

1) <http://www.impreselavoro.com> – 10/05/201

Home > Milano > Milano Food City: ristoranti "Child Friendly" con Epam e Assonidi

Milano

Advertisement

Milano Food City: ristoranti "Child Friendly" con Epam e Assonidi

10/05/2018

[Condividi su Facebook](#) [Tweet su Twitter](#) [G+](#) [P](#)



ARTICOLI PIÙ RECENTI

Racket e usura: in Prefettura il vademecum di Solidarietà
07/05/2018

Milano – Epam, l'Associazione milanese dei pubblici esercizi – in collaborazione con Assonidi, l'Associazione degli asili nido e scuole d'infanzia privati – lancia, in occasione di Milano Food City, un'iniziativa a sfondo sociale per sensibilizzare la nascita di un network di ristoranti "Child Friendly" venendo così incontro alle esigenze delle famiglie. Obiettivo del progetto delle due Associazioni aderenti a Confcommercio Milano è promuovere i ristoranti di Milano attenti ai bisogni dei più piccoli. In particolare offrire alle famiglie con bambini la possibilità di beneficiare di servizi a loro dedicati: menù baby, seggioloni, bagni attrezzati con fasciatoi, scaldabiberon, spazi dedicate alle mamme per allattare, ludoteca, servizi di animazione. I ristoranti che aderiranno all'iniziativa avranno una vetrofanteria identificativa esposta sulla vetrina del ristorante. L'obiettivo è una rete di ristoranti milanesi dove i bambini siano i benvenuti. L'attenzione alla maternità e alla possibilità per le famiglie di vivere la città e i suoi luoghi è, infatti, non solo il segno di una comunità matura, ma anche un indice di attrattività strategico. Progetti – rileva Epam – che rendono la città più vivibile per i cittadini e accogliente per i suoi visitatori, quindi anche più competitiva per le imprese. I ristoranti che hanno aderito all'iniziativa: Trippa, via Vasari 1; Gourmet Milano srl, piazza Repubblica; Radicetonda srl, corso Lodi e piazza Buozzi 6; La Colubrina, via F. Casati 5; Ristorante Indiano Taj Mahal, via Porro Lambertengi 23; Trattoria Braceria Ardente, via Freikofel 15; Bar Bistrot in Auge, via Inganni 27; Andrea's Bistrot, corso di Porta Ticinese 96; Bar Mama Cafè, piazza Zavattari 4; Giudetta Monica Ardito, via S. Mamepe 50/A; Jamaica Ponte di Brera, via Brera 32; Dolci Chiacchiere, via A. Lamarmora 31; Meatball Family, via Vigevano 20; Pollicino Ristofamily, viale Alserio 9; Nueva Movida, via Ascanio Sforza 41, Pizzeria Dogana, via Dogana 3.

ARTICOLI PIÙ RECENTI

Racket e usura: in Prefettura il vademecum di Solidarietà

07/05/2018

Milano, apre domani la più grande fattoria in città

28/09/2017

Coldiretti: mais in frenata, il riso vola

06/07/2016

Tempo di Libri: 2018 edizione positiva, l'anno prossimo si replica

11/03/2018

Confcommercio: "Legalità mi piace", con Sangalli e Alfano

18/11/2016



TAG Assonidi Child Friendly epam Milano Food City

2) <http://www.ilgiornale.it> – 10/05/2018

il Giornale.it **milano**

Annuncio chiuso da Google

Segnala questo annuncio Perché questo annuncio?

Home | **Politica** | Mondo | Cronache | Blog | Economia | Sport | Cultura | **Milano** | LifeStyle | Speciali | Motori | Abbonamento | Cerca

Condividi:

Food "on the road" ai Giardini Montanelli

Aperto fino al 13 maggio il villaggio del gusto all'aria aperta della Milano Food City. E arrivano i ristoranti "Child Friendly"

AT - Gio, 10/05/2018 - 13:46

commenta **Me piace 0**

"Street food Made in Italy", ovvero un villaggio del gusto all'aria aperta ai Giardini Montanelli, a due passi dal Museo di Storia Naturale, organizzato da Confcommercio Milano con Apica, l'Associazione del commercio ambulante fino al 13 maggio in occasione della Milano Food City e aperto tutti i giorni dalle 10 alle 21.

Matrimonio country: prodotti bio e locali per un evento green

Occasione di degustare specialità "on the road" in un percorso culinario che abbraccia piatti tipici della cucina italiana: alcuni proposti in chiave tradizionale, altri riletti in chiave moderna.

Alimentario - Bop!: fagioli toscanelli biologici in forma di gustose polpette calde croccanti, accompagnate da crema di fagioli e verdure sotto aceto ed amalgamate con sugo di rapa rossa ed un tocco di angostura. Vellutata di carote, zenzero e lenticchie rosse. Tutti prodotti bio.

Cake Party: "cupcakes" alle mele e cannella con frosting al cream cheese e zenzero; tortino alla panna e ridotta di arance. Biscotti Meini nella tradizione milanese. Dolci lombardi accompagnati da tè. Ma non solo dolci: anche gustosi ragù di verdura e fresche insalate per pasti leggeri (fino a venerdì 11 maggio).

Lella Curioni: gnocco fritto e piadine con ingredienti Dop.

I sapori della tradizione italiana - Baita del Sud: "coppo" fritto al cartoccio con prodotti sfiziosi campani e birra artigianale Croce di Avellino.

L'Officina del gusto: taglieri con salumi della Valtidone e taglieri con formaggi (tutti prodotti Dop); accompagnamento con un vino particolare lavorato con metodo sur lie (prodotto di nicchia nell'area di Valdobbiadene-Conegliano). Poi panzerotti realizzati al momento, alette di polo alla paprika; panino special (con ingredienti "segreti"); finger food salato e dolce; cocktail.

M & Food - Gelati artistici: "roofs" di gelato realizzati al momento e a richiesta, e broche farcite (rivisitazione del classico cornettone napoletano).

L'Ostricaio: ostriche fresche (e Prosecco), salmone, tonno e "crudités" varie di pesce.

Fast & Food: hamburger di carne italiana, parmigiana, lasagne al forno, frittata di pasta, straccetti di pollo lgp impanato e verdure fritte preparati al momento. Panini "extralarge".

Il Lampredotto: panino con il lampredotto (accompagnato da salsa verde), un prodotto caratteristico dal cuore della Toscana (sabato 12 e domenica 13 maggio).

Ravioli in corso: ravioli e tortelli con prodotti realizzati nella Bergamasca, in Val Seriana.

Ravioli proposti all'amatriciana, ricotta e spinaci, al salmone affumicato, agli scampi e vongole, con brasato, al baccalà Gadus Murhua, all'ortica e timo e alla menta. Tagliolini e tagliatelle per i più piccoli. Tortelli alla formaggella di monte e punte di asparagi, con la zucca, ai carciofi.

RISTORANTI "CHILD FRIENDLY"

Epam, l'Associazione milanese dei pubblici esercizi - in collaborazione con **Assonidi**, l'associazione degli asili nido e scuole d'infanzia privati - lancia invece un'iniziativa a sfondo sociale per sensibilizzare la nascita di un **network di ristoranti "Child Friendly"** venendo incontro alle esigenze delle famiglie. Obiettivo del progetto delle due associazioni aderenti a Confcommercio Milano è promuovere i ristoranti attenti ai bisogni dei più piccoli. In particolare offrire alle famiglie con bambini la possibilità di beneficiare di servizi a loro dedicati: menù baby, seggioloni, bagni attrezzati con fasciatoi, scaldabiberon, spazi dedicate alle mamme per allattare, ludoteca, servizi di animazione. I ristoranti che aderiranno all'iniziativa avranno una vetrofanteria identificativa esposta sulla vetrina del ristorante.

I ristoranti che hanno aderito all'iniziativa

Trippa, via Vasari 1; Gourmet Milano srl, piazza Repubblica; Radicetonda srl, corso Lodi e piazza Buozzi 6; La Colubrina, via F. Casati 5; Ristorante Indiano Taj Mahal, via Porro Lambertenghi 23; Trattoria Braceria Ardente, via Freikofel 15; Bar Bistrot in Auge, via Inganni 27; Andrea's Bistrot, corso di Porta Ticinese 96; Bar Mama Café, piazza Zavattari 4; Giudetta Monica Ardito, via S. Mamepe 50/A; Jamaica Ponte di Brera, via Brera 32; Dolci Chiacchiere, via A. Lamarmora 31; Meatball Family, via Vigevano 20; Pollicino Ristofamily, viale Alserio 9; Nueva Movida, via Ascanio Sforza 41, Pizzeria Dogana, via Dogana 3.

3) www.confcommerciomilano.it – 10/05/2018

ASSOCIAZIONI CHI SIAMO AREA MEDIA EVENTI CENTRO CONGRESSI CONTATTI COME ASSOCIARSI

ENTRA NELL' AREA SOCI

Unione
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
MILANO - LODI - MONZA E BRIANZA

cosa serve alla tua attività?

APRIRE UN'ATTIVITÀ CONTRATTI E LAVORO BANDI, CREDITO E FINANZIAMENTI SUPPORTO FISCALE E LEGALE FORMAZIONE E COMMERCIO ESTERO CONVENZIONI, FAMIGLIA E PREVIDENZA IMPRESA E ISTITUZIONI

Area media / Comunicati Stampa / 2018 / Ristoranti "Child Friendly": con Milano Food City parte la sensibilizzazione di Epam (progetto in collaborazione con Assonidi)

AREA MEDIA

ARCHIVIO 2016
COMUNICATI STAMPA
TUTTE LE NEWS
RASSEGNA STAMPA
LA WEB TV DI UNIONE CONFCOMMERCIO
NEWSLETTER
UNIONE INFORMA
L'INFORMATORE
INTERVISTE PRESIDENTE SANGALLI
INIZIATIVE SPECIALI

Ristoranti "Child Friendly": con Milano Food City parte la sensibilizzazione di Epam (progetto in collaborazione con Assonidi)

Like 0 Tweet G+

10/05/18 - Milano, 10 maggio 2018 - Epam, l'Associazione milanese dei pubblici esercizi - in collaborazione con Assonidi, l'Associazione degli asili nido e scuole d'infanzia privati - lancia, in occasione di Milano Food City, un'iniziativa a sfondo sociale per sensibilizzare la nascita di un network di ristoranti "Child Friendly" venendo così incontro alle esigenze delle famiglie. Obiettivo del progetto delle due Associazioni aderenti a Confcommercio Milano è promuovere i ristoranti di Milano attenti ai bisogni dei più piccoli. In particolare offrire alle famiglie con bambini la possibilità di beneficiare di servizi a loro dedicati: menù baby, seggioloni, bagni attrezzati con fasciatoi, scaldabiberon, spazi dedicate alle mamme per allattare, ludoteca, servizi di animazione. I ristoranti che aderiranno all'iniziativa avranno una vetrofanteria identificativa esposta sulla vetrina del ristorante. L'obiettivo è una rete di ristoranti milanesi dove i bambini siano i benvenuti. L'attenzione alla maternità e alla possibilità per le famiglie di vivere la città e i suoi luoghi è, infatti, non solo il segno di una comunità matura, ma anche un indice di attrattività strategico. Progetti - rileva Epam - che rendono la città più vivibile per i cittadini e accogliente per i suoi visitatori, quindi anche più competitiva per le imprese.

I ristoranti che hanno aderito all'iniziativa:

Trippa, via Vasari 1; Gourmet Milano srl, piazza Repubblica; Radicetonda srl, corso Lodi e piazza Buozzi 6; La Colubrina, via F. Casati 5; Ristorante Indiano Taj Mahal, via Porro Lambertengi 23; Trattoria Braceria Ardente, via Freikofel 15; Bar Bistrot in Auge, via Inganni 27; Andrea's Bistrot, corso di Porta Ticinese 96; Bar Mama Café, piazza Zavattari 4; Giudetta Monica Ardito, via S. Mamepe 50/A; Jamaica Ponte di Brera, via Brera 32; Dolci Chiacchiere, via A. Lamarmora 31; Meatball Family, via Vigevano 20; Pollicino Ristofamily, viale Alserio 9; Nueva Movida, via Ascanio Sforza 41, Pizzeria Dogana, via Dogana 3.

Ufficio stampa Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza 027750222 relazioni.esterne@u

Richieste e segnalazioni

La città dei bambini nasce una rete di ristoranti e bar

**I commercianti: un servizio alle famiglie
Lo psicologo: i genitori stiano attenti agli altri**

TIZIANA DE GIORGIO

Una rete di locali dove anche i bambini piccoli sono i benvenuti. Posti dove mamme e papà possono andare a colpo sicuro sapendo di trovare seggioloni, scaldabiberon, angoli riparati dove poter allattare, fasciatoi per cambiare i bebè. È il progetto lanciato dall'Associazione milanese dei pubblici esercizi insieme ad **Assonidi** durante la Milano Food Week. L'idea è creare un vero e proprio network di ristoranti, pizzerie e bar "child friendly", riconoscibili attraverso un bollino esposto sulle vetrine o comunque sulla porta d'ingresso. Un modo per agevolare la vita di tanti genitori che spesso faticano a uscire a pranzo o a ce-

na quando hanno i figli molto piccoli. Da un lato c'è la mancanza di spazi: anche solo entrare in un locale con una carrozzina e un neonato può essere un'impresa. Dall'altro, l'assenza di servizi essenziali per la prima infanzia come un fasciatoio in bagno o un seggiolone, che possono fare la differenza per un genitore. E allora ecco l'idea di rendere ben riconoscibili quei luoghi attenti alle esigenze dei bimbi e delle loro famiglie. «Ma i genitori devono avere la capacità di capire che a casa il loro bambino è il "cucciolo d'oro". Fuori bisogna avere anche attenzioni per gli altri» spiega Matteo Lancini, docente di psicologia della Bicocca e psicoterapeuta.

pagina IV

Il caso

A misura di bebè una rete di locali per accogliere le famiglie

Seggioloni, fasciatoi, spazi allattamento: l'associazione milanese dei pubblici esercizi con **Assonidi lancia il bollino "child friendly"**

Tra i locali che hanno aderito il Meatball family di via Vigevano e il Taj Mahal, indiano nel quartiere Isola

TIZIANA DE GIORGIO

Una rete di locali dove anche i bambini piccoli sono i benvenuti. Posti dove mamme e papà possono andare a colpo sicuro sapendo di trovare seggioloni, scaldabiberon, angoli riparati dove poter allattare, fasciatoi per cambiare i bebè. È il progetto-

to lanciato dall'Associazione milanese dei pubblici esercizi insieme ad **Assonidi** durante la Milano Food Week.

L'idea è creare un vero e proprio network di ristoranti, pizzerie e bar "child friendly", riconoscibili attraverso un bollino esposto sulle vetrine o comunque sulla porta d'ingresso. Un modo per agevolare la vita di tanti genitori che spesso faticano a uscire a pranzo o a cena quando hanno i figli molto piccoli. Da un lato c'è la mancanza di spazi: anche solo entrare in un locale con una carrozzina e

un neonato può essere un'impresa. Dall'altro, l'assenza di servizi essenziali per la prima infanzia come un fasciatoio in bagno o un seggiolone, che possono fare la differenza per un geni-



tore. E allora ecco l'idea di rendere ben riconoscibili quei luoghi attenti alle esigenze dei bimbi e delle loro famiglie.

Al progetto hanno già aderito una ventina di realtà di quartieri diversi di centro e periferia. Dal ristorante "Trippa" vicino a corso di Porta Romana al "Meatball Family" di via Vigevano. Dall'"Andrea's bistrot" di corso di Porta Ticinese al ristorante "La Colubrina" vicino alla stazione Centrale o la "Trattoria braceria Ardente" a Rogoredo. Non solo italiani, ma anche ristoranti etnici, come l'indiano "Taj Mahal" nel quartiere Isola. Ma il network è ancora in una fase embrionale e conta di allargare il numero di adesioni nei prossimi mesi. «Non mi sono reso conto di quanto possa essere importante per un genitore garantire un seggiolone, un menù per bambini o un fasciatoio fino a quando non sono diventato io stesso papà», racconta Michele Berteramo, titolare del locale e cocktail bar "Movida" sul Naviglio Pavese. Qui tutte le domeniche c'è anche il pranzo dedicato alle famiglie, con educatrici che fanno divertire bambini da due a sei anni con disegni, giochi fatti con le stoffe e lavoretti.

«Sicuramente c'è un'attenzione maggiore ai temi della maternità e dell'infanzia ma è chiaro che lo facciamo anche per interesse». A parlare è [Lino Stoppani](#), presidente di [Epam](#). L'apertura ai bambini, con tutti i servizi necessari, vuole essere anche un "indice di attrattività strategico", sottolineano del resto da [Confcommercio](#). «Il ristorante attento sta facendo questo tipo di scelte – prosegue Stoppani – se le famiglie sanno di poter andare in un luogo dove i bambini sono ben accolti è chiaro che la clientela si allarga».



Le adesioni

Al progetto hanno aderito una ventina di realtà diverse. Obiettivo: aiutare i genitori che faticano ad uscire a pranzo o cena per mancanza di locali adatti ai più piccoli