

VERBALE COMMISSIONE SERVIZI SCOLASTICI COMUNE DI NONANTOLA

Incontro del **6 Dicembre 2023 da remoto** dalle ore 18:00 alle ore 19:30

PRESENTI: Pivetti Sandra. Titolare posizione Organizzativa - Servizi Scolastici dell'Unione del Sorbara (ref. Comune di Nonantola); Cavani Giorgia, personale Servizi Scolastici dell'Unione del Sorbara (ref. Comune di Nonantola); Frazzoni Moris, Direzione Cucina Centralizzata di Matilde Ristorazione; Vezzali Sara, dietista di Matilde Ristorazione; rappresentanza di genitori ed insegnanti per il nido Piccolo Principe, per la scuola primaria Nascimbeni, per la scuola primaria F.lli Cervi, per l'infanzia Don Ansaloni, per il nido Don Beccari.

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

Lascia la parola alla dietista di Matilde Ristorazione che presenta le "Pillole di alimentazione", una serie di slide contenenti informazioni e nozioni base rispetto al tema dell'educazione alimentare e della ristorazione scolastica, disponibile sul sito di Matilde nella sezione "Progetto nutrizionale".

Conclusa la presentazione, interviene un genitore della scuola Primaria Nascimbeni che chiede se fosse possibile un cambio nella fornitura del pane.

Moris Frazzoni risponde che, sarebbe una volontà comune anche da parte di Matilde, tuttavia la scelta di appoggiarsi ad un fornaio di paese non è sicura dal punto di vista alimentare e non dà garanzie. Vi è tuttavia la possibilità di ruotare tra i 4 formati proposti o eventualmente di mantenerne fisso solo uno.

Un'insegnante delle Nascimbeni interviene specificando che viene molto gradito dai bambini il pane al sesamo, che viene dato in accompagnamento all'hamburger.

Moris Frazzoni risponde che il pane al sesamo è un prodotto che può essere reperito solo in alcune occasioni e non può essere dato senza busta di plastica. Si potrebbe valutare l'idea di dare il pane tipo "tartaruga" non imbustato, in modo da farlo risultare anche meno gommoso per i bambini. La prova verrà fatta già a partire dalla settimana seguente.

Diversi insegnanti e genitori concordano sul fatto che negli ultimi anni la qualità del cibo servito da Matilde è migliorata e che i bambini mangiano più volentieri alcune pietanze.

Sandra Pivetti prende la parola sottolineando l'importanza dell'educazione alimentare nelle scuole e della necessità di mostrare il cibo "al naturale" ai bambini per abituarli ad apprezzarlo così com'è, cercando di ridurre le preparazioni multi-ingrediente.

Un'educatrice del nido Don Beccari riferisce che il cibo viene molto apprezzato e concorda sul fatto che vi sono stati netti miglioramenti anche sulle quantità che ora sembrano più corrette. Le uniche due problematiche che si riportano sono quelle del pane che risulta un po' troppo gommoso per i bambini del nido e della pizza margherita che risulta un po' secca.

Si suggerisce inoltre di eliminare il secondo involucro di plastica che viene utilizzato per il pane, per cercare di ridurre l'utilizzo.

Una docente del nido Piccolo Principe chiede se fosse possibile presentare la polenta con altre ricette o altre forme, in quanto gli anni passati non era stata molto gradita.

Moris Frazzoni risponde che l'obiettivo di proporre un piatto della tradizione è anche quello di servirlo con una preparazione classica, così come veniva preparata anni fa, per poi accompagnarlo con del pane e delle polpette di carne in modo tale che, anche i bambini che non la gradiscano, abbiano comunque anche altro da mangiare.

Sandra Pivetti condivide l'idea di mantenere la ricetta originale ma sottolinea che verrà tenuta in considerazione la segnalazione fatta.

Interviene un genitore del nido Don Beccari per sottolineare il gradimento generale per il servizio di Matilde.

Sandra Pivetti illustra le nuove regole per gli assaggi sui terminali scolastici.

La riunione si conclude alle ore 19.30.