



DALL'ORTO ALLA TAVOLA 2024-25

Progetto di educazione al gusto consapevole

Progetto finanziato dal programma di ricerca e
innovazione Horizon 2020 – School Food 4 Change dell'Unione
Europa nell'ambito dell'accordo di sovvenzione n. 101036763.

Dall'orto alla tavola 2024-25

Dopo il successo dello scorso anno, anche per quest'anno scolastico è stato riproposto il **progetto di educazione al gusto consapevole Dall'orto alla tavola**. Il progetto prevede laboratori serali rivolti ai bambini delle scuole primarie servite da Milano Ristorazione e ai loro genitori.

Quest'anno abbiamo incrementato il numero delle serate e coinvolto più Centri Cucina con l'intento di raggiungere un maggior numero di utenti distribuiti in 3 aree diverse della città.

L'iniziativa è stata realizzata **in collaborazione con il Comune di Milano e l'Area Food Policy** nell'ambito del progetto europeo Horizon 2020 - School Food 4 Change.





Dall'orto alla tavola 2024-25

🍷 **Obiettivo:** il progetto si inserisce in un **percorso formativo e di dialogo** rivolto alle famiglie e ai bambini delle scuole primarie che, da un lato intende avvicinarli ad uno **stile di vita sano ed ecosostenibile**, valorizzando il ruolo fondamentale dell'alimentazione in questo ambito, dall'altro apre un canale di **comunicazione e trasparenza** con l'utenza, consentendo di spiegare i principi che sono alla base dell'elaborazione dei nostri menu e la cura che viene posta quotidianamente nella preparazione dei pasti.

Si vuole inoltre favorire **momenti di incontro** grazie a quali divulgare le basi per una **sana nutrizione** nei bambini in età scolare e fornire alle famiglie indicazioni per la preparazione di ricette che includano alimenti freschi e di stagione.



L'organizzazione

-  **Location:** Centro Cucina Quaranta; Refettorio della scuola primaria di via Visconti, 16 - Centro Cucina Visconti; Refettorio della scuola primaria di via Bottego, 4 - Centro Cucina Bottego.
-  **Destinatari:** famiglie con bambini delle scuole primarie servite da Milano Ristorazione
-  **Date:** 13 e 20 marzo; 3 e 10 aprile; 8 e 21 maggio.
-  **Orario:** dalle 18.00 alle 21.00
-  **Esperti coinvolti:** Prof. Giorgio Donegani Tecnologo Alimentare Esperto in Nutrizione ed Educazione Alimentare; Prof.ssa Clara De Clario Esperta in alimentazione
-  **Personale MiRi coinvolto per ogni serata:** 2 cuochi, 2/3 addette cucina, 2 responsabili di zona, 8 referenti di diversi uffici (Relazioni Esterne, Qualità e Sicurezza Alimentare, Gestione Operativa).

BAMBINI: laboratori di cucina senza fornelli



- 👨‍🍳 I bambini, guidati dalla Prof.ssa De Clario, attraverso la manipolazione e l'osservazione degli alimenti, ne hanno scoperto le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, sperimentando la preparazione di alcune ricette sane e gustose con frutta e verdura di stagione, ponendo l'attenzione sul valore del cibo e sull'importanza di non sprecarlo.
- 👨‍🍳 Nel corso del laboratorio hanno preparato:
 - spiedini di frutta fresca utilizzando, secondo la stagione, pere, banane, clementine, fragole e melone;
 - bastoncini di carote, finocchio, foglie di insalata belga, rapanelli e peperone.
- 👨‍🍳 Sono stati coinvolti nell'apparecchiatura della tavola, nonché nello sbarazzo e nella raccolta differenziata a fine pasto.
- 👨‍🍳 Dopo la cena, accompagnati dal cuoco o dalla cuoca, hanno potuto visitare la cucina guardando con stupore il luogo dove ogni giorno vengono preparati i loro pasti.
- 👨‍🍳 A fine serata è stato consegnato loro il diploma di «Cuoco/Cuoca senza fornelli», un sacchettino di lenticchie con le indicazioni per farle germogliare e sono stati regalati grembiule e cappello da cuoco brandizzati per cucinare a casa con mamma e papà!



ADULTI: visita in cucina e confronto con tecnologo alimentare

- 👨‍🍳 Mentre i bambini erano coinvolti nei laboratori, i genitori hanno assistito in cucina alla preparazione da parte dei cuochi di Milano Ristorazione dei piatti che sono stati consumati a seguire nella cena conviviale.
- 👨‍🍳 Il Professor Donegani, traendo spunto proprio dalle ricette preparate e dal menu scolastico di MiRi, ha illustrato i principi di una sana e corretta alimentazione, anche dal punto di vista del menu scolastico. Si è parlato di nutrizione, delle migliori modalità di preparazione e degli impatti del cibo su salute e ambiente.
- 👨‍🍳 Le ricette preparate sono state:
 - Hummus di ceci
 - Timballo di riso con crema ai peperoni
 - Crocchette con lenticchie
 - Maionese vegetale

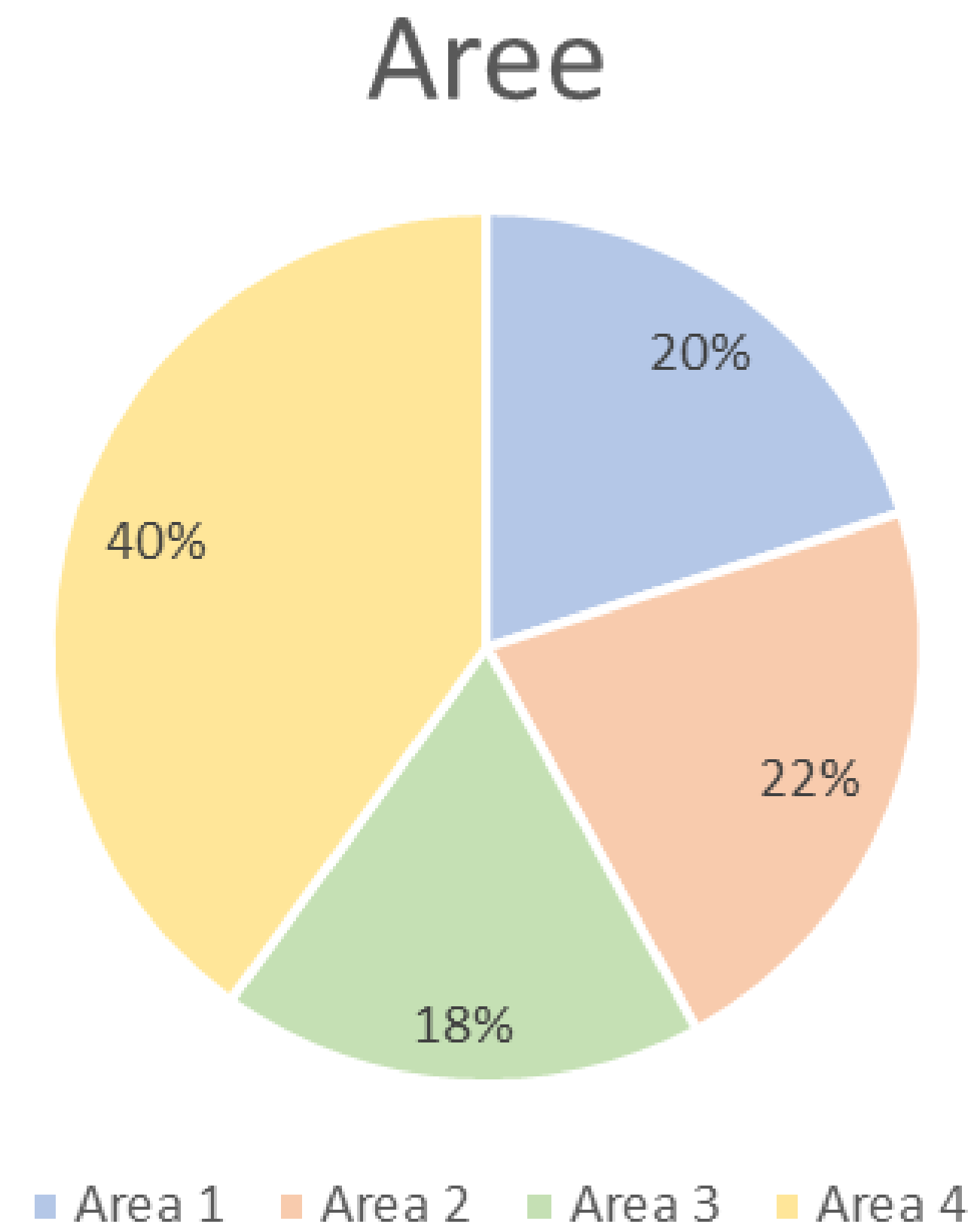
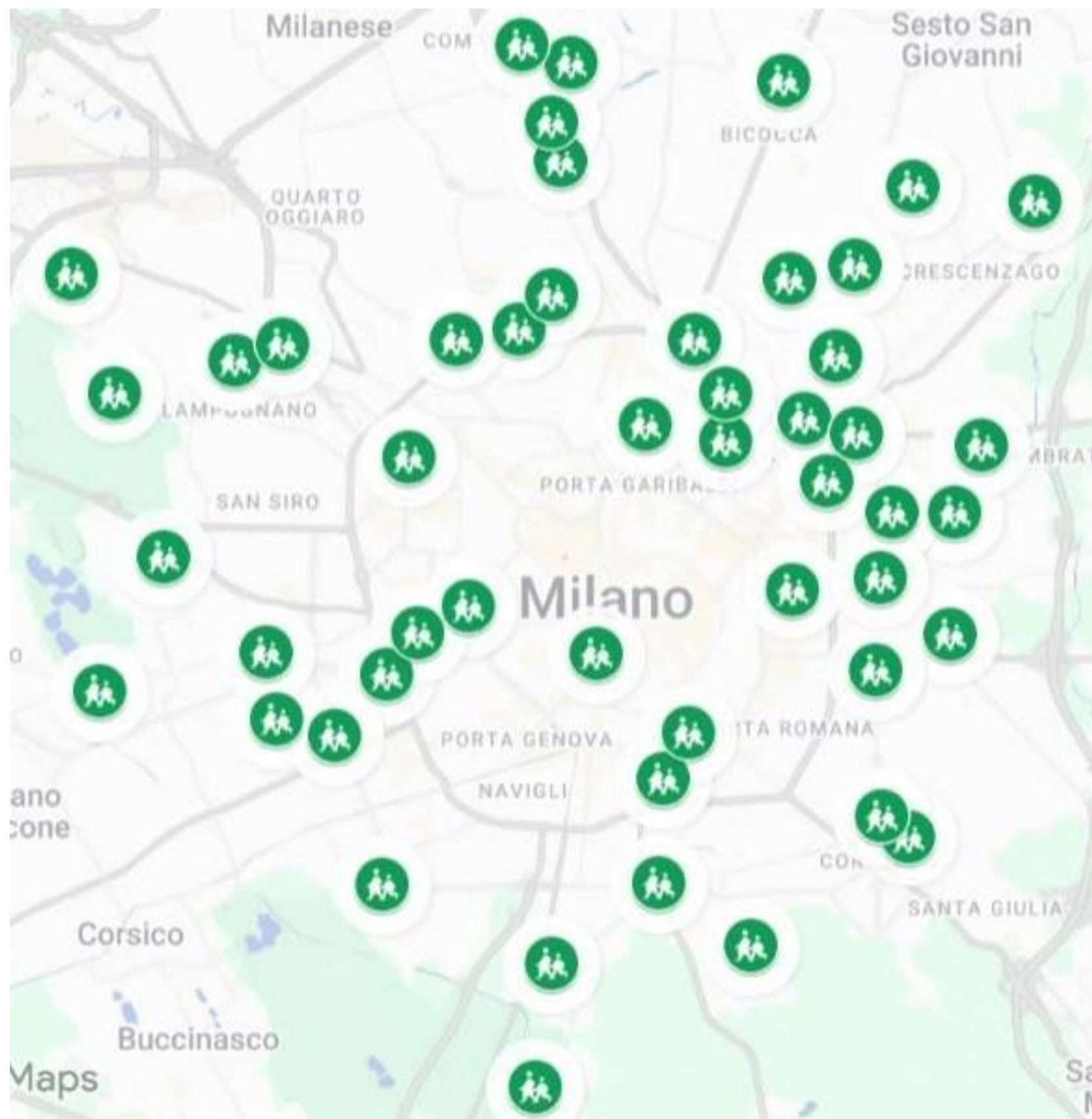
Dettaglio sulla partecipazione

Data	Centro Cucina	Adulti	Bambini
13-mar	Quaranta	19	22
20-mar	Quaranta	20	24
03-apr	Visconti	15	23
10-apr	Visconti	15	20
08-mag	Bottego	21	23
21-mag	Bottego	18	22
Tot.		108	134

Rispetto alla scorsa edizione sono state raggiunte **34 famiglie in più**
con **50 bambine e bambini in più**.

Dettaglio sulla partecipazione

I bambini e le bambine che hanno partecipato provengono da **50 scuole diverse**, 5 in più rispetto a quelle dello scorso anno, distribuite nei 9 Municipi cittadini e servite da **18** dei nostri 22 Centri Cucina attualmente attivi.



Valutazione dell'esperienza

A conclusione di ogni incontro è stato inviato a tutte le famiglie partecipanti un questionario di soddisfazione:

- Hanno risposto **63 famiglie (58,3%)**
- **62** hanno risposto che al proprio bimbo/bimba è piaciuto il laboratorio.
- **62** hanno dichiarato di aver trovato utile la visita in cucina affiancata dall'intervento del tecnologo nutrizionista.

Al termine del questionario è stata chiesta una valutazione generale dell'evento (dove 1 indicava il punteggio più basso e 5 il punteggio più alto): la **valutazione media è stata di 4,78.**



Valutazione dell'esperienza

Nel form abbiamo chiesto alle famiglie cosa avessero apprezzato di più delle serate e se avessero eventuali suggerimenti per aiutarci a migliorare l'organizzazione dei futuri laboratori:



👩‍🍳 Siamo stati pienamente soddisfatti dell'incontro, sia bambini che adulti. Ottima organizzazione, tante info utili sull'alimentazione e la squadra molto simpatica. Grazie per la esperienza che ci avete regalato.

👩‍🍳 Mi sento solo di farvi tanti complimenti, bravissimi.

👩‍🍳 Ho apprezzato la pulizia della cucina e la competenza delle cuoche e l'intervento del nutrizionista.

👩‍🍳 È stato interessante a scoprire come funzionano i centri cucina.

👩‍🍳 Inserite qualche “esperimento” in più per i bambini

👩‍🍳 Il cuoco e' stato davvero coinvolgente e affabile coi genitori.

👩‍🍳 Questi laboratori aiutano, insieme ad altre azioni congiunte certamente, ad avvicinare le famiglie a una realtà certamente complessa e articolata, e insieme strutturata positivamente.

👩‍🍳 Curiosità di vedere una cucina industriale, dare un volto a Milano Ristorazione e ascoltare consigli del nutrizionista esperto molto utili per bambini e adulti. E passare un bel momento con figlie e amici.

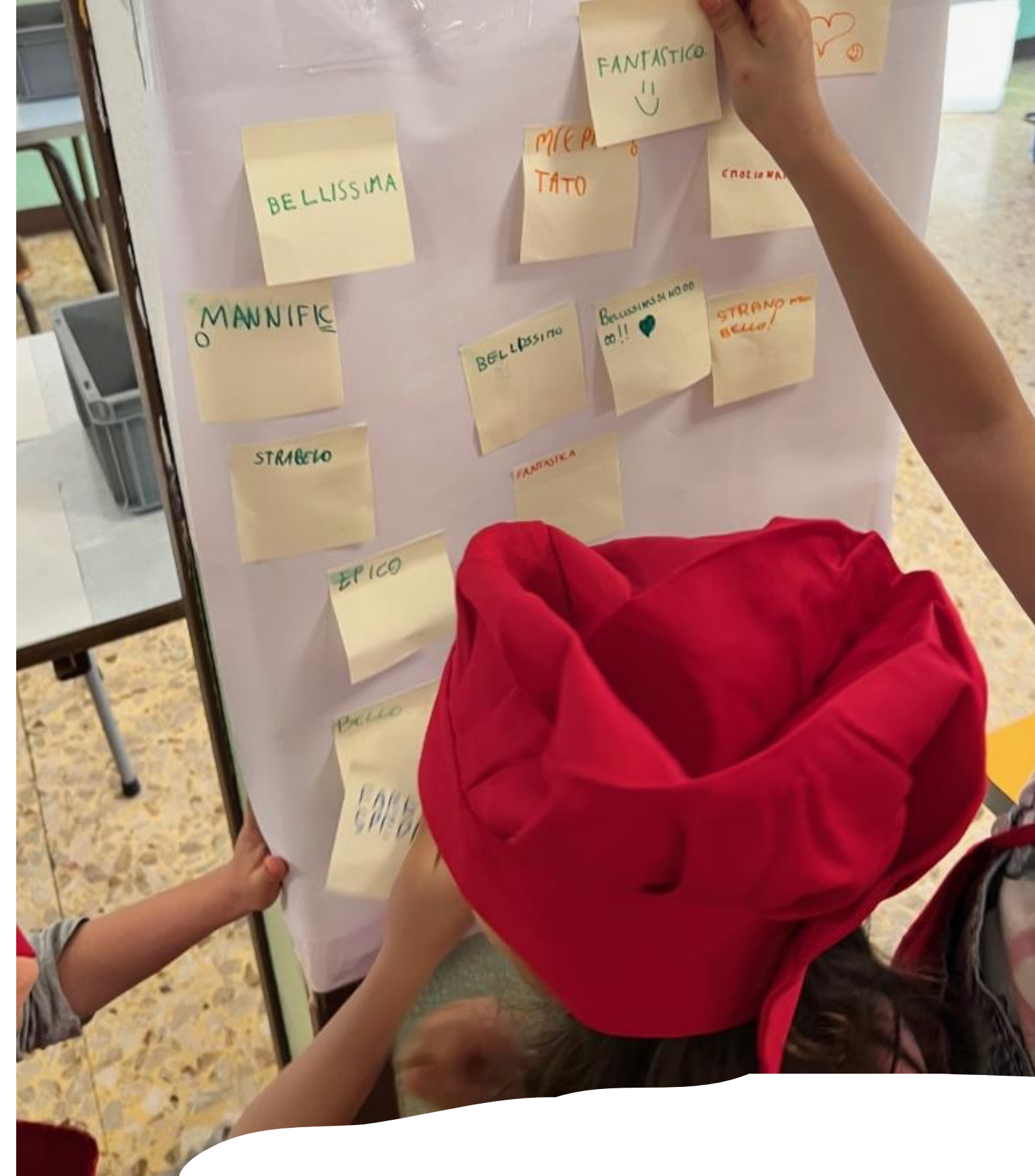
👩‍🍳 Tutto lo staff cordiale, disponibile, coinvolgente, super.



**Alcuni momenti delle serate:
CC Quaranta**



**Alcuni momenti delle serate:
CC Visconti**



**Alcuni momenti delle serate:
CC Bottego**

GRAZIE PER L'ATTENZIONE



Milano Ristorazione S.p.A.
Via Quaranta,41
20139 Milano



Telefono : +39 02 884 63200



www.milanoristorazione.it