

COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA

VERBALE DELLA RIUNIONE DEL 07/03/2017 (18:00 – 19:30)

Risultano presenti:

cuoca: Desogus Graziella

dietista: Duzioni Ines

rappresentante dei genitori della scuola dell'infanzia: Silvia Perotti

rappresentanti dei genitori della scuola Primaria: Bertoglio Christian e Maccagnola Diego

rappresentante dei genitori della scuola Secondaria: Croera Mara

responsabile della mensa della scuola dell'infanzia: Riboli Germana

responsabile della mensa della scuola Primaria: insegnante Saldi Lucia

responsabile della mensa della scuola Secondaria: insegnante Butturini Camilla

O.d.g.: tracciabilità dei cibi.

Sintesi degli argomenti discussi:

- La dietista precisa che l'incontro è stato richiesto da lei per rispondere alle richieste avanzate durante la precedente riunione della commissione.
- La dietista riferisce:
 - la ditta ha vinto l'appalto bandito dal Comune di Manerbio e quindi lavora seguendo un preciso capitolato (un preciso prezzo e una qualità attesa). Il capitolato è pubblico.
 - la qualità del biologico non è per forza italiano.
 - La cucina non utilizza cibi precotti o semilavorati da centri di cottura esterni; tutto viene preparato nella cucina della scuola Primaria di Manerbio.
 - Tutti i cibi sono prodotti e consumati in giornata ad eccezione degli arrostiti, dei polpettoni e di alcune preparazioni che necessitano di essere cucinati 24 ore prima, abbattuti e poi riattivati la mattina

successiva per essere affettati da freddi e poi riattivati e somministrati caldi.

- La ditta si rifornisce: presso una piattaforma in provincia di Brescia per i latticini, i formaggi, il secco e il surgelato (piselli, fagioli, pesce); bisettimanalmente da un fornitore di ortofrutta in provincia di Brescia; da Roda (Pontevico) per la carne rossa; da Amadori per la carne bianca.
- La carne bianca è di animali totalmente italiani; la carne rossa proviene da animali nati in Polonia e le cui fasi successive della filiera avvengono in Italia.
- La consegna avviene circa due volte alla settimana.
- Pesci utilizzati: platessa e merluzzo surgelati; non si utilizza il pangasio.
- Il pesce non viene pescato nelle zone FAO "pericolose".
- Il 90% dei prodotti serviti proviene dal territorio circostante all'interno di un raggio di 100 Km.
- Per la regione Lombardia non c'è una filiera Km 0 (non esiste un decreto regionale che stabilisca quale sia la definizione e il limite di Km 0).
- La pasta semi integrale ha costo elevato, non è una sostituzione valida alla pasta convenzionale e ci sono difficoltà nella fornitura; si può provare ad inserire una volta alla settimana la pasta integrale magari accompagnata con sugo di pomodoro.
- Il menù estivo inizierà l'1 aprile.
- "Pasta e fagioli" non è mai stato provato come piatto unico.
- L'insegnante Butturini riferisce che le mele fornite alla mensa della scuola secondaria la settimana precedente, pur essendo biologiche, non sono state gradite perché poco saporite; la dietista precisa che il biologico non prevede indicazioni di categoria (l'indicazione di qualità è data dal rientro della frutta nel circuito del cibo biologico) e che quest'anno le gelate hanno causato problemi alla frutta richiesta in alti quantitativi.
- Alla richiesta di provare a proporre le lasagne, la dietista riferisce che questo piatto crea problemi a causa delle diete etico-religiose; inoltre la pietanza sarebbe "diversa" da quella mangiata normalmente a casa; aggiunge che il piatto delle lasagne sarebbe un piatto unico, servito con

verdura, frutta e pane, quindi, se non fosse gradito, non ci sarebbe la possibilità di fornire un piatto alternativo.

- Alla richiesta di utilizzare pasta fatta con i legumi, precisa che è di difficile cottura.
- Alla richiesta di trovare un piatto alternativo al passato di verdura nella mensa della scuola secondaria, magari una pasta con le verdure, risponde che non è possibile perché con il secondo piatto è accompagnato dal purè o dalle patate.

Il presidente Diego Maccagnola

La segretaria Camilla Butturini

Maccagnola Diego

Diego.maccagnola@gmail.com

Christian Bertoglio

chris@popolis.it

Silvia Perotti

Silvia.perotti.76@gmail.com

Lucia Saldi

Lucia.saldi@libero.it

Camilla Butturini

Camilla.butturini@libero.it

Mara Croera

c.mara77@libero.it

Germana Riboli

germanariboli@gmail.com