

Notizie da Matilde



Verbale Commissione Mensa di Nonantola Anno sc. 18-19 del 19 marzo 2019 ore 18.00

Il giorno martedì 19 marzo 2019 alle ore 18.00 si è svolta la Commissione Mensa del Comune di Nonantola presso la Sede di Matilde Ristorazione a Sant'Agata Bolognese.

Sono presenti:

- Comune: Dott.ssa Sandra Pivetti (responsabile Servizi Scolastici) e Flavia Brunella
- Matilde: Marco Monti (Direttore); Moris Frazzoni (Assistente di Direzione) Eleonora Neri e Serena Chimenti (dietiste)
- Tot. circa 10 persone tra genitori e insegnanti di tutti i plessi
- 3 alunni che fanno parte della Commissione Mensa Ragazzi

Marco Monti dà il benvenuto ai presenti; spiega che Matilde svolge diversi progetti di Educazione Alimentare studiati per i vari ordini di Scuole: quello rivolto alle classi quarte delle Primarie prevede, tra l'altro, proprio la visita della Cucina. Fornisce alcune spiegazioni generali sull'Azienda, in particolare informa che Matilde è di proprietà per il 51% dei Comuni che vengono serviti e per il 49% di CAMST.

Illustra ai presenti il menù del giorno e informa che dopo la visita alla Cucine e lo svolgimento della Commissione si procederà all'assaggio dei piatti previsti nel menù di oggi; infine informa i presenti del fatto che tutte le informazioni su Matilde, i menù, le varianti, le novità ecc. possono essere trovate sul Sito; è anche possibile scaricare l'APP. sullo smartphone.

Marco Monti e Moris Frazzoni accompagnano gli intervenuti a visitare i locali del centro di produzione pasti in tutte le varie strutture, dal magazzino ai vari reparti, con particolare attenzione al reparto diete, spiegando le diverse procedure e lavorazioni di ogni settore, i macchinari e apparecchiature utilizzati per la preparazione dei pasti.

Dopo la visita La Dott.ssa Pivetti procede alla presentazione di tutti gli intervenuti e dà la parola ai presenti.

Un'alunna chiede spiegazioni sul fatto che le pietanze più gradite sono in quantità inferiore rispetto a quelle che piacciono di meno.

Eleonora Neri risponde che questa è un'osservazione abbastanza comune, ma in realtà si tratta solo di una percezione: le quantità delle pietanze sono sempre uguali, ma quando un piatto è molto gradito viene consumata tutta la porzione (e si vorrebbe anche avere una maggiore quantità), mentre quando non piace (come ad esempio i piatti di pesce) ne rimane sempre e quindi sembra di più.

Una mamma afferma di essere molto soddisfatta della mensa e apprezza in particolare la scelta di proporre pasta e pane integrali.

La Dott.ssa Neri risponde che è senz'altro una scelta corretta dal punto di vista nutrizionale, però non c'è stato un riscontro veramente positivo da parte dei bambini; probabilmente perché la maggioranza non è abituata a consumare cereali integrali. Matilde propone il pane e la pasta integrali una volta nella rotazione mensile proprio per cercare di far conoscere questi prodotti ai bambini e farli avvicinare anche a questi tipi di gusto.

Moris Frazzoni interviene per informare che ultimamente sia la pasta che il pane integrali sono più apprezzati rispetto alle prime volte che venivano proposti, in particolare piace molto il pane: addirittura alcune Scuole hanno richiesto di poter ricevere pane integrale tutti i giorni.

Un genitore suggerisce di provare ad esempio anche la pasta multicereale; Flavia Brunella osserva che anche la polenta potrebbe essere un cereale alternativo al grano.

Moris Frazzoni risponde che la polenta ha avuto riscontri particolarmente negativi presso tutti i plessi. Infatti viene proposta solo una volta l'anno e purtroppo di solito non viene mangiata dalla stragrande maggioranza dei bambini. Questo molto probabilmente è dovuto al fatto che ormai la polenta è un piatto che non viene più preparato in famiglia e i bambini non lo conoscono.

Flavia Brunella ricorda ai presenti che la regola per cominciare ad apprezzare o almeno accettare un piatto è che debba essere assaggiato almeno una decina di volte, affinché il palato si abitui, e solo allora si può decidere se piace o no.

La Dott.ssa Pivetti chiede ai bambini presenti se gradiscono la polenta e due rispondono di no.

La Dott.ssa Neri informa i presenti che lo stesso problema si è verificato anche con i passatelli, piatto proposto quest'anno per la prima volta: non erano conosciuti dalla maggioranza dei bambini.

La Dott.ssa Pivetti riporta ciò che è stato deciso in sede di Commissione Sovracomunale: i passatelli rappresentano un piatto della tradizione emiliana e verranno mantenuti; è bene che le future generazioni li conoscano ed imparino ad apprezzarli.

Un bambino chiede perché non ci sono più spesso le lasagne; Flavia Brunella chiede ai bambini di ricordare la piramide alimentare e di capire che le lasagne sono un piatto molto ricco e non si può proporre molto spesso.

Moris Frazzoni interviene per spiegare che la prossima volta che sarebbero previste le lasagne sarà il 21 marzo, che però è la giornata "Libera Terra"; le lasagne saranno quindi sostituite appunto dalla pasta "Libera Terra"; spiega quindi ai presenti che si tratta di una giornata della Memoria e dell'Impegno dedicata al ricordo delle vittime delle mafie, in cui vengono forniti prodotti coltivati nelle terre confiscate alle mafie.

Notizie da Matilde



Un'educatrice di un Nido chiede come mai non vengono mai proposti gli spaghetti. Moris Frazzoni spiega che si evita di dare spaghetti a bambini così piccoli: dovrebbero essere poi tagliati a pezzetti dalle educatrici, quindi sarebbe piuttosto laborioso. La dott.ssa Pivetti osserva che anche se per i Nidi di Nonantola questo non costituisce un problema, per molti altri plessi potrebbe esserlo.

Si parla dell'utilizzo dei coltelli di metallo: un alunno chiede il motivo per cui non ci sono i coltelli durante il pasto; l'insegnante Melania Piccinini osserva che sarebbe opportuno fornire coltelli fin dalla classe prima per far sì che i bambini si abituassero ad usarli. La dott.ssa Pivetti e Flavia Brunella rispondono che la cosa verrà valutata.

Un genitore chiede informazioni in merito ai progetti di educazione alimentare: la dott.ssa Neri spiega di cosa si tratta e come sono stati strutturati i diversi laboratori svolti da Matilde per i vari ordini di Scuola: si tratta di laboratori di attività che sono stati studiati per sensibilizzare i bambini alle sane abitudini alimentari e per incentivare il consumo di frutta e verdura attraverso un approccio divertente e stimolante.

Vengono fatte ancora alcune osservazioni:

- un'insegnante riferisce che le polpette di melanzane erano brutte da vedere e molte si erano spappolate, ma il gusto era buono;

- un genitore chiede se nel menù estivo verranno ancora proposti i gamberetti; nella classe di suo figlio non erano stati apprezzati. Moris Frazzoni risponde che alla maggior parte dei bambini piacciono e che verranno ancora proposti nel menù;

- un genitore riferisce che i suoi figli gradiscono molto il menù, chiede se si possono avere le ricette di alcuni piatti. Moris Frazzoni risponde che le ricette più richieste vengono pubblicate sul sito di Matilde.

Infine Moris Frazzoni riferisce che Matilde Ristorazione, è molto attenta alle osservazioni e valutazioni che provengono dal corpo insegnante, dai genitori, dagli stessi alunni e dagli Uffici Scuola. La collaborazione tra tutti è stata fondamentale per far sì che il rapporto di fiducia verso l'Azienda potesse consolidarsi; Matilde Ristorazione è comunque volta al miglioramento della qualità del servizio di refezione.

A questo punto si passa alla presentazione e all'assaggio del menù scolastico proposto oggi a pranzo (che consiste in: Gramigna pomodoro e piselli, casatella e carote julienne).

I presenti esprimono valutazioni positive e si dichiarano soddisfatti dei piatti assaggiati.

L'incontro si conclude alle ore 20.30.