

VERBALE COMMISSIONE SERVIZI SCOLASTICI COMUNE DI NONANTOLA

Incontro del **2 Maggio 2023 da remoto** dalle ore 18:30 alle ore 19:30

PRESENTI: Pivetti Sandra. Responsabile Servizi Scolastici del Comune di Nonantola; Cavani Giorgia, personale Servizi Scolastici per il Comune di Nonantola; Frazzoni Moris e Pedretti Debora, Direzione Cucina Centralizzata di Matilde Ristorazione; Vezzali Sara, dietista di Matilde Ristorazione; rappresentanza di genitori per il nido Piccolo principe, per la scuola primaria Nascimbeni, per la scuola primaria F.lli Cervi e per l'infanzia Don Ansaloni; insegnanti della scuola primaria F.lli Cervi e dell'infanzia Don Milani.

L'incontro inizia con la presentazione di tutti i presenti da parte di Pivetti Sandra.

Prende la parola Moris Frazzoni che sottolinea, sostenuto anche da Pivetti Sandra, il suo dispiacere per la poca adesione alla riunione in questione. Il secondo incontro della commissione mensa si sarebbe dovuto tenere infatti presso la cucina di Matilde, tuttavia vista la poca affluenza di genitori, si è deciso di sostenerla in modalità online.

Debora Pedretti interviene riportando che hanno ricevuto alcune valutazioni di gradimento del pasto da parte di alcuni genitori e che nel complesso erano tutte positive.

L'insegnante Maria Rosa Zanellato della Primaria F.lli Cervi interviene dicendo che nelle giornate in cui vengono proposti i fagiolini come contorno, i bambini non gradiscono e lo stesso per il giorno in cui si è proposto l'orzo agli asparagi. Sottolinea che, nonostante il gusto sia buono, il problema è legato soprattutto all'aspetto che sarebbe da migliorare al fine di rendere più invitanti le pietanze. Ad esempio per i fagiolini consiglia l'abbinamento con il pomodoro per dare più colore.

Debora Pedretti e Moris Frazzoni rispondono che si confronteranno con lo chef di Matilde per capire se il colore del pesto, con il quale viene condito l'orzo, può essere cambiato al fine di migliorarne l'aspetto.

Sempre la sig.ra Mariarosa riporta anche che il pollo dei pasti in bianco sembra crudo per la presenza di venature rosa nella carne.

Moris Frazzoni risponde che per i pasti in bianco viene utilizzato pollo congelato e, di conseguenza, una volta cotto può essere che il sangue coaguli e formi queste piccole venature. Assicura anche che il pollo che viene servito non è mai crudo e aggiunge che per risolvere questo problema, darà indicazioni di utilizzare un prodotto fresco, ad eccezione di possibili emergenze.

Un genitore della scuola Primaria Nascimbeni, riporta il suo riscontro positivo nei confronti del servizio generale e della qualità del cibo servito da Matilde Ristorazione negli ultimi mesi.

L'insegnante Vincenza Del Villano dell'Infanzia Don Milani interviene dicendo che spesso le patate risultano crude e il pesto di piselli e carote, servito durante la prima settimana

del menù estivo, non è stato gradito dai bambini in quanto erano presenti pezzetti di carote al suo interno.

Moris Frazzoni risponde che le patate che vengono servite non sono tutte della stessa tipologia e dello stesso fornitore, per questo motivo può essere che alcune porzioni rimangano più dure di altre. Aggiunge che Matilde sta cercando di risolvere questo problema valutando anche l'utilizzo di un prodotto surgelato.

Sempre Moris Frazzoni informa tutti i presenti che in data 18 Marzo, Matilde aderirà all'iniziativa "Tutti a tavola, tutti insieme" promossa dall'Associazione Italiana Celiachia, proponendo una giornata senza glutine nella quale tutti i bambini mangeranno lo stesso menù privo di glutine. Questo per sensibilizzare sul tema della celiachia e portare alla completa integrazione degli alunni celiaci nel contesto scolastico

Un genitore dell'infanzia Don Ansaloni riporta che, quando è stata proposta la polenta, non è stata gradita e che aveva provveduto a mandare una segnalazione all'ex referente del comune di Nonantola.

Pivetti Sandra risponde che probabilmente questa comunicazione non le è stata inoltrata per problemi logistici e perciò non è arrivata agli uffici di Matilde.

Moris Frazzoni risponde che la polenta è un piatto della tradizione Emiliana che Matilde propone una volta all'anno per far conoscere anche ai più piccoli le preparazioni che fanno parte della nostra cucina tradizionale.

Sempre il genitore dell'infanzia Don Ansaloni chiede se per gli assaggi ci sono ancora limitazioni come avveniva durante il periodo della pandemia da Covid 19.

Pivetti Sandra risponde che le valutazioni del gradimento del pasto scolastico sono libere e i genitori possono presentarsi sul plesso senza alcuna limitazione.

La riunione si conclude alle ore 19.30.