

# URBACT -

## EU CITY LAB ON LOCAL FOOD SYSTEMS

***LIEGE, 29TH MAY, 2024***



This project has received  
funding from the European  
Union's Horizon 2020 research  
and innovation programme  
under grant agreement  
No 101036763.



# ***FOOD POLICY, SCHOOL MEALS AND FOOD EDUCATION***

***CRISTINA SOSSAN***

***SF4C PROJECT MANAGER,  
FOOD POLICY UNIT, EDUCATION DEPART.  
CITY OF MILAN***



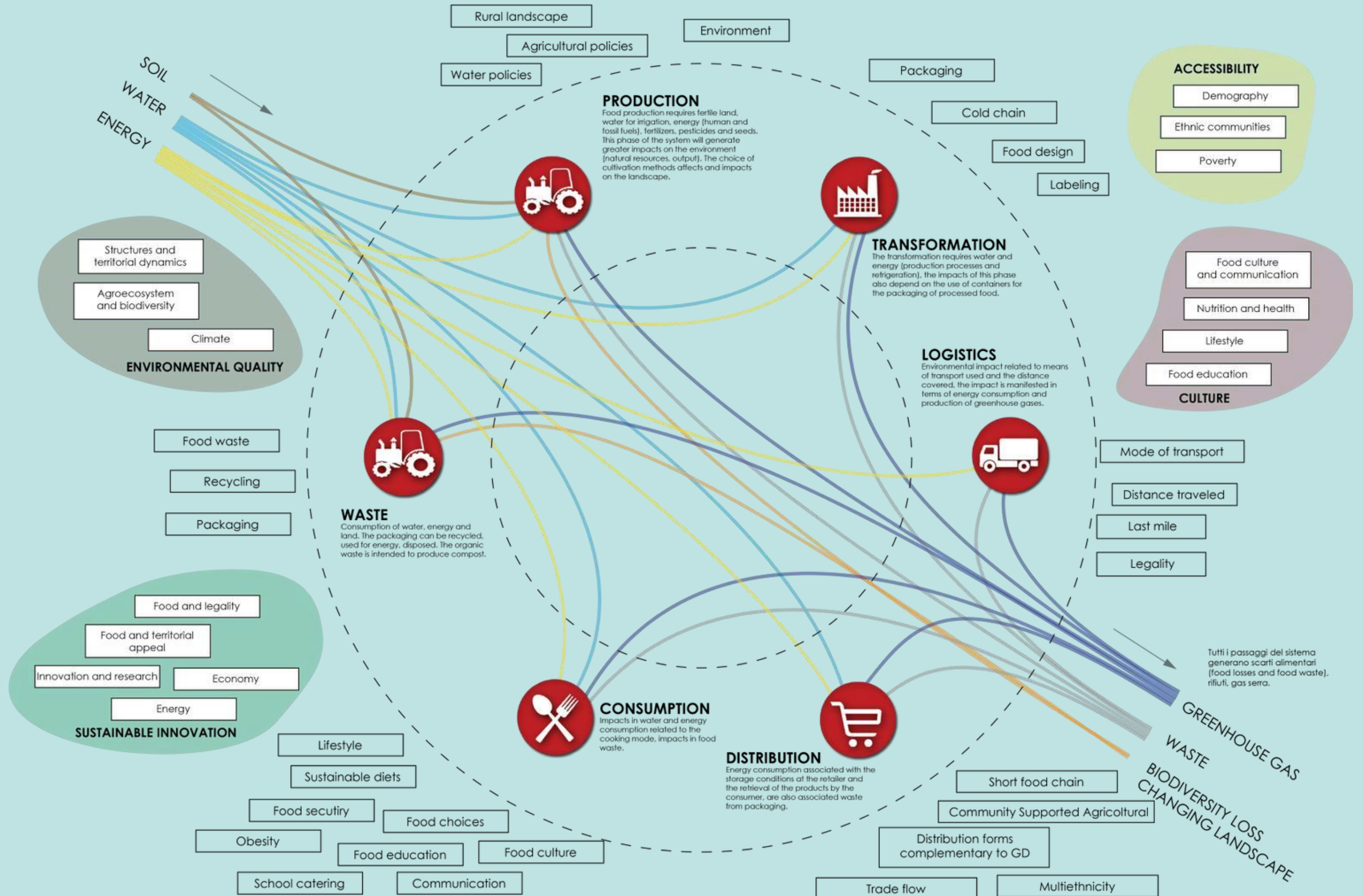
Comune di  
Milano



This project has received  
funding from the European  
Union's Horizon 2020 research  
and innovation programme  
under grant agreement  
No 101036763.



# MILAN FOOD SYSTEM





# FOOD POLICY PRIORITIES

In 2015 the City Council approved the Five Priorities of the Milan Food Policy:

1. Access to Healthy Food for All
2. Sustainable Food Production
3. Food Education and Awareness
4. Food Losses and Waste Management
5. Scientific Research Promotion





MORE VEGGIES  
LESS CO<sub>2</sub>

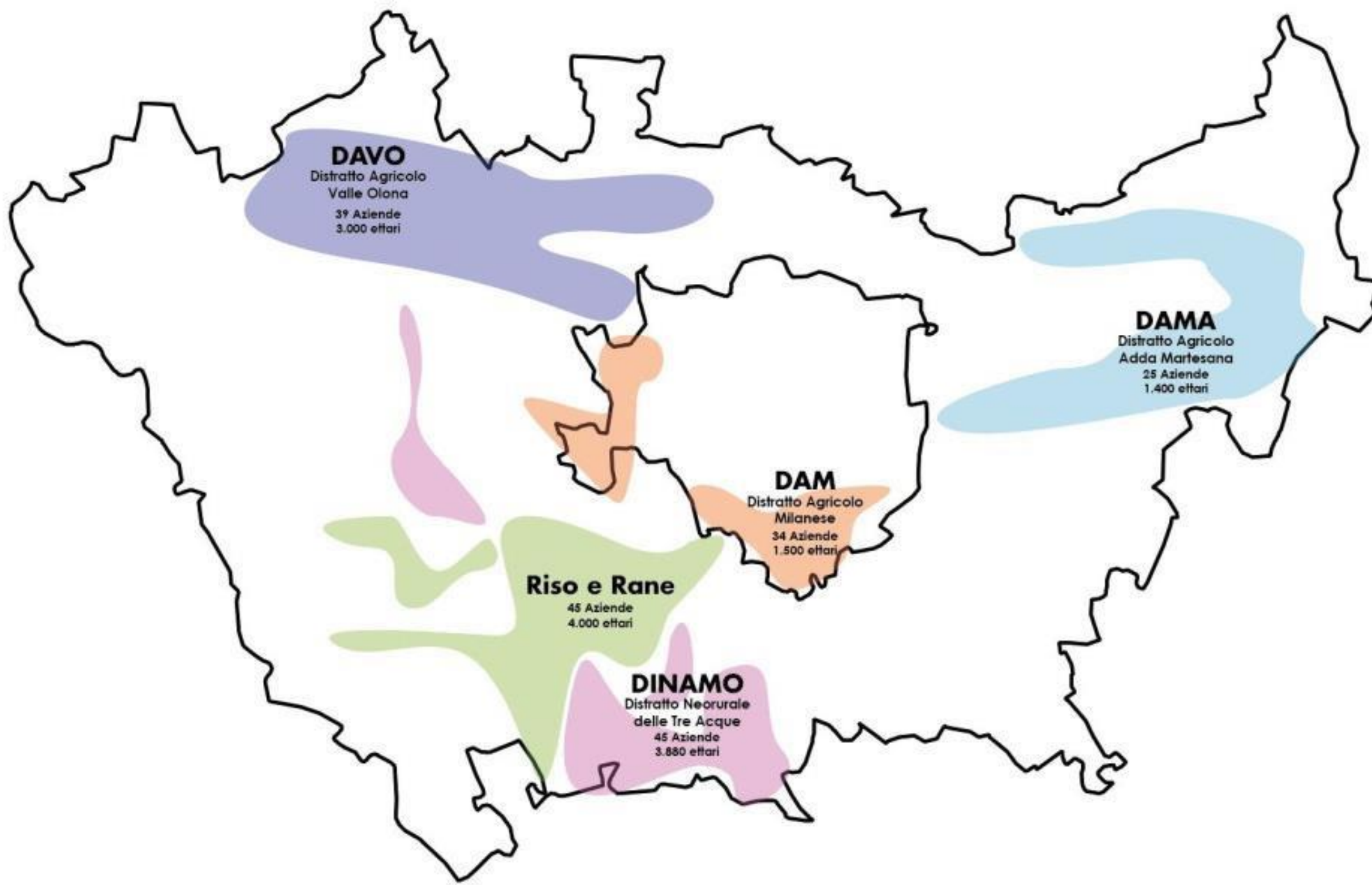
# LAND, WATER AND AGRICULTURE





**MORE VEGGIES,  
LESS CO<sub>2</sub>!**

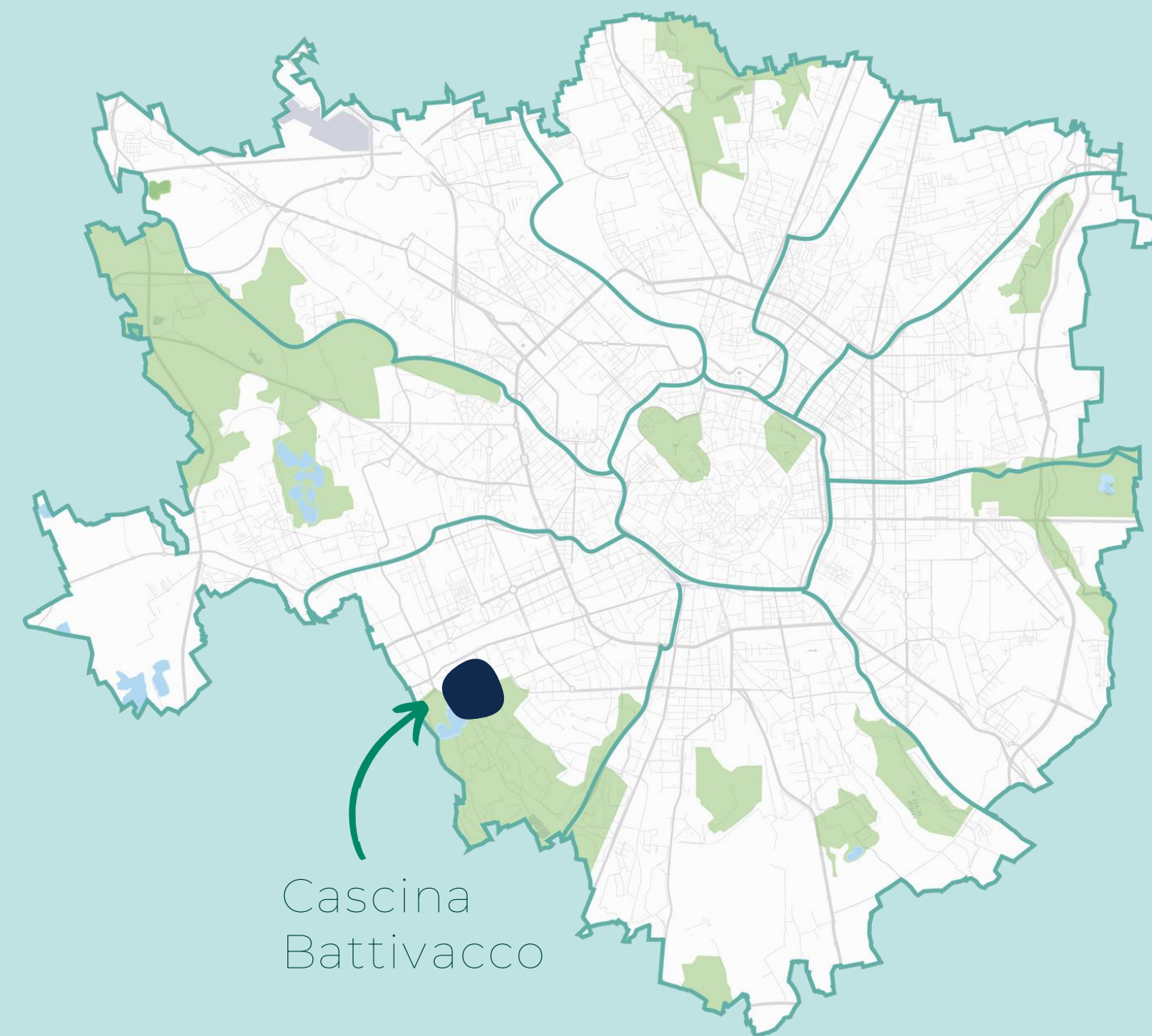
# LAND, WATER AND AGRICULTURE



# RICE AT CASCINA BATTIVACCO

## Cascina Battivacco

Since 2016 all the rice prepared by Miano Ristorazione comes from this farm in the agricultural park of the city of Milan.





# EXPLOIT PUBLIC PROCUREMENT

Through its **public procurement system** Milano Ristorazione carries out an important **activity**.

**Procurement criteria** are fundamental and constitute an important drivers for **informing and orienting the market** towards more sustainable and inclusive objectives.

By acting strategically, the procurement process generates **benefits for the environment, the economy and society**.





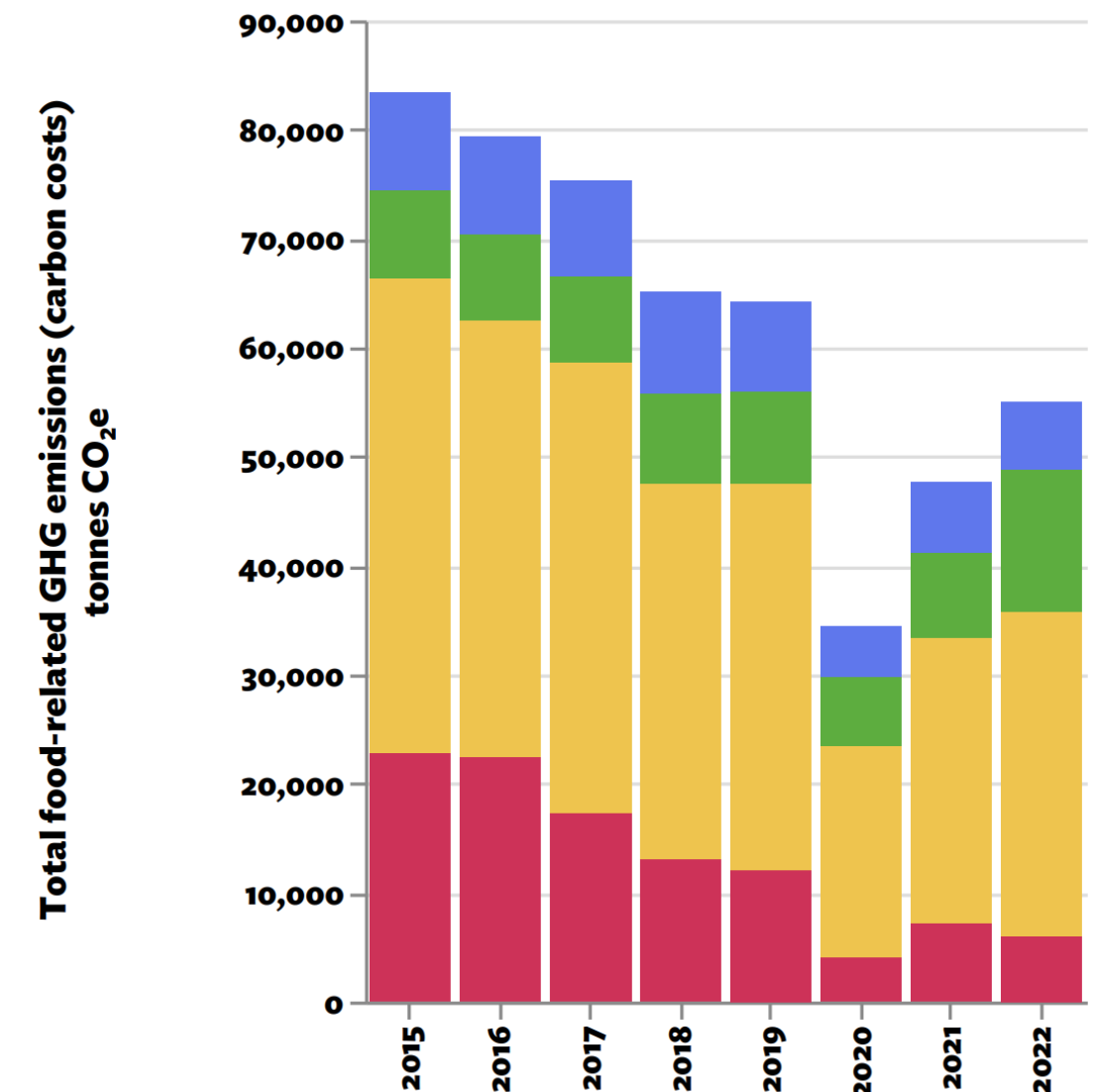
# EXPLOIT PUBLIC PROCUREMENT



Public procurement is a **source of data** which can be used to **estimate the environmental impact** of the procurement decisions. In Milan, the percentage of **organic food is 54%**. Since 2015 we have joined the **Cool Food Pledge** initiative of the World Resources Institute to monitor the CO2 impact of food purchases with a **GHG Emission Calculator**.

Since 2015, the impact of Milano Ristorazione public procurement has been analyzed by WRI through the Cool Food Pledge Initiative.

According to the data, in 2022 the city of Milan has achieved a reduction of 34% of the total food-related GHG emissions and a reduction of 35% of the emissions per 1,000 kcal cooked



	% change
<b>Total food-related GHG emissions</b>	-34.06%
<b>Emissions per 1,000 kcal</b>	-35.29%





# HOW TO BUILD A TENDER

## Most Economically Advantageous Tender

Milan has adopted a supplier selection system in which the offers are selected not only from an **economic point of view** (which is given a less relevant weight than **30%**), but above all from a **technical qualitative point of view** (with a greater weight by **70%**)

## Technical offer criteria

- Environmental sustainability  
*Low emission transport NOx (g/Km)*  
*Low packaging EN 13432*  
*Environmental Management ISO 14001*  
*Greenhouse gases ISO 14067 SDG#13*
- Short supply chains *Law61/2022*
- Zero Km <70km
- Animal welfare  
*CReNBA and antibiotic free statements*
- Educational activities
- Gender parity certification *Law162/2021*
- Social accountability *SA8000 Standard*
- Sustainable fishing  
*MSC Certification*  
*Friend of the Sea Certification*  
*Dolphin Safe Certification*






# ORGANIC PRODUCTS (BIO) IN SCHOOLS AND NURSERY SCHOOLS WINTER MENU 2023/24

- Fruits (oranges, bananas, clementines, apples, pears, lemons, grapes)
- Fresh vegetables (carrots, onions, fennels, potatoes, pumpkin, zucchini, salad, lettuce)
- Frozen vegetables (diced carrots, herbs, spinach, fine green beans, minestrone soup, fine peas, zucchini)
- Tomato pulp
- Pearl barley
- Bread and whole grain bread
- Rice crackers
- Corn Flour
- Crostini with wholemeal flour
- Durum wheat semolina pasta
- Wholemeal durum wheat semolina pasta
- Baby pasta
- Instant baby soup (rice soup, semolina soup, corn and tapioca soup, mix of cereals soup)
- Frozen poultry meat, diced boned chicken thighs
- Cheese (cow's milk caciotta and ricotta, crescenza, Parmigiano Reggiano)
- Soy flakes
- Yogurt
- Butter
- Apple cider vinegar
- Extravirgin olive oil
- Lemon juice
- Pasteurized mixed eggs
- Whole Milk UHT
- Chocolate pudding
- Chocolate bar
- Fruit pulp
- Carrot pie



# EXPLOIT PUBLIC PROCUREMENT

## TASK 5.5 –Market dialogue

### First meeting -May 2023

#### Goal

Presentation of the public procurement procedures by Milano Ristorazione and presentation of opportunities for engagement and collaboration with local producers to increase short supply chains

#### Output

Proposal of further meetings and specific training on how to participate to the Milano Ristorazione tenders and the development of innovative criteria for school meals.





# EXPLOIT PUBLIC PROCUREMENT

Educational project in the yogurt tender

- 1) Description of the primary ingredient used in the production of yogurt (milk), its origin (dairy cows/stalls), its properties, nutrients and benefits in human nutrition; use of explanatory images projected on blackboards;
- 2) Meaning of "organic," so that the relevant crops are aimed at producing food with natural substances and processes, with reduced environmental impact, using energy and natural resources in a responsible way
- 3) Yogurt as a food derived from milk: the method of production, explained first from a theoretical point of view and then through use of yogurt maker, a portable appliance that allows live yoghurt preparation, directly with the presence and participation of pupils; yogurt and milk enzymes: properties, nutrients





# SCHOOL MEALS AND EDUCATIONAL TRAINING





# EDUCATIONAL TOOLS

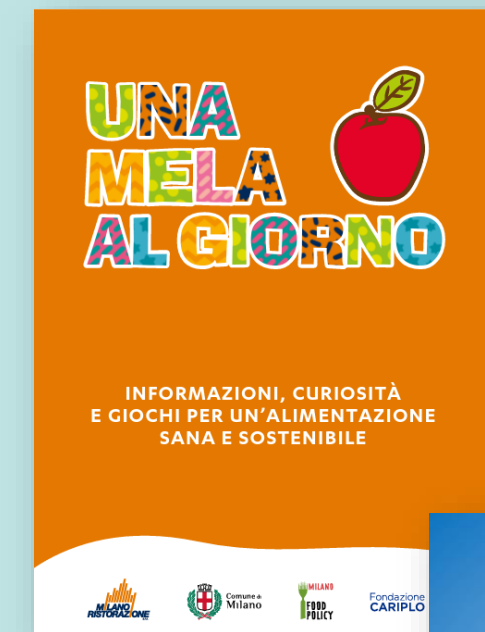


In 2021, in collaboration with the Food Policy of the Municipality of Milan and the Department of Education, was developed a project to **raise awareness among children on the topic of education and food sustainability**.

The booklet “**Una mela al giorno**” was given to children of municipal and state kindergartens and primary schools at the end of the school year 2020/21 with the aim, through short texts, recipes and playful activities, to get children closer to important issues – such as good eating habits, the value of food and attention to the recovery of waste and the reduction of waste.

In 2022, still in collaboration with the Food Policy of the Municipality of Milan and the Department of Education, we distributed two new booklets “**A tavola senza sprechi**” on the important topic of food waste: one for children in kindergartens (3-6 years) and the other one for children in primary schools (6-11 years).

In 2023, still in collaboration with the Food Policy of the Municipality of Milan and the Department of Education, we distributed the new booklet “**Milano mangia locale**” about the promotion of the natural and agricultural heritage that characterize our city.





# INFORMATION TOOLS



With the entrance of any new seasonal menù we deliver in every school our **printed “Infomenù”**.

On one side of the document there is the new menù and on the other side there are some suggestions for the dinner and some interesting information about food education and sustenaibility. **The contents of the “Infomenù” are elaborated in collaboration with the Food Policy Area of the Municipality of Milan.**



# SCHOOL CANTEEN DAYS 2024

**MILANO RISTORAZIONE**

## INVITO AI LAB

**DALL'ORTO  
ALLA TAVOLA**

29 FEBBRAIO  
7 E 14 MARZO

CENTRO CUCINA RAVENNA  
VIA PIAZZATTA, 15  
DALLE ORE 18 ALLE 21

LA PARTECIPAZIONE È A  
NUMERO CHIUSO E I POSTI  
LIMITATI, PRENOTATI A:  
[eventi@milanoristorazione.it](mailto:eventi@milanoristorazione.it)

Comune di Milano MILANO FOOD POLICY



# GREEN FOOD WEEK 2024

**Oggi c'è un menù speciale: il menù più "green" dell'anno!**

Logos: Comune di Milano, MILANO FOOD POLICY, Fondazione CARIPLO, SCHOOLFOOD 4CHANGE, European Union flag, MILANO RISTORAZIONE.

**Ecco il menù:**

- Barbarisotto (risotto alla barbabietola)
- Polpette con soia biologica
- Carote julienne biologiche
- Frutta fresca di stagione biologica
- Pane con farina biologica
- Yogurt naturale a km zero (merenda)

Logos: Comune di Milano, MILANO FOOD POLICY, Fondazione CARIPLO, SCHOOLFOOD 4CHANGE, European Union flag, MILANO RISTORAZIONE.

**L'impatto ambientale del pranzo per ogni alunno è di 2,34 kg di CO2 equivalente, mentre per la merenda l'impatto ambientale è di 1,19 kg di CO2 equivalente.**

Logos: Comune di Milano, MILANO FOOD POLICY, Fondazione CARIPLO, SCHOOLFOOD 4CHANGE, European Union flag, MILANO RISTORAZIONE.

## MENU SPECIALE

8 febbraio 2024 a Milano per la Green Food Week 2024

**Biologico 70%** **Km0 32%**

**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**

**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 Secondaria

Logos: Comune di Milano, MILANO FOOD POLICY, Fondazione CARIPLO, SCHOOLFOOD 4CHANGE, European Union flag, MILANO RISTORAZIONE.



# GREEN FOOD WEEK 2024



Comune di  
Milano



## RICETTA PER I GENITORI: IL BARBARISOTTO



Cari genitori, nella giornata dell'8 febbraio, durante la Green Food Week 2024, il Comune di Milano e Milano Ristorazione hanno ideato un menu speciale, composto da una ricetta progettata proprio per questa giornata: un risotto rosa, ottenuto con la barbabietola e chiamato "Barbarisotto".

Lo scorso novembre lo abbiamo sperimentato con 1.300 bambini ed è stato apprezzato, con oltre il 78% di gradimento.

Qui trovate la ricetta che potreste cucinare con i vostri figli, continuando nelle attività che insegnanti ed educatrici hanno sviluppato per loro nelle scuole di Milano.

### Impatto ambientale: 0,53 KgCO<sub>2</sub>e/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



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**.

### 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.

**Lo avrete certamente cucinato con tutta la passione che anche i nostri cuochi mettono ogni giorno per preparare 83.000 pasti per i vostri figli, buon appetito!**



## RICETTA PER I GENITORI: POLPETTE DI SOIA



Cari genitori, nella giornata dell'8 febbraio, durante la Green Food Week 2024, il Comune di Milano e Milano Ristorazione hanno ideato un menu speciale, composto da ricette sane e sostenibili. Tra queste le polpette con soia, un piatto sano e sostenibile, non sempre apprezzato dai bambini.

Abbiamo proposto agli insegnanti di parlare della soia e delle sue proprietà nutrizionali e ambientali.

Potreste continuare questa attività a casa, come? Cucinando con i vostri figli, qui trovate la ricetta originale di Milano Ristorazione.

### Impatto ambientale: 0,89 KgCO<sub>2</sub>e/piatto

Le polpette di soia sono un piatto a basso impatto ambientale, dal 2015 monitoriamo l'impatto degli acquisti delle mense scolastiche, progettando (anno dopo anno) migliori performance e filiere.

### Ricetta per 16 polpette

- 140 grammi di patate lessate
- 100 grammi flocchi di soia
- 80 grammi di Parmigiano Reggiano
- 60 grammi di pane grattugiato
- 1 carota e 1/4 di cipolla
- 1 cucchiaio d'olio extravergine
- 1 piccola costa di sedano
- 1 uovo
- rosmarino e sale



La soia è al primo posto tra i **legumi** non solo per il suo **contenuto proteico**, ma per la sua composizione in aminoacidi essenziali, è ricca di **minerali** e di **vitamine**.

### Preparazione

Mettere in ammollo i flocchi di soia in un contenitore con acqua calda per 20 minuti, quindi scolare.

Lavare il rosmarino e tritare insieme al sale, quindi riporre in un contenitore.

Far imbiondire cipolle, sedano e carote in olio extravergine di oliva in una padella.

Aggiungere i flocchi di soia reidratati, il mix di sale e rosmarino e lasciare cuocere per 15 minuti.

Schiacciare le patate lessate.

Aggiungere al soffritto le patate tritate, il pane grattugiato, il Parmigiano grattugiato e l'uovo.

Amalgamare gli ingredienti.

Formare le polpette con l'impasto ottenuto.

Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti su carta da forno.

**Ora non vi resta che gustarle!**







**WHAT ABOUT  
VEGGIES, DAD??**



***THANK YOU***

***Cristina Sossan***

***cristina.sossan@comune.milano.it***



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101036763.



The sole responsibility for the content lies with the SchoolFood4Change project partners. The content does not necessarily reflect the opinion of the European Commission. The European Commission is also not responsible for any use that may be made of the information contained therein.