

Pietrasanta, 19/12/2016

COMMISSIONE MENSE SCOLASTICHE **protocollo n. 314**

Alla cortese attenzione di:

Sindaco Massimo Mallegni

Assessore alla Pubblica Istruzione Simone Tartarini

Dirigente Pubblica Istruzione Dott. Cristiano Ceragioli

Amministratore unico Pietrasanta Sviluppo Claudio Viviani

OGGETTO: verbale consuntivo della riunione di COMMISSIONE MENSE SCOLASTICHE riunitasi il giorno venerdì 19/12/2016

Presenti:

Assessore alla Pubblica Istruzione – Simone Tartarini (solo prima parte)

Amministratore unico Pietrasanta Sviluppo - Claudio Viviani

Responsabile centro cottura – Paolo Bibolotti

Presidente – Sabrina Politi

Vice presidente – Quadrelli Chiara

Segretario – Bonuccelli Luca

Altri commissari:

Ndoj Mirela, Pardini Glenda, Guiducci Lorenzo, Malita Iacopi, Storni Massimiliano, Biagi Massimiliano, Lazzerini Katia, Franciamore Giuseppe, Petrucci Gaia, Fancelli Francesca, Roberta Sarti, Frugoni Amanda, Caserta Vincenzo, Giannetti Valentina.

Assenti con delega: Palattella Giovanni, Piramide Sabrina, Bottari Valentina, Gandini Alessandra

Assenti: Leonardi Simone, Lucarini Paolo, D'Angiolo Francesca, Belloni Luca, Silicani Gianpaolo, Ansaldo Tiziana.

La seduta viene aperta in prima convocazione alle ore 17:45

Aprire la seduta la presidente Sabrina Politi, ringraziando per la partecipazione i commissari e l'assessore per la disponibilità dimostrata nell'organizzare il ripristino dei menù speciali in occasione delle principali festività.

Nell'incontro tenutosi con l'assessore qualche settimana prima è stato concordato di ripristinare il menù di natale il giorno 21 dicembre prossimo. In quell'occasione verrà servito:

- Tortellini in brodo
- Rosticciana
- Patate arrosto
- Dolce (pandoro o panettone) a fine pasto

Verrà realizzata inoltre un'apparecchiatura a tema natalizio (tovagliette rosse) e sui tavoli saranno presenti alcuni bigliettini con gli auguri dell'amministrazione ed il menù servito. Tale apparecchiatura verrà realizzata anche presso gli asili nidi.

Sempre nell'incontro di cui sopra, l'assessore ha manifestato l'intenzione di proporre un progetto di educazione ambientale in collaborazione con ERSU, mirato al recupero del cibo non consumato durante i pasti nelle scuole:

- Cibi confezionati (es. yogurt) e cibi sfusi non sporzionati: potrebbero essere recuperati da associazioni del territorio da destinare a chi ne avesse bisogno
- Cibi sfusi finiti nei piatti: quelli contenenti carne, da destinarsi a cibo per cani/gatti. Gli altri conferiti in appositi contenitori dell'umido.

Sempre in tema di progetti, anche la Commissione si rende disponibile a valutare e selezionare progetti di educazione alimentare. La Presidente infatti invierà a breve ai commissari, una serie di progetti che potrebbero avviare quel processo di formazione e condivisione tra alunni, genitori e istituzioni da sempre invocato; sarà quindi l'occasione per valutare insieme le attività da proporre all'amministrazione per i prossimi mesi.

Tornando invece ai problemi più contingenti la Presidente ricorda i problemi attuali legati soprattutto ai legumi e al pesce, e sottolinea come questi incidano sul gradimento complessivo della mensa, perché creano nei bambini una disaffezione alla tavola che li porta in altri giorni a non mangiare anche quando le portate risultano buone. Invita quindi ad un'opera di mediazione tra le esigenze di educazione alimentare e gradimento; chiede inoltre un giudizio sul Tortino di pesce recentemente introdotto in sostituzione del pesce alla livornese.

I commissari, pur sottolineando che il sapore è più di patate che di pesce, decidono di mantenere il piatto, visto l'alto gradimento riscontrato.

Viene inoltre chiarito da Bibolotti che oggi è stato servito platessa impanata cotta in forno, con un discreto gradimento, e che verrà quindi riproposta nelle prossime settimane. Il piatto era già presente nel menù ma di fatto non era mai stato servito fino ad ora.

La maestra Sarti ribatte dicendo che da loro al posto della platessa è arrivato merluzzo, arrotolato e impanato e che non è stato assolutamente gradito. Viene contestato alla Pietrasanta Sviluppo che spesso i piatti serviti sono diversi da quanto previsto e comunque diversi da scuola a scuola, vedi ad esempio un recente caso in cui era previsto parmigiano, ma in alcune scuole è arrivato l'Emmenthal.

Pur capendo le esigenze organizzative della cucina, la Commissione chiede con fermezza che tutte le variazioni al menù e le differenze tra le scuole vengano puntualmente condivise sia con le scuole sia con la Commissione nella figura della sua Presidente.

L'assessore Tartarini apprezza il buon inizio di collaborazione con la nuova Commissione e conferma che i menù speciali verranno realizzati anche per San Biagio e per Pasqua. Illustra nuovamente il progetto con ERSU e sottolinea come per tutti i progetti sarà necessario valutare la fattibilità con la dirigenza scolastica. Riguardo alle criticità del menù attuale non ha dubbi che verranno superate se saremo capaci di lavorare insieme. Intorno alle 18.30, augurando un buon natale a tutti saluta e lascia la riunione per precedenti impegni.

Segnalazioni e commenti emersi nel corso della riunione:

- Scuola Barsottini (Africa):
viene chiesto di variare i gusti degli yogurt che sono sempre pera e banana.
Carote gratinate e broccoli non vengono mangiati.

Bibolotti: nelle scorse settimane sono state usate carote congelate per problemi alle attrezzature.
Nelle prossime verranno utilizzate carote fresche che dovrebbero risultare più appetibili.

- Scuola Mutti (Strettoia):
buon gradimento del menù con zuppa di farro, spinaci e tortino di pesce.
Lamenta un eccessivo prolungarsi del pasto a causa delle sporzionatrici che abbandonano momentaneamente il servizio tra il primo e il secondo per avvantaggiarsi nelle operazioni di pulizia.
Nei giorni scorsi sono arrivati inoltre pochi mandarini.

Bibolotti: conferma che le sporzionatrici sono 3 e devono rimanere sul servizio e sarà sua cura contattarle. Per i mandarini ricorda invece che ne vengono mandati 2 per ogni bimbo.

- Scuola del Carmelo (Pietrasanta):
lamenta che i fagioli e i pomodori vengono mischiati e per questo vengono graditi meno

Bibolotti: ricorda che le sporzionatrici in questa scuola non sono della Pietrasanta Sviluppo, ma provvederà a contattare le suore per dare consigli.

- Scuola Lorenzini (Capoluogo):
propone di realizzare visite guidate al centro cottura per i genitori, e iniziative di mense aperte sulla falsa riga di quanto fatto dal comune di Camaiore

- Materna M. Agnese (Focette):
favorevole a iniziative di condivisione con i genitori ma ricorda le grandi difficoltà nel portare persone estranee all'interno del centro cottura mantenendo tutti i vincoli di sicurezza fissati per legge. Stesse perplessità sulla fattibilità dei progetti di riutilizzo del cibo non usato, sottolineando la delicatezza nella gestione delle responsabilità nel trattamento di alimenti somministrati a persone.
- Nido Castello (Vallecchia):
il pesce è poco gradito, chiede se è fattibile servire platessa impanata anche al nido.

Bibolotti: teme che risulterebbe poco adatto per ragioni di consistenza.

- Materna Marsili (Africa):
ieri sono arrivati fagioli crudi e il tortino sa più di patate che di pesce.
- Scuola Ricci (Pollino):
chiede chiarimenti sulla filiera e sulla lavorazione dei fagioli, perché da un anno a questa parte i fagioli non vengono graditi, spesso per problemi di consistenza: nello stesso piatto sono presenti fagioli crudi ed altri sfatti. Risultato, l'80% dei fagioli rimane nei piatti e la cosa è particolarmente grave visto che si tratta della proteina principale del secondo piatto.

Bibolotti: i fagioli serviti sono cannellini secchi biologici della lucchesia, quindi sono fagioli di qualità a filiera corta. Vengono ammollati il giorno prima e cotti in diversi bollitori. In fase di preparazione dei contenitori, viene prestata attenzione nel dare ad ogni scuola fagioli dello stesso bollitore. Pur ammettendo difficoltà nel trovare varianti, si rende disponibile a sperimentare altri tipi di fagioli.

La Presidente chiude la riunione ed avvisa che la prossima si terrà indicativamente verso la fine di gennaio e sarà rivolta ai soli commissari mensa, così come richiesto in più occasioni da diversi commissari.

La Presidente

Sabrina Politi