



## Commissione Mensa Calderara anno sc. 2018-19 dell'11 aprile 2019 ore 18.30

### Presenze:

- **Comune:** Antonella Cardone (Responsabile Uffici Scolastici)
- **Matilde:** Marco Monti (Direttore), Moris Frazzoni (Assistente di Direzione), Susanna Fontana (Dietista)
- **Presenti n.ro 3 genitori.**

Il Direttore di Matilde Marco Monti e l'Assistente di Direzione Moris Frazzoni illustrano agli intervenuti i locali del Centro di produzione pasti in tutte le sue strutture, dal magazzino ai vari reparti, spiegando le diverse procedure e lavorazioni a seconda delle preparazioni e lavorazioni di ogni settore.

Viene illustrato il menù del giorno (che sarà successivamente proposto per l'assaggio), che consiste in:

- *Risotto alle zucchine;*
- *Fusello di pollo al forno;*
- *Insalata verde.*

Successivamente la Dott.ssa Cardone apre l'incontro, presenta la Commissione Mensa, i suoi obiettivi e lascia quindi la parola ai presenti per le varie segnalazioni.

La sig.ra Camozzi (genitore Primaria Rodari) riferisce di essersi recata presso la scuola ad effettuare gli assaggi nella giornata in cui nel menù c'era il merluzzo olio e limone, che a suo avviso aveva un cattivo sapore e non è stato mangiato da nessuno.

La Dott.ssa Cardone e la dietista Susanna Fontana rispondono che un tipo di segnalazione così negativa (relativa a quella specifica giornata) non era arrivata da nessun altro plesso; in generale il pesce è abbastanza gradito in particolare dai bimbi del Nido e Infanzia. Si invita la sig.ra Camozzi ad effettuare ancora gli assaggi, soprattutto in una giornata con lo stesso menù, per verificare se l'episodio in questione fosse un caso isolato.

La sig.ra Camozzi segnala ancora diversi aspetti:

- il pomodoro della pizza risulta acido e inoltre che nella giornata in cui è prevista la pizza i bambini che non la gradiscono poi non hanno un secondo piatto, ma solo un contorno di verdura, che di solito comunque non è gradito dalla maggioranza;
- chiede spiegazioni relative alla frittata con le verdure: a suo avviso le verdure sono eccessive in quanto già presenti come contorno;
- le patate al forno sono poco appetitose, sembrano lessate.

La Dott.ssa Cardone, Moris Frazzoni e la dietista Susanna Fontana rispondono alle segnalazioni:

- per quanto riguarda la passata di pomodoro della pizza, Matilde utilizza passata di pomodoro BIO, (la stessa che viene utilizzata anche per la preparazione delle salse di condimento della pasta); l'acidità del pomodoro è molto variabile e può essere diversa da una volta all'altra.

La pizza risulta uno dei piatti più apprezzati in assoluto dai bambini; ovviamente qualcuno che non la gradisce ci può sempre essere e in questi casi il genitore o l'insegnante che sia a conoscenza di questo può eventualmente chiedere per quella giornata un pasto in bianco, (così come anche nelle giornate in cui nel menù è presente il Piatto Unico, come lasagne o pasta pasticciata); si chiarisce che un contorno di verdure deve essere obbligatoriamente presente nel menù scolastico: è vero che le verdure sono i piatti meno apprezzati dai bambini, ma la ristorazione scolastica ha anche il compito di svolgere un ruolo educativo per una sana e corretta alimentazione; i bambini a scuola imparano ad assaggiare e sperimentare piatti che spesso a casa non vengono preparati.

- Quanto alla frittata con le verdure, si chiarisce ai presenti che i menù di Matilde sono stati predisposti nel rispetto delle "Linee Guida per la Ristorazione scolastica" stabilite dal Servizio Sanitario - Dipartimento di Igiene Alimenti e Nutrizione. Queste Linee Guida, che regolamentano il pasto scolastico prevedono, fra l'altro, che ad un primo piatto ricco in proteine (contenente carne o legumi), debba seguire un secondo piatto a basso tenore proteico, come un formaggio leggero o un piatto a base di uova, a cui vengono aggiunte verdure, come carote e patate, proprio per abbassare il contenuto di proteine. Viceversa, un primo che non contiene proteine (condito con sughi a base di pomodoro e/o verdure) viene sempre seguito da un piatto proteico (carne o pesce). Inoltre si cerca di proporre anche ricette diverse per dare un po' di varietà nelle pietanze a base di uova (tortini, frittate, ecc.)

La Dott.ssa Fontana consegna una copia della "Sintesi delle Indicazioni Nutrizionali per la Ristorazione Scolastica" alla sig.ra Camozzi.

- Infine, per quanto riguarda la cottura delle patate, viene spiegato che tutte le pietanze vengono confezionate nei tegami di acciaio e lasciati nei mantenitori di calore per circa due ore finché non vengono poi consegnati alle varie Scuole. In questo modo si crea condensa che inumidisce le preparazioni, le patate così perdono l'aspetto e la consistenza iniziale.



Moris Frazzoni comunica che in ogni modo Matilde Ristorazione è sempre disposta ad ascoltare consigli, suggerimenti e proposte per migliorare il servizio.

La Dott.ssa Cardone sottolinea che i Menù di Matilde, per accordo iniziale con tutti i Comuni, vengono obbligatoriamente vagliati dall'AUSL (di Bologna e di Modena). La scelta eventuale di non sottoporre più i Menù al vaglio dell'AUSL deve essere una scelta condivisa di tutti e sette i Comuni serviti da Matilde.

Fa presente poi che i gusti dei bambini sono logicamente influenzati dalla cultura, dalle abitudini e tradizioni della propria famiglia: di solito tutti i bambini gradiscono i cibi che già conoscono e che sono abituati a mangiare anche a casa. Inoltre, in particolare i bambini più piccoli hanno gusti particolarmente semplici e sono diffidenti verso ciò che non conoscono.

Susanna Fontana illustra quindi i progetti di educazione alimentare organizzati da Matilde Ristorazione per i vari ordini di Scuole, in particolare quello relativi alle classi quinte.

Infine La Dott.ssa Cardone, relativamente al punto 4 dell'Ordine del Giorno, comunica che i servizi integrativi per il prossimo anno scolastico saranno garantiti, e fornisce alcune indicazioni relativamente alle iscrizioni per il prossimo anno scolastico (che si possono fare on line: tutte le informazioni si trovano sul Sito del Comune).

Si passa infine all'assaggio del menù del giorno, che viene apprezzato da tutti i presenti.

La riunione si conclude alle ore 20.30.