



## PROGRAMMA

### Quando?

<b>Venerdì 8 marzo</b> 9:00 - 21:00	<b>Sabato 9 marzo</b> 9:00 - 22:00	<b>Domenica 10 marzo</b> 10:00 - 20:00
--	---	---

### Dove?

A **"Fa' la cosa giusta!"** dall' **8 al 10 marzo 2019** a **Fiera Milano City** - Via Bartolomeo Colleoni 4, angolo viale Scarampo, GATE 4, 20149 Milano. **INGRESSO GRATUITO**

### Perché?

Milano Ristorazione ha fatto della sostenibilità uno dei principi base della sua attività. Per questo motivo è presente anche quest'anno a **"Fa' la cosa giusta!"** per tre giornate ricche di appuntamenti educativi e divertenti per i più piccoli, conferenze con il Dott. Donegani, esperto di alimentazione e la possibilità di conoscere di persona la realtà aziendale che ogni giorno produce pasti per le mense delle scuole milanesi, ma non solo!

### Cosa facciamo?

#### • Per grandi e piccini:

**"Da vicino è tutta un'altra storia"**: grazie a dei **visori VR** sarà possibile fare un **TOUR VIRTUALE** attraverso un filmato girato presso il Centro di produzione Sammartini, **la cucina scolastica più grande d'Europa**. Con questa nuova tecnologia lo spettatore avrà la possibilità di sentirsi parte del team del centro Sammartini e immergersi nell'attività quotidiana di Milano Ristorazione. Inaugurato nel 2011, il Centro che prepara ogni giorno 12.000 pasti per 70 utenze scolastiche, dispone di macchinari ad alta tecnologia che consentono una produzione ad elevati standard qualitativi.





## • Per i bambini:

In associazione con il Vespaio – un network di progettisti, ricercatori ed educatori che si occupano di sostenibilità a 360° - sarà allestito **CIBOX-Le sei facce del cibo**: un'attività ludico-didattica destinata ai bambini di età scolare incentrata sui temi quali la **sostenibilità ambientale** e la **stagionalità degli alimenti**. Ogni appuntamento (alle 11.00, alle 14.00 e alle 16.00) ha la durata di circa un'ora e può accogliere un massimo di 20 bambini.

Questa attività di forte impatto grafico è costituita da **15 scatoloni impilabili** tra loro e racchiude in sé **sei differenti modalità di gioco**:

- **Gioco piramide alimentare**: per costruire “letteralmente” la piramide alimentare.
- **Gioco piramide ambientale**: i bambini confronteranno l'impatto ambientale di vari alimenti quali frutta, verdura, latte, pasta, pollo e carne rossa.
- **Gioco frutta di stagione**: associazione della frutta alla sua stagione.
- **Gioco verdura di stagione**: associazione della verdura alla sua stagione.
- **Gioco menù**: i bambini potranno combinare tra loro vari alimenti per inventare delle ricette che saranno riportate su un ricettario.
- **Gioco preparazione**: grazie a vari ingredienti e strumenti di lavoro i bambini potranno preparare gli spaghetti al pomodoro, la cotoletta e le carote.

## • Per gli adulti:

**Sabato 9 e Domenica 10 Marzo, alle ore 18.00**, il **Dott. Giorgio Donegani** terrà una conferenza sul tema: **“Senza questo, senza quello... senza senso!”**. Tecnologo Alimentare ed esperto di Educazione Alimentare e Scienza dell’Alimentazione, ha contribuito alla redazione delle Linee Guida per l’Educazione Alimentare nella Scuola Italiana come membro del comitato tecnico scientifico “Cibo e Scuola” del MIUR. Inoltre, ha affiancato Milano Ristorazione nella conduzione dei laboratori di educazione alimentare per le famiglie.

### Tematiche dell’incontro:

Nelle nostre scelte alimentari quotidiane ci facciamo guidare dalla logica del “senza”? **Sono l’assenza e la mancanza le parole chiave che ci fanno pensare ad un alimento come sano?** Leggendo un’etichetta o valutando un prodotto alimentare, sempre più spesso quello che cerchiamo è quello che non c’è e forse non ci soffermiamo a fare una ponderata valutazione di ciò che nei nostri piatti è presente. In questo marketing e packaging svolgono un ruolo fondamentale: se tutto quello che vogliamo sapere è quello che manca lo troviamo ben in evidenza sulla confezione, non c’è bisogno di leggere quello che è scritto in piccolo. Anche le scelte appaiono più così semplici, la “logica del senza” si avvicina meglio alla velocità che caratterizza il nostro tempo. E automaticamente senza diventa sinonimo di sano. Ma è veramente così?



## Dove trovarci?

Milano Ristorazione è situata al **piano terra del padiglione 3** nello spazio UB15, all'interno della sezione "Mangia come parli". Ingresso da via Colleoni-Gate 4.

