



A Palazzo Bovara (il Circolo del commercio di Confcommercio Milano) gioco e partecipazione con un laboratorio pratico condotto dallo chef Alessandro Negrini

Giornata della Ristorazione nel segno di “Riso Sorriso”: con EPAM Fife Milano la scoperta del riso dalla coltivazione alla tavola per gli alunni delle scuole elementari

Giornata della Ristorazione 2026: EPAM FIFE Milano, l'Associazione dei pubblici esercizi, ha promosso oggi a Palazzo Bovara - il Circolo del commercio di Confcommercio Milano (corso Venezia 51) - “Riso Sorriso”, un momento educativo e divulgativo rivolto ai bambini della scuola primaria – un’ottantina complessiva gli alunni delle classi 1° B e 1° C dell’Istituto Comprensivo Giovanni Pascoli (via Ruffini) e delle classi 5° A e 5° C della Scuola Primaria Regina Mundi (viale Corsica) – per avvicinarli in modo semplice e coinvolgente al mondo del riso, alimento protagonista quest’anno della Giornata della Ristorazione e parte importante della cultura alimentare del territorio.

Il laboratorio è stato condotto dallo chef Alessandro Negrini (*Il Luogo di Aimo e Nadia*) che ha accompagnato i bambini in un percorso esperienziale pensato per raccontare, con linguaggio accessibile e attività pratiche, la storia del riso: la sua origine, le modalità di coltivazione, le fasi della raccolta e il processo di sgranatura.

L’attività promossa da EPAM FIFE Milano con Negrini non si è limitata ad un racconto teorico: lo chef ha portato alcune piantine di riso, così da consentire agli alunni di vedere da vicino la pianta e comprenderne meglio caratteristiche e sviluppo. E’ stato inoltre previsto un momento pratico dedicato alla sgranatura, durante il quale si è potuto osservare e riprodurre direttamente questo passaggio: entrando così in contatto con la materia prima-riso in modo immediato. Per rendere ancora più coinvolgente l’esperienza, è stata allestita una piccola simulazione del raccolto del riso: con una sorta di vasca/piscina che ha richiamato in maniera simbolica l’ambiente della risaia. I bambini sono stati così coinvolti in un’attività ispirata al lavoro tradizionale delle mondine, aiutandoli a comprendere, in una forma di gioco adatta alla loro età, il valore del lavoro agricolo, della manualità e della filiera che porta il riso dal campo alla tavola. A conclusione del laboratorio, ogni bambino ha preso parte ad un’ulteriore attività pratica: in apposite vaschette, con cotone e semi di riso, è stato predisposto un piccolo supporto per la germinazione domestica. Ai piccoli partecipanti sono state fornite semplici istruzioni per la coltivazione del riso a casa così da poter prolungare l’esperienza oltre il momento dell’evento, trasformandola in un percorso di osservazione e cura da condividere anche in famiglia.

Ai bambini è stato inoltre consegnato del riso da portare a casa insieme a una ricetta speciale dello chef Alessandro Negrini dedicata al riso e latte: un’ulteriore modalità per mantenere vivo il legame con l’esperienza oggi vissuta e per poter coinvolgere successivamente anche le famiglie in un momento semplice, educativo e coerente con il tema del laboratorio.

L’iniziativa “Riso Sorriso” di EPAM FIFE Milano è stata realizzata con la collaborazione di APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani) e dell’azienda agricola Campo dell’Oste.

“Abbiamo voluto – spiega **Lino Stoppani**, presidente di EPAM FIFE Milano e FIFE Confcommercio – unire educazione alimentare, cultura del cibo, manualità, scoperta della materia prima e valorizzazione della tradizione gastronomica italiana, offrendo ai giovanissimi studenti un’esperienza pratica, partecipata e pienamente coerente con lo spirito della Giornata della Ristorazione. Giornata che, con il recente voto definitivo del Senato, è entrata a far parte del calendario civile degli eventi del nostro Paese”.

Milano, 11 maggio 2026

EPAM Fife Milano, Confcommercio Milano, corso Venezia 51,
tel. 027750347 epam@unione.milano.it

Ufficio stampa Confcommercio Milano Lodi Monza Brianza 027750222 relazioni.esterne@unione.milano.it