



Verbale Commissione Sovracomunale Anno Scolastico 17-18 di giovedì 3 maggio 2018 ore 18.00

Il giorno giovedì 3 maggio 2018 alle ore 18.00 si è svolta la Commissione Sovracomunale presso la Sede del Comune di San Giovanni in Persiceto.

Sono presenti:

- Presidente della Commissione Mensa: Sig.ra Maria Teresa Monti
- Anzola: Assessore Vanna Tolomelli; Cavari Annamaria
- San Giovanni: Teodoro Vetrugno
- S. Agata: Paola Rossetti
- Nonantola: Sandra Pivetti; Flavia Brunella
- Matilde: Marco Monti, Moris Frazzoni, Debora Pedretti, Susanna Fontana, Serena Chimenti
- Sono inoltre presenti l'insegnante Melania Piccinini, referente di Plesso per le Scuole Primarie di Nonantola e il sig. Stefano Bompani, rappresentante dei genitori per quanto riguarda il Comune di San Giovanni in Persiceto.

Tutti gli intervenuti si presentano.

L'assessore Vanna Tolomelli introduce la Commissione Sovracomunale.

A suo avviso è stato fatto un buon lavoro che riguarda l'educazione alimentare durante l'anno scolastico; sarà poi compito di Matilde Ristorazione fornire riscontri sulle valutazioni del pasto scolastico da parte dei genitori.

A questo proposito ad Anzola si è provveduto ad informare i genitori rappresentanti di classe della possibilità (e soprattutto dell'importanza) di effettuare visite presso i vari Plessi durante il pasto e di assaggiare il menù, compilando poi le schede di rilevazione del gradimento predisposte da Matilde.

Maria Teresa Monti informa che la sua carica di Presidente della Commissione Sovracomunale scade quest'anno e propone il Sig. Stefano Bompani come prossimo Presidente. Inoltre ribadisce l'importanza del confronto e del dialogo durante le Commissioni Mensa: soprattutto nel corso degli ultimi anni si sono visti buoni risultati.

Sarebbe molto importante cercare di stimolare l'interesse dei genitori: il Comune di San Giovanni ha portato avanti un discorso interessante relativo all'educazione alimentare, che è stato diffuso a 360° con varie modalità. Ricorda ai presenti che, in collaborazione con Matilde Ristorazione, già dall'anno scorso era stato studiato e redatto un vademecum relativo alle buone regole per il comportamento nei refettori ("Linee Guida per un comportamento corretto nella Mensa Scolastica") da affiggere in tutte le Scuole. Riferisce che nelle varie classi delle Scuole di San Matteo della Decima sono stati rilevati comportamenti molto diversi da parte degli insegnanti durante il pasto; inoltre sembra che diversi docenti abbiano frainteso la distribuzione delle suddette Linee Guida, (pensando in qualche modo di essere "giudicati" nel loro operato).

Teodoro Vetrugno: interviene dicendo che in effetti è stato riscontrato che diversi insegnanti hanno equivocado il messaggio che si intende diffondere con questo vademecum. Sarebbe quindi davvero importante cercare di divulgarlo nel modo più corretto possibile, interessando soprattutto le varie dirigenze scolastiche e trovando le modalità più adatte per far sì che ne vengano poi applicate le regole.

Di questo argomento si era già diffusamente discusso nella precedente Commissione Sovracomunale; quindi a maggior ragione è necessario ora cercare di risolvere la situazione e ottenere una certa uniformità di comportamento e atteggiamento da parte del corpo insegnante di tutti i Comuni durante il momento del pasto.

A questo proposito ci sono vari interventi:

Sandra Pivetti osserva che è estremamente importante il confronto per cogliere le eventuali criticità; il Comune di Nonantola però, nonostante la costanza e la frequenza nella comunicazioni, non ha risposto in maniera adeguata.

Melania Piccinini fa presente di essersi particolarmente impegnata nel coordinamento del corpo insegnante rispetto alle varie questioni, compresa la mensa scolastica. E' stato necessario un grosso lavoro di diplomazia e impiego di tempo per "smussare" le varie difficoltà esistenti tra gli insegnanti.

Vanna Tolomelli fa presente che in effetti è davvero difficile trovare insegnanti che vogliano dedicare tempo anche in questo senso; spesso non sono particolarmente motivati.

A questo punto si apre un confronto tra i presenti in cui ognuno riferisce la propria esperienza riguardo progetti e iniziative per le Scuole nel rispettivo Comune, nonché sulla possibilità di stimolare maggiormente l'interesse sulla corretta alimentazione e su come diffondere efficacemente le informazioni:

Stefano Bompani riferisce di avere incontrato una certa difficoltà iniziale con gli insegnanti e dirigenti nel momento in cui ha proposto alcune iniziative e laboratori da svolgere con i bambini; alcune di queste iniziative sono poi andate a buon fine; sono state valutate anche proposte "alternative" (come ad esempio un corso di yoga e meditazione per gli insegnanti, allo scopo di trasmettere serenità agli alunni).

Vanna Tolomelli: nel comune di Anzola è stato portato avanti un progetto riguardante gli orti da coltivare e curare, tra cui anche l'orto di grani antichi; tale progetto era parte di un percorso seguito dall'ASL di Bologna; avanza poi la proposta di ampliare questa iniziativa progetto diffondendola a tutti i Comuni delle Terre d'Acqua



come progetto di comunità (come altri già esistenti, ad es. il Pedibus, la Bicicletata, la raccolta differenziata ecc.).

Maria Teresa Monti e Stefano Bompani propongono di unire e diffondere gli argomenti Alimentazione e Sport - quali ingredienti fondamentali per un sano stile di vita - coinvolgendo eventualmente associazioni sportive e cercando di sollevare l'interesse generale, anche nell'ambito delle famiglie; auspicano che questi argomenti possano diventare materie di studio.

Marco Monti interviene facendo presente che Matilde Ristorazione ha sviluppato nel corso degli anni moltissimi progetti volti all'educazione alimentare, elaborati per i vari ordini di scuola; per tali laboratori c'è stata una buona adesione da parte dei Comuni, anche se in quest'ultimo anno scolastico ci sono state meno adesioni rispetto allo scorso anno: questo accade perché all'inizio di ogni anno scolastico ad ogni Istituto vengono proposte moltissime iniziative da parte dei più svariati Enti, pertanto, al momento di predisporre il Piano di Offerta Formativa le Dirigenze Scolastiche non riescono di certo ad aderire a tutte le proposte.

Stefano Bompani parla di un progetto "di coesione": far comunicare maggiormente i vari elementi: genitori, dirigenti scolastici, rappresentanti dei Comuni, Assessori ecc.: osserva che per il momento c'è veramente scarsa comunicazione, e questo crea ovviamente difficoltà in senso generale.

Debora Pedretti interviene facendo presente che i progetti rivolti ai genitori di solito coinvolgono solo i genitori molto giovani, con bimbi che frequentano Nidi/Infanzie, perché normalmente sono i più interessati e aperti in questo senso.

Teodoro Vetrugno fa presente che comunque nella complessità della Scuola in senso più generale, il pasto scolastico e il comportamento nei refettori non sono ritenuti gli argomenti più importanti per assessori e dirigenti; ci sono moltissime altre questioni che hanno di norma la priorità.

Da un certo punto di vista questo può essere considerato anche un fatto positivo, ovvero un segnale che tutto ciò che concerne la mensa vada abbastanza bene (e non ci siano quindi grosse problematiche da affrontare).

Flavia Brunella: segnala quanto sia stato importante nel Comune di Nonantola costituire un gruppo di lavoro serio che ha cercato di far conoscere la mensa e tutto ciò che concerne il pasto scolastico in tutti i suoi aspetti al maggior numero di genitori, è senz'altro vero che coinvolgere gli insegnanti è difficile; auspica una stretta collaborazione tra le varie Istituzioni: Enti, Amministrazione, Uffici Scuola, Matilde Ristorazione, al fine di dare una maggiore consapevolezza ai genitori.

Si parla dell'importanza e dell'utilità delle Commissioni Mensa.

Maria Teresa Monti a questo proposito osserva che le Commissioni andrebbero in qualche modo disciplinate e che si dovrebbe cercare di diffondere le opportune informazioni alle famiglie, in modo tale che i genitori potessero intervenire alle Commissioni già con una certa conoscenza di base (evitando così da parte loro inutili critiche o osservazioni).

Melania Piccinini si dichiara d'accordo e informa che riguardo le primarie di Nonantola è stato svolto un lavoro importante con i genitori perché potessero avere una visione obiettiva della mensa così da poter proporre idee, consigli o muovere critiche costruttive. Inoltre riferisce che nel corso degli anni il rapporto con Matilde Ristorazione è migliorato: ci si è resi conto che Matilde ha sempre cercato di risolvere i problemi ed è stata disponibile ai cambiamenti ed ai miglioramenti.

Paola Rossetti riferisce che per quello che riguarda il Comune di S.Agata, la prima Commissione mensa non è stata fatta, anche in accordo con il rappresentante dei genitori; inoltre quest'anno non sono state effettuate neanche visite ai refettori e nessun genitore è andato a chiedere informazioni in questo senso. E' stato chiesto a tutti i rappresentanti dei genitori (che sono anche rappresentanti per la mensa scolastica) se ritenessero utile fare una Commissione nelle cucine di Matilde e la risposta è stata negativa; evidentemente non ci sono segnalazioni particolari (oppure l'argomento non è di grande interesse).

Teodoro Vetrugno e Sandra Pivetti osservano infine che con l'andare del tempo, con il percorso che è stato fatto, si sono dipanate e risolte molte questioni; le ultime Commissioni Mensa svolte sono state molto più costruttive.

Maria Teresa Monti chiede quali sono le possibili modifiche o novità che Matilde intende proporre nel prossimo anno scolastico; in particolare chiede informazioni sul problema della passata di pomodoro per le salse, risultata acida.

Moris Frazzoni e Debora Pedretti spiegano che per quanto riguarda il pomodoro è stato cambiato il fornitore ed il problema è stato risolto; inoltre sono già stati inseriti piatti nuovi nel menù estivo dell'anno in corso come gli straccetti di pollo impanati, il pesce al limone (ora condito con un'emulsione frullata a base di olio, limone e scorzette di limone al posto della vellutata al limone) e le zucchine alla menta; inoltre verranno proposti nuovi piatti come varianti al menu quali pasta con pesto di spinaci e polpette di melanzane.

Vengono chieste informazioni riguardo il progetto della raccolta differenziata, un'iniziativa che prevede la predisposizione e l'installazione a cura di Matilde di pannelli con cartelloni colorati da posizionare fuori dalle Scuole (nei Plessi che abbiano refettori strutturati in modo tale da poter mettere in pratica questo tipo di iniziativa).

Moris Frazzoni risponde che il progetto è già in fase avanzata: i cartelloni sono già stati installati presso la Scuola Primaria Collodi di Calderara quale Scuola Campione. Già dalla fine di giugno in poi si potrà iniziare l'installazione presso i vari Plessi.

Notizie da Matilde



Vanna Tolomelli infine propone di stabilire una data per una Commissione Sovracomunale all'inizio del prossimo anno scolastico, per stabilire alcuni punti fondamentali, in particolare quello riguardante il "Vademecum" con le regole per un comportamento corretto nella mensa scolastica. Matilde provvederà a distribuire volantini a colori da affiggere nelle scuole.

Si decide che la data della prossima Sovracomunale verrà fissata in una data compresa dal 15 al 30 settembre.

La Commissione si chiude alle ore 20.00.