

Maggio 2026



Dall'orto alla Tavola 2025/26

Dall'orto alla tavola 2025/26

Anche in questo anno scolastico abbiamo proposto i laboratori serali «**Dall'orto alla tavola**» il progetto sull'educazione al gusto consapevole dedicato a bambine e bambini delle scuole primarie servite da Milano Ristorazione e ai propri genitori, realizzato in collaborazione con **l'Area Food Policy del Comune di Milano** nell'ambito del progetto europeo Horizon 2020 – School Food 4 Change.

Obiettivo del progetto è promuovere un'**alimentazione sana e sostenibile, stimolare il gusto** attraverso attività multisensoriali, **conoscere** e farsi conoscere dai bambini e dalle bambine con le loro famiglie, accogliendo tutti nelle cucine di Milano Ristorazione.

Ogni laboratorio è un'occasione per potersi conoscere, condividere e approfondire l'importanza di un'alimentazione sana e sostenibile.





Lo svolgimento

- I **genitori** hanno la possibilità di **scoprire la cucina** accompagnati dai cuochi e dalle cuoche di Milano Ristorazione e **confrontarsi con il Professor Donegani** – tecnologo alimentare esperto in Nutrizione ed Educazione Alimentare – sui principi di una sana e corretta alimentazione in età pediatrica.
- I **bambini e le bambine**, guidati dall'esperta di educazione alimentare Federica Buglioni, sono coinvolti in **attività di cucina «senza fornelli»** per scoprire le proprietà e il sapore di frutta e verdura, sperimentando e divertendosi. A conclusione dell'esperienza, anche i bambini e le bambine hanno **visitato la cucina** che custodisce i grandi macchinari utilizzati per preparare i pasti che ogni giorno consumano a scuola.
- **Cena conviviale:** al termine dei due percorsi, genitori, bambini e bambine e personale di Milano Ristorazione siedono tutti insieme a tavola per gustare i piatti preparati in cucina e nei laboratori.

Le ricette preparate e il menu

Durante il laboratorio, i bambini e le bambine hanno utilizzato ortaggi e frutta di stagione per preparare:

- **pinzimonio aromatico** con le erbe aromatiche (salvia, rosmarino, origano, timo) e, secondo la stagione: insalata belga, peperoni, cetrioli e carote;
- **tartufini al cacao e frutta fresca** utilizzando, secondo la stagione: clementine, banane e fragole.

I genitori, invece, hanno assistito i cuochi e le cuoche di Milano Ristorazione in cucina mentre raccontavano come avviene la preparazione nel Centro di Produzione Sammartini di:

- **lasagne al ragù di soia**
- **burger con legumi con maionese 100% vegetale bio**

e mostravano loro come prepararli a casa.



L'organizzazione

Con l'obiettivo di essere sempre più capillari sul territorio, per ospitare i laboratori in questo anno scolastico abbiamo scelto 3 Centri Cucina differenti rispetto a quelli utilizzati negli anni scorsi e precisamente:

Centro Cucina Paravia

- 12 marzo
- 19 marzo

Centro Cucina Iseo

- 16 aprile
- 23 aprile

Centro Cucina Matteucci

- 7 maggio
- 14 maggio

Esperti coinvolti in ogni serata:

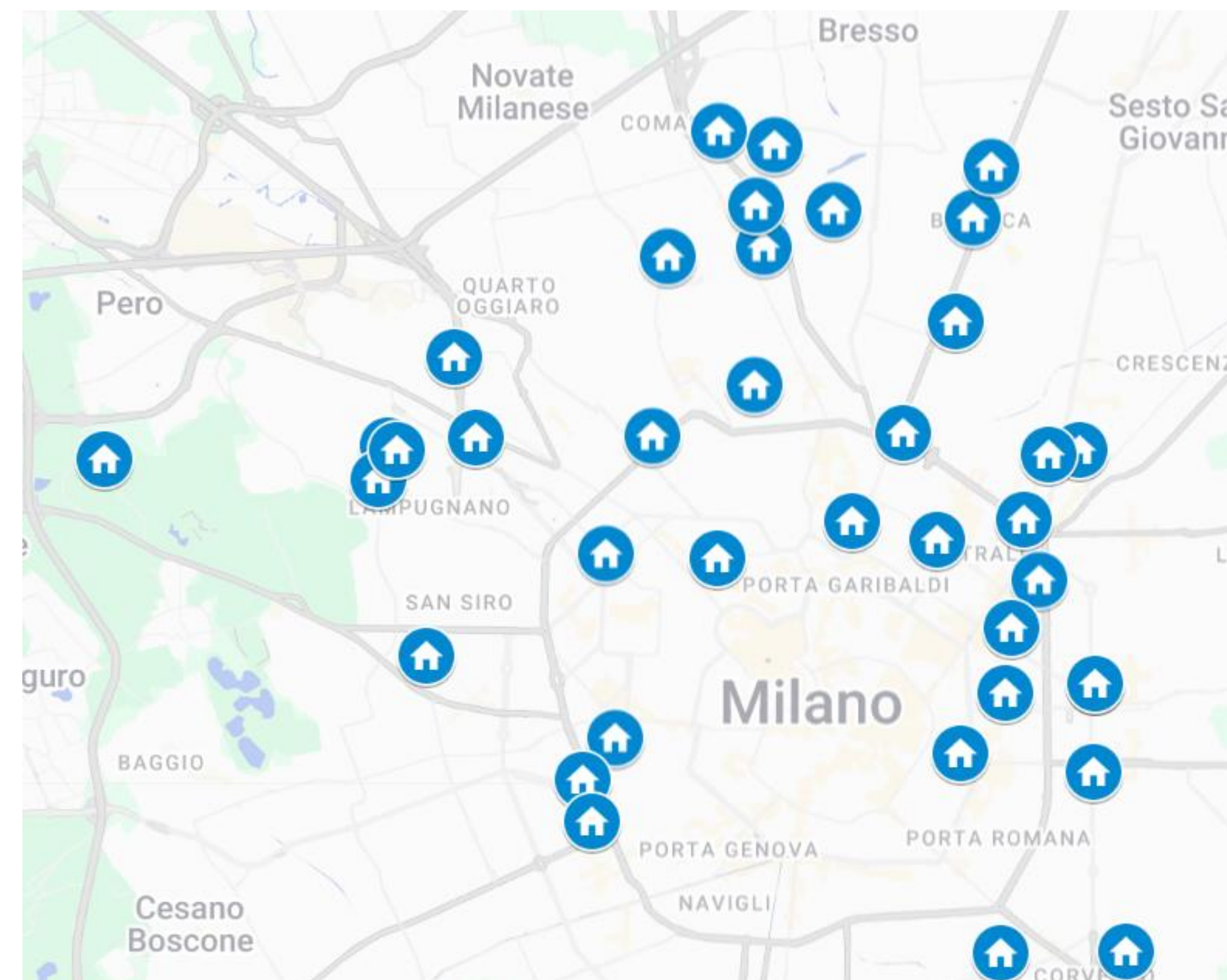
- Prof. Giorgio Donegani Tecnologo Alimentare esperto in Nutrizione ed Educazione Alimentare;
- Federica Buglioni esperta in Educazione Alimentare

Personale MiRi coinvolto per ogni serata: 2 cuochi, 2/3 addette cucina, 2 Responsabili di zona, 4 referenti di diversi uffici (Relazioni Esterne, Gestione Operativa), 1 referente Food Policy

La partecipazione

Data	Centro Cucina	Adulti	Bambini e Bambine
12-mar	Paravia	6	8
19-mar	Paravia	12	15
16-apr	Iseo	15	16
23-apr	Iseo	18	20
07-mag	Matteucci	14	17
14-mag	Matteucci	17	20
Totale		82	96

I bambini e le bambine che hanno partecipato frequentano **38 scuole diverse**, distribuite sui **9 Municipi** della città (maggiore frequenza 29% Municipio 9, 21% Municipio 8, 16% Municipio 2, 13% Municipio 3)



Il laboratorio dei bambini e delle bambine



Il laboratorio dei bambini e delle bambine



[illegible]

Cosa ne pensano i genitori

Ad ogni famiglia è stato inviato un questionario di soddisfazione per chiedere loro una valutazione dell'esperienza vissuta.

Nei **37 questionari compilati**, su una scala da 1 a 5 la **valutazione espressa è stata di 4,81**, con 30 persone che hanno attribuito il punteggio massimo di 5 e 7 che hanno attribuito 4.

Tra le note e i suggerimenti indicato, ne estrapoliamo alcuni...



Cosa ne pensano i genitori

«Interessante vedere la cucina e le spiegazioni di cuochi su come viene cucinato il cibo. Interessante e utile l'incontro con il Prof. Donegani, nel quale abbiamo ricevuto molte info utili sulla corretta alimentazione»

«La condivisione del vostro lavoro, conoscere le cuoche e i cuochi»

«Confrontarsi con chi tutti i giorni cucina per i nostri bambini, vivere gli spazi che vivono i nostri bambini e passare una bella serata insieme costruendo ricordi. Cuoco Antonio super»

«Scoperta dell'uso della soia. L'importanza dei 5 elementi di frutta e verdura»

«Conoscenza ed informazione»

«Tanti aspetti, possibilità di visitare CC, dialogo con tecnologo alimentare, laboratorio ottimamente condotto, possibilità di interazione tra le famiglie durante cena conviviale, avvicinamento tra MiRi e famiglie»

«Informazioni di vario tipo e capire quanto lavoro sta dietro i pasti dei nostri bambini»

«Sarebbe bello poter fare più di questi incontri con le classi della scuola, durante l'anno scolastico»





Grazie per l'attenzione

La nostra Mission è quella di "Fornire un pasto sano, buono, educativo e giusto" a tutta la nostra utenza.

Indirizzo

Via Quaranta,41 20139 Milano

Telefono

+39.02.88463200

Web

www.milanoristorazione.it