MILANO FOOD POLICY



Cascina Campazzo

Food Policy e valorizzazione delle produzioni e delle filiere locali

Andrea Magarini
Direttore Area Food Policy
Direzione Educazione

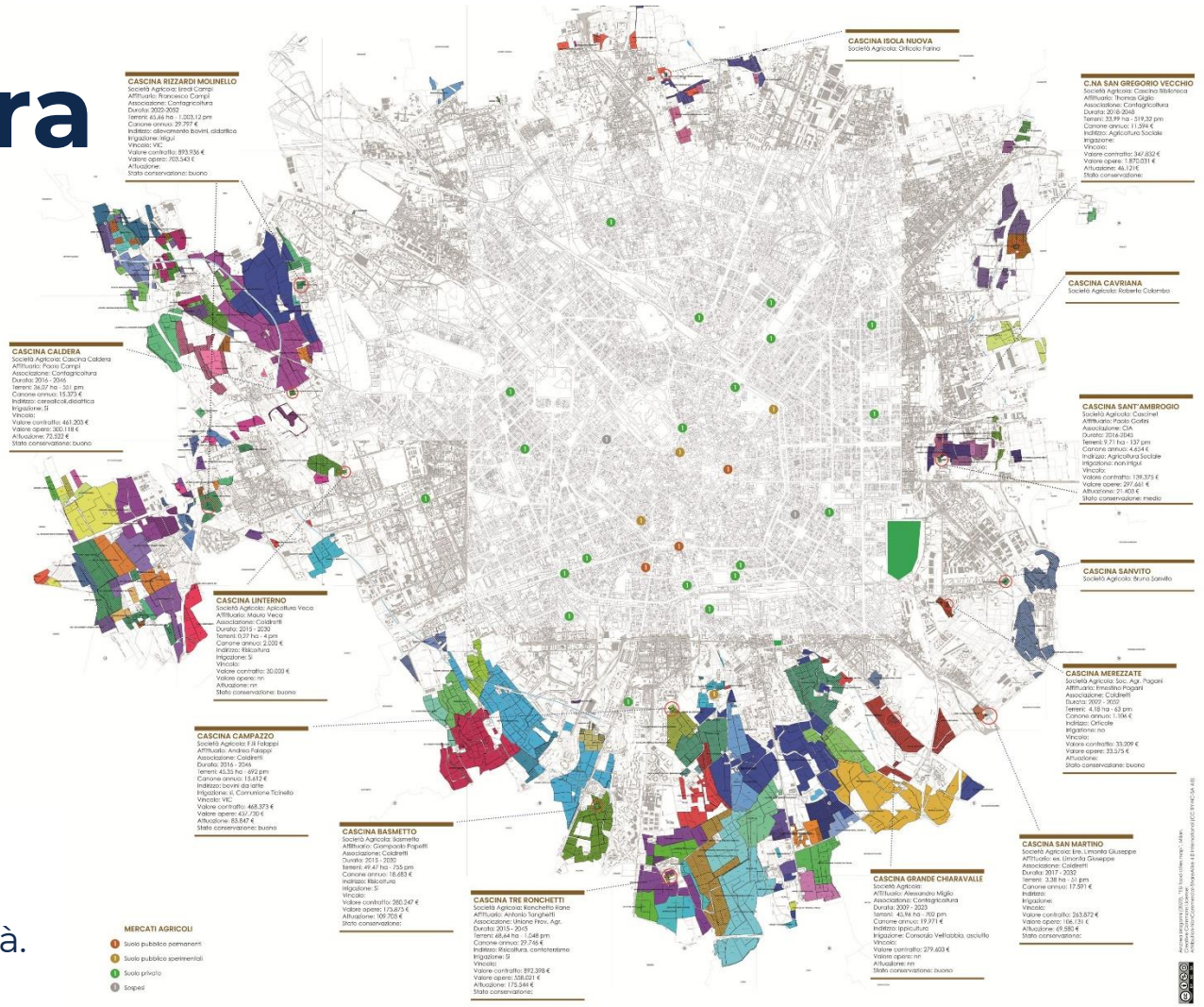
Comune di Milano

MILANO FOOD POLICY

Agricoltura a Milano

800 ettari pubblici
15 cascine pubbliche

Un patrimonio rurale,
agricolo e paesaggistico
da tutelare e potenziare,
attraverso la multifunzionalità.



Risorse agricole milanesi

Patrimonio storico culturale cascine produttive









Complessivamente l'investimento degli affittuari sulle cascine di proprietà dell'Amministrazione Comunale è pari a € 9.800.000, in fase di attuazione.





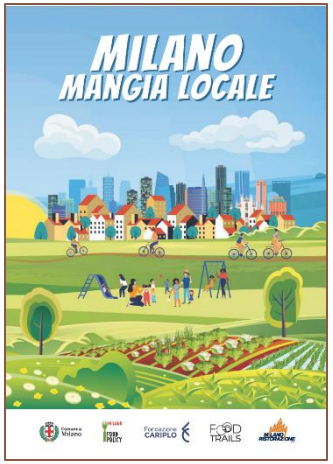


Risorse agricole milanesi

Divulgazione al grande pubblico









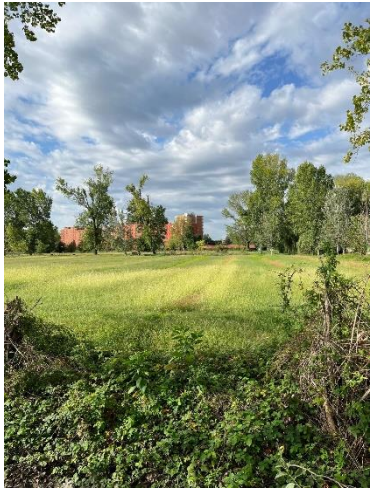


Opuscoli didattici per le scuole, visite in cascina per scuole e spettacoli di divulgazione, cartellonistica integrata.

Risorse agricole milanesi

Mantenimento delle marcite per finalità produttive e culturali






Ultimi 5 prati marcitori nel Comune di Milano sono tutelati dai contratti di affittanza del Comune.

Risorse agricole milanesi

Esercizi di progettazione partecipata













Progettazione
di un frutteto didattico,
Connesso al programma
«Frutta a Metà Mattina»
nelle scuole di Milano

Risorse agricole milanesi

Agricoltura biologica, sociale, fattorie didattiche







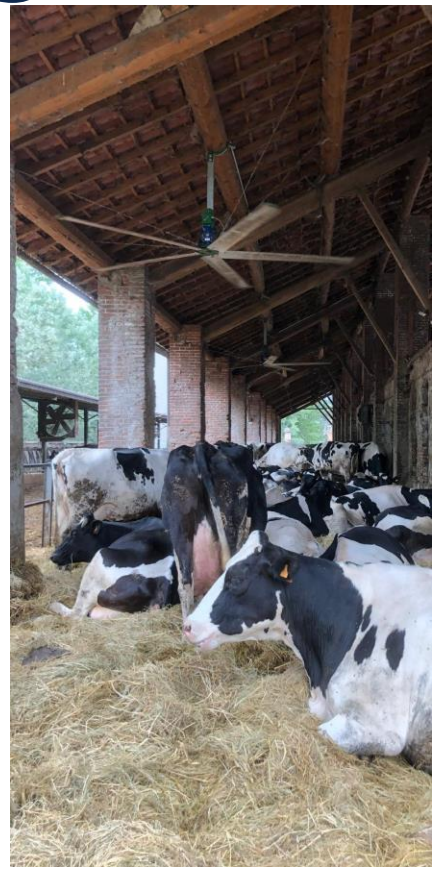


Cascina Biblioteca
Cascina Linterno
Cascina Sant'Ambrogio
Terreni Ponte Lambro
Cascina Agrivis

Risorse agricole milanesi

Supporto allo sviluppo di filiere corte: allevamento

Progettazione della filiera dello yogurt, attraverso un impianto di trasformazione in cascina.











Risorse agricole milanesi

Supporto allo sviluppo di filiere corte: risicoltura



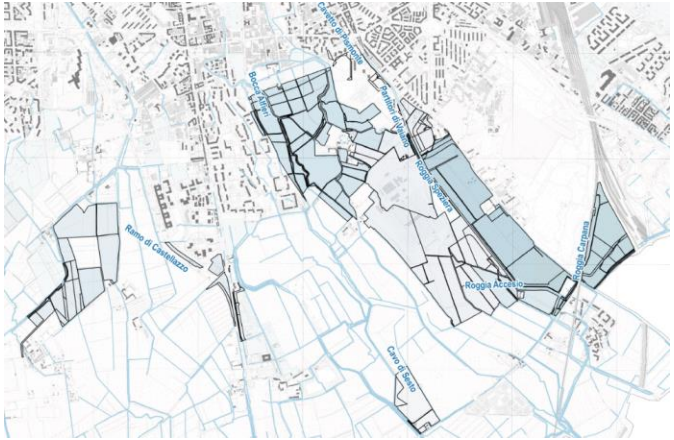


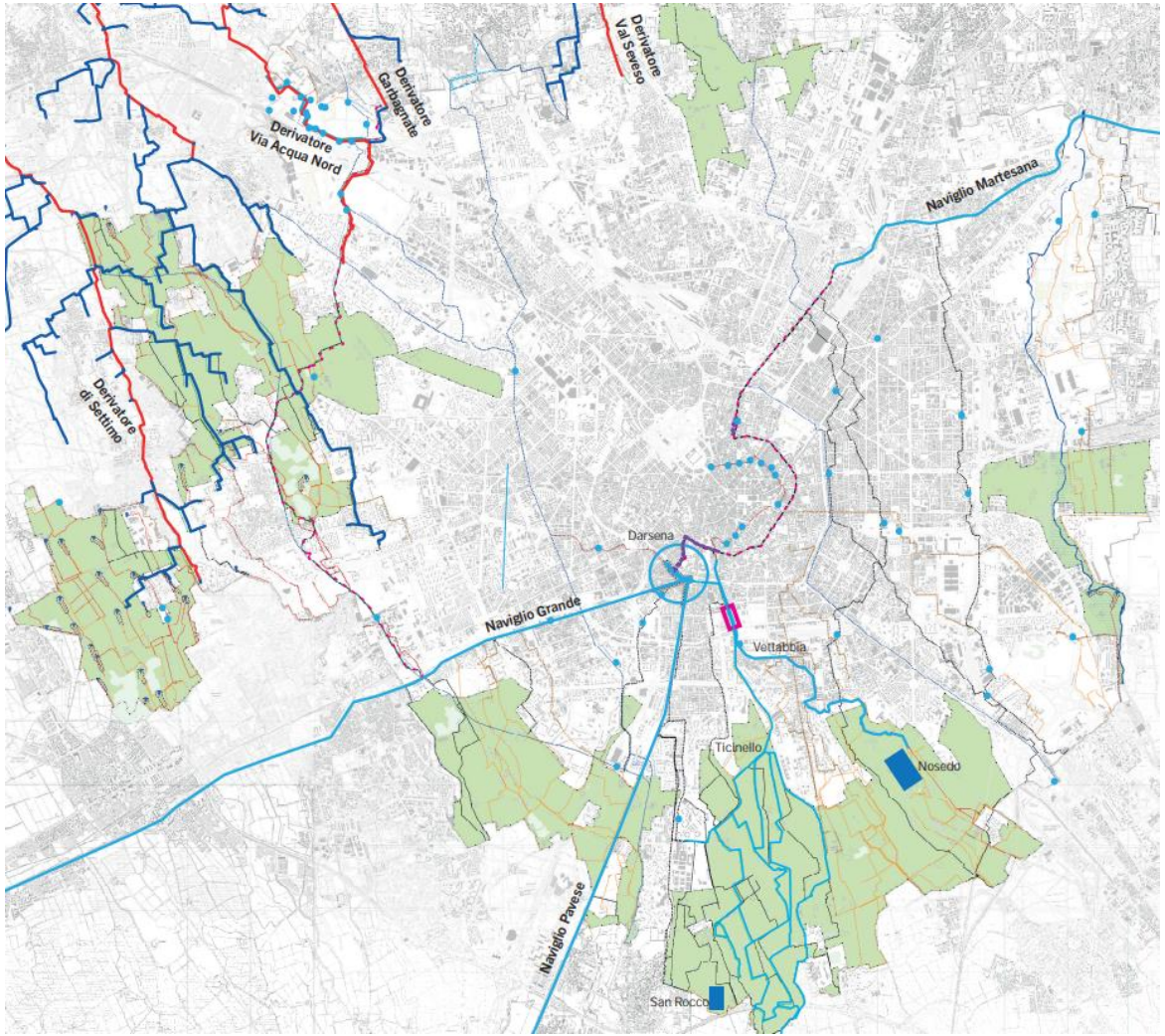


Progettazione della filiera del riso per la refezione scolastica.

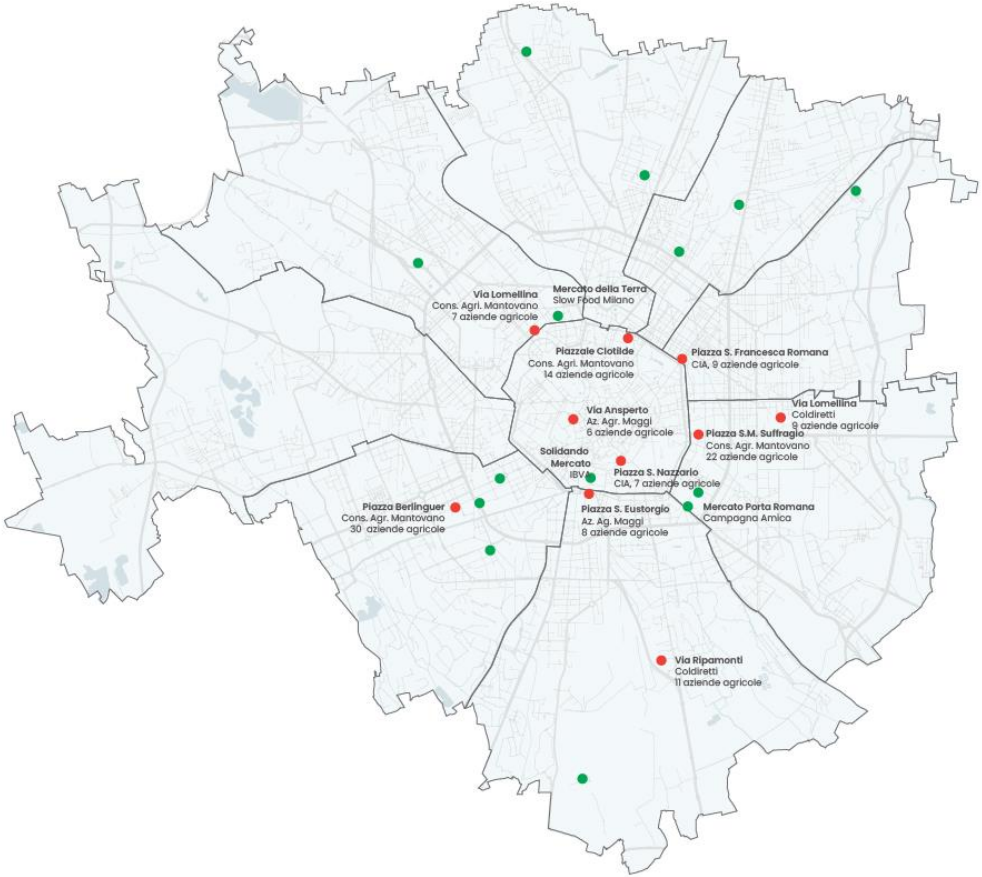
Risorse per l’irrigazione

Navigli
Reticolo Idrico Minore
Pompe di falda
Darsena
Consorzio Vettabbia
Comunione Ticinello





26 Mercati Agricoli



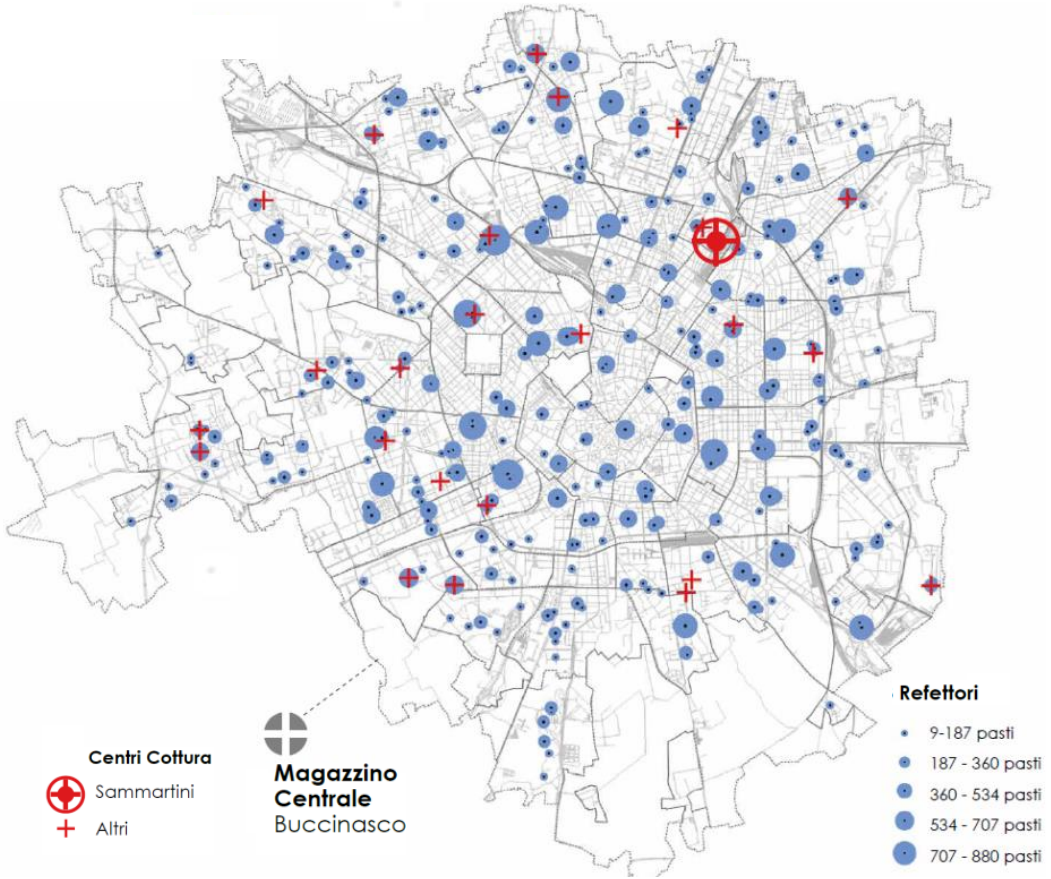
314 Aziende Agricole
26 Mercati Hub avviati

Attraverso la **vendita diretta**, questi spazi favoriscono la conoscenza delle aziende agricole del territorio comunale e regionale, valorizzando produzioni di qualità e filiere corte.

Refezione Scolastica

Milano Ristorazione nasce con l'obiettivo di **offrire alle bambine e ai bambini delle scuole milanesi un pasto "sano, buono, educativo e giusto"**.

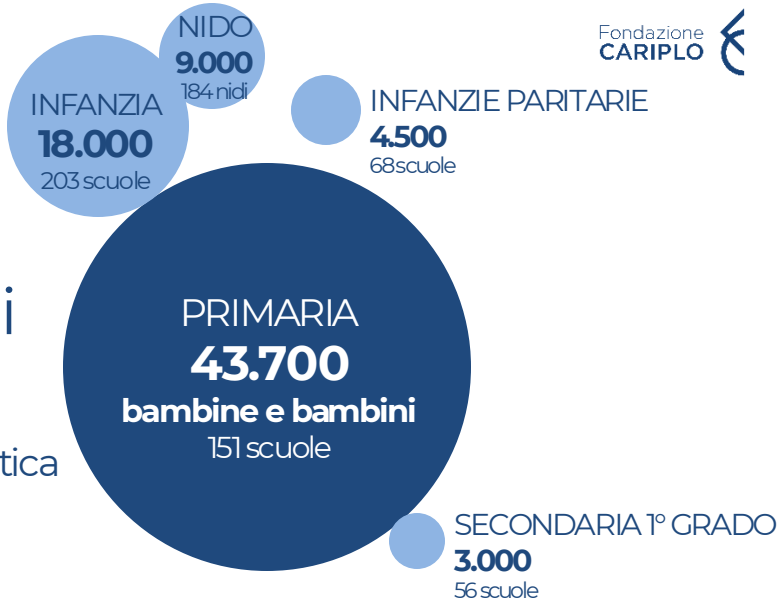
La mensa scolastica diventa così il "ristorante" dedicato ai bambini, che valorizza gli alimenti e promuove la corretta **educazione alimentare**, in un modo piacevole e formativo attuando la Food Policy di Milano.



Beneficiari diretti

Bambine e Bambini

target primario degli interventi
sono i bambini e le bambine
iscritte al servizio di refezione scolastica



Target

Famiglie
50.000

Commissari Mensa
1.400

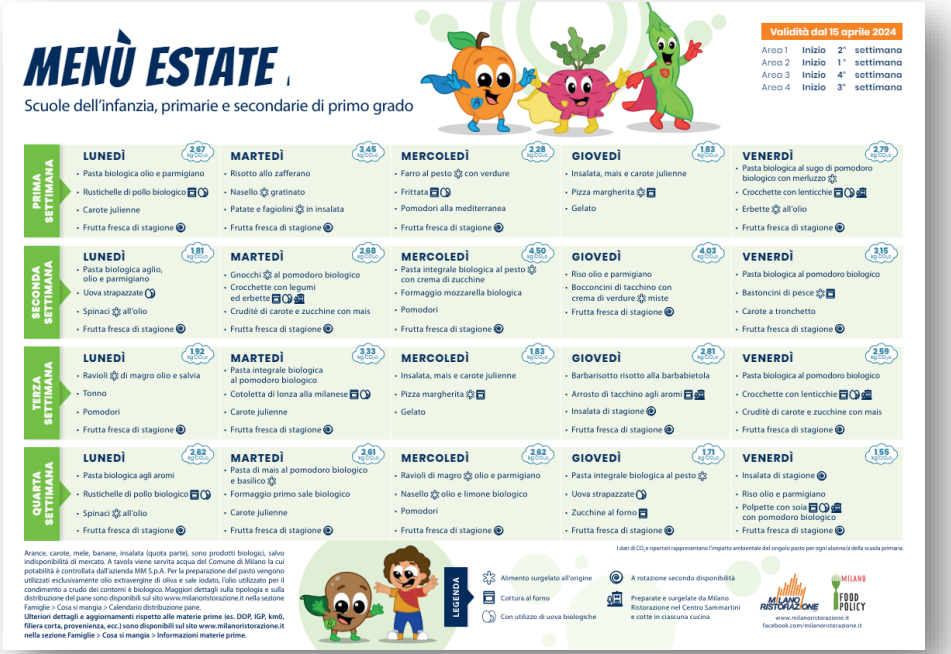
Personale educativo e scolastico
8.000 assistenza al pasto

Personale MiRi
840

Scodellatrici
2.500

Sviluppo dei menu

2 volte all'anno, con l'entrata in vigore del nuovo menu stagionale viene elaborato e distribuito a tutta l'utenza l'infomenu, contenente il dettaglio delle giornate e messaggi divulgativi.



MENÙ ESTATE

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado

Validità dal 15 aprile 2024

Area 1	Inizio 2ª settimana
Area 2	Inizio 1ª settimana
Area 3	Inizio 4ª settimana
Area 4	Inizio 3ª settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA	2,67 kg CO2e	3,45 kg CO2e	2,28 kg CO2e	1,83 kg CO2e	2,79 kg CO2e
	• Pasta biologica olio e parmigiano • Rustichelle di pollo biologico • Carote julienne • Frutta fresca di stagione	• Risotto allo zafferano • Nasello gratinato • Patate e fagiolini in insalata • Frutta fresca di stagione	• Farro al pesto con verdure • Frittata • Pomodori alla mediterranea • Frutta fresca di stagione	• Insalata, mais e carote julienne • Pizza margherita • Gelato	• Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo • Crocchette con lenticchie • Erbette all'olio • Frutta fresca di stagione
SECONDA SETTIMANA	1,81 kg CO2e	2,88 kg CO2e	4,50 kg CO2e	4,03 kg CO2e	3,15 kg CO2e
	• Pasta biologica aglio, olio e parmigiano • Uova strapazzate • Spinaci all'olio • Frutta fresca di stagione	• Gnocchi al pomodoro biologico • Crocchette con legumi ed erbette • Crudité di carote e zucchine con mais • Frutta fresca di stagione	• Pasta integrale biologica al pesto con crema di zucchine • Formaggio mozzarella biologica • Pomodori • Frutta fresca di stagione	• Riso olio e parmigiano • Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste • Frutta fresca di stagione	• Pasta biologica al pomodoro biologico • Bastoncini di pesce • Carote a tronchetto • Frutta fresca di stagione
TERZA SETTIMANA	1,92 kg CO2e	3,33 kg CO2e	1,83 kg CO2e	2,81 kg CO2e	2,89 kg CO2e
	• Ravioli di magro olio e salvia • Tonno • Pomodori • Frutta fresca di stagione	• Pasta integrale biologica al pomodoro biologico • Cotoletta di lonza alla milanese • Carote julienne • Frutta fresca di stagione	• Insalata, mais e carote julienne • Pizza margherita • Gelato	• Barbarisotto risotto alla barbabietola • Arrosto di tacchino agli aromi • Insalata di stagione • Frutta fresca di stagione	• Pasta biologica al pomodoro biologico • Crocchette con lenticchie • Crudité di carote e zucchine con mais • Frutta fresca di stagione
QUARTA SETTIMANA	2,62 kg CO2e	2,81 kg CO2e	2,82 kg CO2e	1,71 kg CO2e	1,55 kg CO2e
	• Pasta biologica agli aromi • Rustichelle di pollo biologico • Spinaci all'olio • Frutta fresca di stagione	• Pasta di mais al pomodoro biologico e basilico • Formaggio primo sale biologico • Carote julienne • Frutta fresca di stagione	• Ravioli di magro olio e parmigiano • Nasello olio e limone biologico • Pomodori • Frutta fresca di stagione	• Pasta integrale biologica al pesto • Uova strapazzate • Zucchine al forno • Frutta fresca di stagione	• Insalata di stagione • Riso olio e parmigiano • Polpette con soia con pomodoro biologico • Frutta fresca di stagione

Arance, carote, mele, banane, insalata (quota parte), sono prodotti biologici, salvo indisponibilità di mercato. A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A. Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato. l'olio utilizzato per il condimento a crudo dei contorni è biologico. Maggiori dettagli sulla tipologia e sulla distribuzione del pane sono disponibili sul sito www.milanoristorazione.it nella sezione Famiglie > Cosa si mangia > Calendario distribuzione pane.
Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime (es. DOP, IGP, km0, filiera corta, provenienza, ecc.) sono disponibili sul sito www.milanoristorazione.it nella sezione Famiglie > Cosa si mangia > Informazioni materie prime.

LEGENDA

- Alimento surgelato all'origine
- Cottura al forno
- Con utilizzo di uova biologiche
- A rotazione secondo disponibilità
- Preparate e surgelate da Milano Ristorazione nel Centro Sammartini e cotte in ciascuna cucina

I dati di CO_2e riportati rappresentano l'impatto ambientale del singolo pasto per ogni alunno/a della scuola primaria.

MILANO RISTORAZIONE www.milanoristorazione.it facebook.com/milanoristorazione.it

MILANO FOOD POLICY

Dal menu estate 2024 è indicata per ogni giornata l'impatto ambientale in CO_2e.



LO SAPETE CHE...?

Riduciamo il nostro impatto partendo dal piatto!

Rinnovare e innovare i menù della refezione scolastica è uno priorità per Milano Ristorazione che, insieme al Comune di Milano, lavora ogni giorno per promuovere un sistema alimentare sostenibile portando dei piatti serviti.

Che cos'è la CO_2 equivalente e come si misura la riduzione dell'impatto nella refezione scolastica?

La CO_2 equivalente (CO_2e) consente di **monitorare le condizioni di salute del nostro pianeta**, ci offre informazioni utili sulle condizioni dell'aria e sugli effetti del cambiamento climatico. Grazie alla misurazione della CO_2e possiamo valutare l'effetto che i gas serra hanno sul clima e sul riscaldamento globale rispetto a una quantità equivalente di anidride carbonica. Ci sono diversi tipi di gas serra sulla Terra – metano (emesso in agricoltura e dalle discariche) e protossido di azoto (derivante dai processi industriali e dall'agricoltura) – ed è fondamentale capire in che modo questi influenzano l'atmosfera e quanto contribuiscono allo sviluppo dell'effetto serra".

Anche Milano si basa sul calcolo della riduzione della CO_2e per monitorare i propri progressi in materia di sostenibilità e, in particolare, partendo dal lavoro quotidiano nelle scuole e nella preparazione dei pasti per circa 75.000 bambine e bambini. Aderendo all'iniziativa Cool Food Pledge promossa dal World Resource Institute, **Milano ha messo a punto il calcolo** della CO_2e analizzando i propri acquisti e attivando **processi migliorativi per diminuire le emissioni** derivanti dalla scelta di determinate materie prime.

Dal 2015 al 2022 **i nostri menù e le nostre ricette sono stati rinnovati, raggiungendo livelli di sostenibilità che superano il 34% di riduzione della CO_2e.**

Legumi, ricette che combinano cereali e ortaggi e altre studiate per far apprezzare ai bambini anche verdure nuove (come la barbabietola del nuovo "Barbarisotto"), olio extra vergine di oliva, pane biologico, riduzione di carne rossa ed eliminazione della plastica sono alcune delle nostre scelte compiute per ridurre le emissioni di gas serra nell'ambiente.

Scegliere alimenti vegetali, promuovere le filiere corte e ridurre gli sprechi nella fase finale della catena si può, se si lavora insieme ai bambini, alle famiglie e al personale educativo e didattico.

Emissioni correlate al cibo acquistato da Milano Ristorazione (2015- 2022)

-28.413 tonnellate CO_2e, corrispondenti ad una riduzione del 34% dell'impatto ambientale tra il 2015 e il 2022.

*Fonte: https://www.turn4innovation.it/co2-equivalente/

LA CREATIVITÀ A CENA

I nostri suggerimenti per il menù della sera

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA	• Zucchine alla scapece • Insalata di orzo, legumi e verdure di stagione • Fragole con cioccolato fondente	• Tortiglioni integrali alla crema di asparagi • Frutta fresca di stagione	• Melanzane e patate al forno • Panino ai cereali con burger di legumi, insalata di stagione e maionese vegetale • Frutta fresca di stagione	• Gnocchi al limone • Pesce al cartoccio • Barbabietole olio e limone • Frutta fresca di stagione	• Spiedino di verdure • Riso alla cantonese • Insalata di mele, uvetta e noci
SECONDA SETTIMANA	• Pomodori gratinati • Risotto con fiori di zucca e gamberetti • Frutta fresca di stagione	• Cous cous alle verdure • Pollo con peperoni • Spiedini di frutta fresca	• Farro alla crudaiola • Polpettine di pesce • Radicchio al forno • Frutta fresca di stagione	• Ravioli di magro alla menta • Falafel con salsa yogurt • Insalata di ortaggi • Frutta fresca di stagione	• Riso nero pesto e pomodorini • Insalata di verdure grigliate e uova sode • Cestini di sfoglia con frutta fresca
TERZA SETTIMANA	• Trofie al pesto di rucola • Hummus di lenticchie con carpaccetto di verdure • Gelato	• Pasta integrale pomodorini, capperi e olive • Nuggets di ceci • Frutta fresca di stagione	• Bietole olio e aglio • Frutta fresca di stagione	• Patate al cartoccio • Anelli di totano gratinati al forno • Insalata di pomodori e basilico • Frutta fresca di stagione	• Zucchine gratinate al forno • Torta salata con ricotta e radicchio • Macedonia di frutta fresca con granella di nocciole
QUARTA SETTIMANA	• Gnocchetti di spinaci al parmigiano • Filetto di pesce alla ligure • Peperoni brasati • Frutta fresca di stagione	• Insalata di cannelli al limone • Sedanini al ragù di lenticchie • Frutta fresca di stagione	• Insalata di farfalle integrali con verdure • Scaloppine di carne al pomp'orino • Verdure di stagione al forno • Frutta fresca di stagione	• Bruschette con pomodori e basilico • Prosciutto e melone • Macedonia di frutta fresca	• Fusilli con melanzane, olive e mandorle • Cajenne • Frutta fresca di stagione

In questo menù vi presentiamo l'impatto di ciascuna giornata per farvi conoscere i risultati delle nostre scelte in ambito di sostenibilità. È data media riportata si riferisce alle scuole primarie.
Che cosa è emerso? Che **la giornata più sostenibile è il venerdì della quarta settimana.**

Grazie ai tanti progetti internazionali che mettono al centro **ricerca e innovazione**, come il **progetto Horizon 2020 Food Trails** (https://foodtrails.milanurbanfoodpolicypact.org/it-seconda-chance-for-food-waste/), abbiamo attivato diverse **sperimentazioni pilota** per migliorare la raccolta delle eccedenze e fino poter abbiamo rinnovato i refettori per renderli gli ambienti più accoglienti e vitanti affinando sempre di più il monitoraggio degli sprechi.
Noi ce la stiamo mettendo tutta... facciamolo insieme!
Lo stradi vanno la sostenibilità è lunga e agnuno di noi può fare la propria parte.

*Fonte: https://www.turn4innovation.it/co2-equivalente/

RISPONDI SU FACEBOOK! INQUADRA IL QR CODE CON IL TELEFONO

Sito internet: www.milanoristorazione.it
Facebook: facebook.com/milanoristorazione.it

MILANO RISTORAZIONE · MILANO FOOD POLICY · FOOD TRAILS

Questo progetto ha ricevuto finanziamenti dal programma di ricerca e innovazione Horizon 2020 dell'Unione Europea nell'ambito dell'accordo di convenzione n. 101000612. La responsabilità del contenuto è esclusivamente degli autori.

Giornate menu tematici

Durante la Green Food Week è stato sviluppo di un opuscolo educativo e didattico per insegnanti 32 pagine

L'opuscolo conteneva spunti educativi per insegnanti ed educatrici, volto alla descrizione delle geografie delle filiere, alla storia delle materie prime, alle tecnologie produttive e molto altro.

