

VERBALE COORDINAMENTO COMMISSIONI MENSA DEL 14/03/2023

Nella giornata di martedì 14/03/2023 alle ore 17.30, da remoto, si riunisce il coordinamento della commissione mensa, nella componente genitori ed insegnanti.

Presenti:

| NOMINATIVI | | PRESENTE | ASSENTE |
|---------------------------------|-------------------------------|----------|---------|
| Gabriele Schellini (genitore) | Lodi I | X | |
| Luisella Liveli (insegnante) | Lodi I | X | |
| Marta Perta (genitore) | Lodi II | X | |
| Teresa Pagliuca (insegnante) | Lodi II | X | |
| Claudia Conca (genitore) | Lodi III | x | |
| Elena Zanoni (genitore) | Lodi IV | X | |
| Silvana Tansini (insegnante) | Lodi IV | X | |
| Massimiliano Cordoni (genitore) | Lodi V | X | |
| Sandrina Merella (insegnante) | Lodi V | X | |
| Paola Crippa Pellegrini | Ditta ristorazione Pellegrini | X | |
| Michele Tortelli | Ditta ristorazione Pellegrini | X | |
| Laura Tagliaferri | Comune di Lodi | X | |
| Valentina Guidi | Comune di Lodi | X | |

Patrizia Testini sostituisce la sig, Conca Claudia.

Perta Marta arriva alle ore 17.50

Ordine del giorno:

1. approvazione precedente verbale
2. presentazione nuovo dietista Pellegrini
3. tabella dietetica primavera estate 2023
4. progetto menù speciali
5. incontri con i genitori ed ATS

-
1. Guidi dà lettura del verbale della seduta del 24 gennaio 2023.

La Commissione approva

2. Crippa presenta il nuovo dietista, dott. Tortelli Michele, già in organico presso la ditta Pellegrini. Laureato in dietistica e in azienda da un anno con la stessa mansione, ha affiancato per tutto il mese di Dicembre la precedente dietista e ormai da Gennaio 2023 è a pieno titolo sull'organico di Lodi. Tortelli saluta e manifesta il proprio entusiasmo per questa nuova avventura.

Il sig. Schellini manifesta la propria soddisfazione nel poter condividere questi incontri, viste le criticità che nei periodi passati lui personalmente ha riscontrato. Spera di poter aiutare a migliorare sempre di più il servizio.

3. Nei giorni scorsi Crippa ha fornito a tutti i membri del coordinamento commissione mensa la nuova tabella dietetica primavera/estate 2023.

Crippa precisa di aver avuto un'ispezione da ATS; è stato sollecitato l'inserimento in questo menù di 2 secondi piatti di legumi; trattasi del polpettone vegetale e della farinata di ceci alla pizzaiola.

Schellini chiede info sulla farinata: propone di provare la farinata semplice invece che alla pizzaiola.

Schellini chiede info sul condimento delle verdure, suggerendo di lasciare che ciascun bambino possa condire le verdure a proprio piacimento.

Pagliuca precisa che il servizio “ad personam” da parte delle cuoche è impraticabile per praticità e tempistiche.

Perta precisa che le carote julienne non piacciono a causa dell’aggiunta di succo di limone e chiede una tipologia di presentazione diversa. Crippa precisa che il succo di limone aggiunto è minimo e consente di evitare l’ossidazione delle carote julienne. Si chiede la sostituzione delle carote julien con le stick scondite. Crippa risponde che se per tutte le cucine la richiesta risulta percorribile, verranno sostituite le carote stick in sostituzione alle julienne nel menù estivo.

Anche la robiola non risulta piacevole. Crippa sta valutando il grana.

La commissione chiede quando sarà possibile reinserire la pizza vista la scadenza dell’inaugurazione del centro cottura nuovo. Crippa risponde che con il rientro dalle vacanze di Pasqua e con lo spostamento della produzione della scuola Don Gnocchi da Arcobaleno a Cabrini, si potranno inserire lasagne e pizza.

Zanoni chiede info in merito alla fornitura del raviolo di magro: è cambiato il fornitore o c’è stato un problema di cottura? Crippa conferma che il fornitore RANA non è stato modificato.

Pagliuca conferma la sensazione di ravioli diversi ma non ha percepito una differenza da evidenziare.

Zanoni chiede di inserire finocchi in insalata nel menù estivo. Crippa: è una verdura invernale. Ora viene sostituito con i pomodori.

Schellini: alcuni genitori avevano chiesto di eliminare la curcuma ma nel menù è ancora presente. Il valore della curcuma può essere offerto da altro alimento?

Crippa si rende disponibile a modificare la ricetta della pietanza “farfalle zucchine e curcuma” tuttavia ricorda che in commissione non è mai stata avanzata questa richiesta e chiede se altri membri condividono l’osservazione di Schellini.

Crippa spiega a Schellini che il percorso intrapreso in questi due anni con la commissione mensa, ha l’obiettivo principale di conciliare l’educazione alimentare che la scuola deve cercare di trasmettere, con il fatto di garantire ai bambini un pasto che riscontri un buon successo. Eliminare tutto quello che i bambini non gradiscono, non è sempre la soluzione corretta, perché se dovessimo basarci sul principio di creare un menù gradito a tutti i bambini la proposta si assottiglierebbe a soli tre piatti base: pasta in bianco, pasta al pomodoro e riso. Si decide quindi di mantenere il piatto, poiché il riscontro negativo sulla pietanza, non è condiviso da tutti i membri della commissione e si spiega a Schellini che l’eliminazione di una portata in menù, viene fatta quando il riscontro negativo è collettivo.

Tortelli interviene ricordando che ogni spezia ha la propria caratteristica e proprietà e la curcuma è un ingrediente con altissimo valore nutrizionale.

Tansini: a scuola è molto difficile insegnare ai bambini a mangiar tutto; spesso quindi pensiamo che la cosa più importante sia semplicemente che mangino. Si cerca di eliminare gli sprechi. Segnala che i totani non riscuotono più il successo iniziale al Barzaghi perché l’impanatura si “stacca”. Propone totani lessati con olio e limone. Crippa risponde che si può provare, ma conoscendo il servizio immagina che non piacerà, segnala inoltre che il problema nella gratinatura è anche connesso alla veicolazione. L’impanatura è normalmente una strategia visiva. All’Archinti i totani gratinati hanno avuto successo. Al Barzaghi all’inizio piacevano poi non più. Elena Zanoni lamenta che fossero troppo salati.

Merella condivide l’impossibilità realistica di servire i condimenti ai bambini. Piatti scarsi. Il totano piace meno ma solo perché è meno croccante. Perplexità sulla farinata. I legumi vengono apprezzati quando presentati in minestre. Per la farinata propone di presentarla più croccante. Attenzione alla pulizia delle stoviglie, soprattutto alla primaria. Crippa verificherà subito. Si proporrà farinata semplice, croccante, senza pomodoro.

Giovedì si proverà l’impasto integrale nella ricetta della focaccia prosciutto e formaggio per verificare se la proposta può piacere ai bambini.

4. L'Assessore spiega che il 16 maggio è la Giornata Internazionale della Celiachia e, da anni, l'Associazione Italiana Celiachia Lombardia organizza intorno a questa data un'intera settimana dedicata a sensibilizzare e informare su celiachia e dieta senza glutine: quest'anno sarà dal 13 al 21 maggio. Tra le altre, viene promossa un'importante iniziativa rivolta alle mense scolastiche: TUTTI A TAVOLA TUTTI INSIEME, Le giornate del menù senza glutine. L'assessore apprezza il progetto all'insegna dell'inclusività alimentare. In tal senso AIC ha suggerito l'idea di prevedere nelle mense scolastiche servite dal Comune un menù completamente senza glutine in una giornata tra il 15 e il 19 maggio della quale verrà data massima diffusione attraverso i canali social. Da questa iniziativa Crippa propone l'idea di promuovere per l'anno prossimo, a.s. 23/24, come nuova tematica da sviluppare in occasione dei menù speciali, dei menù di inclusività alimentare proponendo a rotazione con cadenza mensile dei menù speciali senza glutine, senza lattosio, vegetariani ecc . La commissione approva la l'iniziativa dei menù speciali.

Merella segnala il problema del pane speciale per gli intolleranti al lattosio e Crippa spiega che a seguito di aggiornamento delle schede tecniche del panettiere, le quali dichiarano la presenza di tracce di latte e lattosio, oltre che di soia, senape, ecc., l'azienda ha dovuto escludere il pane ordinario precedentemente servito per tutti gli utenti con certificato di intolleranza a tali allergeni, con l'attuale sostituzione con pane a fette senza glutine.

Perta chiede come verificare una dieta celiaca. Crippa spiega che i genitori assaggiatori possono prenotare entro le ore 10.00 un pasto speciale da assaggiare in mensa nella giornata in cui è previsto il loro assaggio. Non sono consentiti assaggi dai piatti dei bambini.

I genitori abusano delle diete leggere quando un piatto non piace. Si ricorda che la dieta leggera può essere richiesta solo per 3 giorni consecutivi. Al quarto giorno è richiesto il certificato medico.

Tansini: menù anglosassone confermato? È possibile avere un altro affetta mele?

Crippa valuterà la possibilità di un doppio menù speciale. È stato trovato un filo di paglietta d'acciaio. Crippa sottolinea che non è mai capitato in precedenza e sta verificando di cosa si tratta ed è in contatto con la propria sede per comprenderne l'origine. E' successo anche alla Cabrini. Trattandosi di due cucine diverse, con il ritrovamento simile si ipotizza che il corpo estraneo derivi direttamente dalla materia prima.

Elena Zanoni chiede se le addette mensa devono continuare ad indossare la mascherina durante il servizio. Crippa spiega che il capitolato non prevede l'obbligo e attualmente è decaduta anche la disposizione aziendale di obbligo all'utilizzo della mascherina come norma per il contenimento della diffusione di Coronavirus pertanto al momento l'utilizzo della mascherina non è più obbligatorio ma è facoltativo per i dipendenti Pellegrini.

5. In merito agli incontri con i genitori, l'Amministrazione ha avuto un incontro con ATS. Le dietiste si sono rese disponibili ma solo in orario lavorativo. Pertanto, considerando questo come l' "anno zero", faremo una sorta di sperimentazione: per incontrare le esigenze di tutti faremo due incontri, uguali, uno in presenza e l'altro on line. Quello in presenza si farà presso la scuola Cabrini con la presentazione di alcuni prodotti. ATS ha dato la propria adesione nella fascia oraria entro le 17.30/18.00. Dal prossimo anno si proporrà invece, orientativamente nel mese di settembre, una giornata di incontro ai nuovi iscritti al servizio mensa. Si pensa ad un futuro open day promosso da Comune di Lodi, Gruppo Pellegrini e ATS Milano - Distretto di Lodi per conoscere meglio la refezione scolastica, chiarire dubbi, ottenere informazioni sul funzionamento del servizio e sulle regole dell'alimentazione a scuola. Nel caso ATS non dovesse partecipare, si è pensato alla possibilità di una registrazione sul modello domanda / risposta preparata dalle dietiste di ATS.

Non essendoci altro di cui discutere, la riunione si conclude alle ore 19.15

Segretari verbalizzanti
Valentina Guidi/ Paola Crippa