

Commissione Mensa S. Giovanni in Persiceto anno sc. 15-16 del 7 aprile 2016 ore 17.30.

Il giorno giovedì 7 aprile 2016 alle ore 17.30 si è svolta la Commissione Mensa del Comune di S. Giovanni in Persiceto presso la Sede di Matilde Ristorazione a Sant'Agata Bolognese.

Sono presenti:

- **Comune: Teodoro Vetrugno (Responsabile Uffici Scolastici)**
- **Maria Teresa Monti (Presidente della Commissione dei Servizi Scolastici)**
- **Matilde: Marco Monti, Moris Frazzoni, Debora Pedretti.**
- **Tot. 27 persone tra genitori e insegnanti di tutti i plessi.**

Il Direttore di Matilde Marco Monti procede ad illustrare ai presenti la cucina con tutte le varie strutture, dal magazzino, alle celle per la conservazione degli alimenti e tutti i vari settori, spiegando in modo dettagliato tutte le diverse procedure e lavorazioni presenti nei vari reparti, in particolare nel reparto diete, e nello specifico quelle previste dal menù di assaggio del giorno, che consiste in:

- Gramigna Cotto e Piselli;**
- Arrosto di tacchino al rosmarino;**
- Insalata mista con gentilina, pomodoro e mais**

Terminato il giro viene data la parola ai presenti.

Un genitore fa riferimento alla giornata del 21 marzo 2016, (Giornata della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime delle mafie), in cui Matilde ha fornito pasta "Libera Terra", che contraddistingue dal punto di vista commerciale i prodotti provenienti da terre confiscate alle mafie. Riferisce di aver molto apprezzato questa iniziativa, ma che a suo avviso non è stato dato sufficiente risalto alla stessa. Eventi come questi, che promuovono la legalità, dovrebbero essere pubblicizzati meglio con un'adeguata informazione anche presso le famiglie.

Marco Monti informa i presenti sulle novità riguardanti l'APP di Matilde, scaricabile sugli smartphone, molto utile sia per visionare i menù che per verificare tutte le novità, le iniziative e le variazioni; anticipa inoltre che il sito di Matilde sarà completamente rinnovato, con un'ampia sezione dedicata ai genitori, in cui sarà possibile visionare ad esempio anche le varie Commissioni Mensa di tutti i Comuni, oppure le ricette del menù scolastico da riprodurre a casa, ecc.

Un genitore chiede informazioni sulla refezione delle classi a modulo, cioè se fosse possibile proporre i piatti più graditi, come ad esempio le lasagne, anche ai bambini dei moduli, che mangiando a scuola solo alcuni giorni della settimana, non riescono mai ad assaggiare alcuni piatti. Gli viene spiegato che i vari piatti vengono inseriti in menu in base alla produzione dei giorni precedenti e seguenti, che sono quindi collegati, pertanto risulta estremamente complesso spostare le giornate di certe preparazioni per l'organizzazione generale della cucina. Inoltre Matilde produce pasti per le scuole di 7 Comuni, e i giorni dei moduli non sono uguali per tutte le scuole.

Una mamma della scuola Primaria Romagnoli fa presente che è stato fornito solo un limone per ogni classe il giorno in cui era stato proposto il pesce. In realtà devono essere forniti due limoni. Verranno fatte le opportune verifiche. Riferisce inoltre che nella giornata di oggi la pasta e l'arrosto non erano risultati sufficienti. Nessuno aveva però segnalato il fatto, pertanto non sono stati fatti interventi. Marco Monti e Debora Pedretti ribadiscono che nel caso in cui si verificano problemi di qualunque genere è molto importante che dai vari plessi arrivino le segnalazioni il prima possibile in modo tale che si possa intervenire tempestivamente e si possano quindi effettuare tutti gli aggiustamenti del caso.

Vengono poi fatte alcune segnalazioni sempre da parte della Primaria Romagnoli sulla frutta, come kiwi e banane, spesso acerbi. Viene spiegato che è particolarmente difficile riuscire ad avere così grandi quantitativi di frutta con la maturazione ottimale nello stesso momento. Inoltre segnalano che alcune arance sono arrivate sul plesso con una parte

ammuffita. Viene spiegato che sempre per il motivo sopra detto, (distribuzione di grandi quantitativi) è possibile che capitino episodi del genere, ma che certamente da parte di Matilde verranno intensificati i controlli in questo senso: nello specifico verrà fatta presente la cosa anche alle addette alla distribuzione, che dovrebbero porre particolare attenzione nel momento della preparazione della frutta da somministrare, scartando ovviamente gli eventuali pezzi brutti.

Vengono poi chieste e fornite spiegazioni sulle tipologie di alimenti BIO che vengono forniti, di cui solo una parte utilizzata da Matilde è biologica.

Marco Monti fa presente che è anche possibile consultare sul sito di Matilde la sezione "merceologico", in cui si trovano elencate le tipologie di alimenti che vengono utilizzate.

A seguito di alcune richieste da parte di genitori particolarmente sensibili sul tema alimentazione, che si informano sulla possibilità di poter fornire più tipologie di cibi integrali, meno carne e meno alimenti di origine animale, eventualmente sostituibili con prodotti di origine vegetale, Debora Pedretti risponde, spiegando quali sono le difficoltà nel introdurre abitudini alimentari così particolari: sono ancora davvero poche le famiglie che adottano uno stile alimentare basato prevalentemente sugli alimenti di origine vegetale e imporre delle scelte che sarebbero seguite solo da un'esigua minoranza di persone genererebbe parecchio malcontento.

La Presidente Maria Teresa Monti fa notare che i cambiamenti apportati negli anni per diversi alimenti inizialmente poco graditi hanno avuto nel tempo un riscontro più che positivo, come ad esempio il pesce agli odori o la pasta integrale con vellutata al parmigiano più gradita rispetto a quando era condita con pomodoro e ricotta, ma ancora non ottimale come abbinamento. Propone di provare il condimento con il pesto alla genovese.

Vengono fatte poi alcune osservazioni sul servizio di refezione in generale: dall'Infanzia Decima viene espressa piena soddisfazione, unica osservazione sulla presenza del kiwi come frutta per merenda, che non è particolarmente gradito; alcuni genitori si complimentano poi per il cous cous con le polpette.

Infine alcuni genitori (primaria Quaquarelli) riferiscono che le quantità dei cibi non sono abbastanza per fare il bis: interviene però un'insegnante rispondendo che in realtà le quantità sono sempre più che sufficienti: il problema è una mancanza di comunicazione tra le varie classi.

Debora Pedretti interviene per fare presente l'importanza delle Commissioni Mensa: i genitori che intervengono sono tutti portavoce di altri genitori che non possono essere presenti e che hanno qualcosa da dire. Invita quindi tutti i genitori ad essere portavoce anche per Matilde nel passaggio corretto delle comunicazioni; se si verificano problemi di qualsiasi natura è davvero importante che le informazioni arrivino presso Matilde il prima possibile, anche direttamente dai genitori o insegnanti stessi tramite mail o per telefono, non aspettando giorni o addirittura settimane, lasciando che i problemi si cronicizzino, e non dando così modo a Matilde di poter intervenire.

A questo punto si passa alla presentazione e all'assaggio del menù scolastico proposto oggi a pranzo, preparato dal cuoco per l'occasione e lasciato nei manteneri al caldo per circa due ore, così da ricreare le stesse condizioni del pasto scolastico al momento dello scodellamento.

I presenti esprimono valutazioni positive e si dichiarano soddisfatti dei piatti assaggiati. La commissione si chiude alle ore 20.45.