

Presenti per gli alunni: Diego Bertone, Ernesto Bertone

Per il Comune: Assessore Simona Gallo, Responsabile dei Servizi Generali Mariateresa Signaroli

Per il centro Cottura: Lina Motta

Verbalizzante: Patrizia Brunazzo

All'incontro sono presenti due soli studenti a causa di un disservizio nelle comunicazioni dell'Istituto Comprensivo.

Lina Motta ha portato da degustare la pizza proposta da una nuova ditta, il cui impasto è fatto con il lievito madre, per farla assaggiare ai ragazzi e conoscere il loro parere. La pizza si presenta abbastanza spessa.

I presenti la giudicano buona ma troppo spessa.

I ragazzi riferiscono che l'ultima pizza servita era più buona delle altre. Sicuramente, come già ribadito anche altre volte, la pizza trasportata nei contenitori termici, perde in fragranza per la condensa che si forma durante il trasporto e nell'attesa della distribuzione.

I ragazzi informano le discrepanze di gradimento per gli hamburger, ad alcuni piacciono moltissimo ad altri molto meno; e chiedono di controllare la temperatura della tometta che era troppo fredda. Lina conferma che una volta tagliata e messa nei contenitori non viene più riposta nei frigo.

La mozzarella è molto gradita e con i nuovi menù primavera/estate, che partiranno dal 25 marzo questo formaggio sarà servito più servito più sovente.

Insieme si scelgono le proposte per i menù "speciali".

Dopo diverse proposte, si sceglie di non proporre un menù integralmente relativo ad una regione, ma di proporre una portata "regionale" in un menù in cui vi sia anche una pietanza di cui è noto il gradimento.

Il programma si chiamerà: "Menù fantasia italiana".

- 1) Toscana con Orzotto (al posto del riso l'orzo), a seguire lonza arrosto con peperonata, cantucci. 25 marzo
- 2) Emilia Romagna con rotolo di pasta con spinaci e ricotta, accompagnato dalle polpette con insalata, per finire budino al cioccolato. 17 aprile
- 3) Sardegna con gnocchetti sardi conditi con salsicetta e pomodoro, ricotta o scamorza con pomodori sardi, budino al cioccolato. 15 maggio

Le date proposte dalla cucina: **25 marzo, 17 aprile, 15 maggio** (confermate in data 05/03/2019 dalla cucina dopo avere verificato le complessità dei menù ed il calendario, ndr)

Presenti:

insegnanti Rosanna Fasoli, Dianella Zancardi;

genitori Paola Ravella, Michela Brusa, Marco Pricco, Andrea Preto, Annalisa Indirli;

per il Comune: Assessore Simona Gallo, Responsabile dei Servizi Generali Mariateresa Signaroli

Per il Centro Cottura: Lina Motta

Verbalizzante: Patrizia Brunazzo

Anche agli adulti viene proposto l'assaggio della pizza che un nuovo fornitore ha proposto al centro cottura. I presenti convergono sullo spessore eccessivo, mentre la Sig.ra Brusa Michela che è del mestiere, dubita possa trattarsi di impasto con lievito madre. Complessivamente la pizza non riscontra adeguato gradimento, quindi la nuova proposta sarà archiviata.

L'Assessore presenta i menù "regionali" che sono stati scelti, e l'insegnante della Scuola dell'infanzia – dati i piatti proposti, e l'appetibilità chiara, anche per i più piccini - conferma la partecipazione anche per i bambini dai 3 ai 6 anni, ad eccezione della proposta dei dolci cantucci o biscotti secchi, che saranno sostituiti dal budino e la proposta della ricotta del menù dedicato alla regione Sardegna.

La Sig. Michela Brusa contatterà il gruppo biellese di "Su Nuraghe" per portare un po' di folklore nelle scuole in occasione della proposta del menù sardo ed eventualmente per presentare il menù nelle scuole.

Le date proposte dalla cucina: **25 marzo, 17 aprile, 15 maggio** (confermate in data 05/03/2019 dalla cucina dopo avere verificato le complessità dei menù ed il calendario, ndr).

Si procede con l'interpellare i membri della commissione sul monitoraggio del servizio nell'ultimo periodo.

L'insegnante Daniella Zancardi segnala che la polenta - forse troppo calda - si è attaccata al piatto: quindi Lina farà una verifica sui piatti di MaterBi che sono gli stessi per il minestrone, pure servito caldo, ma che non aveva mai fatto registrare simili esiti. Ricorda inoltre che, tra l'altro, in cucina avevano appena avuto un controllo da parte dell'ASL sulle stoviglie utilizzate nelle mensa scolastiche.

I genitori di Amosso chiedono la possibilità sia servita più volte la torta salata al posto della frittata che è stata molto apprezzata. La risposta è positiva per tutte le volte possibili, compatibilmente con la possibilità di variazione al menù autorizzate dall'ASL. Tutti sono al corrente che le frittate sono cucinate ogni volta in modo diverso, e con verdure o aromi differenti, proprio per aumentarne l'appetibilità, dal momento che la frittata è una pietanza purtroppo poco gradita per le note criticità: cottura al forno e uova pastorizzate. Il risultato finale non è certo uguale alla preparazione con le uova fresche. Anche l'uovo sodo potrebbe essere una proposta, ma quando in una commissione mensa precedente la dott.ssa Torelli ha spiegato il trattamento delle uova sode, per poterle inserire nel menù, anche i ragazzi hanno optato per mantenere la frittata.

L'insegnante della scuola dell'Infanzia, Rosanna Fasoli, informa costantemente la cucina con schede apposite per le portate apprezzate dai bambini ed anche per eventuali criticità che si presentano. Si evidenzia che è importante tale ruolo di monitoraggio che non è solo quello di evidenziare un eventuale disservizio, ma di sottolineare anche il gradimento di alcuni alimenti e del modo in cui sono di volta in volta cucinati e proposti.

Alcuni genitori riferiscono che la macedonia di verdura dovrebbe avere altri abbinamenti perché poco gradita. Dalla cucina fanno rilevare che le verdure proposte sono di volta in volta diverse ma che certo non è facile fare in modo che tale "macedonia" sia gradita. Normalmente si procede escludendo le verdure che sono già servite nella settimana, ma le verdure di stagione non sono molte...

Il Sig. Preto è stato ad assaggiare i pasti nelle primarie e alla scuola media, riferisce di aver trovato una qualità molto buona in tutti i tre plessi, e che i ragazzi hanno mangiato tutto. L'unica segnalazione in merito all'acqua servita alla scuola media che ha un sapore ferroso.

L'Assessore precisa che i controlli dell'acqua sono fatti alla fonte dal CORDAR, mentre il nostro ente provvede all'analisi batterica. La proposta di mettere dei filtri nei punti di prelievo, per garantire una migliore qualità dell'acqua è già stata sperimentata in passato all'Asilo Nido, con scarso risultato e con una bocciatura da parte dell'ASL (si trattava dell'acquisto di un dispositivo specifico, non di un servizio costante per microfiltrare l'acqua); la fornitura di acqua in bottiglia di plastica, che qualcuno richiede, va contro la scelta di evitare l'inquinamento e lo spreco (per ragioni igieniche, una bottiglia che viene aperta il giorno prima, ancorché semipiena, deve esser buttata, alimentando spreco di acqua e l'utilizzo della plastica).

L'Assessore conclude comunicando che il comune si farà carico quanto prima di fare ulteriori analisi dell'acqua riguardo alla possibilità di presenza di metalli per trovare una soluzione. Il signor Pricco evidenzia che il gusto ferroso potrebbe essere determinato da valori che, per quanto compatibili con le norme, siano al limite delle soglie consentite per singolo elemento.

L'Assessore, in ogni caso, rimarca che le caraffe dell'acqua devono essere riempite almeno 15 minuti prima di essere servite.

L'insegnante Rosanna Fasoli lamenta che in alcuni casi – specifici e prontamente segnalati alla cucina – le quantità erano scarse. Chiede che non vengano serviti i mandarini (in quanto con i semi), meglio le mele. Con i bambini più piccoli, la varietà in alcuni casi può essere sacrificata purché si possa consumare la frutta in modo adeguato e senza difficoltà nel consumo. Il pane e la frutta avanzata vengono utilizzate a merenda.

Per l'insegnante Dianella Zancardi le quantità dei cibi sono sufficienti e non ci sono particolari segnalazioni al riguardo.

Annalisa Indirli chiede se, quando c'è la polenta, vi sia l'alternativa della pasta in bianco. Si risponde che, nel caso di piatti unici (come polenta e spezzatino et sim) non c'è tale possibilità. La pasta in bianco è intesa come alternativa alla pasta con i diversi sughi.

L'Assessore spiega che in mattinata c'è stato un intervento presso la scuola media all'interno del progetto "Muse alla Lavagna", nel quale sono stati presentati i cibi ad alto rischio per la salute, che sono quindi da ridurre o eliminare dalla dieta. Scopo del progetto è anche quello di imparare a leggere le etichette dei cibi acquistati al supermercato per sincerarsi che il contenuto corrisponda al messaggio pubblicitario con cui il prodotto viene reclamizzato.

Patrizia Brunazzo aggiorna i presenti sullo sviluppo del progetto sul contenimento dello spreco nelle mense già illustrato nella precedente Commissione mensa (ASL BI e Istituto Gae Aulenti), che in questo mese entrerà in fase di verifica. Ci sarà una restituzione agli alunni con lezioni in classe da parte degli alunni dell'Istituto Alberghiero, e si sta organizzando una serata per sensibilizzare anche i genitori.

La data, indicata dall'ASL, è il 9 maggio alle ore 17,00, la sede, vista l'attesa di una numerosa affluenza sarà il teatro ERIOS. Nella serata i docenti e gli alunni dell'istituto Alberghiero illustreranno i dati emersi, circa lo spreco nelle scuole primarie ed i consigli per i genitori per una buona alimentazione. Gli stessi offriranno un aperitivo, cucinato dai ragazzi dell'alberghiera con i prodotti offerti dal nostro servizio di ristorazione Cooperativa Piergiorgio Frassati. Gli avvisi personali ad ogni alunno verranno inviati negli ultimi giorni di

aprile, dopo il rientro delle vacanze pasquali. Sarà indispensabile la prenotazione entro il 3 maggio, verrà coinvolto l'Istituto Comprensivo, eventualmente con moduli on-line.

Si riflette sulla questione del pane e del self-service che sono orientate verso uno spreco minore degli alimenti. Il self service è attuato a San Quirico con inversione del primo con il secondo; mentre ad Amosso l'inversione del pasto non avviene. L'insegnante Zancardi si ripromette di verificare con le colleghe di riproporre l'inversione, che in altri contesti funziona bene.

Si rileva che ad alcune classi il panino è servito intero, in altre mezzo con ulteriore possibilità del bis. I principi sono differenti: evitare lo spreco o lasciare il pane in tavola anche se poi non sempre è consumato e poi buttato nella spazzatura? Ed ancora: il pane deve essere presentato sul tavolo fin da subito, con il rischio che i ragazzi affamati mangino subito molto pane, per poi non consumare le pietanze cucinate (in particolare il secondo ed il contorno)?

Si conviene di procedere con il mezzo panino per le prime classi ed intero per le altre classi, monitorando l'andamento del servizio. La verifica dello spreco del pane sarà richiesta agli insegnanti nella prossima Commissione mensa, e sarà presentata nella serata del 9 maggio.

Esauriti gli argomenti, la riunione si chiude alle ore 19,15.

Il segretario verbalizzante

F.to Patrizia Brunazzo