



Verbale Commissione Mensa del 15 gennaio 2018

La Commissione si riunisce nella sala Giunta del Municipio alle ore 18.30.

Sono presenti:

- Azzali Zanola Claudia – genitore Scuola Primaria Casalmaggiore (I.C. Marconi)
- Barbiani Adriana - docente Scuola Infanzia Casalmaggiore (I.C. Marconi)
- Belluzzi Simona – genitore Scuola Infanzia Vicomoscato (I.C. Diotti)
- Bilancio Grazia - docente Scuola Primaria Casalmaggiore (I.C. Marconi)
- Bologna Nicoletta – docente Scuola Primaria Vicomoscato (I.C. Diotti)
- Bongiovanni Vittorio - genitore Scuola Primaria Vicomoscato (I.C. Diotti)
- Borini Daniela – genitore Scuola Secondaria di primo grado (I.C. Diotti)
- Fontanesi Luigina – docente Scuola Secondaria di primo grado (I.C. Diotti)
- Martino Teresa - docente e delegata Istituto Marconi
- Nesi Ilaria – genitore Scuola Infanzia Cappella (I.C. Diotti)
- Sirocchi Gabriele - genitore Scuola Primaria Casalmaggiore (I.C. Marconi)

- Valentini Sara - assessore all'Istruzione
- Marinoni Alessandra – Servizi Scolastici
- Ronda Roberta – Cultura e Istruzione
- Duzioni Ines, D'Onofrio Beatrice, Ruzza Luca, Iacolino Vincenzo - referenti Markas

Sono assenti giustificati :

- Barbieri Elena – genitore Scuola Infanzia Casalmaggiore (I.C. Marconi)
- Chezzi Roberta - docente Scuola Infanzia Vicomoscato (I.C. Diotti)
- Dall'Asta Cinzia – dirigente I.C. Diotti e I.C. Marconi
- La Fratta Giovanni – genitore Scuola Infanzia Casalmaggiore (I.C. Marconi)
- Lena Catia – genitore Scuola Infanzia Roncadello (I.C. Diotti)

La presidente Borini riferisce dei recenti sopralluoghi. Perdura la monotonia nella frutta (mela, arancia o banana) ma, decisamente, il principale motivo di malcontento risultano i legumi, nelle diverse presentazioni, sia nel menù ordinario che nelle diete alternative. Ceci e piselli in umido ma anche i ceci lessati serviti nell'insalata che accompagna la pizza margherita risultano essere i piatti meno graditi dai bambini .

Si associano nella critica la Sig.ra Azzali Zanola e le maestre Martino e Bilancio.

Un altro piatto poco gradito sono gli spinaci al vapore. Borini chiede se, in deroga alle direttive ATS, non è possibile presentarli con grana grattugiato. Duzioni spiega che non è possibile dare una seconda somministrazione di formaggio grana grattugiato nello stesso pasto - essendo la prima prevista nel primo piatto.

La Presidente rileva che, essendo il menù ineccepibile dal punto di vista dietetico proprio perché si attiene alle direttive ATS, alcune- poche - lamentele sono ricorrenti e mostrano che ci sono alcuni piatti, ben individuati che non incontrano il gusto dei bambini: il risultato è che c'è molto spreco e che i bambini

spesso non consumano il pasto completo come è stato calibrato sul menù , né per quantità né per qualità, per cui potrebbero essere opportuni minor rigore dietetico e qualche piccola concessione da parte dell'autorità sanitaria preposta . La dietista Duzioni di Markas si offre di contattare la referente dell'ATS per valutare la possibilità di un confronto con la Commissione su questo tema specifico.

La maestra Martino rileva che si potrebbe cercare di ovviare al problema cronico dei legumi modificandone la presentazione: come per la pasta all'ortolana è stato utile frullare le verdure (che non compaiono più nel piatto a pezzetti, ma permangono nella preparazione) si ipotizza che i legumi possano essere aggiunti alla crema di patate che, in questo modo, diventerebbe un piatto unico da abbinare ad una verdura servita come sempre col pane , magari più abbondante del solito. La dietista Duzioni osserva che la crema di patate e legumi sarebbe in effetti un piatto molto sostanzioso. Il Sig. Sirocchi chiede che questa richiesta di sostituzione venga accolta e introdotta subito nel menù. La Commissione approva. L'Assessore Valentini propone a Markas di effettuare eventualmente anche qualche altra prova di ricette alternative, per valutare la reazione dei bambini.

La Presidente chiede a Markas chiarimenti in merito a possibili menù "colorati". Duzioni ne illustra le caratteristiche, ma le proposte non risultano particolarmente significative se non inserite nell'ambito di un percorso di educazione alimentare da rivolgere a singole classi. Si ritiene più opportuna la proposta di alcuni menù speciali, a tema o con piatti tipici regionali, volti a rompere la monotonia e a proporre ai bambini l'opportunità di nuovi assaggi.

La dietista Duzioni si impegna ad inviare alla Presidente della Commissione le possibili proposte, ma si individuano nel frattempo le date da riservare a tali menù speciali: il 28 marzo e il 5 giugno. Gabriele Sirocchi prende la parola proponendo che i giorni con menù speciale nel corso dell'anno siano 4 o 5 e fissati a calendario.

La Presidente riferisce che l'incontro pubblico proposto ai genitori nel mese di dicembre è stato molto interessante e informativo ma che la partecipazione è stata scarsissima. Ritenendo importante continuare ugualmente a proporre occasioni di educazione alimentare riprende una proposta fatta in occasione della suddetta riunione dalla dietista Markas in relazione ad un possibile "lezione" per i genitori sulla lettura delle etichette degli alimenti .

Si conviene, considerate le precedenti esperienze , che la proposta potrebbe trovare maggior riscontro se rivolta ad un ambito più ristretto, così da consentire una maggior sensibilizzazione rispetto all'argomento e una maggior partecipazione. Valentini propone di organizzare la lezione nel plesso di Primaria di Vicomosciano, coinvolgendo le Infanzie di Vicomosciano e Roncadello. La Commissione approva.

La seduta si conclude alle ore 19.30

Borini Daniela , Ronda Roberta , Nesi Ilaria