



## PRIORITÀ 3

### EDUCARE AL CIBO

*Promuovere una cultura orientata al consumo consapevole di cibo sano, sicuro, culturalmente appropriato, sostenibile, prodotto e distribuito nel rispetto dei diritti umani e dell'ambiente.*

#### Indirizzi

1. Il Comune esplica il suo impegno educativo sia in modo diretto, sia attraverso le sue società partecipate, sia mediante intese con il mondo scolastico, le altre istituzioni ed agenzie educative e gli operatori del settore promuovendo iniziative che aumentano il livello di consapevolezza di tutti i cittadini milanesi.
2. L'educazione e la formazione ad un'alimentazione sana e sostenibile riguardano sia i contenuti di base destinati a tutta la cittadinanza, sia contenuti più specifici destinati agli operatori e che sono volti ad accompagnare l'innovazione sostenibile di tutte le fasi del ciclo alimentare.
3. Diffondere i contenuti e gli indirizzi della Food Policy attraverso la valorizzazione di esperienze esistenti coerenti principi espressi dal presente documento.



SDGs	TARGET
 2 SCONFIGGERE LA FAME	2.2
 3 SALUTE E BENESSERE	3.4
 4 ISTRUZIONE DI QUALITÀ	4.7
 12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI	12.3 12.8





## Introduzione al tema

Le politiche del cibo non possono prescindere dalla componente educativa. Il tema di un'alimentazione equa, sana e sostenibile è per sua natura così trasversale e multidimensionale da costituire di per sé un **apprendimento chiave di educazione alla cittadinanza**. Il legame è biunivoco: da una parte la formazione di un cittadino consapevole passa necessariamente attraverso quello che decide di mangiare, dall'altra il cambiamento dei sistemi alimentari non può avvenire senza la maturazione di una disponibilità a modificare le abitudini di consumo da parte delle persone.

In Italia l'importanza del legame tra cibo ed educazione ha trovato l'attenzione delle istituzioni e dei media in occasione dell'**EXPO di Milano del 2015**. I due anni scolastici a cavallo dell'esposizione universale (2014-15 e 2015-16), ma anche gli anni che l'hanno preceduta, sono stati ricchi di iniziative pubbliche e private legate in senso ampio al tema dell'educazione alimentare.

Il **MIUR** (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) ha prodotto le prime **linee guida** sull'argomento nel 2011 (MIUR, 2011), aggiornandole poi nel 2015 (MIUR, 2015), proprio in occasione di EXPO.

Da quest'ultimo documento in particolare, emergono con chiarezza due caratteri che definiscono l'approccio auspicato, almeno sulla carta.

- Viene messo un accento particolare sul **diritto di tutte le persone ad avere accesso ad un cibo sano, sufficiente e nutriente**, cosa per niente scontata dal momento che il diritto al cibo è riconosciuto solo indirettamente nella Dichiarazione Universale dei Diritti Umani del 1948. All'art. 25, infatti, compare tra i fattori necessari a mantenere un "tenore di vita sufficiente", ed è tuttora al centro di un lungo dibattito internazionale in corso a più livelli.
- L'**educazione alimentare** è vista in **ottica sistemica** e risponde ad una serie di obiettivi che orbitano intorno all'intero ciclo alimentare, dalla produzione fino al consumo e fine vita dei prodotti. Si tratta in particolare di incentivare la consa-

pevolezza dell'importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte; favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio; promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società; promuovere la trasversalità dell'Educazione Alimentare, negli aspetti scientifici, storici, geografici, culturali, antropologici, ecologici, sociali e psicologici legati al rapporto, personale e collettivo, con il cibo; promuovere un concetto di socialità complessiva del cibo, che partendo dalla sicurezza, incorpori aspetti valoriali relativi a sostenibilità, etica, legalità, intercultura, territorialità.

L'impostazione data dalle linee guida del MIUR, ha avuto dunque anche il merito di risolvere il problema della **sovrapposizione tra educazione alimentare ed educazione nutrizionale**, tra le quali ancora oggi si tende a fare confusione, anche se il dibattito accademico su questo tema ha fatto i necessari distinguo già dagli anni '80. L'educazione alimentare, pur comprendendo un'attenzione alla salute dell'individuo e agli apporti necessari al suo sostentamento (aspetti cardine dell'educazione nutrizionale), viene finalmente riconosciuta nel suo approccio sistemico, che guarda ai diversi aspetti sociali, ambientali ed economici di tutta la filiera del cibo, integrandosi perfettamente con la filosofia dei Sustainable Development Goals (SDGs) dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, presentati anch'essi nel 2015.

## Educazione alimentare come educazione alla sostenibilità e alla cittadinanza globale

Passata la ribalta di EXPO 2015, il tema dell'educazione alimentare è stato ricondotto a due direttrici distinte ma complementari e interconnesse: l'educazione alla sostenibilità e l'educazione alla cittadinanza globale. Entrambe vedono cibo e alimentazione come elementi cardine, pur considerandoli all'interno di interventi più ampi.

Nel quadro dell'Agenda 2030, il **Ministero dell'Ambiente** ha varato nel Marzo 2017 la **Strategia Nazionale di Sviluppo Sostenibile** (MATM, 2017), che dedica un'area specifica all'educazione e si pone tra gli obiettivi quello di assicurare "percorsi interdisciplinari e partecipativi orientati a diffondere conoscenze, competenze e stili di vita orientati allo sviluppo sostenibile". Il riferimento è a tutti i 17 SDGs delle Nazioni Unite, ma in particolare agli obiettivi 1, 2, 3 e 12 che si propongono rispettivamente di sconfiggere la povertà, eliminare la fame, garantire salute e benessere e assicurare modelli di produzione e consumo sostenibili (si ricorda che l'obiettivo 4 è esplicitamente dedicato all'educazione).

Sull'altro versante, il documento di riferimento è il **Programma Operativo Nazionale 2014-2020 del MIUR** intitolato **Per la Scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento**. Il Programma prevede la promozione delle competenze di cittadinanza globale (connesse all'obiettivo specifico 'Miglioramento delle competenze chiave degli allievi'), suddivise in cinque aree tematiche, la prima delle quali è: Educazione alimentare, cibo e territorio. Nel mese di Febbraio 2018 è stata inoltre approvata dal **Consiglio Nazionale per la Cooperazione allo Sviluppo** (CNCS) la **Strategia Italiana per l'Educazione alla Cittadinanza Globale**, che ha visto un'inedita collaborazione tra i Ministeri dell'Istruzione, dell'Ambiente e degli Esteri per inserire finalmente all'interno di un programma strategico nazionale l'importante lavoro svolto da associazioni e ONG impegnate dentro e fuori la scuola.



## Informazione, sensibilizzazione ed educazione



Proprio per la rilevanza del tema educativo e per il ruolo che possono svolgere gli enti locali, è importante fare alcuni distinguo. In primo luogo tra informazione, sensibilizzazione ed educazione, termini che - spesso alternati come sinonimi - vengono utilizzati per descrivere le iniziative degli attori non statali e degli enti locali che promuovono la crescita di consapevolezza dei cittadini e dei giovani sulle tematiche legate allo sviluppo globale, riconosciute a livello europeo dal programma **Development Education and Awareness Raising (DEAR)**. Pur essendo tutti e tre fondamentali nel favorire lo sviluppo di un pensiero critico e di un impegno informato, nella sostanza non sono la stessa cosa, anzi rispondono a logiche e obiettivi profondamente differenti. L'**informazione è unidirezionale**: richiama l'attenzione su un messaggio, che deve essere da un lato chiaro e comprensibile, dall'altro deve colpire per essere ricordato. I suoi codici sono la **semplicità** e l'**attrattività**. La **sensibilizzazione** compie un passo in più, puntando al **coinvolgimento dei cittadini** su problemi o tematiche che si presuppone possano essere di loro interesse. Il suo obiettivo è non solo informare, in modo classico o interattivo, su una questione, ma anche invitare i cittadini a fare qualcosa (*take action*) per modificare lo *status quo*. Il suo codice è l'**ingaggio**. L'**educazione** è invece un **processo maieutico**, non mira a convincere ma a fornire ai discenti gli strumenti per crearsi un'opinione, non punta alla semplicità del messaggio ma si alimenta della complessità, non cerca i punti di interesse comune, piuttosto favorisce la pluralità dei punti di vista. Se il buon esito di una campagna di sensibilizzazione si valuta sulla costruzione del consenso, l'attivazione e la partecipazione delle persone, il successo di un percorso educativo ha più a che fare con la sfera della costruzione del sé e della trasformazione delle capacità in competenze. Il codice dell'educazione è la **relazione**, all'interno di un percorso aperto per definizione e quindi dagli esiti difficilmente prevedibili.

Il secondo importante distinguo va fatto tra educazione formale, non formale e informale: dal momento che l'apprendimento in-

teressa tutto l'arco della vita di un essere umano (secondo il concetto diffuso a livello europeo come *lifelong learning*), il termine educazione identifica necessariamente esperienze molto diverse fra loro.

L'**educazione formale** si riferisce ad un **contesto di apprendimento organizzato e strutturato** specificatamente come tale. È apprendimento formale quello conseguito a scuola, dall'infanzia fino all'università, e la formazione professionale, anche seguita in età adulta. Normalmente i percorsi di educazione formale si sviluppano in verticale - c'è un docente che spiega e un discente che apprende - e sfociano in qualche forma di certificazione riconosciuta.

Con il termine **educazione non formale** si intendono le esperienze formative pianificate e strutturate ma **non esplicitamente progettate come apprendimento**, come ad esempio il volontariato, gli scambi internazionali finanziati dai programmi europei come Erasmus Plus, ma anche una giornata di scambio tra professionisti su un problema lavorativo. I percorsi di educazione non formale privilegiano lo sviluppo orizzontale (*peer to peer*), le metodologie partecipative e un approccio orientato alla pratica (*learning by doing*).

L'educazione informale è infine quella **destrutturata**, che passa dal contesto sociale in cui si vive o dalla vita quotidiana, come andare al cinema, fare una discussione con gli amici o interagire sui *social network*. Mentre le prime due sono intenzionali dal punto di vista del discente, cioè presuppongono una scelta consapevole da parte di chi apprende, l'educazione informale non è intenzionale, nel senso che non risponde ad una volontà di apprendimento. Quando si parla di processi educativi si fa quindi riferimento alle prime due tipologie, poiché l'educazione informale, non essendo organizzata per definizione, non può essere progettata né valutata per obiettivi, pur producendo impatti in alcuni casi molto rilevanti.

## Il raggio di azione degli Enti Locali

Gli Enti Locali, all'interno di una visione strategica del proprio territorio, devono necessariamente ricomprendere anche il tema dell'educazione al cibo. È loro compito infatti svolgere quella funzione di indirizzo che può dare coerenza ad una così variegata offerta formativa, in modo che possa produrre davvero risultati di processo nel medio-lungo periodo.

Alcune amministrazioni lo stanno in parte già facendo da qualche anno attraverso molteplici progettualità, nel tentativo di ricondurre la ricchezza espressa dal territorio in impatti concreti in grado di incidere sul cambiamento dei sistemi alimentari locali. Del resto **il cibo è da sempre uno dei cardini dei sistemi democratici**, nati per soddisfare collettivamente i bisogni primari tra cui innanzitutto quello di nutrirsi. Ciò che è andato perdendosi è proprio il legame tra politiche locali e accesso al cibo, troppo delegato nell'era dell'agricoltura industriale alle logiche di economia di scala della produzione e della grande distribuzione, sostanzialmente slegate dai territori. Anche la FAO, nel Simposio Internazionale sull'Agroecologia concluso nel mese di Aprile 2018, propone un cambio di passo verso sistemi alimentari più corti, che comprendano la cura degli ecosistemi e delle persone coinvolte nella filiera.

Nel divario tra le concezioni di sicurezza alimentare (*Food Security*) e sovranità alimentare (*Food Sovereignty*) - con quest'ultima che include il tema della sovranità delle popolazioni locali sulle politiche e le risorse alimentari - c'è il cuore della relazione tra cibo, cittadinanza, territorio ed educazione. In questa relazione l'**educazione gioca il ruolo di collante per accompagnare il cambiamento verso sistemi alimentari più sostenibili**; a partire dalla sfida delle comunità locali che oggi sono più che mai chiamate a riappropriarsi delle politiche alimentari, a produrre innovazione, a chiedere ai propri cittadini una nuova consapevolezza dell'importanza delle loro scelte.



## L'alleanza tra il Comune e la città sull'educazione

L'educazione alimentare, considerata a tutti gli effetti come un insegnamento chiave per educare alla cittadinanza globale e allo sviluppo sostenibile, è lo strumento ideale per connettere la dimensione globale con quella locale. Data la natura del tema, la diversità dei soggetti e l'ampio spettro di tematiche, l'educazione al cibo (intesa in senso ampio, ovvero come esperienze formali e non formali e includendo anche attività di informazione e sensibilizzazione) è anche lo strumento ideale per connettere il lavoro dell'amministrazione comunale con quello della città nel suo complesso, poiché si tratta di una attività che viene messa in campo attraverso una complessa articolazione di rapporti tra il Comune e soggetti del territorio.

Le esperienze attive in città riguardano **interventi educativi strutturati nelle scuole, festival culturali, campagne di sensibilizzazione, eventi e mostre, progetti di reinserimento lavorativo e sociale, fattorie didattiche e orti didattici**. I soggetti che se ne occupano hanno punti di osservazione diversi: il Comune (in particolare attraverso la partecipata Milano Ristorazione e la collaborazione con le Commissioni Mensa), soggetti della grande distribuzione, enti rappresentativi del mondo agricolo (sindacati, cascine), fondazioni, ONG ed enti del terzo settore impegnati sul diritto al cibo o l'accoglienza e l'integrazione dei migranti e soggetti svantaggiati, università. I temi affrontati vanno dal ciclo alimentare in tutte le sue fasi (produzione, trasformazione, logistica, distribuzione, consumo e gestione di eccedenze e scarti), al tema dell'accesso ad un cibo sufficiente, sano e sostenibile, alla questione dello sfruttamento e la gestione delle risorse naturali, alla differenza tra sicurezza e sovranità alimentare, fino alla componente interculturale - il cibo come esempio e strumento di integrazione.

Il tema della collaborazione, proficua ma talvolta anche molto conflittuale, tra amministrazione comunale e soggetti del territorio è particolarmente evidente all'interno della ristorazione scolastica, con le esperienze delle **Commissioni Mensa** - operanti presso i servizi di refezione associati agli Istituti comprensivi statali e alle Unità

### Mappa distribuzione orti didattici nelle scuole d'Infanzia, primarie e secondarie nel Comune di Milano (Tesi di Laurea di Francesca Maestri)



Educative comunali e Macroaree di nidi/micronidi accreditati - e la **Rappresentanza Cittadina delle Commissioni** stesse. Entrambe, composte da genitori e insegnanti, sono organismi attivi da anni in città e rappresentano uno strumento di collegamento tra il Comune, il Gestore del servizio, le istituzioni scolastiche ed educative e i cittadini/utenti. Il loro ruolo è stato formalizzato dal Comune a marzo 2014 con il **Regolamento delle Commissioni Mensa**, realizzato in base alle Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica, emanate dal Ministero della Salute, e alle Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica. L'articolo 3 del Regolamento assegna alle Commissioni i ruoli di monitoraggio e valutazione del servizio, di consultazione rispetto ai menu, all'erogazione del servizio e al contratto del Soggetto Gestore, di interlocuzione rispetto ai programmi di educazione alimentare e di connessione tra tutte queste attività e gli altri attori coinvolti nel servizio (utenti, Comune e Gestore). L'articolo 19 assegna alla Rappresentanza Cittadina un ruolo di connessione e coordinamento delle attività

delle Commissioni in rapporto al Comune e al Gestore, e di confronto in merito alla definizione del menù stagionale e del servizio nel suo complesso, ruolo cruciale perché consente di intervenire anche in modo preventivo su alcuni degli indirizzi relativi a Milano Ristorazione e non solo sul monitoraggio dell'attività quotidiana. Il Comune inoltre ha predisposto un piano della formazione in materia di controlli sul servizio di refezione scolastica, in collaborazione con ATS (Agenzia di Tutela della Salute) e Milano Ristorazione, rivolto ai componenti delle commissioni mensa ed agli operatori scolastici. Il corso, per l'anno scolastico 2017/18, si svolge con la modalità della formazione a distanza, a cura del Comune.

I **progetti educativi di Milano Ristorazione** sono volti a stimolare comportamenti virtuosi nell'utenza primariamente in relazione al contenimento dello spreco alimentare, coerentemente con quanto previsto dalla mission della società, ovvero "diffusione di una cultura di controllo degli sprechi alimentari e promozione di progetti di educazione al consumo consapevole e di recupero delle eccedenze alimentari". Altri progetti si concentrano su tematiche diverse:

- **Un cuoco per Amico**, giunto alla sesta edizione, porta i capocuochi di tutti i Centri Cucina a dialogare con i bambini e gli educatori presso le scuole dell'infanzia e primarie nel momento del pranzo;
- le **Giornate a Menù Speciale** propongono menù utili ad introdurre e ad approfondire tematiche di attualità (per esempio le intolleranze - giornata senza glutine - o l'impegno civile contro le mafie - giornata con i prodotti di Libera Terra);
- **Dall'orto alla tavola** propone incontri di cucina, in serate dedicate alle famiglie e ai bambini sui temi relativi ad uno stile di vita ecosostenibile, in collegamento con i progetti di orti didattici presenti in circa 100 scuole cittadine.

L'impegno educativo del Comune esce anche dalle scuole: la partecipata Metropolitana Milanese (MM) ogni anno apre al pubblico due impianti del Servizio Idrico Integrato - la Centrale Padova e il Depuratore di Milano San Rocco - per illustrare il funzionamento del ciclo dell'acqua a Milano. Nel 2016 tra *open day* e visite pre-



notate MM ha ospitato circa 800 cittadini.

Anche l'installazione delle 18 **case dell'acqua** ha importanti finalità educative: valorizzazione dell'acqua potabile fornita dall'acquedotto e riduzione delle bottiglie in plastica.

Al di fuori del raggio di azione dell'amministrazione comunale o, in alcuni casi, in relazione ad esso, in città sono attivi molti progetti e iniziative di educazione al cibo, variamente intrecciate ai temi della sostenibilità e del diritto al cibo. Tra i più significativi, quelli che uniscono **educazione e progetti di inserimento lavorativo**, come il pane di Buoni Dentro, prodotto dai ragazzi detenuti nell'istituto Penale Minorile Beccaria e quello della cooperativa sociale In Opera, prodotto dai detenuti del carcere di Opera (e utilizzato anche da Milano Ristorazione) o ancora il ristorante In Galera del Carcere di Bollate e la pasta fresca del progetto Le mani in pasta, prodotta da persone con problemi di salute mentale. Diversi sono anche i **progetti educativi all'interno delle scuole**, come gli **orti didattici** Mi-Coltivo della Fondazione Catella o Orti in Condotta di Slow Food, o come gli interventi nelle classi di Banco Scuola e di Sapere COOP. Molti gli **eventi** che hanno un esplicito intento educativo e di sensibilizzazione, da Metropoli Agricole - il convegno annuale organizzato da Fondazione Cariplo a partire dal 2013 sulla sostenibilità dei processi produttivi legati al cibo - a fiere del consumo critico come Fa' la Cosa Giusta e La Terra Trema ed eventi culturali come il Food Film Festival.



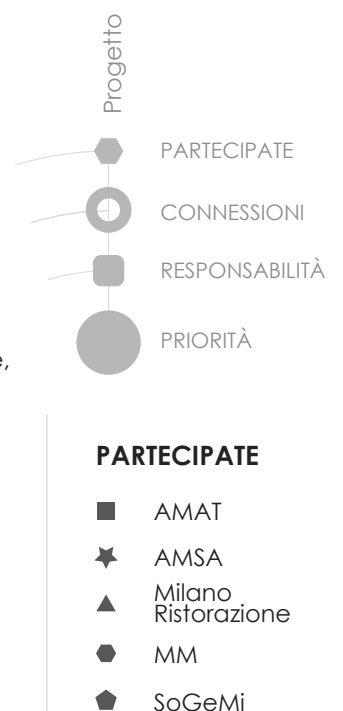
Per la descrizione dei singoli progetti consultare la tabella a fine capitolo

### ALTRE CONNESSIONI CON LE PRIORITÀ E GLI STRUMENTI

- 1** Garantire l'accesso al cibo sano per tutti
  - 2** Promuovere un sistema alimentare sostenibile
  - 3** Promuovere una cultura orientata al consumo consapevole
  - 4** Ridurre gli sprechi
  - 5** Sostenere e promuovere la ricerca scientifica in campo agroalimentare
- Consiglio metropolitano del cibo
  - Sistema di monitoraggio

### ASSESSORATI E ALTRE RESPONSABILITÀ ISTITUZIONALI

- A** Bilancio, Demanio
- B** Educazione, Istruzione
- C** Mobilità, Ambiente
- D** Politiche del lavoro, Attività produttive, Commercio, Risorse Umane
- E** Politiche sociali, Salute, Diritti
- F** Trasformazione digitale e servizi civici
- G** Urbanistica, Verde, Agricoltura
- H** Vicesindaco
- I** Presidenza del Consiglio Comunale
- L** Gabinetto del Sindaco



## PROGETTI DEL COMUNE DI MILANO

<b>MiRi - Laboratorio dei Sapori</b>	Come tutti gli anni, anche durante l'a.s 2015/2016, è stato realizzato il progetto "Laboratori dei Sapori". I bambini delle scuole primarie e secondarie, attraverso la compilazione di una semplice scheda, hanno espresso il proprio gradimento sul pasto consumato e sui singoli piatti del menù.
<b>MIRi - Un cuoco per amico</b>	Nell'anno scolastico 2015/2016 si è svolta la sesta edizione del progetto "Un cuoco per Amico" l'iniziativa si è svolta nella settimana dal 7 all'11 marzo 2016. I capocuochi di tutti i Centri Cucina di Milano Ristorazione si sono recati in visita nelle scuole dell'infanzia e primarie nel momento del pranzo, per dialogare con i bambini e gli educatori.
<b>MiRi: giornate a menù speciale</b>	Le "Giornate" a Menù Speciale propongono menù originali, e menù particolari, utili ad introdurre e ad approfondire tematiche già presenti, ma non abbastanza sviluppate nella quotidianità. Le giornate speciali sono state: giornata delle Intolleranze con menù privo di glutine "In fuga dal glutine"; giornata alimentare "A pranzo ricordando" con i prodotti di "Libera terra".
<b>Dire, fare, educare</b>	Per tutto il mese di novembre 2017 e fino al 6 dicembre torna "Dire Fare Educare", con un palinsesto di iniziative ed eventi dedicati ai temi dell'educazione e della formazione in cui bambini, ragazzi, educatori, insegnanti e famiglie saranno coinvolti in dibattiti, seminari, workshop, laboratori ed esperienze didattiche, culturali e ludiche.
<b>Formazione per componenti Commissioni Mensa e operatori scolastici</b>	Rivisitazione del piano della formazione in materia di controlli sul servizio di refezione scolastica, in collaborazione con ATS e Milano Ristorazione, rivolto ai componenti delle commissioni mensa ed agli operatori scolastici. Formazione a distanza per le Commissioni Mensa: il corso affronta gli argomenti connessi alla gestione e al monitoraggio del servizio della refezione scolastica attraverso una struttura a moduli tematici.
<b>Eventi e festival relativi all'attività di ricerca scientifica</b>	Organizzazione di eventi e festival di divulgazione e informazione sull'attività di ricerca scientifica svolta dalle università (Meet me Tonight).
<b>Orti didattici</b>	Una tesi di Laurea del Politecnico (Scuola del Design) ha censito gli orti didattici presenti nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie (pubbliche e private), rilevando la presenza di orti in oltre il 20% delle scuole (oltre il 30% considerando solo le scuole dell'infanzia e primarie). L'orto nasce sia come partecipazione a progetti esterni (per es. con Slow Food o con il Comune di Milano), sia come iniziativa del singolo insegnante.
<b>MiRi - Dall'orto alla tavola</b>	Il progetto propone incontri di cucina, in serate dedicate e rivolte alle famiglie e ai bambini. I genitori prendono parte ad alcune fasi della preparazione del pasto, osservano le tecniche di cucina, ascoltando gli esperti. Parallelamente, nei laboratori dedicati ai bambini, gli stessi hanno sperimentato la preparazione di alcune ricette.
<b>Cuore di Zuppa</b>	Un progetto di educazione alimentare finanziato dal Comune con i fondi della legge 285 per promuovere sani stili di vita tra i più piccoli e le loro famiglie. A partire da ottobre 2016 sino a dicembre 2017, sono realizzati, gratuitamente, momenti di formazione interattiva, eventi ed interventi per scuole e famiglie.
<b>MM - Case dell'Acqua</b>	Per dare impulso alla valorizzazione dell'acqua di rete, incoraggiare l'uso dell'acqua potabile fornita dall'acquedotto e diminuire l'inquinamento riducendo l'utilizzo delle bottiglie in plastica, il Comune di Milano ha installato sul territorio cittadino erogatori di acqua potabile, le Case dell'Acqua. Le installazioni sono state collocate in varie parti della città e coprono tutti i Municipi.
<b>MM - Impianti aperti e visite guidate</b>	Ogni anno MM apre al pubblico due impianti del Servizio Idrico Integrato - la Centrale Padova e il Depuratore di Milano San Rocco - mettendo a disposizione il proprio personale per illustrare a studenti di ogni ordine e grado e singoli cittadini il funzionamento del ciclo dell'acqua a Milano. Inoltre sul sito di milanoblu.com è possibile prenotare una visita guidata presso uno dei due impianti a disposizione.
<b>Food week</b>	Milano Food Week è un contenitore di eventi a tema food & beverage durante la Milano Food City che coinvolge professionisti, aziende del settore ed appassionati. La nona edizione (2018) ha visto una serie di Kitchen tematiche sparse per la città, luoghi dove vivere esperienze enogastronomiche, associati a contesti e stili di vita diversi.



**TIPOLOGIA SOGGETTI**

- M** Privato
- N** Pubblico
- O** Terzo Settore
- P** Terzo Settore/ Iniziative sociali

**COINVOLGIMENTO DI FONDAZIONE CARIPLO**

- Progetto finanziato da Fondazione Cariplo
- Progetto di Fondazione Cariplo

