

Conosciamo ciò che mangiamo

La carne bovina

Quando pensiamo alla carne, dobbiamo pensare a un elemento fondamentale della nostra alimentazione, capace di prestarsi in mille modi, e sempre con soddisfazione, alla cucina.

L'impiego della carne nell'alimentazione dell'uomo è antichissimo e risale alla notte dei tempi: ciò ne fa un nutrimento perfettamente naturale, tradizionale e di grande valore.

Per apprezzare fino in fondo la carne, è importante conoscerla bene, imparare come viene ottenuta e sapere da dove proviene, perché è un vero frutto della campagna, allo stesso modo del pane, della frutta e della verdura.

Con il termine "carne" si indica di solito un insieme di elementi provenienti dalla muscolatura degli animali, accompagnato da parti di grasso e di altri tessuti, come le cartilagini.

L'alimento carne, e in particolare la carne bovina e i suoi derivati, è fondamentale per l'alimentazione di molte categorie di persone. L'elevato contenuto di proteine di alto valore biologico e di aminoacidi essenziali (che l'organismo non è in grado di produrre) si rende indispensabile per la crescita e lo sviluppo dei bambini, per l'aumento delle masse muscolari degli atleti e per nutrire correttamente adulti e persone anziane. Per queste stesse categorie, inoltre, l'elevato contenuto di vitamine del gruppo B - tiamina, riboflavina, niacina, ma soprattutto B12 (presente esclusivamente nella carne) - contribuisce a mantenere in piena efficienza l'organismo e il suo metabolismo.

Nelle adolescenti, in particolare, in cui spesso vi è una diffusa carenza di ferro, la carne influisce positivamente, fornendo alti livelli di questo minerale in forma meglio utilizzabile dall'organismo, perché legato all'emoglobina e alla mioglobina. Altri minerali contenuti nella carne sono lo zinco, il rame, il selenio. La carne è dunque un alimento prezioso!

La carne bovina si divide in due grandi categorie: rossa e bianca. La carne rossa è quella che deriva dagli animali giovani e adulti: il vitellone, il manzo, sino alla vacca (che non deve essere inteso come un insulto, ma è il vero termine tecnico per definire la più amabile "mucca") e il toro. La carne bianca è quella del vitello, che viene alimentato esclusivamente con il latte.

Milano Ristorazione offre, nei propri menù, numerosi piatti a base di carne bovina. Molto utilizzato è il vitellone, animale dal

quale si ricava una carne succulenta, fortificante e nutriente, dal colore rosso vivo, dalla grana consistente, soda ed elastica al tatto. La carne di vitellone viene cucinata con modalità diverse, a seconda delle stagioni: polpettine, medaglioni, arrosto, ragù, spezzatino, stracetti, e via dicendo. Il gradimento dei piatti a base di vitellone è molto alta. Dalle rilevazioni effettuate, il 77% dei bambini apprezza i bocconcini all'aceto balsamico e i medaglioni al forno, mentre ancora maggiore successo lo ottengono le polpettine al sugo con verdure, con un indice di gradimento pari all'89%.

La carne bovina utilizzata da Milano Ristorazione viene attentamente selezionata. È acquistata attraverso procedure di gara pubblica, che prevedono un capitolato, ossia un elenco di caratteristiche richieste ai fornitori, molto dettagliato.

In particolare si richiedono carni di prima scelta provenienti da animali di razza appartenenti alle categorie di maggior qualità e con poco grasso. Tecnicamente, e secondo le classificazioni stabilite dalle leggi Europee, si definiscono animali di categoria U con ingrassamento 2. Le nostre carni provengono dal macello di INALCA S.p.A. sito in Castelvetro (MO). Tutta la carne che viene consegnata ai nostri magazzini deve essere munita di etichettatura secondo le norme vigenti e accompagnata dal documento relativo all'identificazione dei bovini. Tale documento riporta le seguenti informazioni: numero dell'auricolare (cioè la carta d'identità dell'animale), la nazione di nascita, la data di nascita, la nazione di allevamento, quella di macellazione, il macello, il sezionatore, la categoria e la classificazione dell'animale secondo le norme CE della Comunità Europea, il sesso dell'animale.

I tagli della carne vengono acquistati in base alle diverse modalità di cucinatura previste. Ad esempio: per la carne destinata alla preparazione della ragù vengono utilizzati muscoli della spalla, punto di petto, squadratura del fesaone e squadratura del reale; per l'arrosto invece fesa, sottofesa squadrata senza magatello, noce, con esclusione di scamone e geretto, pesce e spinacio.

Al momento della consegna vengono eseguiti controlli su tutte le partite e, periodicamente, analisi microbiologiche e chimiche per un ulteriore controllo qualitativo. Naturalmente, Milano Ristorazione prevede menù speciali per bambini con particolari esigenze religiose o etiche, segnalate dai genitori. In questi casi, la carne bovina viene sostituita con un'altra pietanza dalle analoghe caratteristiche nutrizionali. Particolare attenzione viene dedicata alle richieste di dieta vegetariana, per le quali il Comitato Scientifico di Milano Ristorazione raccomanda sempre un'attenta valutazione nutrizionale e medica del bambino.



Cari genitori e cari ragazzi,

ben ritrovati. L'anno scolastico è ricominciato da qualche settimana e si preannuncia ricco di novità. L'avrete notato, nel corso dell'ultimo anno Milano Ristorazione è in qualche modo cambiata. Soprattutto perché il ruolo di un'azienda come la nostra non è più solo quello di garantire una refezione scolastica di qualità, ma anche di sviluppare programmi che aiutino i ragazzi a capire quanto l'alimentazione e gli stili di vita corretti siano importanti per crescere sani. L'ho detto in ogni occasione, e lo ripeto perché ne sono profondamente convinto: è necessario sviluppare la cultura della buona alimentazione, a partire dalle età più giovani, a tutela della salute delle generazioni future, e per fare ciò è fondamentale la collaborazione con le famiglie.

Per coniugare, quindi, qualità del servizio e impegno verso la nostra Città, sono stati effettuati investimenti nelle infrastrutture, nelle politiche di sicurezza e tutela della salute dei lavoratori e dell'ambiente, creato un Comitato Scientifico di esperti nutrizionisti, introdotti nuovi piatti nei menù, ampliato il servizio a self-service nelle scuole primarie, sviluppati progetti di educazione alimentare, rafforzati gli strumenti di comunicazione e dialogo con i genitori.

Le rilevazioni, positive e in continuo miglioramento, della soddisfazione e del gradimento verso Milano Ristorazione, effettuate sia sui piccoli clienti sia sulle famiglie (le troverete ampiamente riportate in questa edizione di Parliamoci), indicano che siamo sulla strada giusta. Riteniamo sia fondamentale e non solo un dovere, proseguire in questa direzione. Milano Ristorazione, tuttavia, vuole impegnarsi anche in un'azione più ampia, che abbia come riferimento il ruolo di Milano, città ospitante l'Expo 2015. Per questo sostiene il Festival Internazionale dell'Alimentazione che si aprirà a Milano in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione, il 16 ottobre e proseguirà sino al 22 ottobre 2008. È la prima iniziativa di Expo Milano 2015 nel percorso che porterà all'apertura, tra sette anni, dell'Esposizione Universale sul tema: "Nutrire il Pianeta-Energia per la Vita".

Vi invitiamo a partecipare con tutta la famiglia. Grazie per l'attenzione.

Prof. Michele Carruba
Presidente Milano Ristorazione

che cosa pensate di noi

Milano Ristorazione offre un servizio di qualità? Il menù, le pietanze, il personale, la comunicazione dell'azienda soddisfano le aspettative? Milano Ristorazione è cambiata in meglio o in peggio in questi anni? Lo abbiamo chiesto ai genitori dei nostri piccoli clienti, attraverso un'indagine commissionata a Nielsen, l'autorevole istituto specializzato in indagini di mercato. Obiettivo: valutare, appunto, il grado di soddisfazione delle famiglie dei bambini che quotidianamente pranzano nelle mense scolastiche gestite da Milano Ristorazione, e gli aspetti che determinano o meno

questa soddisfazione. L'Istituto Nielsen ha intervistato telefonicamente un campione rappresentativo di genitori di bambini di età dai 3 ai 14 anni, alunni di una scuola d'infanzia, primaria o secondaria di primo grado della città di Milano, scelti a caso tra gli abitanti della nostra città. Le interviste sono state eseguite nel periodo 27 maggio - 3 giugno 2008, al termine dello scorso anno scolastico. Gli intervistati sono stati invitati ad esprimere il loro grado di soddisfazione utilizzando una scala a 5 punti - da 1, uguale a "per nulla soddisfatto", a 5, corrispondente a "completamente soddisfatto" -

relativamente ad alcune aree del servizio di Milano Ristorazione:

- LA QUALITÀ DEL CIBO;
- LA COMPOSIZIONE DEL MENÙ;
- IL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE;
- IL PERSONALE;
- LE INFORMAZIONI E LA COMUNICAZIONE.

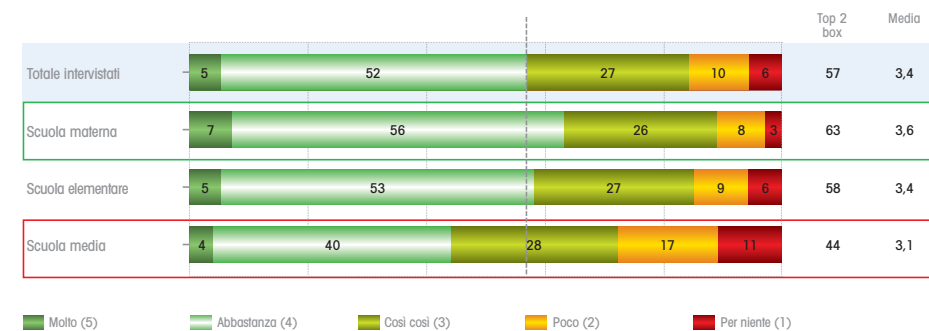
Il grado di soddisfazione complessivo

I risultati dell'indagine evidenziano un elevato livello di soddisfazione globale da parte delle famiglie dei bambini che frequentano le mense scolastiche servite da Milano

Ristorazione: il 57% degli intervistati ha dichiarato di essere soddisfatto, i giudizi negativi sono pari al 16%, mentre gli indecisi rappresentano il 27%. In particolare, i più soddisfatti sono i genitori dei bimbi che frequentano la scuola dell'infanzia (63%), seguiti da quelli delle primarie (58%) e delle secondarie di primo grado (44%). Da rilevare, fanno notare i "tecnici" di Nielsen, che comunque i punteggi medi di soddisfazione espressi dai genitori sono tutti superiori al 3, un dato che raramente si riscontra in simili analisi (tabella 1).

TABELLA 1: la soddisfazione globale

D13. Ripensi ora a tutti gli aspetti legati alla Società di ristorazione che gestisce la mensa della scuola frequentata da suo/a figlio/a di cui abbiamo parlato fino ad ora (Qualità del cibo, Composizione del menù, Servizio di somministrazione dei pasti, Personale, Informazioni e comunicazioni) e mi dica qual è il suo livello di SODDISFAZIONE GLOBALE per questa Società di ristorazione. Mi dica quindi se è Molto, Abbastanza, Così così, Poco o Per niente soddisfatto/a (risposta singola) Valori % - Rank su % molto+abbastanza d'accordo.



Confidential & Proprietary
Copyright © 2008 The Nielsen Company

Che cosa soddisfa di più

Tra i vari aspetti indagati, quello su cui i genitori esprimono la maggiore soddisfazione è la composizione del menù (77% di positivi e 6% di

negativi), seguito nell'ordine dal personale, dall'informazione e comunicazione, dal servizio di somministrazione e dalla qualità del cibo, che spunta comunque un voto medio di 3,4 ed è giudicata

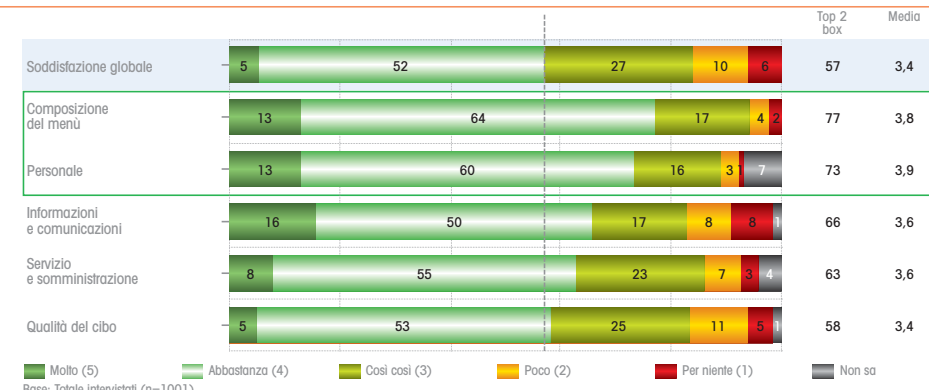
soddisfacente dal 58% degli intervistati; il 25% è indeciso, il 16% insoddisfatto, l'1% non sa esprimersi.

Anche in questo caso, tutti i punteggi di soddisfazione si attestano

su livelli superiori a 3 punti: infatti, sono particolarmente elevate le percentuali di genitori molto e abbastanza soddisfatti di tutti gli aspetti legati al servizio fornito da Milano Ristorazione (tabella 2).

TABELLA 2: La soddisfazione relativa alle 5 aree indagate

D13. Ripensi ora a tutti gli aspetti legati alla Società di ristorazione che gestisce la mensa della scuola frequentata da suo/a figlio/a di cui abbiamo parlato fino ad ora (Qualità del cibo, Composizione del menù, Servizio di somministrazione dei pasti, Personale, Informazioni e comunicazioni) e mi dica qual è il suo livello di SODDISFAZIONE GLOBALE per questa Società di ristorazione. Mi dica quindi se è Molto, Abbastanza, Così così, Poco o Per niente soddisfatto/a (risposta singola) Valori % - Rank su % molto+abbastanza d'accordo.



Confidential & Proprietary
Copyright © 2008 The Nielsen Company



Chi è Milano Ristorazione?
Molto buona è risultata anche la percezione dell'immagine di Milano Ristorazione presso le famiglie milanesi. Innanzitutto, **il 90% degli intervistati "conosce" Milano Ristorazione**: sa che è la società

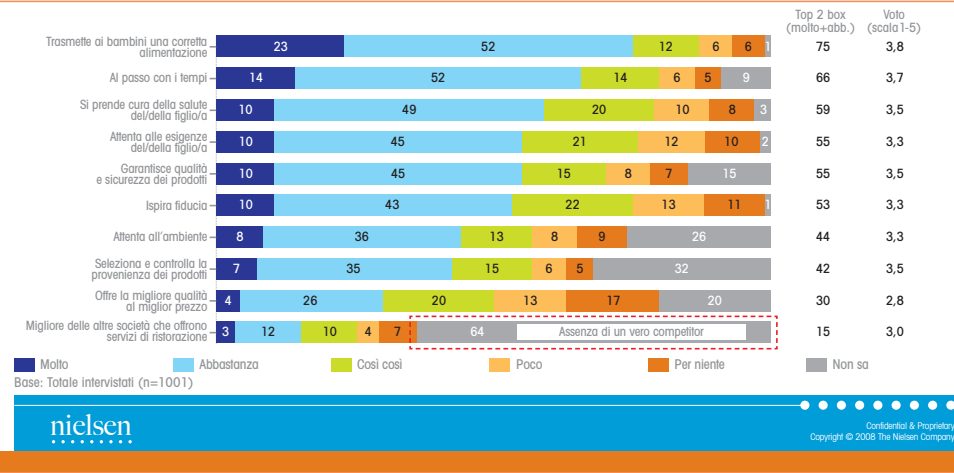
che gestisce la ristorazione scolastica nella scuola del proprio figlio o figlia. Può sembrare, a prima vista, un dato poco significativo, ma indica chiaramente e con forza che i genitori intervistati sanno con esattezza di ciò di cui stanno parlando.

Dall'analisi delle risposte, poi, emerge il profilo di un'azienda sana, moderna e forte, che gioca un **ruolo attivo nella corretta educazione alimentare dei bambini**: il tratto che contraddistingue Milano Ristorazione per il 75% delle famiglie. La nostra azienda è vissuta dai

genitori come una realtà che si prende cura non soltanto dell'alimentazione, ma anche della salute dei bambini; un'azienda in grado di garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti e sempre attenta alle esigenze e ai gusti dei bambini (**tabella 3**).

TABELLA 3: L'immagine di Milano Ristorazione

D12. Le leggerò ora alcune frasi che alcuni intervistati prima di lei hanno espresso in riferimento al servizio di ristorazione offerto nella scuola dei propri figli. Per ogni frase che le leggerò, le chiedo di dirmi se, secondo lei, è Molto, Abbastanza, Così così, Poco o Per niente adatta a descrivere il Servizio di ristorazione offerto nella scuola di suo figlio (risposta singola: una risposta per ogni item) Valori % - Rank su % molto+abbastanza d'accordo.



Il confronto con il passato

Rispetto alla precedente edizione dell'indagine realizzata nel 2003, la ricerca 2008 mette in evidenza **miglioramenti su ogni aspetto indagato**. In particolare, i più ampi miglioramenti si registrano sulla composizione del menù, per il quale i giudizi negativi sono scesi dal 23% del 2003 al 6% di oggi, sulla presenza di cibi che piacciono ai bambini, scesa dal 47% al 27% di giudizi negativi (verdure e pesce, come ogni genitore ben sa, non sono particolarmente amati dai bambini, ma purtroppo non possono essere eliminati dalla sana e corretta alimentazione e abbassano la media) e sulla temperatura dei pasti, anch'essa migliorata di 16 punti percentuali.

Il giudizio dei nostri piccoli clienti

I risultati dell'indagine Nielsen sono per Milano Ristorazione molto importanti, non solo perché ci dicono che in questi anni le diverse iniziative intraprese per migliorare la qualità del servizio e del menù stanno dando i loro frutti, ma anche perché i genitori dimostrano di apprezzare il nostro impegno e i nostri sforzi. Peraltro, i risultati dell'indagine commissionata a Nielsen non ci hanno sorpreso più di tanto. Infatti, il giudizio per noi più importante, quello su cui basiamo la nostra attività e indirizziamo le eventuali scelte di cambiamento, è proprio quello dei nostri piccoli clienti. Milano Ristorazione svolge rilevazioni sul gradimento del servizio di refezione scolastica, e sulla qualità dei piatti proposti, da parte dei bambini, durante tutto l'anno

scolastico. Il sistema di valutazione si chiama "Laboratorio dei Sapori": si tratta di un questionario compilato dal bambino al termine del pranzo su gradibilità, aspetto, sapore e odore di ciò che ha mangiato. Nell'anno scolastico 2007-08 sono stati completati 65.430 questionari. 26.224, pari al 40,1%, sono stati i giudizi "super buono". Se si aggiungono i "veramente buono" e i "buono", il giudizio positivo sale al 64,6%. 8.119 sono stati i "così-così", pari al 12,4%, mentre i giudizi negativi (cattivo, veramente cattivo, super cattivo) sono stati pari al 23%. Come si può notare, il giudizio dei bambini coincide quasi perfettamente con quello dei genitori (**tabella 4**).

Tabella 4: il gradimento del pranzo da parte dei bambini

Descrizione	Gradimento			
	TUTTI	N° schede	TUTTI	N° schede
Super buono	40,08	26.224	40,08	26.224
Veramente buono	10,83	7.087	10,83	7.087
Buono	13,69	8.960	13,69	8.960
Così-Così	12,41	8.119	12,41	8.119
Cattivo	5,48	3.585	5,48	3.585
Veramente cattivo	3,29	2.153	3,29	2.153
Super Cattivo	14,22	9.302	14,22	9.302
Totale	100,00	65.430	100,00	65.430



il menu

Scuole Primarie e Secondarie primo grado valido dal **06-10 al 31-10-08**

AREA 1 inizio 2° Settimana
AREA 2 inizio 1° Settimana
AREA 3 inizio 4° Settimana
AREA 4 inizio 3° Settimana

1° Settimana (LUNEDÌ)

Pasta al tonno
Formaggio
Zucchine trifolate
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Riso con verdure
• Polpettone
• Insalata di stagione
• Frutta fresca di stagione

2° Settimana (LUNEDÌ)

Miloredus pomodoro e ricotta
Prosciutto cotto
Fagiolini all'olio
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Piatto unico a base di cereali e pesce
• Insalata mista
• Yogurt con aggiunta di frutta fresca

3° Settimana (LUNEDÌ)

Riso allo zafferano
Mozzarella
Fagiolini all'olio
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Pasta con verdure
• Caccaglie e stornato di patate
• Insalata di stagione
• Frutta fresca di stagione

4° Settimana (LUNEDÌ)

Pasta al ragù di carne
Formaggio
Carote julienne
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Passato di verdure con orzo o crostini
• Pesce in umido
• Patate al vapore
• Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Riso al pomodoro
Arrosti di suino alle mele
Piselli brasati
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Verdure crude in piramido
• Pizza o focaccia farcita
• Yogurt con aggiunta di frutta fresca

MARTEDÌ

Pasta al pomodoro
Fesa di tacchino al forno
Carote julienne
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Raviolini in brodo di verdure
• Bruschette con funghi freschi o con verdure trifolate
• Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Misto carote e insalata
Lasagne alla bolognese
Gelato

Consigli per la sera: • Pasta in bianco o con verdure
• Pesce
• Macedonia con verdure
• Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Pasta alla ligure
Bresaola della Valtellina
Zucchine trifolate
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Piatto unico con legumi (es. pasta, patate con crema di tonno, chive)
• Verdure grigliate
• Gelato

GIOVEDÌ

Passato di verdura con pasta
Pollo al forno
Misto carote e insalata
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Riso allo zafferano o in bianco
• Formaggio
• Verdura a foglia verde
• Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Passato di verdura con crostini
Cotoletta di lonza alla milanese
Insalata di stagione
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Stufadina di frutta e verdura con scaloppine di grana
• Pizza marinara o vegetariana
• Dessert alla frutta

VENERDÌ

Ravioli di magro al burro e salvia
Bastoncini di pesce
Pure di patate
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Minestrina con riso
• Polpettone o polpettone (con impasto di carne e verdura)
• Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Gnocchi al pesto
Pesce al forno olio e limone
Piselli brasati
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Antipasto con spiedini di verdure
• Pici
• Pici
• Gelato o dessert alla frutta

VENERDÌ

Ravioli di magro al burro e salvia
Crocchette di tonno
Piselli brasati
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Passato di verdura
• Crema di patate con crostini
• Spiedini di carne o pesce e vegetali
• Frutta fresca di stagione

MILANO RISTORAZIONE
* A colazione e secondo disponibilità
sito internet: www.milanoristorazione.it
e-mail: parillamoc@milanoristorazione.it • tel. 02 884 64669/63248

Nei giorni 16 - 17 e 21 ottobre in occasione del "Festival Internazionale dell'Alimentazione" saranno proposti nelle scuole alcuni piatti della tradizione internazionale