

Commissione Mensa in Cucina 14 Aprile 2026 ore 18

Presenti:

- Per il Comune di Calderara di Reno: Antonella Cardone, Responsabile dell'Ufficio Scuola
- Per il Comune di Anzola dell'Emilia: Valentina Prencipe, Ufficio Scuola
- Per il Comune di Sant'Agata Bolognese: Paola Rossetti, Responsabile dell'Ufficio Scuola
- Per il Comune di Crevalcore: Valeria Nicoli, Responsabile dell'Ufficio Scuola

Sono inoltre presenti genitori e insegnanti dei vari plessi scolastici dei comuni partecipanti.

Per Matilde Ristorazione:

- Moris Frazzoni, Direttore
- Eleonora Neri, Dietista
- Debora Pedretti e Luana Capponcelli, Assistenti di Direzione

Il numero complessivo dei partecipanti è di circa 25 persone.

La riunione ha avuto inizio alle ore 18.00 con un giro guidato della cucina, durante il quale sono stati illustrati tutti i reparti (ricevimento merci, preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione), spiegandone le funzioni, le procedure operative e le modalità di controllo.

Al termine della visita si è svolto un confronto tra i partecipanti, durante il quale sono emerse le seguenti osservazioni:

- Per l'Infanzia Dozza viene segnalato che, ultimamente, il pesce risulta poco cotto e stopposo. Inoltre, l'abbinamento del pesce con il purè non è particolarmente gradito dagli adulti. Viene inoltre segnalata poca varietà nella dieta "no carne". È stato spiegato che l'abbinamento del pesce viene solitamente effettuato scegliendo contorni graditi ai bambini, evitando verdure crude come l'insalata. Per quanto riguarda la dieta senza carne, è stato chiarito che i legumi sono stati eliminati perché poco graditi e sostituiti con pesce, uova e formaggi, per garantire comunque un corretto apporto proteico.
- L'insegnante Norma Cattabriga segnala che le banane vengono consegnate verdi e che il giorno successivo risultano internamente molli. È stato spiegato che il fornitore utilizza un processo di gasificazione per favorire e accelerare la maturazione del frutto. L'insegnante richiede inoltre la possibilità di ricevere purea di frutta alternativa alla pera, per aumentare la varietà.
- L'insegnante che riporta che alla Primaria Lodi riferisce i bastoncini di verdure e le crocchette di legumi non risultano particolarmente graditi dagli alunni. Anche la prova del burger di barbabietola e cannellini non ha avuto esito positivo, soprattutto per quanto riguarda la consistenza.
- Lara, del Nido Clorofilla, suggerisce che i bambini avrebbero forse gradito maggiormente il burger di barbabietola e cannellini se proposto sotto forma di polpette.

- Una mamma della Scuola Primaria Collodi, con figlia che segue una dieta senza glutine, segnala che la salsa al pomodoro risulta acida e poco gradita. Riferisce inoltre che il pane prodotto dalla cucina non è apprezzato.

È stato precisato che, a seguito di un sondaggio effettuato, la maggioranza degli utenti ha espresso un giudizio positivo sul prodotto.

È stato inoltre spiegato che il pomodoro utilizzato è biologico, caratteristica che può conferire una maggiore acidità; per questo motivo, durante la preparazione, vengono aggiunte carote al fine di bilanciarne il sapore.

L'incontro è proseguito con l'assaggio del menù del giorno, composto da:

- Strozzapreti al pesto di basilico
- Pomodorini
- Mozzarelline
- Pomodori freschi

La riunione si è conclusa alle ore 20.30, dopo un confronto costruttivo tra i presenti e la condivisione delle osservazioni emerse, che saranno prese in considerazione per eventuali miglioramenti del servizio mensa.