

## COMMISSIONE MENSA RAGAZZI 9 MARZO 2018 Ore 16.30

### PRESENTI:

Assessore Pubblica Istruzione: Simona Gallo

Responsabile dei servizi generali: Mariateresa Signaroli

Verbalizzante: Patrizia Brunazzo

Rappresentanti della ristorazione: Daniela Droetto, Lina Motta.

### Alunni:

Scuola primaria Amosso: Diego Bertone (4), Luca Stocchero (5), Gabriel Donato (5), Lucrezia Contro; Giada Fila Robattino

Scuola primaria San Quirico: Luce Bracco (4), Marco Mosca (3), Federico Somera, Lucia Debernardi, Carola Marietti, Sara Gai Checa (4)

Scuola secondaria primo grado: Ernesto Bertone

L'Assessore, dopo i saluti, richiede se i presenti hanno pensato al progetto di conoscenza delle tradizioni gastronomiche italiane e chiesto ai compagni proposte sui menù regionali: pasti che possono "uscire dalle regole" con finalità di ampliare la conoscenza di piatti tipici e di sapori, inusuali, come ad esempio il menù a base di frutta sperimentato diversi anni fa.

Vengono proposte le idee più diverse; i ragazzi iniziano dal cibo cinese per proseguire con quello indiano, senza però dimostrare di conoscere nessuno dei piatti di quelle cucine. Alcuni riprendono la proposta con cibi italiani, tipo i panzerotti della regione Puglia. L'assessore cerca di mediare fra le richieste dei ragazzi, ricordando che da tempo non si propongono menù che facciano riferimento alla storia della cucina biellese; si propone quindi il Piemonte. Si procede ad una votazione fra una scelta di regioni, approvando, nell'ordine: Piemonte, Liguria e Sardegna (praticamente il regno sabauda). La prof.ssa Mina Novello troverà le ricette dei piatti tipici, studiandone un adattamento che li renda proponibili per i bambini della mensa scolastica.

Le insegnanti della Scuola dell'Infanzia valuteranno, in base ai menù, se estendere le proposte anche agli alunni della scuola menzionata.

Dopo questa scelta si ascoltano i ragazzi sul gradimento e sulla qualità dei cibi, sul servizio e sulle segnalazioni che riportano i rappresentanti; in linea di massima gli argomenti sono sempre gli stessi e spesso contrastanti tra una scuola e l'altra.

### Criticità:

- Preparazione dell'uovo, a San Quirico è piaciuta la frittata con il prosciutto cotto, mentre ad Amosso non è gradita. Lina continuerà con la rotazione fra uova strapazzate, frittate con il prosciutto, con le erbe, in modo da poter accontentare tutti a rotazione;

- La pizza dovrebbe essere servita più volte, ed invece altri la ritengono molle. Lina ricorda che la pizza viene riposta nei contenitori termici e quindi la condensa provoca umidità e pizza collosa. Questo può succedere anche ad altri cibi;
- Il condimento nell'insalata per alcuni è poco e per altri è troppo. Lina conferma che nei tavoli sono a disposizione sale e aceto che però sono anche sotto controllo delle insegnanti; stesso discorso si pone per il limone per il pesce.
- Tortellini asciutti o in brodo? Alle medie li vorrebbero in brodo: Lina quindi provvederà all'alternanza delle due modalità e verificherà il consumo nelle diverse scuole.
- Poco sugo nella pasta, anche qui i pareri sono discordanti fra le scuole. Lina verificherà che la pasta sia ben mescolata nei contenitori. Si sottolinea che la pasta viene condita al momento, per questo motivo mescolarla a sufficienza è fondamentale per evitare che le porzioni più "condite" siano le ultime ad essere servite;
- Riso in bianco: ad Amosso vorrebbero toglierlo; in realtà è proposto pochissime volte, e da non confondere con il risotto ai formaggi;
- Ad Amosso dicono di aver trovato un verme nel pesce!! Lina conferma che è stata fatta analisi del campione in questione (che è stato prontamente consegnato) e che si trattava di un pezzo di pelle del pesce e non di un parassita esterno.
- A San Quirico piacciono le polpette al sugo mentre ad Amosso senza;
- Gnocchi al pomodoro piacciono a San Quirico, non piacciono ad Amosso;
- Ad Amosso propongono pomodoro e mozzarella: Lina conferma che questo abbinamento sarà proposto non appena i pomodori saranno di stagione, nel menù primavera estate
- L'Assessore chiede di riferire in merito alla modalità Self service: unanimemente si dice che funziona bene perché c'è meno spreco;
- Alcuni chiedono di fare attenzione al pane perché aveva molta farina bianca sopra la crosta;
- Merluzzo al forno con sughetto è apprezzato a San Quirico, mentre ad Amosso si preferisce senza sugo; lo stesso vale per gli gnocchi al sugo o senza;
- Riguardo al gradimento dei cibi nei diversi plessi, l'Assessore precisa che è valutato giornalmente dalla responsabile della cucina che controlla se i contenitori tornano pieni o vuoti: questo appare come un segno inequivocabile dell'apprezzamento;
- È stato riportato l'episodio che si verifica quotidianamente a San Quirico: un alunno tutti i giorni richiede il cambio delle posate perché le ritiene sporche; Lina ha portato le posate incriminate del giorno, non toccate e avvolte in un tovagliolo; i presenti hanno verificato che le posate erano pulite, certo non nuovissime, ma pulite. Si conclude che le critiche al servizio sono sempre benvenute quando costruttive e basate su considerazioni quanto più possibile oggettive;
- Rilevato un po' di grasso nel prosciutto; dalla cucina fanno il possibile per toglierlo ma può accadere;
- Richiesta piadina e gelato; si decide che in via eccezionale saranno serviti l'ultimo giorno di scuola.

Gli studenti sono molto partecipi e responsabili nell'indicare preferenze o mancanze; risulta tuttavia che alcune preferenze sono discordanti quando non esattamente opposte fra le diverse scuole. Si cercheranno quindi tutte le mediazioni possibili per riscontrare le segnalazioni di tutti purché conformi

La riunione si conclude alle 17,40 ed i ragazzi avrebbero ancora molto da dire!!!

---

### **COMMISSIONE MENSA ADULTI 9 MARZO 2018 ore 17,40**

PRESENTI:

Assessore Pubblica Istruzione : Simona Gallo

Consigliere di minoranza: Claudio Minetto

Verbalizzante: Patrizia Brunazzo

Rappresentanti della ristorazione: Daniela Droetto, Lina Motta.

Genitori: Michela Brusa, Roberta Barioglio, Paola Ravella, Indirli Annalisa

Insegnati: Rosanna Fasoli; Dianella Zancardi; Ronsisvalle Antonella

La sottoscritta comunica l'adesione da parte del personale educativo del Nido e delle insegnanti della scuola dell'Infanzia statale al corso: "Orto a scuola" organizzato dall'ASLBI, dall'Istituto Agrario Gae Aulenti e l'Associazione ORTOACCORTO della Malpenga di Vigliano Biellese. Un modo per insegnare ai bambini a riconoscere e mangiare gli ortaggi di tutti i tipi. Alla scuola dell'Infanzia l'orto è coltivato da diversi anni, mentre al nido l'esperienza è incominciata l'anno scorso.

Fasoli, infatti, richiede all'Amministrazione la possibilità di sostenere la spesa per la terra e le sementi.

Minetto consiglia di cercare uno sponsor e trovare dei volontari assidui; a San Quirico il progetto si è arenato perché non c'erano più volontari. In tutti i casi, sapendo quali sono le richieste potremo coinvolgere le Ditte di Vigliano Biellese sia per le piantine sia per la terra. Ad Amosso l'orto è rimasto fermo, l'unico a resistere è il rosmarino. Mentre all'Infanzia sono avvantaggiate perché l'orto viene curato anche durante il centro estivo.

La curiosità di Annalisa Indirli circa la diffusione del corso, trova risposta al fatto che la sottoscritta si è interessata presso l'ASLBI per capire com'era possibile l'adesione da parte del nostro servizio.

L'Assessore riprende l'argomento delle uova sode: ASL conferma che possono essere distribuite le uova sode solo se c'è autorizzazione da parte di tutti i genitori e Barioglio propone di inserire l'autorizzazione nel modello di iscrizione. Lina conferma che le uova pastorizzate sono più sicure perché controllate, rispetto alle uova di cascina.

Verrà richiesta inoltre la presenza della Dott.ssa Torelli nella prossima Commissione Mensa.

Interessante anche la percezione del sale, soprattutto nelle merende. Assessore comunica che ha informato i ragazzi dell'uso parsimonioso del sale e che l'uso dell'aceto è sotto sorveglianza degli insegnanti.

L'assessore Simona Gallo riporta la discussione sulla scelta dei menù da parte degli studenti che sono partiti dal cibo cinese, indiano, poi europeo ed alla fine la piadina italiana ha avuto la meglio. Quindi le regioni scelte sono il Piemonte, a seguire Liguria e Sardegna, mentre nell'ultimo giorno di scuola sarà servita piadina e gelato. Alla scuola dell'infanzia le insegnanti valuteranno di volta in volta, in base ai menù proposti; non si vuole correre il rischio che tutti rifiutino il cibo e rimangano senza mangiare, perché a molti le novità non piacciono.

Il consigliere Minetto dice di non avere avuto lamentele alcune, e che la mensa è frequentata anche dal nipote, e che il servizio è buono ed è un valore per tutta la comunità.

L'Assessore riporta l'episodio delle posate, su cui si faranno ulteriori controlli, e chiede se la pasta integrale è stata gradita. Lina risponde che è stata un successo, mentre la pasta con i fagioli non è stata per niente gradita.

Dalla scuola dell'Infanzia si richiede maggiore attenzione nel taglio dei finocchi, in particolare quando sono serviti crudi; le mele sono molto gradite. Lina conferma che alcune verdure sono biologiche oltre a lotta integrata.

Minetto conferma che sono migliori le coltivazioni a lotta integrata, piuttosto che quella biologica.

Michela Brusa si interessa della tipologia di formaggi serviti a pranzo: Lina spiega che i formaggi sono stagionali, quelli più stagionati come il maccagno in inverno, quelli più freschi in estate primavera come la mozzarella.

La discussione si sposta sulla possibilità di scegliere se mantenere 2 menù: autunno inverno e primavera estate; oppure una rotazione ogni 6 settimane perché le portate non siano troppo ripetitive.

In tutti i casi per il prossimo incontro chiederemo la presenza della Dott.ssa Chiara Torelli del SIAN (Servizio Igiene Alimentazione e Nutrizione ) dell'ASLBI per valutare la richiesta di una rotazione più varia.

La verbalizzante

Patrizia Brunazzo