



Comune di
Milano



Mappatura refettori e Green Food Week 2024



Commissione Consiliare Educazione Food Policy
8 Febbraio 2024
Palazzo Marino





Comune di
Milano



ANALISI dei nostri REFETTORI e dei luoghi dove si mangia

Quanti sono
Principali interventi necessari
Investimenti per migliorarli

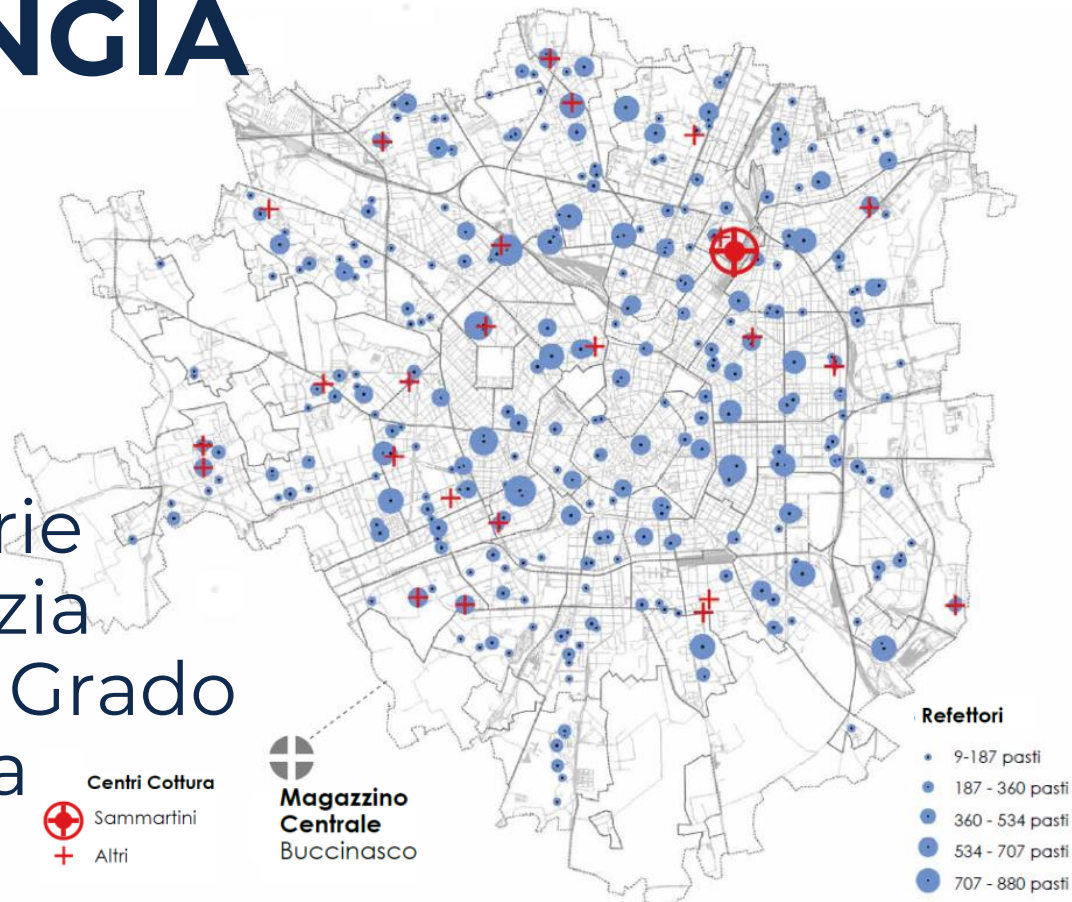


Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma di Ricerca e Innovazione dell'UE Horizon 2020, Grant Agreement n. 101000812

DOVE SI MANGIA

599 luoghi dove si consuma un pasto

- **151** Scuole Primarie
- **203** Scuole Infanzia
- **56** Secondarie 1° Grado
- **181** Nidi d'Infanzia



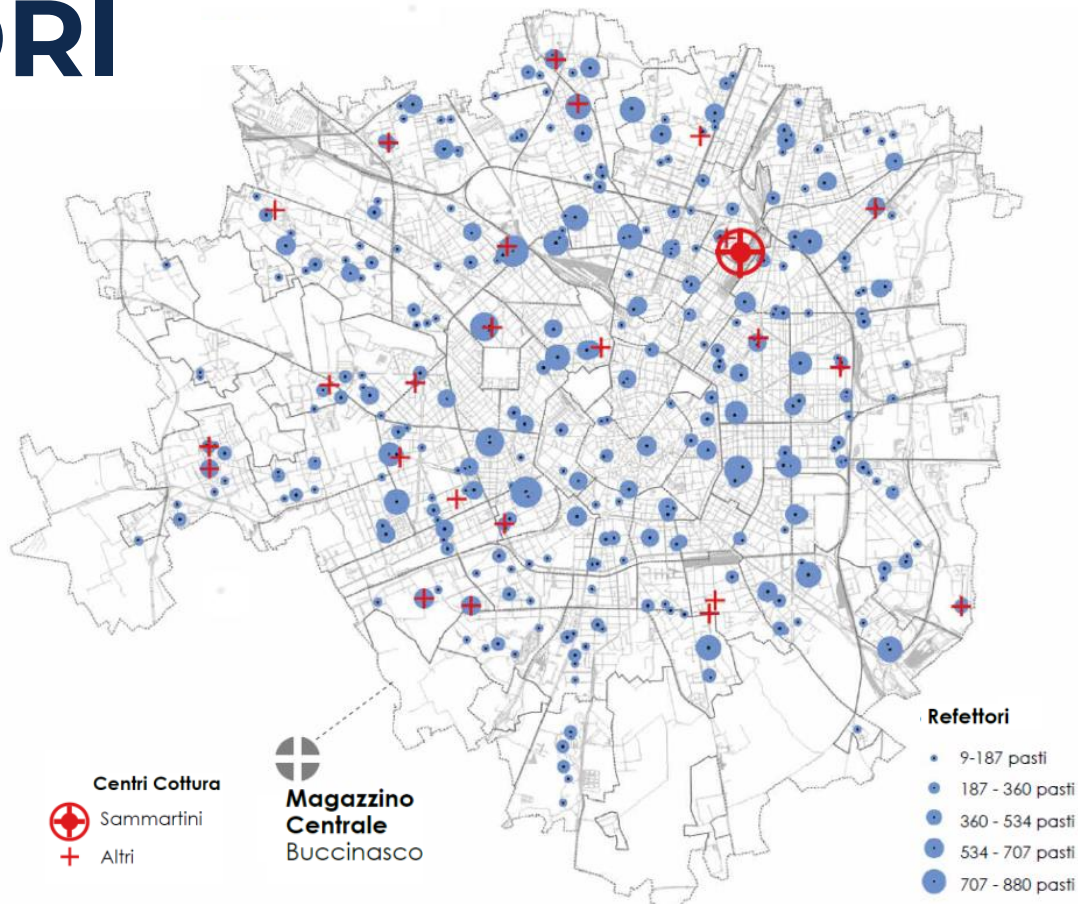
183 REFETTORI

46.000 m² superficie complessiva in pianta

252 m² superficie refettorio tipo

30% superficie finestrata della superficie laterale

20% superficie a pannelli decorativi della superficie laterale



ANALISI

- Tinteggiature pareti
- Arredi specifici
- Comfort acustico
- Comfort luminoso
- Schermature solari (tende)
- Pannelli decorativi
- Pannelli informativi
- Pavimentazioni
- Filtri e purificatori d'aria



Refettorio VESPRI SICILIANI

Tavoli, illuminazione, cartelli, pavimenti, arredi

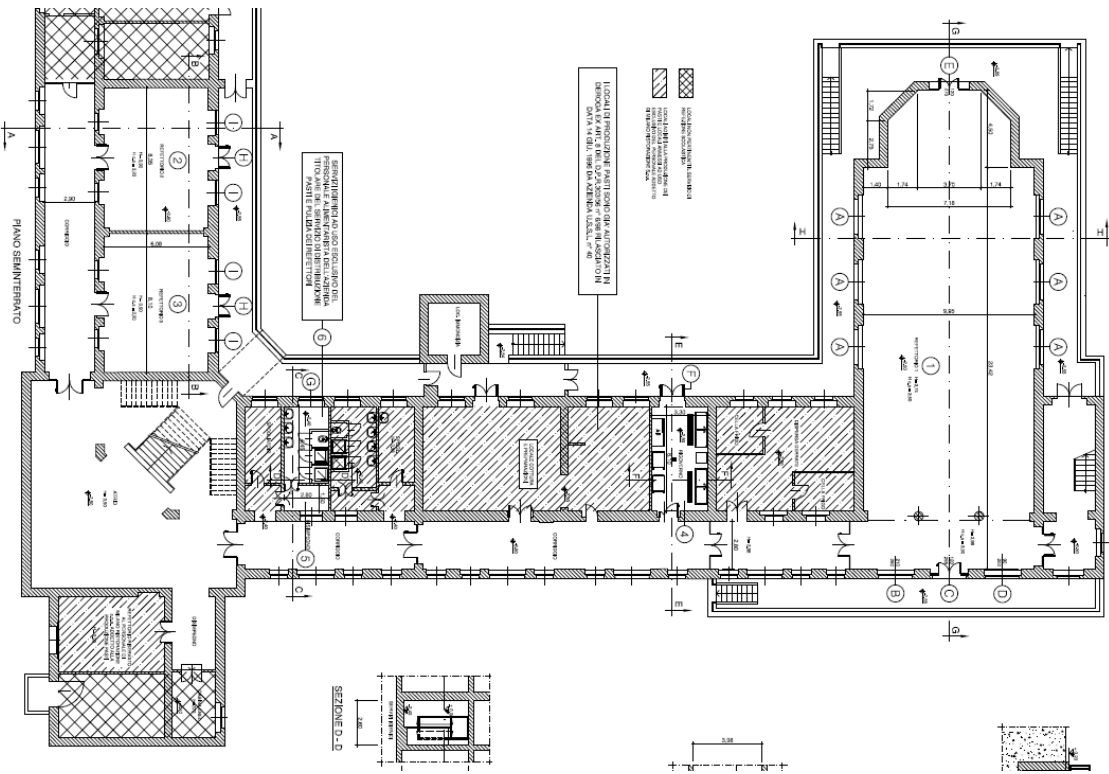


Refettorio VESPRI SICILIANI

Distribuzione vivande, gestione rifiuti



Refettorio FORZE ARMATE

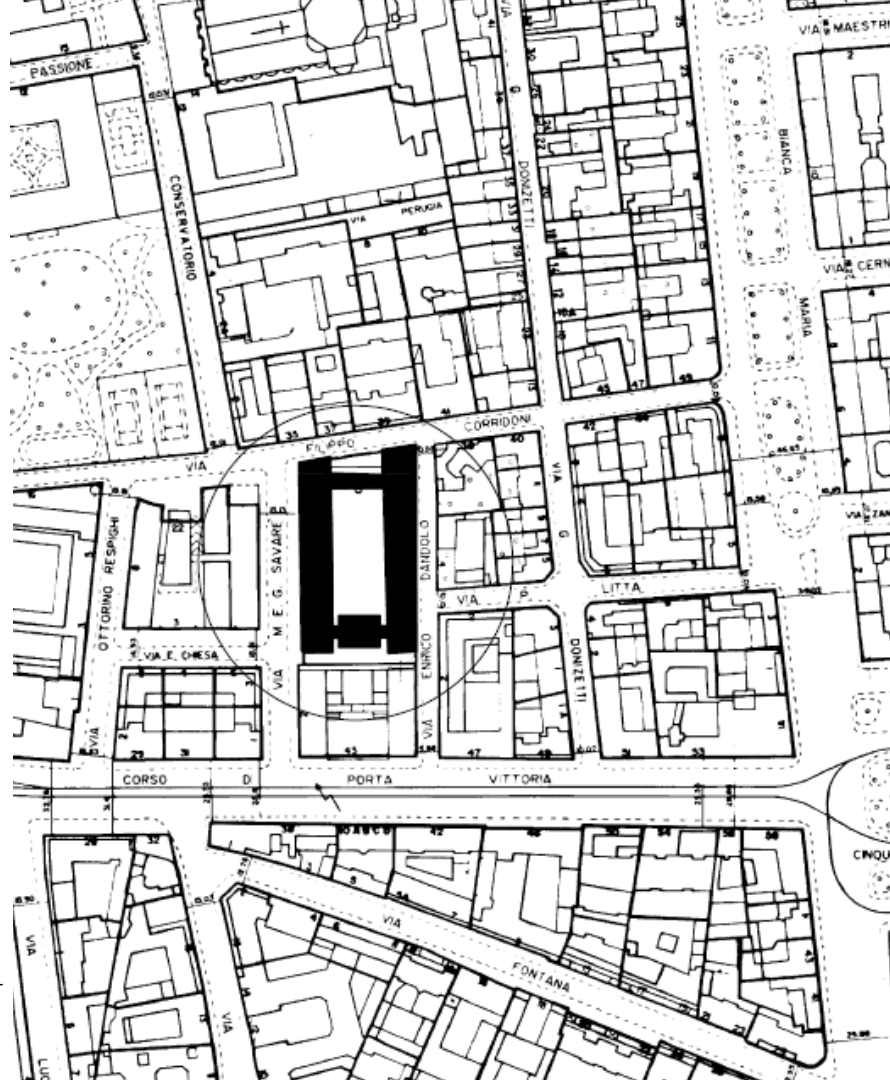
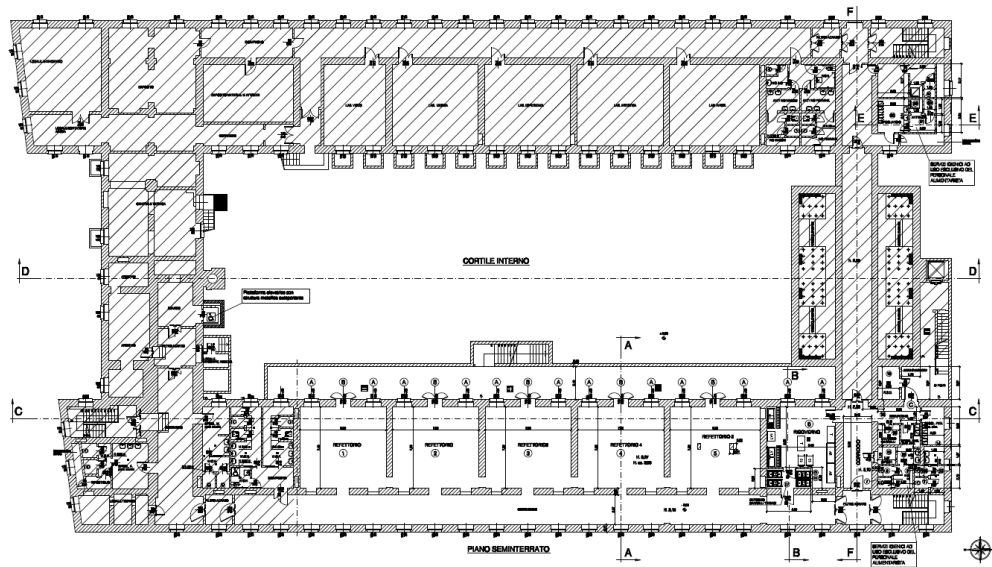


281 utenti
Salone unico



Refettorio CORRIDONI

381 utenti, stanze separate



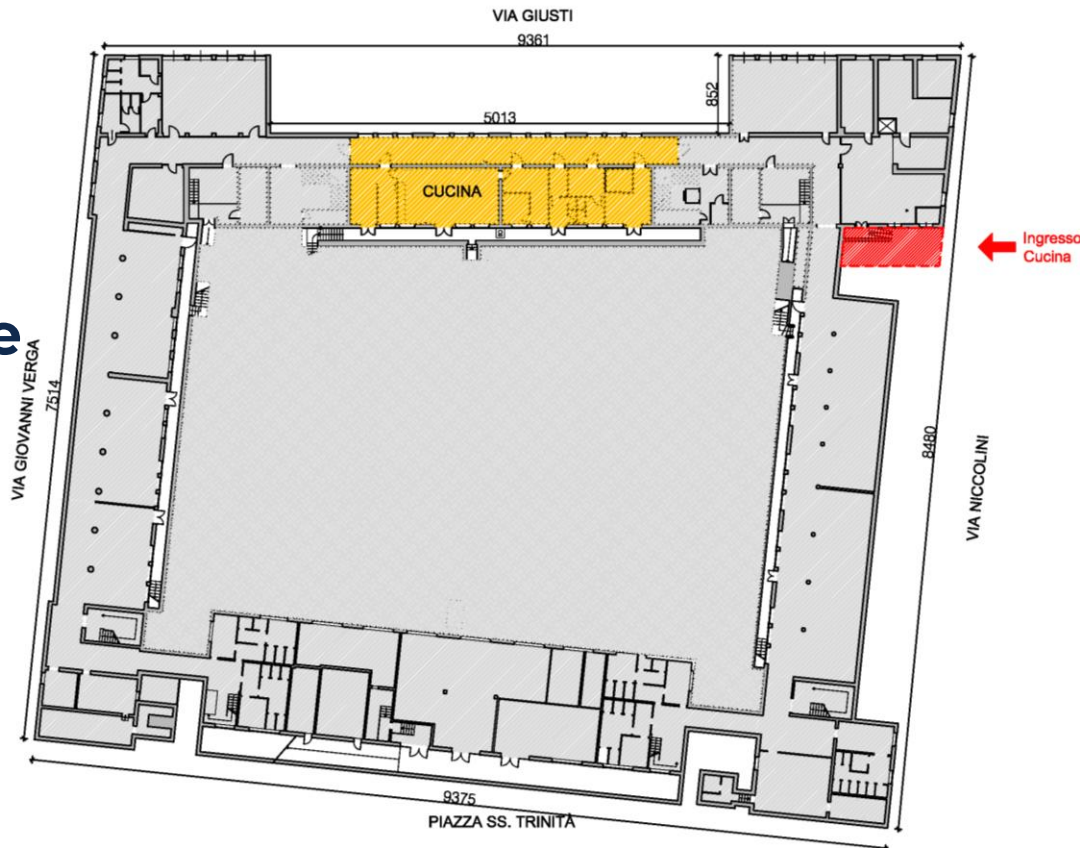


Refettorio GIUSTI

249 utenti
due refettori gemelli

**Pranzo con
studenti e studentesse
della scuola Primaria**

**Menu speciale per
la Green Food Week!**





MENU SPECIALE

Frutta a Metà Mattina - 16.000 alunni

per le scuole primarie aderenti a Frutta Metà Mattina
Mela fresca, biologica e di stagione

CO2e 7% BIO 100%



impatto ambientale
per ogni alunno
0,23 KgCO2e

Pranzo in refettorio - 64.600 alunni

Barbarisotto (risotto alla barbabietola)

CO2e 22% BIO 12%

Polpette con soia biologica

CO2e 25% BIO 41%

Carote julienne biologiche

CO2e 6% BIO 100%

Mela fresca, biologica e di stagione

CO2e 7% BIO 100%

Pane a km0 con farina biologica

CO2e 6% BIO 100%



impatto ambientale
del pranzo
per ogni alunno
2,34 KgCO2e
calcolato sulle grammature
della primaria

Merenda pomeriggio - 6.300 alunni con rientro

Yogurt naturale a filiera corta e Km0
in barattolino di carta

CO2e 34% BIO 0%



impatto ambientale
per ogni alunno
1,19 KgCO2e

Biologico **70%**

Km0 **32%**

L'impatto complessivo
del menu scolastico nella
giornata Green Food Week è
140 TonCO2e

contro una media di 222 TonCO2e
del menu ordinario

Primaria

Infanzia

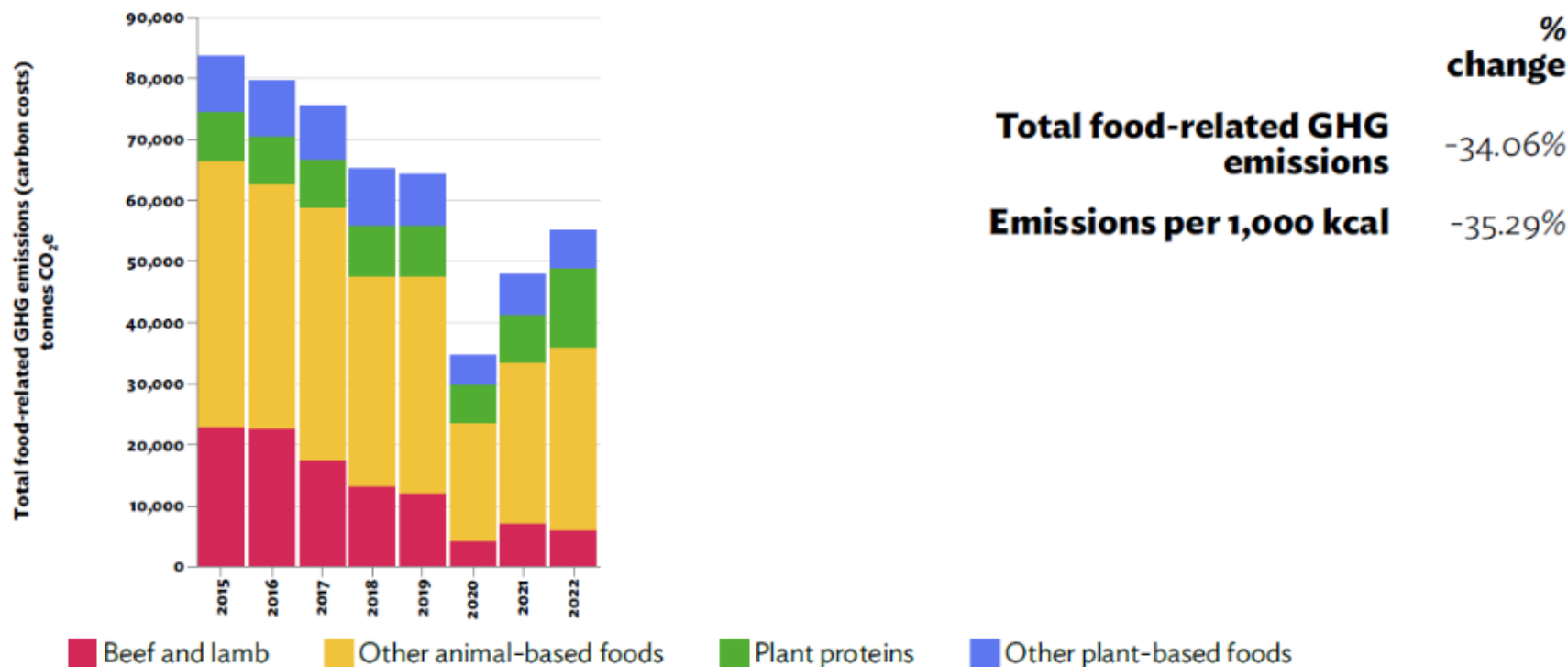
Secondarie

NOTE E FONTE DATI:

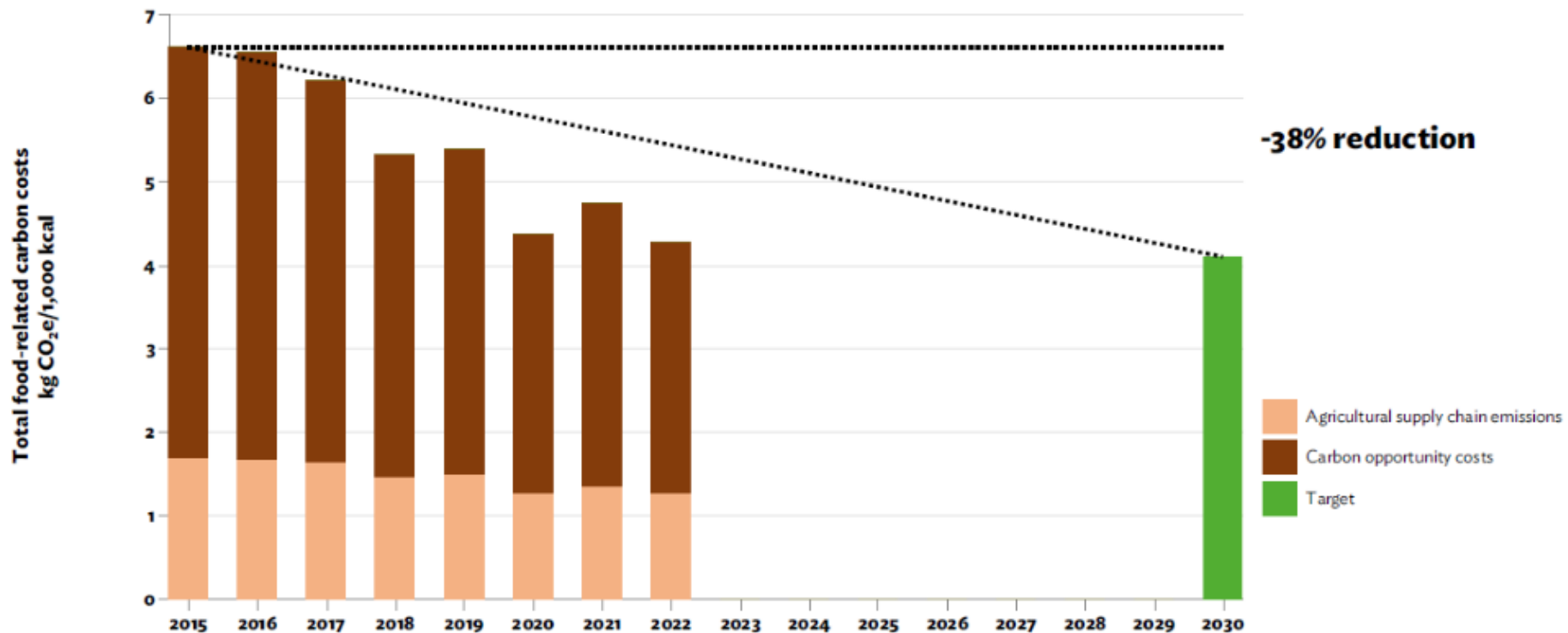
I dati sull'impatto ambientale del menu sono calcolati dal **World Research Institute (2024)**,
tramite il calcolatore dell'iniziativa **Cool Food Pledge** alla quale il Comune di Milano partecipa con Milano Ristorazione dal 2018.
I dati percentuali di biologico e km0 sono calcolati sulla grammatura complessiva o del singolo piatto.



Totale delle emissioni degli acquisti (2015-22)



Progresso relativo per ogni 1000 kcal cucinate



BARBARISOTTO

Sviluppata una nuova ricetta un risotto con la barbabietola, sperimentato con successo lo scorso novembre con 1.300 bambini (oltre il 78% di gradimento). Ricetta condivisa con i genitori.

Impatto ambientale: 0,53 KgCO₂e/piatto

Il Barbarisotto è un piatto a basso impatto ambientale, dal 2015 monitoriamo l'impatto degli acquisti delle mense scolastiche, progettando (anno dopo anno) migliori performance e filiere. Tutto il riso del barbarisotto servito nelle mense proviene infatti da un'azienda agricola presente a Milano.

Ingredienti per 4 persone

- 320 grammi di riso
- 96 grammi di barbabietola lessata
- 1 carota fresca e 1/2 di cipolla per il brodo
- 1/2 costa di sedano fresco
- 1/8 estratto vegetale da cucina
- 1/4 cipolla per il soffritto
- parmigiano reggiano
- olio extravergine di oliva
- sale

Preparazione

Sciacquate il riso in una ciotola di acqua fresca, scolate e lasciate riposare. Lavate il sedano fresco, sbucciate le carote e le cipolle per la preparazione del brodo, unite il dado vegetale. Tagliare a pezzi le barbabietole, frullatele aggiungendo il liquido se presente e una parte del brodo.

Con il quarto di cipolla tritata preparate il soffritto e aggiungete il riso, tostatelo per poi bagnare con il brodo aggiungendolo quando necessario durante la cottura. A metà cottura aggiungete il frullato di barbabietola e continuate a cuocere, mescolando di tanto in tanto.

Lasciate il riso al dente e mantecate con parmigiano reggiano.

Per controllare la preparazione assaggiatelo con i vostri figli, chiedetegli se sia buono come quello mangiato a scuola l'8 febbraio.



La barbabietola è ricca di **sali minerali e fibre**. Contiene composti bioattivi con impatto benefico sulla **salute**. Le sue molecole, assieme ai composti fenolici, **proteggono** nei confronti delle malattie **cardiovascolari**.

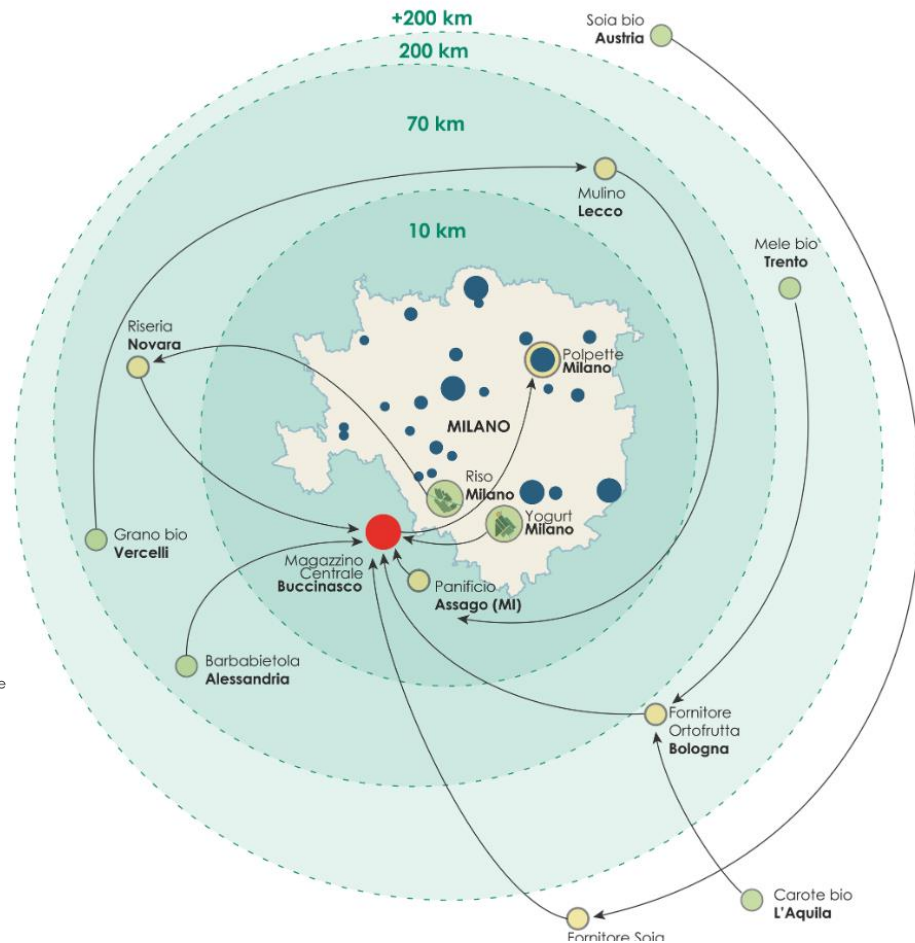
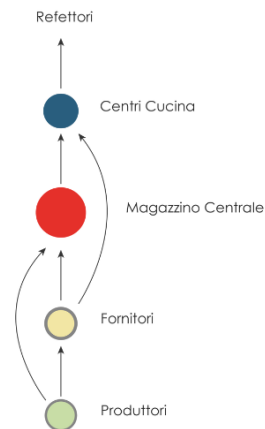
GEOGRAFIA FILIERE

Milano Ristorazione nel 2023 ha acquistato 9.767 tonnellate di materie prime, selezionando **69 fornitori alimentari**, per un valore complessivo di quasi 26 milioni di euro. Tra questi, 18 fornitori sono a chilometro zero, mentre 8 sono filiere corte.



DISTANZA PRODUTTORI FORNITORI

Geografia delle filiere
delle materie prime
del menu della
Green Food Week



AGRICOLTORI NEL COMUNE DI MILANO

Sperimentazione yogurt
dalla Cascina Campazzo
affittuaria del Comune.
Riso della Cascina Battivacco
fornitore dal 2016 del riso
della refezione scolastica.

45°25'45" N 9°08'36" E



Riso: Cascina Battivacco

Dal 2016 è fornitore di riso per Milano Ristorazione e i terreni coltivati a risicole sono circa **180 ettari** nel quartiere **Barona**.

Da qui il riso viene trasportato a **Novara** in una riseria che "parboilizza" il riso per poi trasportarlo nel Magazzino Centrale di Milano Ristorazione a **Buccinasco**.

La cascina per irrigare le sue risaie, utilizza l'acqua che arriva dal Naviglio Grande tramite la roggia Bartolomea.

45°25'36" N 9°10'54" E



Yogurt: Cascina Campazzo

La Cascina Campazzo si trova all'ingresso del **Parco del Ticinello**, raggiungibile in Metropolitana ad Abbiategrasso M2 e a 4 km dal Duomo. La cascina è di proprietà del Comune di Milano ed è gestita in affitto dall'Azienda Agricola Fratelli Falappi. È una tipica cascina lombarda con aia centrale.

Lo yogurt viene prodotto con il latte dei **60 bovine da latte**, lavorato entro un'ora dalla mungitura. Le vacche sono alimentate anche con l'erba coltivata nei **6 ettari di marcita** dell'azienda.

YOGURTIFICIO CASCINA CAMPAZZO



Il latte arriva in laboratorio appena munto, direttamente dalla stalla. Il procedimento di trasformazione del latte in yogurt richiede molte ore, quindi si inizia la mattina presto!

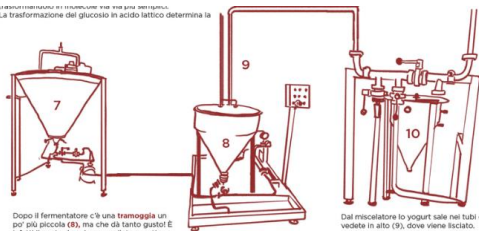
Il primo macchinario alla vostra sinistra è il CIP di lavaggio (1), un impianto composto da un grosso serbatoio dove viene preparata e scaldata sia la soluzione acquosa che verrà utilizzata per la sanificazione delle parti interne di tutti i macchinari, sia l'acqua per il risciacquo.



Il latte quindi non 'bassa' per il CIP, ma dai tubi che vedete in basso all'angolo della stanza (2), tramite una pompa (3), viene spinto verso la piastra termica (4) dove viene scaldato prima della lavorazione.

Il primo importante apparecchio è l'omogeneizzatore (5), che vedete di fronte a voi, dove il latte arriva ad una temperatura di circa 60° C e dove le particelle di grasso del latte vengono rotte in particelle più piccole, processo indispensabile per avere uno yogurt stabile e setoso.

L'attacco laterale in un serbatoio con una vite nel rispetto. La trasformazione del glucosio in acido lattico determina la



Dopo il fermentatore c'è una tramoggia un po' più piccola (8), ma che dà tanto gusto! Infatti il posto dove le marmellate aspettano lo yogurt e lo incontrano e si miscelano a lui.

Dal miscelatore lo yogurt sale nei tubi che vedete in alto (9), come viene sciaccato. Infine si tuffa nella tramoggia (10) che vedete sulla parete di destra.

Questa cascina, di proprietà del Comune di Milano, è il cuore del **Parco del Ticinello**, un'area verde di 88 ettari ricco di percorsi, agricoltura, didattica, siepi e filari. Vi proponiamo il video racconto del ruolo dell'agricoltura a Milano e del progetto "Mater Alimenta Urbes" che ha consentito la realizzazione dello **yogurtificio** della Cascina Campazzo.



Cascina Campazzo

È una tipica cascina lombarda a corte chiusa, con tutti gli edifici disposti intorno ad un'aja centrale. Dal 1952 nella cascina vive la famiglia Falappi, che gestisce l'omonima Azienda Agricola che coltiva foraggio per l'alimentazione di 60 bovini da latte. Qui è ancora attiva **una delle ultime cinque Marcite di Milano**, una pratica di origine medievale in agricoltura.

Nel 2019 la Cascina Campazzo insieme ad altri 31 partner, tra cui distretti e aziende agricole, ha partecipato al **progetto "Mater Alimenta Urbes"**, ideato con il Comune di Milano, per realizzare nuove filiere corte. Lo yogurt distribuito nelle merende della Green Food Week 2024 è nato grazie al progetto e proviene da qui.

Scopri la puntata "Milano Agricola" dello Slow Tour Padano di Patrizio Rovessi che presenta anche la Cascina Campazzo e la sua marcita

<https://www.italieslowtour.it/slow-tour-padano-milano/>

Come contattare la cascina?

Municipio 5
300mt dalla M2 "Abbiategrosso"
Via Dudovich, 10
www.parcoticinello.it
www.cascinacampazzo.it



Cascina
Campazzo

RISO CASCINA BATTIVACCO

Giocare con il riso può far scoprire ai bambini tanti modi per essere creativi. Vi proponiamo in questo video il laboratorio per costruire il piatto di risotto con tanti materiali e la materia prima originale da Cascina Battivacco, alle porte di Milano, proprio dove si produce il riso che viene servito sulle tavole delle scuole milanesi.



Provate e fateci sapere com'è andata!

<https://youtu.be/iBFmFKjhmKg?si=jTZ7iKpT86CTpWpb>



Cascina Battivacco

Questa cascina (già esistente nel 1100 come Monastero Battivacco) è una testimonianza rurale del quartiere "Barona", chiusa ad est ed ovest, tra il Naviglio Grande e il Naviglio Pavese.

A soli 4 km in linea d'aria dal Duomo la Cascina Battivacco, che significa "in mezzo alle acque" è (raggiungibile con la Linea M2 "Famagosta") conduce 180 ettari a riso di territorio agricolo nel Comune di Milano.

Dal 2016 tutto il riso distribuito da **Milano Ristorazione** proviene da qui, attraverso una filiera corta costruita in attuazione dalla Food Policy di Milano.

Maggiori info

https://opencms10.cittametropolitana.mi.it/garco_agricolo_sud_milano/aggi_coltura/aziende_agricole/Cascina_Battivacco.html

Scopri la puntata "Milano Agricola" dello Slow Tour Padano di Patrizio Roversi che presenta anche la Cascina Battivacco

<https://www.italiaslowtour.it/slow-tour-padano-milano/>

Come contattare la cascina?

Municipio 6
Quartiere Barona
Via Barona 111, 20142
Telefono: 02 813 3351
info@cascinabattivacco.it



Cascina Battivacco

OPUSCOLO EDUCATIVO DIDATTICO PER INSEGNANTI

Sperimentazione yogurt
dalla Cascina Campazzo
affittuaria del Comune.
Riso della Cascina Battivacco
fornitore dal 2016 del riso
della refezione scolastica.

The brochure cover features a green header with logos for the Comune di Milano, Milano Food Policy, and Milano Ristorazione. The main title is 'IL MENU PIÙ VERDE DELL'ANNO... SI TINGE DI ROSA!' in bold green letters, followed by the date '8 FEBBRAIO 2024' and the subtitle 'Osservare, conoscere e giocare con il menu speciale della Green Food Week 2024'. A paragraph of text describes the event's focus on sustainability in school meals. The bottom half of the cover has a pink background with a rice texture. Logos for the European Union, SchoolFood 4Change, Fondazione CARIPLO, and Regione Lombardia are at the bottom.

Comune di Milano MILANO FOOD POLICY MILANO RISTORAZIONE

IL MENU PIÙ VERDE DELL'ANNO... SI TINGE DI ROSA!

8 FEBBRAIO 2024
**Osservare, conoscere e giocare con il menu
speciale della Green Food Week 2024**

Il Comune di Milano e Milano Ristorazione, partecipano alla Green Food Week, l'appuntamento dedicato alla sostenibilità nella refezione scolastica nelle città italiane, promosso da Foodinsider, con un menù speciale a basso impatto ambientale. Con questa pubblicazione vorremmo fornire spunti per realizzare attività di educazione alimentare nelle scuole di Milano, sfruttando gli ingredienti del menu proposto durante la Green Food Week.

iniziativa sviluppata in [inenergia.com/](https://www.inenergia.com/) Foto di [gabriele.berio.it](https://www.gabriele.berio.it/) su [lataraglio.it](https://www.lataraglio.it/)

Logo of the European Union, SchoolFood 4CHANGE, Fondazione CARIPLO, and Regione Lombardia (Città di Milano, Città Metropolitana).