



Verbale Commissione Sovracomunale Anno Scolastico 18-19 di martedì 12 marzo 2019 ore 18.00

Il giorno martedì 12 marzo 2019 alle ore 18.00 si è svolta la Commissione Sovracomunale presso la Sede del Comune di San Giovanni in Persiceto.

Sono presenti:

- Anzola: Assessore Vanna Tolomelli; Cavari Annamaria
- San Giovanni: Silvia Mangiaracina
- S. Agata: Paola Rossetti
- Nonantola: Sandra Pivetti;
- Calderara: Annarita Cino;
- Matilde: Marco Monti, Moris Frazzoni, dietista Debora Pedretti, dietista Susanna Fontana, dietista Eleonora Neri, dietista Serena Chimenti;
- Sono inoltre presenti il sig. Stefano Bompani, rappresentante dei genitori per la Commissione Sovracomunale;
- Sig. Pasquale Alicandro, genitore per il Comune di Anzola;
- Un genitore per il Comune di Sala Bolognese;
- Un genitore per il Comune di Crevalcore.

Tutti gli intervenuti si presentano.

Moris Frazzoni comunica che Maria Teresa Monti (Presidente in uscita della Commissione Sovracomunale) non può essere presente alla riunione di oggi; viene nominato nuovo Presidente della Commissione il sig. Stefano Bompani.

Moris Frazzoni distribuisce a tutti i presenti brochure informative sui punti salienti da discutere.

Inizia il confronto che prende in esame i punti in oggetto.

- Moris Frazzoni informa i presenti sulle novità che sono state introdotte nel menù invernale di quest'anno scolastico, riguardanti l'inserimento di piatti nuovi (tra i quali ad esempio i passatelli, il risotto di pesce, la zuppa di ceci) e di piatti che erano stati già testati durante il periodo estivo.
- Una novità riguarda il "Menù serale": a seguito di richieste fatte dai genitori durante le varie Commissioni Mensa, è stato predisposto, a cura del Servizio Dietetico, un menù con indicazioni di massima di quello che potrebbe essere il menù della cena (al momento si tratta di un menù invernale, che è già stato invitato all'Ausl per un parere informale; è attualmente in fase di elaborazione anche il menù serale da abbinare a quello estivo); tali menù saranno inseriti sul sito di Matilde, una volta ricevuto il parere positivo dall'Ausl.
- Vengono esaminati i grafici ottenuti a seguito dell'elaborazione delle schede di rilevazione sul gradimento del pasto (schede distribuite nel corso dell'anno scolastico a tutte le scuole e compilate a cura degli insegnanti e genitori). Per quanto riguarda i piatti nuovi introdotti, risulta che i passatelli siano stati graditi dalla maggioranza, anche se questo piatto ha sollevato molte discussioni a causa della mezza porzione di ricotta/mozzarella che costituisce il secondo, (come da indicazioni dell'Ausl). A questo proposito emerge che in particolare la ricotta, prevista per Nidi e Scuole Infanzia, non risulta affatto gradita dai bimbi. La mozzarella sarebbe probabilmente più gradita.
- Si parla anche della "pericolosità" di alcuni cibi: sono state eliminate le mozzarelline da 10 gr. e sostituite con mozzarelle da 30 gr.; allo stesso modo non vengono distribuiti pomodorini ciliegini né uva per i Nidi e Infanzie per evitare il rischio di ingestione e soffocamento.
- Moris Frazzoni espone che durante la "Settimana senza Sale", che tutti gli anni viene organizzata dalla "WASH" (World Action on Salt & Health) in collaborazione con la Società Italiana per la Nutrizione Umana, per il prossimo anno Matilde proporrà una giornata con "un alimento senza sale": potrebbe essere ad esempio il pane.
- Vengono di seguito esaminati i piatti che sono risultati più e meno graditi: quelli più graditi sono risultati le lasagne, la pizza, il purè; tra i primi quello meno gradito è risultato la pasta con salsa ai broccoli, tra i secondi la ricotta, e tra i contorni i finocchi e le bietole. In particolare il contorno meno gradito in assoluto è risultato essere i "finocchi al forno", ed è già stato eliminato dal menù in corso e sostituito come variante fissa dai fagiolini all'olio.
- Un genitore di Sala Bolognese chiede delucidazioni sull'abbinamento "Crema di carote/Pizza". La dietista Debora Pedretti spiega che la crema di carote costituisce una sorta di "antipasto" che viene fornito a tutti i Nidi e le Scuole d'Infanzia, nonché a qualche Primaria che ne ha fatto esplicita richiesta perché risultato gradito dalla maggioranza; si tratta di un primo leggero, senza pastina o crostini proprio perché seguito poi da un piatto ricco in carboidrati, come la pizza.



- Debora Pedretti e Moris Frazzoni forniscono spiegazioni anche in merito al fatto che il *pinzimonio* è stato eliminato dal menù: anche se gradito in generale, è risultato complicato per sua la gestione nei vari refettori, per quanto riguarda il condimento, in particolare per il Nidi e le scuole di Infanzia. Si decide che si potrebbe proporre nuovamente, lasciando però le verdure scionate.
- Moris spiega come sono state affrontate varie altre problematiche. Ad esempio il PANE è stato oggetto di varie lamentele un po' da tutti i Comuni. Il fornitore è stato cambiato due volte dall'inizio dell'anno scolastico. L'ultimo sta fornendo il pane da una settimana e i riscontri sono finora molto positivi. Verrà anche sostituito il pane in cassetta utilizzato per preparare la merenda dei Nidi e Infanzia "Pane e marmellata", al posto del quale verrà fornita una ciabattina morbida da 100 gr. (e verranno date le nuove istruzioni per la preparazione e la distribuzione da parte delle addette su plessi).
- Si apre un confronto sul pane che viene consegnato imbastato singolarmente in alcuni plessi invece che sfuso in sacchi. La Dott.ssa Canelli osserva che per una questione di igiene sarebbe preferibile che il pane venisse consegnato imbastato singolarmente. Il sig. Bompani e il sig. Alicandro invece fanno presente che si tratta di una grande quantità di plastica in circolo: in quest'ottica sarebbe senz'altro preferibile limitare il più possibile l'utilizzo della plastica. Si parla quindi del confezionamento del pane e delle possibili soluzioni più comode e adeguate, tenendo conto anche delle esigenze e delle abitudini dei singoli plessi. Una soluzione è anche quella di lasciare il pane che avanza a scuola, come accompagnamento della frutta che viene data come merenda al mattino del giorno dopo. Già in alcuni Comuni, come Nonantola, è stata adottata questa metodologia. La Dott.ssa Pivetti chiede anche qualche delucidazione sulla "Doggy bag/Food bag", di cui si era già parlato in altre riunioni. Moris Frazzoni risponde che al momento non ci sono ancora i tempi di realizzazione; si deve poi tenere conto di alcuni aspetti importanti, come ad esempio cercare di sensibilizzare gli insegnanti sulla corretta gestione del pane e della frutta; inoltre si dovrà stabilire se effettivamente si tratta di un'iniziativa realizzabile sui vari plessi; molto dipende dalle regole adottate dalle varie Dirigenze Scolastiche.
- Si parla poi dell'argomento "FRUTTA"; ci sono stati alcuni problemi riguardanti ad esempio la maturazione del kiwi e delle banane; Marco Monti e Moris Frazzoni forniscono spiegazioni sulle varie problematiche legate alla frutta, per alcune tipologie si chiederà la deroga ai Comuni per fornire anche frutta "Lotta Integrata" ove non fosse possibile avere la disponibilità di frutta BIO. Inoltre sono stati cambiati già diversi fornitori per cercare di garantire un certo standard qualitativo.
- PIATTI CRITICI: POLENTA E PISELLI AL POMODORO: questi due piatti sono risultati i meno graditi in assoluto. Per quanto riguarda la polenta, viene proposta con polpettine di manzo al pomodoro; i bambini gradiscono le polpette ma la polenta viene buttata. Si decide all'unanimità di continuare a proporla, sempre solo una volta all'anno nel corso del menù invernale perché piatto della tradizione; verrà però accompagnata con la salsiccia (che è il secondo più gradito in assoluto) e, se possibile, accompagnare la programmazione del piatto con riflessioni didattico/educative/culturali relative alle abitudini alimentari della nostra tradizione. Per quanto riguarda i Nidi verrà valutata la possibilità di un menù alternativo, in quanto la salsiccia non è un piatto indicato per quella fascia di età. Quanto ai Piselli al pomodoro (contorno del cous cous con polpettine di carne), la quasi totalità dei plessi ha segnalato che vengono buttati. Si decide all'unanimità di eliminare questo contorno e di proporre i piselli separati dal sugo di pomodoro.
- Si parla della Pasta all'olio e parmigiano: un po' da tutti i plessi arrivano richieste di proporla un po' più spesso. Viene deciso di inserirla una volta ogni due settimane (invece che una sola volta ogni 5 settimane nel menù invernale).
- Moris Frazzoni informa i presenti che ci sono molti genitori che ancora non sono informati del fatto che Matilde ha un Sito internet e che esiste anche una APP da scaricare sul telefono. A questo proposito è stata ipotizzata la realizzazione di un SEGNALIBRO da distribuire a tutti i bambini, recante appunto l'indicazione sia del sito di Matilde e dell'APP.
- La Dott.ssa Canelli ribadisce l'importanza di diffondere le informazioni su tutto ciò che concerne la mensa scolastica utilizzando proprio la tecnologia: il sig. Alicandro infatti in tal senso osserva che molto spesso i genitori non hanno tempo di soffermarsi a guardare gli avvisi nelle bacheche. E' necessario informare nel modo più ampio possibile i genitori (e gli insegnanti). Vanna Tolomelli suggerisce di diffondere il Segnalibro durante le prime Commissioni Interclasse che si svolgono in tutti i Comuni e tutti i Plessi all'inizio dell'anno scolastico, in modo tale che sia informato il maggior numero di persone.
- Debora Pedretti riferisce ai presenti sull'argomento "Progetti di Educazione alimentare" svolti da Matilde; spiega nel dettaglio come avviene l'informativa presso tutti i Comuni e Dirigenze Scolastiche e come le classi interessate possono dare la loro adesione.
- Il sig. Bompani interviene per riferire ai presenti di un progetto che riguarda la diffusione dell'educazione alimentare come "materia di studio" per i docenti e per i genitori, attraverso una serie di incontri formativi gratuiti da organizzare con nutrizionista e psicoterapeuta; incontri che dovrebbero affrontare il tema dell'alimentazione nel modo più ampio; il sig. Bompani prosegue esponendo alcuni degli argomenti che potrebbero essere di interesse durante questi incontri. Questo ciclo di eventi potrebbe partire ad esempio da ottobre. Vanna Tolomelli suggerisce di informare da subito le varie Dirigenze Sco-



lastiche. Il Sig. Alicandro propone che i corsi vengano organizzati di volta in volta in sedi stabilite in tutti i sette Comuni.

- Infine il Sig. Alicandro riferisce che molti genitori di religione musulmana hanno chiesto la possibilità di ricevere, all'interno del menù, carne macellata con rito islamico, come accade in altre scuole (Comune di Bazzano). Debora Pedretti spiega che la realtà di quel Comune è molto diversa in quanto è un piccolo comune che produce un numero di pasti molto ridotto.

Anna Maria Cavari a questo proposito osserva che vi è un problema Etico rispetto al "benessere animale", in Europa esiste una normativa ben precisa che vieta la macellazione con rito islamico perché ritenuto violento in quanto gli animali sono sgozzati da svegli.

Si tratta quindi di una questione piuttosto spinosa che sicuramente va affrontata con molta attenzione.

La Commissione si conclude alle ore 20.00.