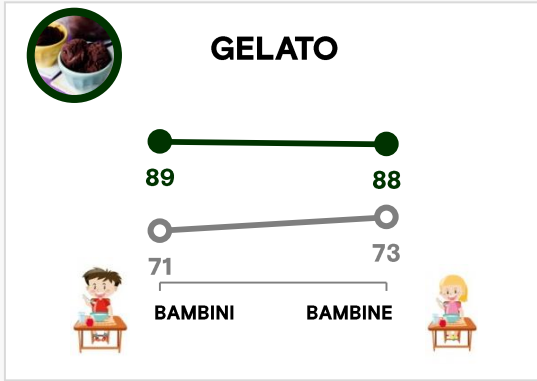
Valutazione di frutta o dessert

% VALUTAZIONI POSITIVE (molto+abbastanza)



 Menù invernale
 Menù estivo

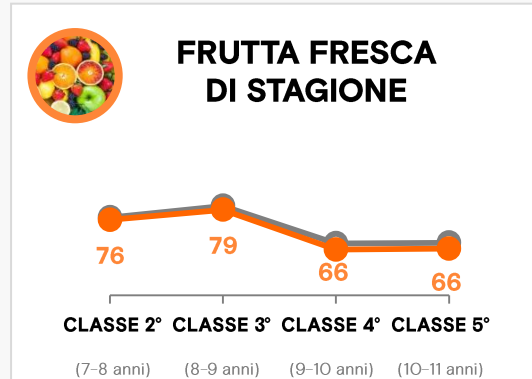
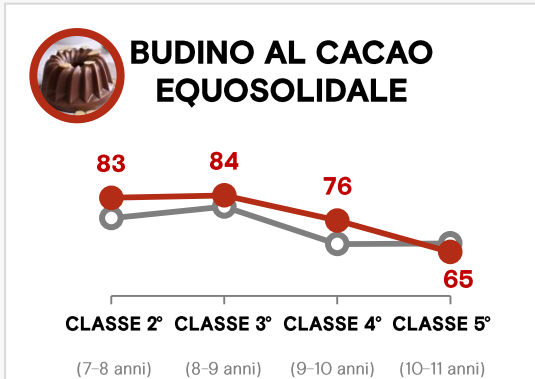
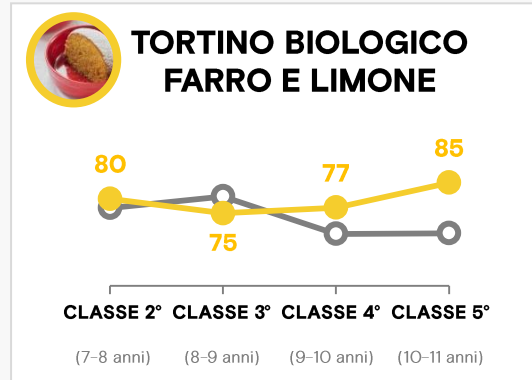
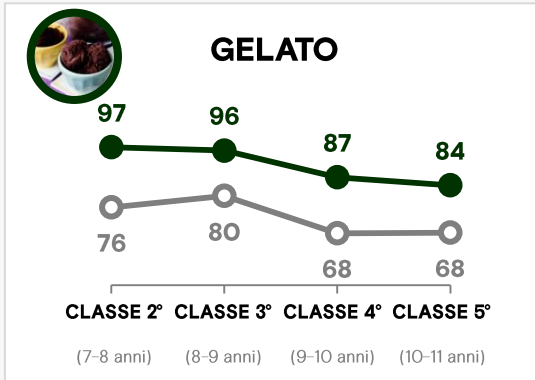
Da 75% a 100%  Totalmente accettato
 Da 50% a 74%  Parzialmente accettato
 Da 25% a 49%  Parzialmente rifiutato
 Da 0% a 24%  Totalmente rifiutato



○ ○ ○ Punteggio medio FRUTTA O DESSERT

● ● ● Punteggio medio PIATTO

Valutazione piatti – Dettaglio per classe



○ ○ ○ Punteggio medio FRUTTA O DESSERT

● ● ● Punteggio medio PIATTO

Principali evidenze

Principali evidenze

L'indagine ha restituito un **quadro positivo**, rilevando una buona accoglienza dei piatti proposti nel menù standard da parte dei bambini delle primarie. L'unico piatto rifiutato appartiene ai menù speciali (*Stufato di legumi e maiale con pane*).

- I **PRIMI** ottengono in generale valutazioni favorevoli e vengono privilegiati piatti semplici (es. ravioli di magro alla salvia, la pasta al pesto, la pasta olio e parmigiano) oltre alla sempre amata pizza. Sotto la soglia limite, **le minestre e i piatti a base di cereali e legumi**.
- Tra i **SECONDI** risultano **particolarmente graditi i piatti di carne**, mentre sono meno apprezzati **il pesce, i piatti vegetariani e i formaggi stagionati**.
- Tra i **CONTORNI** la preferenza va alle **patate**, ma risultano particolarmente accettate anche le verdure crude «croccanti» (es. **spicchi di finocchi e carote** e le **carote julienne**). In generale la **verdura cotta** riscuote uno scarso successo.
- Accettati **DOLCI** e **FRUTTA** a fine pasto, **gelato e tortino di farro e limone** in primis.

Per tutte le portate si osserva, in generale, che:

- i maschietti tendono ad assegnare giudizi più bonari rispetto alle bambine;
- all'aumentare dell'età cresce anche lo spirito critico nei confronti dei piatti proposti.



Milano **Roma**



doxa.it



massimo.sumberesi@doxa.it
barbara.ferraro@doxa.it