

Più frutta e prodotti bio nelle mense dei piccoli milanesi

Pubblicato: Giovedì 14 Settembre 2017



Frutta a metà mattina in tutte le scuole primarie, un'offerta di prodotti biologici che raggiungerà in corso d'anno il 30% del totale, tra cui lo yogurt prodotto con il latte del Parco Agricolo Sud, una raccolta anti spreco implementata per consentire al Banco Alimentare il recupero di più cibo, e poi menù stagionali più flessibili e nuovi arrivi tra cui gli spaghetti e i filetti di platessa.

Sono tante le novità relative alla refezione scolastica presentate questa mattina da Palazzo Marino e da Milano Ristorazione: iniziative, progetti e sperimentazioni che, in applicazione dei principi stabiliti dalla Food Policy del Comune di Milano, puntano a fornire ai 65mila bambini che mangiano nei refettori delle scuole cittadine pasti sempre più sani, buoni, educativi e giusti.

Frutta a metà mattina – Prosegue per tutte le scuole primarie: chi ha già aderito lo scorso anno, confermando entro il 20 settembre, riceverà la frutta a partire dalla mattina del 2 ottobre. Chi vorrà aderire per la prima volta, confermando entro il 20 ottobre, riceverà la frutta a partire dalla mattina del 13 novembre. A ciò si aggiungerà una nuova iniziativa di sensibilizzazione al consumo di frutta anche nelle scuole dell'infanzia: da novembre, una giornata al mese sarà dedicata alla conoscenza di un frutto speciale, attraverso non solo la somministrazione, ma anche il racconto della provenienza, delle caratteristiche nutrizionali. Il tutto culminerà in un evento aperto alle famiglie dei bambini delle materne, in contemporanea in una scuola di ciascuno dei 9 municipi, durante Food City.

Biologico e locale – Nel corso dell'anno l'offerta di prodotti biologici è cresciuta fino a superare le 3000 tonnellate, circa il 30% del totale somministrato. Segnaliamo che, con l'inizio dell'anno

scolastico, tutta la frutta sarà biologica (uva, pere, mele, clementine, arance). Le banane, del mercato equo e solidale, saranno anch'esse bio per una quota del 60%.

Una novità importante, da gennaio prossimo, sarà lo Yogurt biologico con latte lombardo e del Parco Agricolo Sud. Il riso del DAM (Distretto Agricolo Milanese), dopo un periodo di sperimentazione, viene confermato grazie al nuovo bando vinto dal consorzio di produttori locali. Inoltre da fine ottobre una settimana al mese il pane sarà biologico.

Azioni “Spreco Zero” – Il programma Siticibo di Fondazione Banco Alimentare per il recupero di frutta e pane, che partirà con la fine di settembre, viene svolto in circa 100 scuole. Per estenderlo il più possibile, nei refettori verranno posizionati dei contenitori personalizzati Siticibo: bambini ed insegnanti saranno invitati a usarli per raccogliere quotidianamente le derrate recuperabili e i responsabili di Milano Ristorazione concentreranno quanto raccolto nei centri cucina di riferimento per gli operatori di Banco Alimentare. Parallelamente verrà ricordato l'uso del Sacchetto Salva Merenda per poter conservare e consumare successivamente pane, frutta, dolci.

Menù – Tra le novità, condivise con la Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa, l'introduzione di cambi menu da applicare nei momenti di passaggio da un menu stagionale all'altro, qualora il clima suggerisse di intervenire introducendo piatti più adatti se in ottobre il freddo arrivasse prima del previsto, così come in primavera, in caso di caldo superiore alla media.

Per soddisfare le richieste di varietà e cercare di far assaggiare piatti normalmente meno graditi, per il prossimo menù invernale verrà introdotta la platessa. Per andare incontro al gusto dei bambini delle primarie, infine, verranno introdotti a rotazione gli spaghetti.

App – Il rilascio della nuova versione dell'applicazione per smartphone di Milano Ristorazione prevede molte novità, tra cui la possibilità di conoscere il menu della giornata visualizzando le foto dei piatti, ma anche gli ingredienti, le news riservate all'utenza, l'area stampa, l'accesso alla modulistica e tutti i contatti. Uno strumento, insomma, per essere ancora più trasparenti e disponibili ad un confronto costante e sereno con le famiglie.

Sperimentazioni- Con il nuovo anno scolastico sarà testata in un paio di scuole una nuova modalità di servizio: il tavolo dei condimenti avente lo scopo di far scegliere autonomamente ai bambini quale condimento usare.

Nelle Case Vacanze, nel frattempo, è già stata sperimentata con successo una nuova colazione, con frutta fresca anche al mattino, spremute, cornflakes, yogurt, oltre a bevande calde e pane.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it