



Comune di
Milano



Giovedì 16 ottobre 2025

GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE

Chef Ambrogio e i menu del mondo per celebrare una giornata dedicata al cibo sano, buono e sostenibile

La Giornata Mondiale dell'Alimentazione celebra il cibo e ci ricorda che istituzioni, associazioni, scuole e cittadini possono lavorare insieme per **garantire a tutti** una **nutrizione sana**, nel **rispetto delle diverse culture** e degli ambienti naturali.

Questa settimana Milano ospita un grande evento internazionale e 8 città in tutto il mondo oggi serviranno 8 menu speciali, per festeggiare insieme un **futuro di pace, sostenibile e sicuro**, partendo dalla refezione scolastica.



Menu del giorno

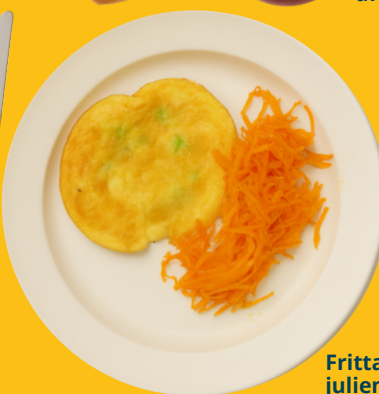
Pasta bio al sugo di pomodoro bio con peperoni



Pane bio



Frutta bio di stagione



Frittata con carote julienne bio

Chef Ambrogio ti aspetta sul sito di Milano Ristorazione. Scopri i nuovi video, e soprattutto i suoi trucchi di cucina e di degustazione.

www.milanoristorazione.it/video



Iniziativa sviluppata in sinergia con:



Esploriamo i piatti di Chef Ambrogio per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione

Pasta BIO al sugo di pomodoro BIO con peperoni

Com'è? Cremosa, coloratissima, gustosa.

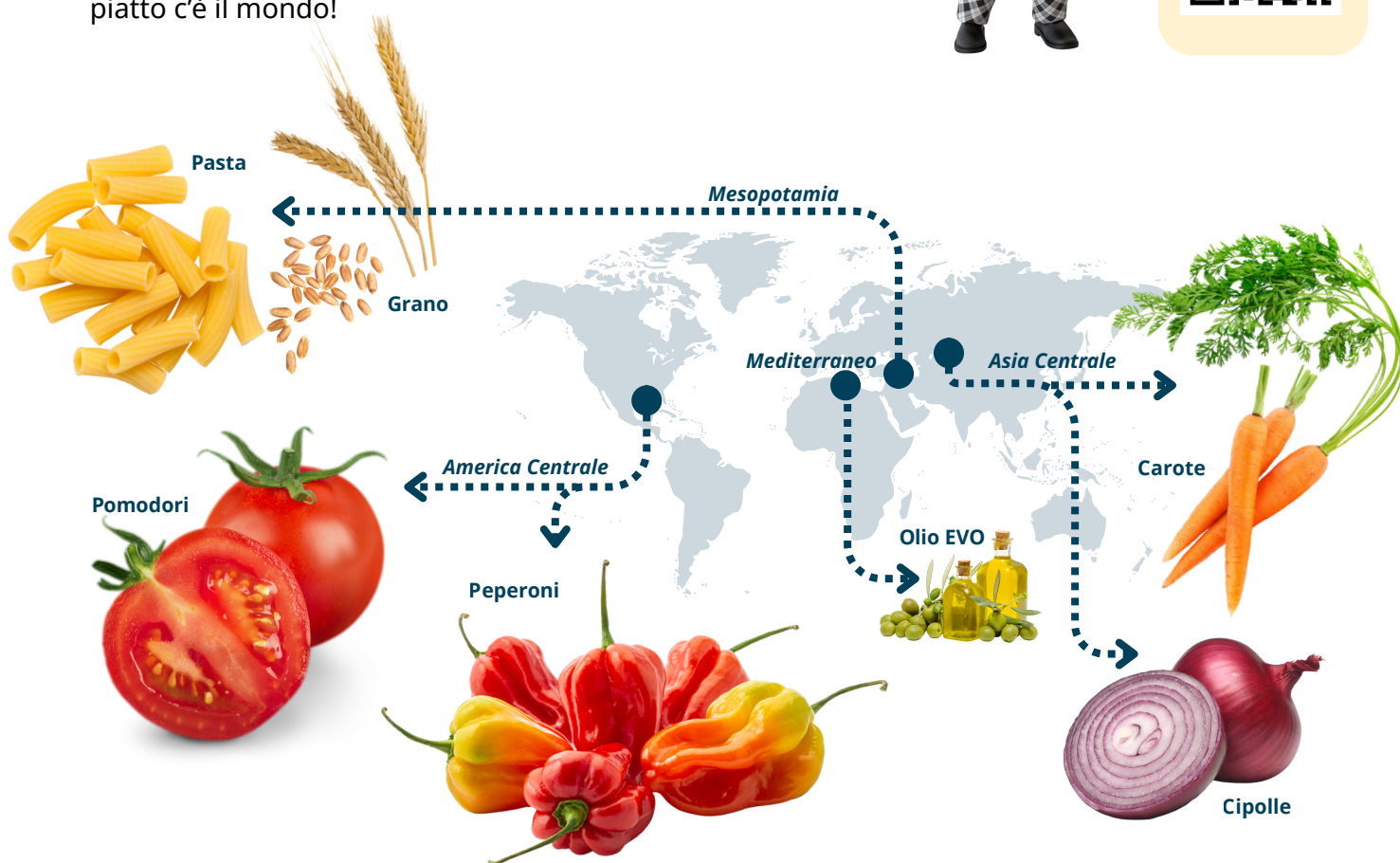
Quali ingredienti contiene? Pasta BIO, polpa di pomodoro BIO, peperoni, Olio Extravergine d'oliva BIO, carote BIO, cipolle, sale.

Un piatto di grande valore. L'84% degli ingredienti proviene da agricoltura biologica. Pomodoro e peperone sono ricchi di vitamine. In particolare il peperone ha più vitamina C delle arance, ottima per il sistema immunitario, e contiene vitamina A, che fa bene alla vista. La pasta, prodotta con grano biologico, è una preziosa fonte di energia.

Quale storia ci racconta? Il peperone dolce è "parente stretto" del peperoncino piccante ed è originario delle Americhe, proprio come il pomodoro. A dargli questo nome fu Cristoforo Colombo, che lo vide come una spezia simile al pepe. Il grano con cui si fa la farina per la pasta è invece una pianta originaria del vicino Oriente: nel tuo piatto c'è il mondo!



Guarda la ricetta su



Frittata

Com'è? Rotonda, soffice, gialla.

Quali ingredienti contiene? Uova BIO, Olio Extravergine d'oliva BIO, latte BIO, Parmigiano Reggiano.

Un piatto di grande valore. Il 94% degli ingredienti è biologico; le uova (biologiche, pastorizzate, italiane e a filiera corta) sono ricche di vitamine e sali minerali (come vitamina A, fosforo, sodio e potassio), utili per rafforzare il sistema immunitario e a proteggere la salute della pelle e della vista. Sono inoltre fonte di proteine nobili, ovvero ad alto valore biologico, eccellenti per i muscoli.

Quale storia ci racconta? Quando Chef Ambrogio dice "uova", intende uova di gallina. In natura, però, a fare le uova sono milioni di specie: uccelli, rettili, anfibi, insetti, pesci... e perfino due mammiferi. Scopri quali!



**Guarda la
ricetta su**



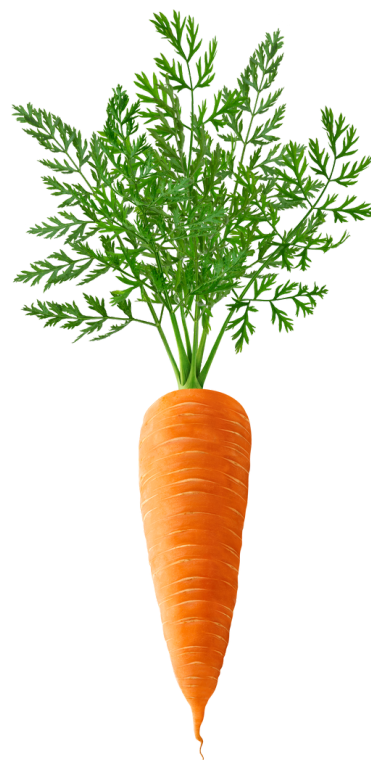
Carote julienne

Com'è? Arancione, sottile, croccante, dolce.

Quali ingredienti contiene? Carote BIO, Olio Extravergine d'oliva BIO, sale iodato.

Un piatto di grande valore. Il 99,5% degli ingredienti è biologico; le carote contengono molte vitamine, tra cui la A, la C e la E, fibre e minerali come potassio, sodio, fosforo e calcio. Aiutano a proteggere pelle, mucose e occhi e a rafforzare il sistema immunitario.

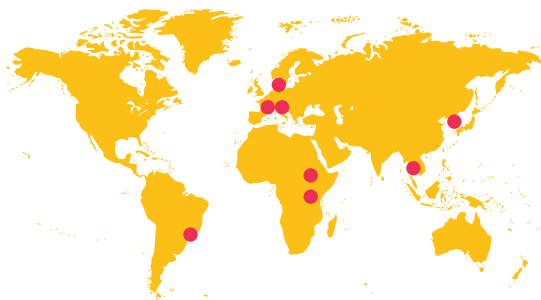
Quale storia ci racconta? In Europa la carota si coltiva da epoche antichissime, ma un tempo di questa pianta si mangiavano le foglie e i semi, non la radice! Oggi, grazie al suo sapore dolce e al suo colore brillante, questo ortaggio si usa sia nella cucina salata sia in pasticceria. Hai mai assaggiato la torta di carote?



Una festa in tutto il mondo

Ecco le ricette che saranno cucinate a 3,3 milioni di bambini in 8 città nel mondo

www.milanurbanfoodpolicypact.org



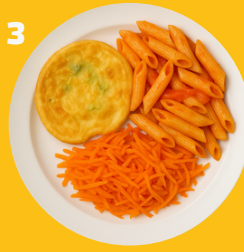
Questa settimana Milano ospita il **Global Forum** del **Milan Urban Food Policy Pact (MUFPF)**, la rete di 320 città nata nel 2015 dopo Expo e dedicata alle politiche alimentari urbane in tutto il mondo. Oggi, in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione, **8 città all'avanguardia nel servizio di refezione scolastica** hanno preparato un piatto speciale che racconta le loro tradizioni culinarie.

Gli alunni delle scuole assaggeranno così un menu tematico condiviso, segno dell'impegno comune delle città per sistemi alimentari più sani, inclusivi e sostenibili. I loro Sindaci partecipano infatti alla **School Meals Coalition**, il più grande movimento globale dedicato alla refezione scolastica, coordinato dal **World Food Programme**, che riunisce oltre 109 Paesi.

I piatti serviti oggi sono:

1. **San Paolo** – Brasileirinho: riso e fagioli neri con verdure tradizionali.
2. **Addis Abeba** – Beyeaynetu: assortimento di stufati vegetali su injera di *teff*.
3. **Milano** – Pasta bio al pomodoro bio con peperoni, frittata con carote julienne bio.
4. **Copenaghen** – Ramen con funghi locali, uova ed edamame.
5. **Bangkok** – Curry agrodolce di pesce con ananas e verdure dell'orto didattico.
6. **Seoul** – Bibimbap: riso, verdure stagionali, carne, uovo e *gochujang*.
7. **Montpellier** – Lenticchie *façon gardiane* con riso di Camargue.
8. **Nairobi** – Riso con stufato di fagioli e verdure fresche.

Ogni giorno le 8 città preparano insieme **3,3 milioni di pasti scolastici**, grazie al lavoro di oltre **51.000 cuochi** attivi in **7.200 cucine**.



Le immagini provengono da foto delle città, uniformate con strumenti di Intelligenza Artificiale. I contenuti di questo opuscolo non riflettono necessariamente il punto di vista ufficiale delle istituzioni, degli enti o degli attori citati. Il Comune di Milano, Milano Ristorazione e il personale che ha contribuito alla redazione non possono essere ritenuti responsabili dell'accuratezza delle informazioni e dei dati riportati.

Comune di Milano
Direzione Educazione
Area Food Policy
Ufficio Partnership e Sviluppo Azioni

Milano Ristorazione
Ufficio Relazioni Esterne

foodpolicy@comune.milano.it
02.884.45694

Ottobre 2025