



Commissione Mensa Anzola anno scolastico 16-17 del 14 marzo 2017 ore 18.00

Il giorno giovedì 14 marzo 2017 alle ore 18 si è svolta la Commissione Mensa del Comune di Anzola dell'Emilia presso la Sede di Matilde Ristorazione a Sant'Agata Bolognese.

Sono presenti:

- Comune di Anzola: Assessore Vanna Tolomelli e Responsabile Ufficio Anna Maria Cavari
- Matilde Ristorazione: Direttore Marco Monti, Assistente di Direzione Moris Frazzoni, Dietista Susanna Fontana.
- Insegnante Guglielmo Giuseppe – Primaria "Arcobaleno" Lavino
- Insegnante Veca Nella - Infanzia "S. Allende" Lavino
- Insegnante Mollica Annamaria – infanzia "S. Allende" Lavino
- Insegnante Maria Felicia Piraino – Primaria "Caduti per la libertà"
- Genitore: Pirone Patrizio – Primaria "Arcobaleno" Lavino
- Genitore: Caccavale Alfonso – Primaria "Caduti per la Libertà" e Infanzia "Bolzani"
- Genitore: Agnello Alessia – Infanzia "S Allende" Lavino
- Genitore: Mantovani Enrica – Primaria- "Caduti per la libertà"
- Genitore: Pori Giorgia – Asilo d'infanzia Anzola futuro genitore sc. Infanzia

Il Direttore di Matilde Marco Monti illustra agli intervenuti la cucina di S. Agata in tutti i suoi reparti, spiegando le diverse procedure e lavorazioni di ogni settore, in particolare nel reparto diete. Viene illustrato il menù del giorno (che sarà successivamente proposto per l'assaggio), che consiste in:

- *Risotto alla parmigiana;*

- *Fesa di tacchino al forno;*

- *Fagiolini all'olio.*

Successivamente vengono illustrate a cura della dietista Susanna Fontana le slides riguardanti i Progetti di Educazione Alimentare che Matilde svolge nelle scuole d'Infanzia per i bambini di 5 anni e nelle Scuole Primarie per le classi terze e quinte. Si tratta di laboratori di attività che sono stati studiati per sensibilizzare i bambini alle sane abitudini alimentari e incentivare il consumo di frutta e verdura attraverso un approccio divertente e stimolante. Come l'anno scorso anche quest'anno c'è stato un notevole riscontro da parte di molte scuole; quest'anno inoltre Matilde ha incrementato i Progetti, inserendo per le classi quinte anche un secondo incontro, durante il quale viene svolta una piccola Commissione Mensa con i bambini, che hanno la possibilità di fare domande di qualunque genere riguardo la mensa scolastica.

Viene quindi introdotto l'argomento frutta:

L'insegnante Giuseppe Guglielmo (che è portavoce anche della Primaria Caduti) riporta che gli insegnanti di quest'ultima hanno lamentato diversi problemi con la frutta (mele troppo dure o brutte e ammaccate, kiwi duri, banane non mature); comunica inoltre che però questo problema nel Plesso di Lavino non è stato riscontrato.

Marco Monti riferisce che il problema mele si era verificato in diversi plessi, nei quali sono poi state sostituite; quanto alle banane Monti spiega che il fornitore aveva effettivamente sbagliato la fornitura; per le banane in questione è stata fatta una Non Conformità. In particolare le banane vengono confezionate in cartoni nei quali sono chiuse in cellophane e non sono visibili; all'arrivo in Matilde vengono aperte solo alcune confezioni per il controllo della merce.

Naturalmente anche le addette alla distribuzione sulle scuole dovrebbero porre particolare attenzione nel momento della preparazione della frutta da somministrare, scartando gli eventuali pezzi brutti e contattando Matilde il prima possibile, affinché si possa intervenire tempestivamente.

Sempre a proposito della frutta Marco Monti spiega che in questo periodo dell'anno è particolarmente difficile reperire grandi quantitativi di frutta BIO con la maturazione ottimale nello stesso momento, e soprattutto con una certa varietà di tipologie; per questo Motivo Matilde si è attivata chiedendo ai Comuni una deroga per poter fornire anche frutta "Lotta Integrata" e proponendo ogni tanto un prodotto alternativo diverso dalla frutta, come ad esempio la barretta di cioccolata o la torta margherita.

Un genitore chiede se è possibile dare la frutta secca in alternativa. Susanna Fontana chiarisce che la frutta secca è in effetti un alimento previsto anche dalla Linee Guida per la Ristorazione Scolastica, ma eventualmente come merenda e mai in sostituzione di quella fresca, essendo due tipologie di alimenti completamente diversi come composizione e valore nutrizionale. La frutta del fine pasto deve comunque essere frutta fresca.

L'insegnante Guglielmo riferisce che, mentre alla Primaria Lavino non sono stati fatti rilievi particolari, dalla scuola primaria Caduti sono state segnalate alcune criticità, e cioè:

- pasta a volte scotta, condimento dei contorni scarso, hamburger poco cotto, pesce al limone poco cotto.



Marco Monti chiarisce i diversi aspetti:

- per quanto riguarda la cottura della pasta, questa viene consegnata sulle scuole scondita, con l'aggiunta di un po' di olio di semi, necessario per mantenerla sgranata, poi viene condita a cura delle addette nei vari refettori. Dal momento del condimento con la salsa calda, la pasta riprende la cottura e bastano pochi minuti in più perché poi risulti troppo cotta, (come nel caso in cui per vari motivi avvenga qualche ritardo nello scodellamento);

- le verdure cotte vengono cucinate senza olio, che viene unito a fine cottura. Nei vari refettori sono sempre presenti olio, aceto e sale che possono essere aggiunti a piacere al momento del consumo; le verdure crude vengono distribuite senza alcun condimento e devono essere condite al momento del consumo;

- per quanto riguarda la cottura dell'hamburger e del pesce, Marco informa i presenti che le preparazioni di carne e pesce vengono fatte in forni che misurano la temperatura al cuore dell'alimento, pertanto sono sempre cotti; in alcuni casi, come ad esempio l'hamburger, lo stazionamento per alcune ore nei mantenitori sviluppa la colorazione rosata all'interno e per questo motivo possono sembrare non sufficientemente cotti.

Un genitore fa presente che a suo avviso la crema di carote in abbinamento alla pizza è pesante.

L'assessore Vanna Tolomelli spiega che si è giunti alla scelta dell'abbinamento crema-pizza a seguito di varie segnalazioni in cui si faceva presente che solo la pizza, come piatto unico, sembrava poco. Come da indicazioni dell'ASL che ha verificato i menù, la pizza margherita può essere preceduta da una crema di verdure semplice, (senza né pasta, né crostini). Nel momento in cui il Comune di Anzola decidesse diversamente, Matilde si adeguerà alla decisione.

Vengono poi fatte diverse brevi segnalazioni: il ragù di pesce per i menù no carne è poco gradito; è piaciuto molto il pane con sesamo proposto insieme all'hamburger con salsa tomato; piace la frittata con le verdure più degli altri tipi di frittata; piace la rosetta come formato di pane.

L'insegnante Giuseppe Guglielmo ribadisce che a Lavino sono molto contenti della mensa, le quantità vanno bene e in genere tutto è gradito; non si spiega il motivo per cui le criticità sono così diverse e molto concentrate nei plessi di Anzola. Si parla quindi dell'importanza del rapporto del corpo insegnante con il cibo: evidentemente se l'atteggiamento degli insegnanti è negativo, anche la percezione di tutto ciò che concerne il pasto da parte dei bambini lo sarà.

Un'insegnante della Primaria Caduti segnala che una richiesta di pasto in bianco non era stata soddisfatta: la Dott.ssa Cavari spiega che probabilmente si tratta di un errore nell'inserimento delle presenze (e richiesta pasti in bianco) da parte del personale ATA, che dovrebbe inserire gli ordini via Tablet; si tratta però di un meccanismo non ancora ben acquisito da parte del personale sulle scuole e quindi probabilmente suscettibile di percentuale di errore maggiore. A questo proposito la Dott.ssa Cavari ribadisce l'importanza delle segnalazioni tempestive di qualunque problema da parte delle scuole direttamente a Matilde, in modo tale che i problemi possano essere risolti nel più breve tempo possibile.

A questo punto si passa alla presentazione e all'assaggio del menù scolastico proposto oggi a pranzo, preparato da Moris Frazzoni per l'occasione e lasciato nei mantenitori 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 20.30.