

Scritto da Giulia Gori
Lunedì 19 Marzo 2018 12:20



23-24-25 MARZO 2018

FIERAMILANOCITY – INGRESSO VIA COLLEONI GATE 4
PANO TERRA PADIGLIONE 3 – SPAZIO UB15

PRESSO LO STAND DI **MILANO RISTORAZIONE**
GIOCHI EDUCATIVI CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE E
INCONTRI PER TUTTA LA FAMIGLIA

Dal **23 al 25 marzo Milano Ristorazione** è tra i protagonisti della 15^a edizione di **“Fa' la cosa giusta!”**, la f

iera del consumo critico e degli stili di vita sostenibili

, che dal 2004 è l'evento più grande e riconosciuto in quest'ambito a livello nazionale e che cresce ogni anno per numero di visitatori, espositori e interesse dei media. Così Milano Ristorazione presenta la sua attività e le sue persone alle famiglie milanesi e a tutti gli ospiti della Fiera, mettendosi a disposizione per presentare tutte le iniziative sostenibili fin qui intraprese. Presso lo Stand, ubicato nel padiglione 3, i

bambini

si possono cimentare in un

gioco interattivo antispreco □ **dal titolo KIDS AGAINST WASTE**

, un percorso a tema sulla gestione degli sprechi alimentari.

□

PROGRAMMA

A "Fa' la cosa giusta!" dal 23 al 25 marzo 2018 a Fiera Milano City - Via Bartolomeo Colleoni, 4, 20149 Milano

Perché?

Milano Ristorazione ha fatto della sostenibilità uno dei principi base della sua attività. Per questo motivo è presente a "Fa' la cosa giusta!" per tre giornate ricche di appuntamenti educativi e divertenti per i più piccoli, incontri con esperti di alimentazione per gli adulti e la possibilità di conoscere i fornitori dei prodotti che ogni giorno sono presenti sui tavoli delle mense di numerose scuole milanesi.

Cosa facciamo?

Scritto da Giulia Gori
Lunedì 19 Marzo 2018 12:20

.

Per i bambini

:

In associazione con il Vespaio – un network di progettisti, ricercatori ed educatori che si occupano di sostenibilità a 360° - sarà allestita “

Kids Against Waste

”, una

mostra-gioco

attraverso cui i bambini impareranno a

riconoscere gli sprechi alimentari

. Raccogliendo frutti da un albero di cartone, caricandoli su un camioncino e percorrendo una pista piena di ostacoli, i bambini dovranno proteggere il cibo dalle cause degli sprechi alimentari lungo tutta la filiera e imparare le buone azioni da svolgere a casa. L'intero allestimento è realizzato in nidoboard, cartone alveolare e rifiuti post-consumo. Ogni appuntamento ha la durata di circa un'ora e può accogliere un massimo di 20 bambini.

.

Per gli adulti:

Sabato 24 e Domenica 25 Marzo, alle ore 18.00,

il

Dott. Giorgio Donegani

terrà una conferenza sul tema: “

Bufale Alimentari: recuperiamo il buonsenso quando si parla di cibo

”. Il Dott. Donegani, 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 “Dall'orto alla tavola”.

Tematiche dell'incontro:

L'elenco delle false notizie su cibo e salute si allunga ogni giorno, condizionando in modo determinante i comportamenti alimentari, con evidenti risvolti sul piano della salute pubblica. Purtroppo si è invertita la logica che da sempre è alla base della corretta informazione: non è più il fatto a creare la notizia, ma la notizia a determinare il fatto. In un contesto nel quale internet e i social media funzionano da potentissimi amplificatori, ogni sciocchezza gridata con forza rischia di diffondersi come una verità inconfutabile. All'improvviso per vivere sani diventa importante consumare tonnellate di zenzero e curcuma, farcire il nostro menù con bacche di goji, semi di chia e sformati di quinoa, evitando accuratamente molti dei cibi dei quali ci nutriamo da millenni: il latte, la farina, la pasta, la carne. In realtà, se c'è un veleno davvero

Scritto da Giulia Gori
Lunedì 19 Marzo 2018 12:20

micidiale dal quale dobbiamo guardarci sono proprio le “fake news” - le cosiddette “bufale” – che infestano il WEB e i mezzi di comunicazione. Recuperando l'idea fondamentale che il primo ingrediente della salute è il buon senso.

La presenza dei fornitori

.

BRIO - PIZZI – SPREAFICO:

fornitori ortofrutta

.

DAM

(Distretto Agricolo Milanese): fornitori di riso

.

NATURA E ALIMENTA

: fornitori di yogurt

.

INOPERA:

fornitori di pane per le RSA

.

ALTROMERCATO:

fornitori di cioccolato-budino

La presenza dei fornitori alle giornate è correlata ad alcune tematiche che Milano Ristorazione vuole affrontare:

Venerdì 23 Marzo

:

Km0 e cibo di prossimità

con

DAM

e

NATURA ALIMENTA

Sabato 24 Marzo

: il

biologico

con

BRIO, PRIZZI e SPREAFICO

Domenica 25 Marzo

: la

valenza sociale

Scritto da Giulia Gori
Lunedì 19 Marzo 2018 12:20

con

INOPERA

e

ALTROMERCATO