

La ristorazione scolastica

Quest'anno il Comune di Milano ha voluto l'istituzione di un comitato tecnico scientifico indipendente, al quale ha affidato il compito di monitorare criticamente l'attività di Milano Ristorazione. Ho accettato di farne parte perché credo che il servizio di ristorazione scolastica sia determinante non solo per la salute dei bambini e dei ragazzi che ne fruiscono, ma costituisca anche un tramite indispensabile per educare gli stessi a una vera cultura del benessere. Ho subordinato la mia partecipazione all'accettazione di alcune richieste per me fondamentali:

- la possibilità di verificare direttamente e in ogni sua componente la qualità del servizio offerto da Milano Ristorazione;
- La certezza di avere a disposizione canali di comunicazione diretti con l'utenza, intesa nel senso più ampio: i giovani, le loro famiglie, gli insegnanti;
- La garanzia di poter esercitare pienamente il mio potere di critica;
- La disponibilità a un dialogo con gli organi di gestione del servizio, finalizzato a un suo costante miglioramento.

Su queste richieste non solo ho trovato piena disponibilità nella nuova Presidenza di Milano Ristorazione, ma anche assoluta convergenza di idee: l'obiettivo comune è quello di attivarci, ognuno nel proprio ruolo, per arrivare a garantire la miglior qualità possibile.

Qualità, cioè?

Ed ecco allora il primo interrogativo che io stesso mi sono posto mettendomi al lavoro: **cosa si deve intendere oggi per "qualità", riferita al servizio di ristorazione scolastica?**

Un domanda non banale, sulla quale è necessario riflettere bene, perché spesso esiste un grosso divario tra la qualità reale del servizio offerto e la qualità **percepita** dall'utenza. Ed è proprio in questo divario, in questo non convenzionarsi su un concetto tanto importante, l'ostacolo maggiore a un dialogo davvero costruttivo. La prima cosa da chiarire è che la qualità del servizio di ristorazione scolastica è data da un insieme di fattori diversi:

- **la qualità del cibo fornito**
- **la qualità del processo di approvvigionamento, lavorazione e distribuzione**
- **la qualità dell'ambiente in cui si consumano i pasti**
- **la qualità delle relazioni che si instaurano nel momento del pasto**

Vale la pena di considerare questi fattori uno per uno, in modo da poter definire poi nel suo complesso l'ideale di qualità a cui tendere e con la quale confrontarsi.

La qualità del cibo

Proviamo a tracciare insieme l'identikit dell'alimento "perfetto", di qualità, quello che vorremmo servito sempre nella mensa scolastica. I primi tratti sono semplici da definire: un alimento "di qualità" è prima di ogni altra cosa un alimento sicuro, che non nuoce a chi lo consuma. È evidente però che la sicurezza, pur essendo un elemento irrinunciabile, non può esaurire da sola il concetto di qualità... "L'animale si nutre, l'uomo mangia", scriveva molto tempo fa Brillat Savarin, e aveva ragione: se gli animali obbediscono naturalmente a una golosità "fisiologica", l'uomo è guidato da una golosità "culturale". Un animale mangia per bisogno, per nutrirsi, noi mangiamo certamente per nutrirci, ma anche e soprattutto per il piacere che ne proviamo. E allora ecco che il concetto di "qualità" si estende ad altre dimensioni: oltre alla sicurezza e al valore nutritivo, entrano in gioco la soddisfazione dei sensi e tutta la sfera simbolica attraverso la quale il cibo ci "gratifica" sul piano dei rapporti sociali e interpersonali. Per noi, infatti, il cibo è veicolo di comunicazione e di espressione della nostra personalità.

Verrebbe dunque da dire che il cibo "ideale" deve possedere sostanzialmente quattro caratteristiche fondamentali: essere **sicuro, nutriente, buono e gratificante**.

Ma è ancora troppo poco: si tratta di un'idea di qualità limitata e lo sforzo comune oggi deve essere quello di allargarla a una dimensione più ampia, che coinvolga gli effetti della produzione e distribuzione del cibo sull'**ambiente**, e poi, ancora più in là, che attivi la considerazione degli **aspetti etici** legati a tutto il sistema produttivo e dei consumi, con riferimento alle condizioni di vita di chi coltiva la terra, di chi lavora nelle industrie alimentari, del benessere animale. Tutti fattori che pesano in modo sostanziale e diretto sulla vita di ciascuno, e che nel loro insieme rimandano a un'idea diversa del cibo, che coniuga in modo imprescindibile l'idea di **qualità** con quella di **sostenibilità**.

La qualità del processo di approvvigionamento, lavorazione e distribuzione

Peraltro, la definizione più semplice e più condivisa di sostenibilità è quella che meglio si adatta all'ambito della ristorazione scolastica: **è sostenibile uno sviluppo che garantisca i nostri bisogni senza compromettere la possibilità che le generazioni future riescano a soddisfare i loro**.

Nello specifico della ristorazione scolastica, alcuni orientamenti sono particolarmente importanti come indicatori di attenzione alla sostenibilità:

- L'attenzione alla qualità "sostenibile" delle derrate alimentari rientra nel quadro di un'efficace politica ambientale e sociale. Ne sono un esempio l'introduzione di cibi di **filiera corta**, nonché di **alimenti biologici e di lotta integrata**.
- Adottare tutte le misure possibili per **prevenire l'inquinamento ambientale** è assolutamente fondamentale per un'azienda di ristorazione che voglia agire secondo i criteri di uno sviluppo sostenibile.
- Il **risparmio di energia** è un altro elemento di importanza essenziale, che deve rientrare negli obiettivi di politica ambientale dell'azienda. E allo stesso modo è importante attivare il maggior risparmio possibile di acqua.
- La gestione dei rifiuti è un punto critico per le aziende ristorative. È segno di sensibilità ambientale adottare procedure per **limitare gli sprechi** e gestire i rifiuti, attivando le massime possibilità di riciclo.
- L'attenzione al **benessere dei lavoratori** impiegati nell'azienda è, infine, un altro elemento irrinunciabile che si coniuga con i criteri della sostenibilità del servizio, e che un'azienda di ristorazione dovrebbe sempre considerare come priorità.

PARLIAMOCI

Mese di
Novembre '10
n° 23



Milano



Comune
di Milano



Incontro per diete con il Prof. Ortolani

Milano Ristorazione, per quest'anno scolastico, organizzerà alcuni incontri dedicati alle famiglie dei bambini con patologie alimentari alla presenza del Prof. Claudio Ortolani, Primario Emerito dell'A.O. Ospedale Niguarda Ca' Granda, Professore a contratto presso la Scuola di Specializzazione in Allergologia e Immunologia Clinica dell'Università di Pavia, Presidente della FISMA Onlus Istituto Allergologico Lombardo.

Il primo incontro è previsto per

martedì 30 novembre alle ore 20.30

presso la sede di Milano Ristorazione, via Quaranta 41.

Precisiamo che, per quanto riguarda gli incontri, è possibile partecipare liberamente senza obbligo di prenotazione e che è disponibile un ampio parcheggio interno.

Il programma con le prossime date degli incontri, sarà disponibile sul sito internet www.milanoristorazione.it ed esposto presso la scuola.

Per ulteriori informazioni a riguardo, Vi preghiamo di contattare il nostro numero verde 800.710980 (tasto 2).

Milano



Comune
di Milano

Per ogni segnalazione o suggerimento:
numero verde **800.710.980**;
email:

parliamoci@milanoristorazione.it.



La qualità dell'ambiente

Al di là della qualità del cibo e del suo modo di trattarlo, l'esperienza del pasto consumato insieme a scuola non sarà mai soddisfacente se non si tengono in dovuta considerazione tutti gli elementi dell'ambiente di consumo responsabili del confort dei bambini.

È un aspetto che troppo spesso viene sottovalutato, ma che riveste un'importanza enorme: ogni refettorio dovrebbe avere le caratteristiche di un luogo confortevole e protetto: da mensa a ristorante scolastico, vera sala da pranzo dei bambini e dei ragazzi. Ecco alcuni degli elementi che è opportuno valutare con attenzione:

- lo **spazio** a disposizione
- il livello di **rumore**, con l'eventuale predisposizione di elementi insonorizzanti
- la quantità di **luce**
- la sicurezza e l'igiene delle **pavimentazioni**
- la piacevolezza e la funzionalità degli **arredi**
- la presenza di **decori** che rendano l'ambiente piacevole e accogliente

La qualità della relazione

Nel pranzo a scuola si attivano una serie di relazioni umane che vedono coinvolti i bambini, gli insegnanti e il personale di servizio. Anche la qualità di queste relazioni è essenziale perché il momento della refezione si realizzi con la massima soddisfazione:

- per i bambini, il fatto di consumare il pranzo in compagnia dei coetanei favorisce lo **scambio di esperienze** e la formazione di un giusto atteggiamento conviviale, improntato al rispetto di sé, degli altri e del cibo.
- Altrettanto importante sul piano educativo è il fatto di doversi confrontare con **regole precise** e vincoli di comportamento, nell'interesse comune di godere al meglio del servizio di refezione.
- Per gli insegnanti il refettorio costituisce un **osservatorio privilegiato** del comportamento degli alunni, ma anche un'importante occasione per un'educazione informale.
- Altrettanto importante è la capacità del personale di servizio nel **relazionarsi positivamente** con i bambini e con gli insegnanti. In questo senso è necessario che l'azienda di ristorazione preveda un iter specifico di formazione e responsabilizzazione, affinché gli addetti possano assumere un ruolo attivo che faciliti i processi esperienziali dei bambini.
- Naturalmente, dal quadro delle relazioni non possono certo essere escluse le famiglie. Pur non presenti al momento del pasto, costituiscono un riferimento diretto assolutamente essenziale, e una **comunicazione chiara** a loro rivolta, è la base per uno sforzo comune dell'azienda di ristorazione e dell'utenza stessa su un progetto condiviso di sviluppo della qualità.

Un patto per l'educazione alimentare

A questo punto credo siano chiari gli ambiti nei quali, come membro del comitato esterno di supervisione, intendo muovermi: qualità del cibo, del processo, dell'ambiente e delle relazioni. Questo perché, come accennato inizialmente, il pranzo nella mensa scolastica può costituire davvero un'ottima occasione per educare il bambino a una corretta alimentazione, attivando una serie di riflessioni e comportamenti essenziali per la formazione di un giusto rapporto col cibo.

Naturalmente, perché si sviluppino nel concreto, queste opportunità educative devono incontrare la sensibilità di docenti pronti a raccogliere e a sfruttare con il lavoro in classe. In questo senso il momento del pranzo a scuola deve integrarsi fortemente con i programmi di Educazione Alimentare, e mi adopererò perché Milano Ristorazione si avvii a diventare un solido punto di riferimento e di supporto al lavoro dei tantissimi insegnanti che si impegnano sul terreno dell'educazione alla salute.

E altrettanto importante è il supporto dei genitori a casa: a scuola i bambini hanno l'opportunità di confrontarsi con cibi diversi da quelli che consumano ogni giorno in famiglia, imparando a esercitare, in modo critico, l'uso dei sensi e allargando l'orizzonte dei loro gusti. La diversità, però, è un'occasione che va compresa e gestita: molti bambini tendono a rifiutare il cibo della mensa solo in conseguenza della scarsa fiducia che i genitori dimostrano a priori per la refezione. Ci tengo a dirlo perché credo che il dialogo e la condivisione, ai quali il comitato di cui faccio parte si apre senza riserve, siano indispensabili per raggiungere insieme l'obiettivo di tutti: **offrire il massimo ai nostri bambini e ai nostri ragazzi**.

Prof. Giorgio Donegani,
membro del comitato tecnico scientifico "Scuola e Cibo" del MIUR

Aree appartenenza centro cucina

CENTRO CUCINA	AREA	CENTRO CUCINA	AREA
C. da Castello	1	Val D' Intelvi	2
Cittadini	1	Gargano	3
Dora Baltea	1	Quaranta	3
Iseo	1	Ravenna	3
A.Visconti	1	U. Di Nemi	3
Colleoni	1	Clericetti	4
Giusti	1	Bottego	4
Lamennais	1	Della Giustizia	4
A. da Baggio	2	T. Mann	4
B.Crivelli	2	Feltre	4
Donati	2	Pfa Nuova	4
F. Armate	2	Matteucci	4
Foppette	2	Giacosa	4
Paravia	2	Sammartini	4
Salerno	2	(di prossima apertura)	

1° Settimana

LUNEDÌ

Riso allo zafferano
Bastoncini di pesce°
Spinaci all'olio
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Passato di verdura con pasta
- Hamburger
- Insalata di stagione
- Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Misto finocchi e carote
Pasta pasticciata
con ragù di vitellone
Gelato

Consigli per la sera:

- Minestra di riso
- Pizza o piadina farcita
- Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Vellutata di patate
e zucca con crostini
Bocconcini di pollo alla cacciatora
Cuori di carciofi trifolati
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Pasta al burro o al pomodoro
- Pesce al forno • Verdure verdi
- Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Gnocchi al pomodoro
Formaggio*
Broccoletti all'olio e aglio
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Verdure in pinzimonio
- Piatto unico a base di cereali e legumi
- Macedonia di frutta

VENERDÌ

Minestra di farro
Frittata con erbe°
Insalata di stagione*
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Risotto
- Carni bianche alla griglia
- Patate
- Frutta fresca di stagione

2° Settimana

LUNEDÌ

Pasta al pomodoro
Formaggio*
Cavolfiori e broccoletti brasati
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Crema di legumi con cereali
- Verdure gratinate
- Yogurt con frutta fresca

MARTEDÌ

Pasta agli aromi
Filetto di merluzzo
con pomodoro e olive
Erbe° all'olio
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Polenta con carne in umido e verdure
- Dolce alla frutta

MERCOLEDÌ

Riso alla parmigiana
Frittata con porri°
Patate prezzemolate
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Gnocchetti di verdure (porzione abbondante sostituisce il 2°)
- Insalata mista con germogli di soia
- Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Passato di verdura con crostini
Fesa di tacchino al latte
Insalata di stagione*
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Pasta in bianco o al pomodoro
- Cotoletta di pesce al forno
- Fagiolini o piselli
- Macedonia di frutta

VENERDÌ

Misto finocchi e carote
Pizza margherita
Gelato

Consigli per la sera:

- Pastina in brodo di verdure
- Carne arrosto con patate
- Frutta fresca di stagione

3° Settimana

LUNEDÌ

Riso al pomodoro
Pollo al forno
Finocchi in insalata
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Zuppa o passato di legumi con cereali
- Crocchette di verdure • Insalata di stagione
- Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Tortellini di carne in brodo
Formaggio*
Zucchine al forno
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Pasta alla pizzaiola
- Pesce al forno
- Carciofi o erbe°
- Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Gnocchi al pesto
Frittata con carciofi°
Cavolfiori al pomodoro
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Minestrone di verdura con riso
- Arrosto o hamburger
- Zucca al forno
- Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Pasta aglio olio e grana
Arrosto di lonza alla pizzaiola
Fagiolini all'olio
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Stracciatella
- Insalata mista con scaglie di grana e mais
- Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Vellutata di patate e porri con crostini
Bastoncini di pesce°
Insalata mista con verza
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Risotto allo zafferano
- Spiedini di carni bianche con verdure
- Frutta fresca di stagione

4° Settimana

LUNEDÌ

Pasta al ragù di verdure
Prosciutto cotto
Cavolfiori gratinati
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Riso o pasta in brodo
- Tortino di patate
- Insalata di stagione
- Macedonia di frutta

MARTEDÌ

Minestra d'orzo
Filetto di merluzzo al forno
Erbe° all'olio
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Carbonara con speck (porzione abbondante sostituisce il 2°)
- Bruschette con verdure e/o legumi
- Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Polenta
Spezzatino di vitellone e piselli
Misto finocchi e carote
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Minestra con verdure
- Pizza o focaccia farcita
- Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Riso con la zucca
Frittata con spinaci°
Insalata di stagione*
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Piatto unico a base di cereali e legumi o pesce
- Verdure grigliate
- Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Pasta e fagioli
Formaggio*
Patate e carciofi al forno
Tortino alla mela

Consigli per la sera:

- Riso al pomodoro e basilico
- Scaloppina di carni bianche
- Insalata mista
- Frutta fresca di stagione

Il menù è stato redatto da una commissione paritetica composta da Milano Ristorazione S.p.A. (Direzione Operativa e Direzione Qualità), ASL Città di Milano e Comune di Milano. I criteri utilizzati sono stati i seguenti: **1.** Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica emanate dal Ministero della Salute anno 2010. **2.** Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica anno 2002. **3.** Raccomandazioni WCRF 2007 (Stile di vita per la prevenzione dei tumori) - Cascina Rosa Istituto dei Tumori Milano. **4.** Segnalazioni e suggerimenti provenienti da Commissioni Mensa, Direzioni Didattiche e singoli genitori. **5.** Monitoraggio sulla gradibilità del pasto effettuata da Milano Ristorazione sui bambini delle scuole Primarie e Secondarie di I grado all'interno del progetto denominato "Laboratorio dei Sapori".

° Piatto cotto al forno *A rotazione e secondo disponibilità

CEREALI: alternare pasta e riso (anche integrali), farro, orzo, miglio, grano saraceno, ecc.

CONDIMENTI (grassi): privilegiare olio d'oliva extra vergine, utilizzare il burro in piccole dosi. - **LEGUMI:** preferire i secchi (fagioli di tutti i tipi, lenticchie, ceci, fave, piselli, ecc).

sito internet: www.milanoristorazione.it e-mail: parliamoci@milanoristorazione.it numero verde: 800 710980