



DALL'ORTO ALLA TAVOLA 2024

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



Il progetto si inserisce in un **percorso formativo e di dialogo** rivolto alle famiglie e ai bambini delle scuole primarie che, da un lato ha l'obiettivo di 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.



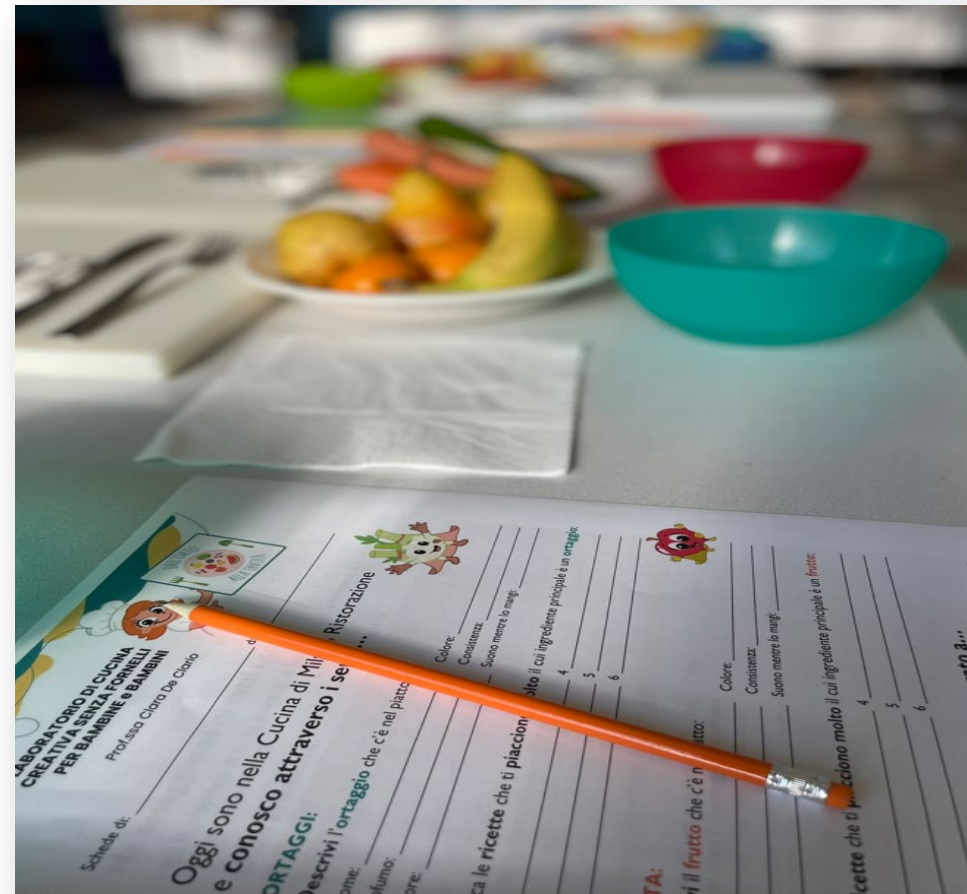
L'iniziativa, realizzata nell'ambito del progetto europeo Horizon 2020 - School Food 4 Change, vuole favorire **momenti di incontro**, divulgare le basi per una **sana nutrizione** nei bambini in età scolare e fornire alle famiglie indicazioni per la preparazione di ricette che includano alimenti freschi e di stagione.

L'organizzazione

- 👩🍳 **Location:** Refettorio della scuola primaria di via Ravenna 15 - Centro Cucina Ravenna
- 👩🍳 **Destinatari:** famiglie con bambini delle scuole primarie servite da Milano Ristorazione
- 👩🍳 **Date:** 29 febbraio; 7,14 e 21 marzo
- 👩🍳 **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; Dott.ssa Pivari Biologa Nutrizionista (solo per la serata del 21 marzo)
- 👩🍳 **Personale MiRi coinvolto per ogni serata:** 2 capo cuochi, 2 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 (e da Francesca Pivari e Cristina Sossan nell'ultima serata), 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 pere, banane, clementine e aromi a piacere come guarnizione degli stessi;
 - bastoncini di carote, zucchine e foglie di insalata belga.
- 👩🍳 Sono stati coinvolti nell'apparecchiatura della tavola, nonché nello sbarazzo e nella raccolta differenziata a fine pasto.
- 👩🍳 Dopo la cena, accompagnati 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» e regalato un cucchiaino di legno e un grembiule brandizzati per cucinare a casa con mamma e papà!

ADULTI: visita in cucina e confronto con tecnologo alimentare

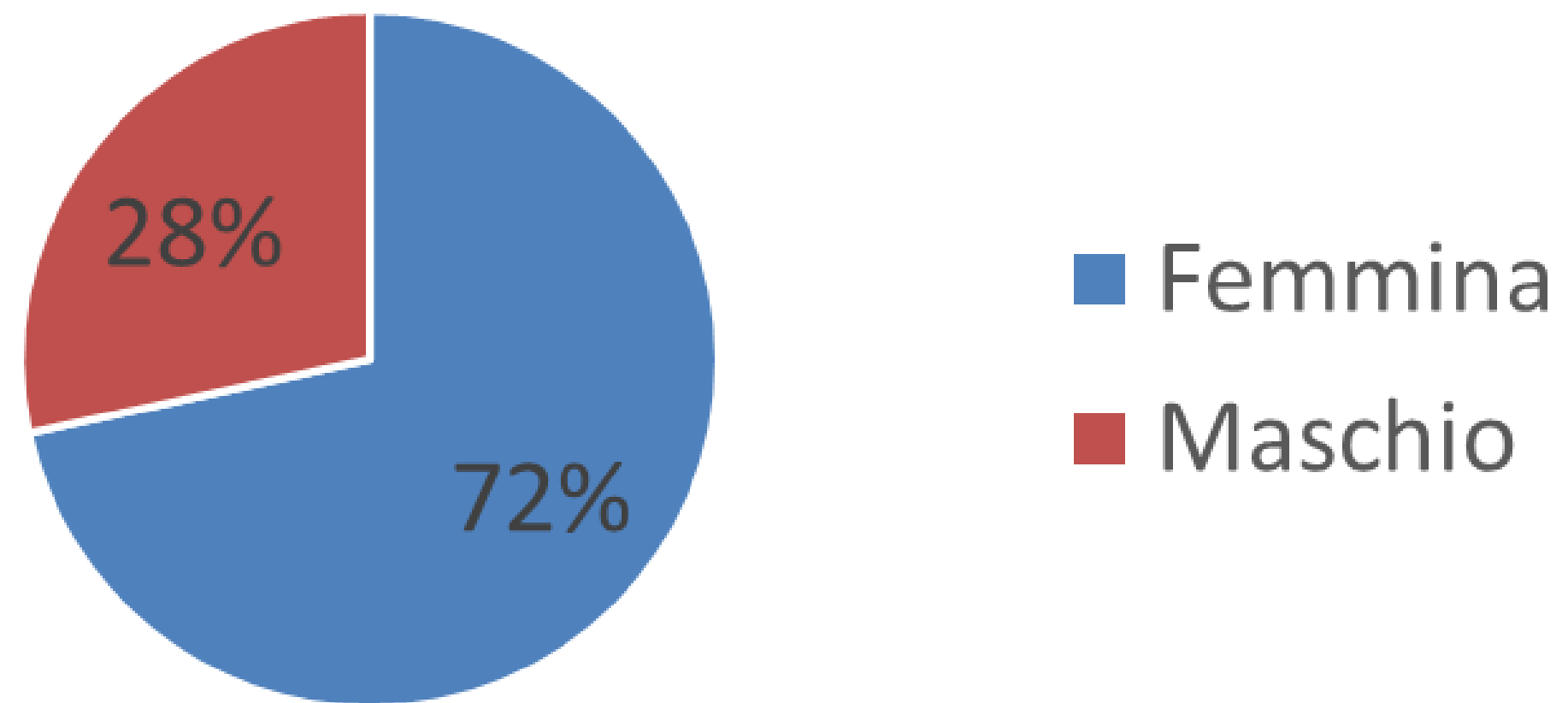


- 👨‍🍳 Mentre i bambini erano coinvolti nei laboratori, gli adulti hanno assistito in cucina alla preparazione da parte dei cuochi di Milano Ristorazione dei piatti che sono stati consumati a seguire nella cena conviviale.
- 👨‍🍳 Il Professor Donegani, traendo spunto proprio dalle ricette preparate e dal 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:
 - Ceci croccanti
 - Timballo di riso con broccoli e fonduta di Parmigiano Reggiano
 - Crema di ceci
 - Insalata di finocchi, arance e olive

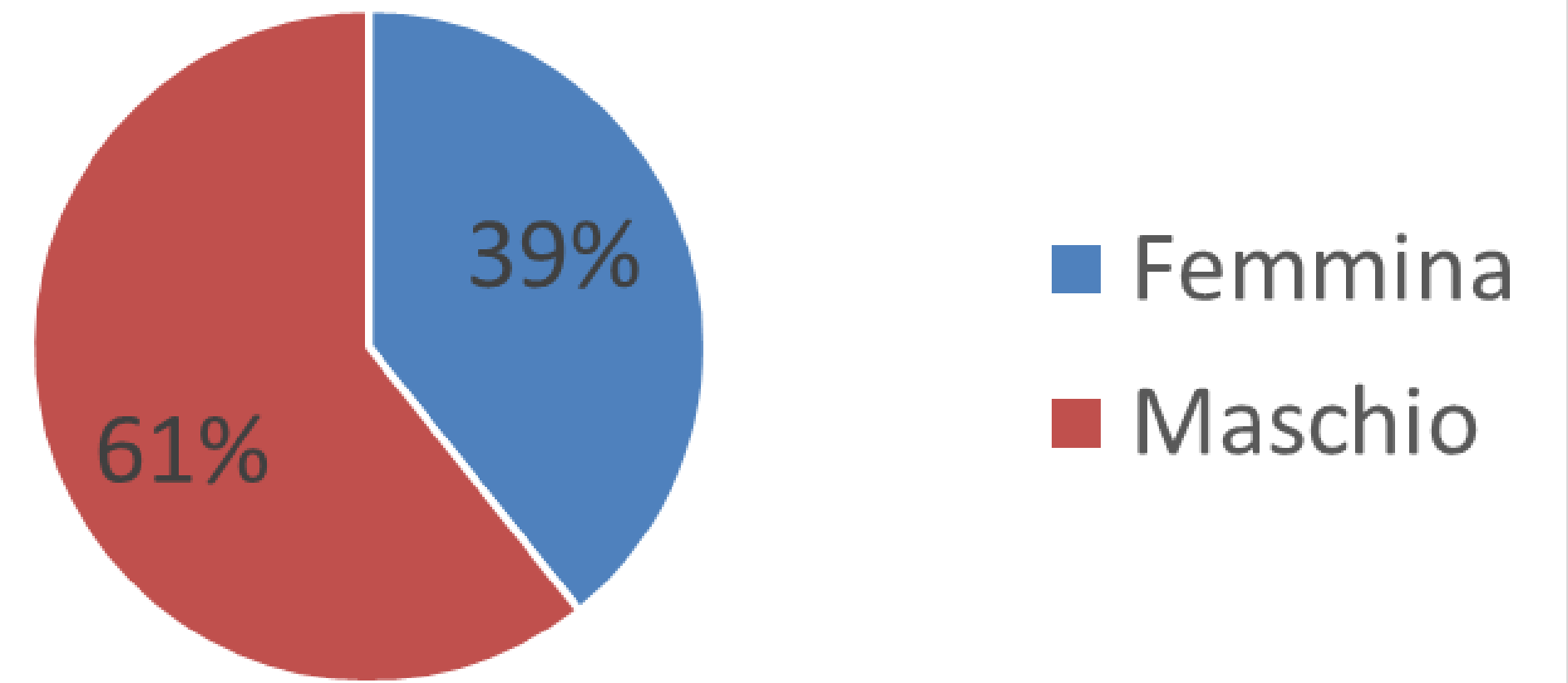
Dettaglio sulla partecipazione

Data	Adulti	Bambini
29-feb	19	22
07-mar	21	28
14-mar	21	24
21-mar	13	10
Totale	74	84

Adulti



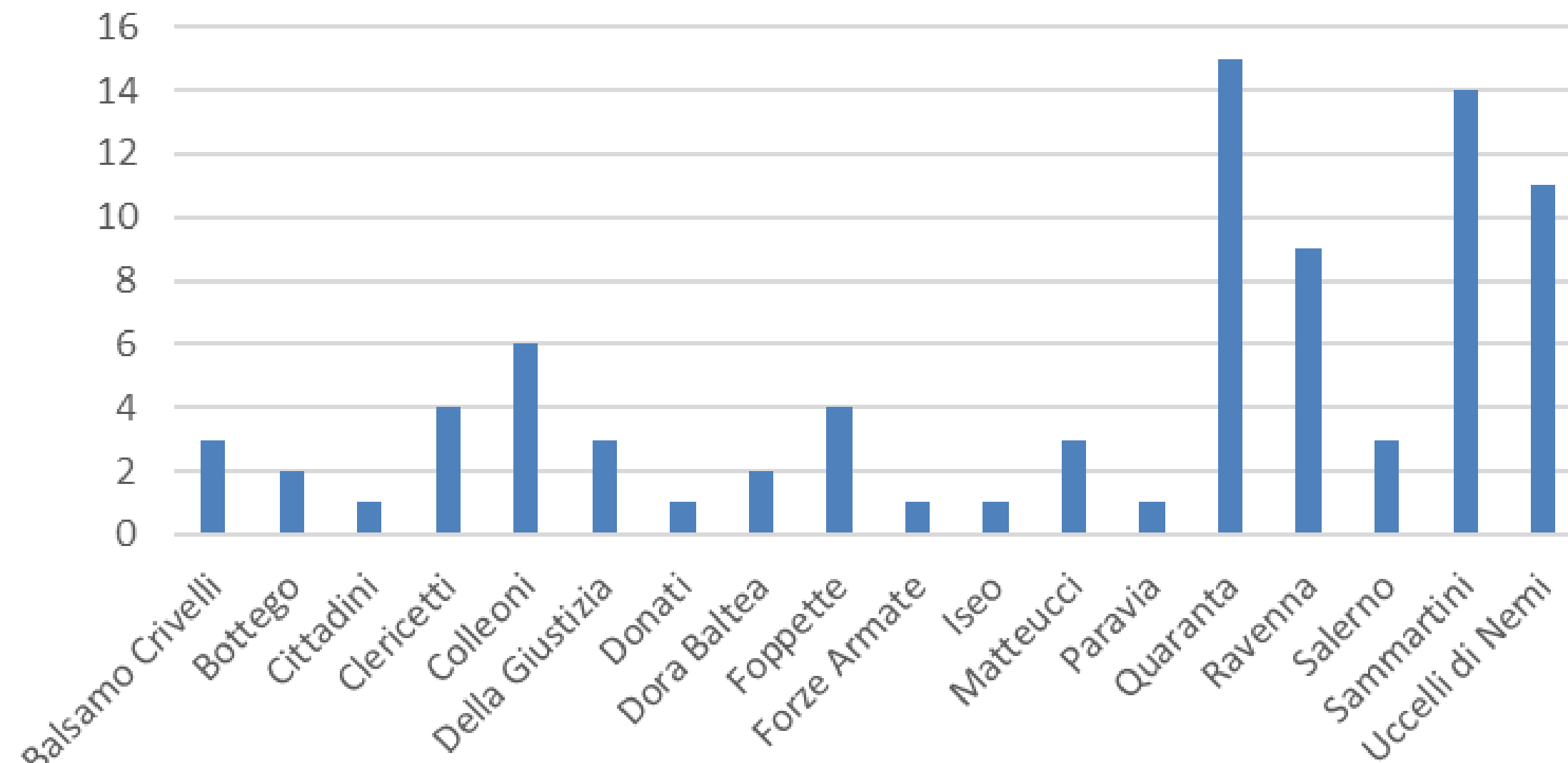
Bambini



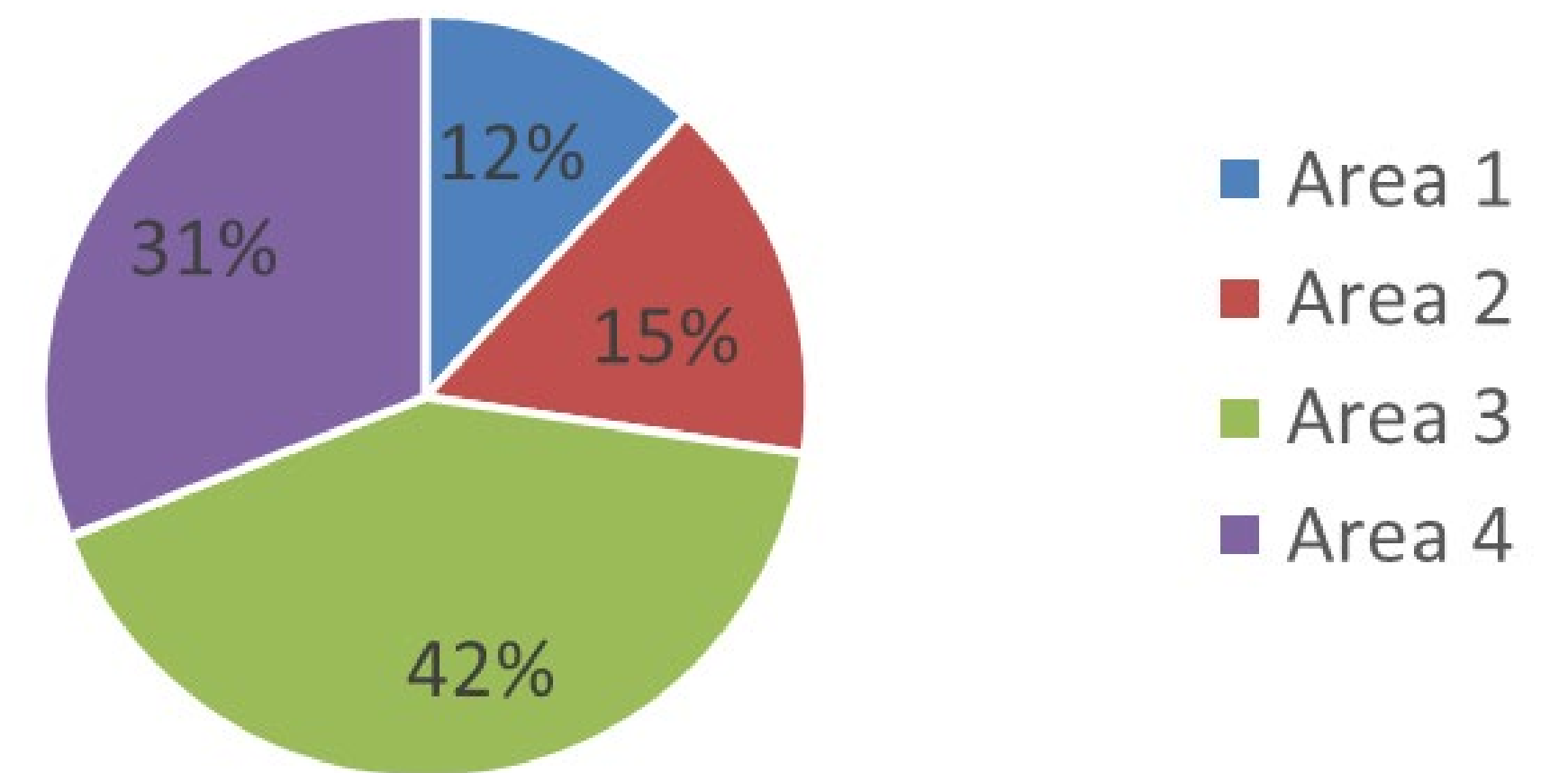
Dettaglio sulla partecipazione

I bambini e le bambine che hanno partecipato provengono da **45 scuole diverse**, servite da **18** dei nostri 22 Centri Cucina attualmente attivi.

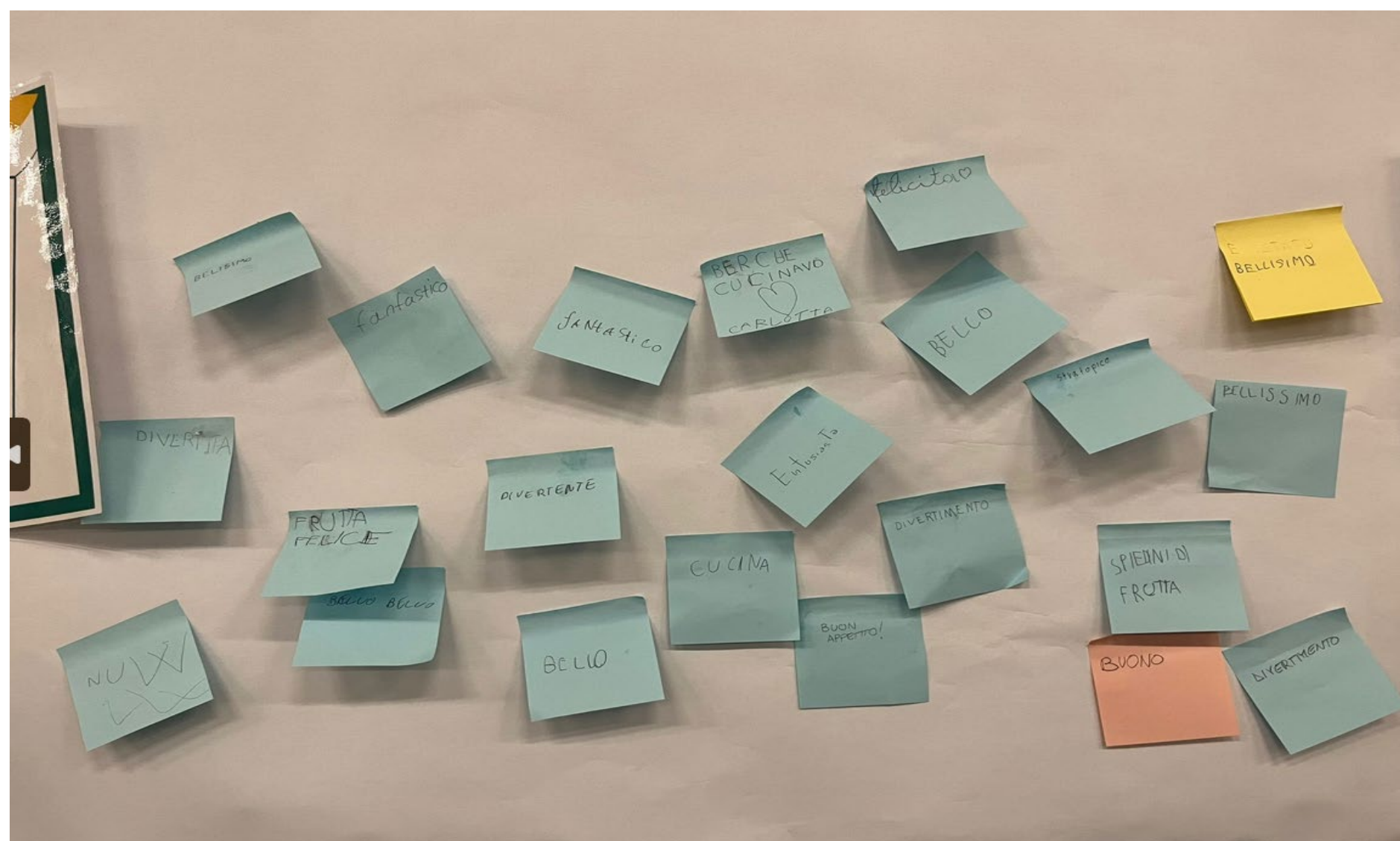
Centri Cucina di appartenenza



Aree



Alcuni momenti delle serate



GRAZIE PER L'ATTENZIONE



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



Telefono : +39 02 884 63200



www.milanoristorazione.it