



Comune di
Bagno a Ripoli città Metropolitana di Firenze

AREA 3 - Servizi al Cittadini
Settore Servizi Educativi e Sportivi

Verbale Commissione Mensa

14 novembre 2016

Presenti:

Comune di Bagno a Ripoli

Liliana Masini, Patrizia Bucelli, Michela Vigliucci

Istituto comprensivo Antonino Caponnetto

Insegnanti: Barbara Casetti,

Genitori: Sara Lepori, Francesca Bertini, Capanni Francesca, Valentina Spulcioni, Annamaria Cuman, Marco Mancini

Istituto comprensivo Teresa Mattei

Genitore: Annamaria Cardini, Annalisa Ciacci Taddei, Gallerini Serena, Eleonora Lanza,

Insegnanti: Raffaella Corsini, Safina Sadia, Sara Indulgenzi, Santi Elisabetta, Camardella Concetta

Nidi

Genitori: Francesca Zotti, Angela Bendinelli, Gemma Magni

SIAF

Antonio Ciappi, Ilary Scarpelli.

Ordine del giorno:

- Ordine del giorno della riunione:
- menù autunnale,
- laboratori per le scuole medie e scuole materne e elementari
- eventuali e varie.

Masini apre la riunione della Commissione Mensa invitando tutti a presentarsi: insegnanti, genitori, direttore e dietista SIAF, personale del Comune. Ricorda che ogni componente ha una propria funzione in relazione al proprio ruolo e rappresenta la collettività, riporta quindi opinioni/problematiche/quesiti relative al servizio, contribuisce ad individuare soluzioni, informa di quanto viene trattato in commissione.

In collaborazione con SIAF sono offerti progetti di educazione alimentare, le insegnante delle classi/sezioni possono aderire se hanno intrapreso un percorso con i bambini che comprenda un progetto attinente, il laboratorio sarà un'attività che rafforza un progetto già esistente.

Sul territorio il progetto Comune/Caritas/SIAF ha ripreso dai primi giorni di ottobre il recupero delle eccedenze di cibo nel servizio mensa, presso la scuola Marconi di Via Lilliano e Meoli. Questo è un progetto solidale ed anche una battaglia agli sprechi. In merito a questo aspetto saranno acquistati mestoli graduati che aiuteranno il personale addetto allo sporzionamento nel loro lavoro, cercando di cogliere la giusta dose per i bambini delle varie fasce di età.

Bucelli interviene sul menù ricordando che viene pubblicato sulle pagine web del Comune, di SIAF e inviato agli Istituti scolastici chiedendo loro di inserirli nella loro pagina web. Inoltre per chi è iscritto nella pagina facebook del Comune, c'è la possibilità di ricevere il menù settimanale. Il menù viene cambiato ogni due/tre mesi, seguendo la stagionalità e le ricette tradizionali del territorio. L'alternanza dei piatti prevede che nella settimana vengono proposti primi piatti diversi, (minestrone, pasta con verdure, riso ecc), pesce una volta a settimana (due volte al mese viene da una Cooperativa di Viareggio), carne di manzo che viene da un allevatore del Mugello, uova, sformati ecc. I produttori locali che servono la mensa scolastica, se hanno una produzione di ortaggi imprevista per motivi stagionali, sanno che è possibile proporla per il servizio refezione. Questo cambio, che può accadere al massimo due volte al mese, consente agli utenti del servizio di gustare prodotti freschi del territorio e contemporaneamente sostenere la produzione locale. Oltre al recupero delle ricette tradizionali, sarà presente la torta salata, (burro, farina e sale), preparata con pasta sfoglia fatta da un laboratorio che già fornisce alcune merende per i bambini, anche questo prodotto in linea con la scelta di evitare di introdurre alimenti con presenza di additivi. Sono stati particolarmente curati i piatti vegetariani e pertanto si è stato scelto di sostituire tofu e seitan, non graditi dai bambini, con polpettoni, sformati e polpette a base di verdure, che riscuotono un buon successo.

Ciappi sostiene che è importante sostenere il progetto di formare una comunità del cibo, che vede coinvolto i produttori locali, l'Ente locale, i fornitori del servizio refezione scolastica e la scuola nel suo complesso. "Buono, pulito e giusto" di Slow Food riassume l'idea che ha ispirato le scelte di base e infatti da dieci anni sono aumentati i produttori locali, di cui vengono controllati saltuariamente la qualità delle materie prime fornite con analisi mirate ad identificare trattamenti chimici. A fronte di truffe nel campo alimentari, false etichette, falso biologico, ecc, messi in risalto dai media, i fornitori locali disposti a fornire la mensa scolastica sono in aumento e sanno di poter contare per la loro produzione e conseguenti introiti economici, sulle forniture per la refezione. L'olio extravergine di oliva utilizzato a crudo è della fattoria il Ramerino di Bagno a Ripoli, riconosciuto come olio eccezionale, SIAF ha firmato un contratto che stabilisce un prezzo equo per la fornitura di tutto l'anno scolastico. La carne di manzo è di Borgo San Lorenzo e quella di maiale e della zona del senese, le uova acquistate in guscio da un allevatore del Mugello, vengono da galline allevate libere nei prati. La considerazione importante da fare è anche che se tutta la materia prima di qualità non fosse supportata dalla qualità e formazione del personale di cucina, si rischierebbe di proporre piatti che non sono accettati dagli utenti. Ultimamente anche il personale del servizio sporzionamento nelle scuole ha avuto un incontro di formazione dove è stato messo in evidenza come il loro ruolo sia fondamentale nel proporre i diversi piatti, nell'informare i bambini e gli insegnanti sulle materie prime utilizzate.

Ciappi comunica anche che si sono intraprese relazioni con la Caritas di Firenze per poter portare il progetto di recupero del cibo non distribuito in tutti i plessi scolastici del Comune.

Bandinelli chiede come mai la carne viene data tre volte la settimana, visto che i pediatri consigliano due volte la settimana. Questo crea problemi anche per gestire l'alimentazione per i bambini durante il week end, visto che la carne viene data a scuola. Inoltre chiede se è possibile introdurre il pesce due volte la settimana o se questo non è possibile per aspetti economici.

Bucelli dice che il menù scolastico è il risultato di un compromesso fra i vari aspetti, nutrizionali, di gusto, di recupero delle tradizioni, di possibilità di proporre certi piatti nel servizio per motivi logistici e di preparazione. Capita raramente che la carne ci sia tre volte la settimana.

Casetti interviene comunicando la sua esperienza di insegnante, che da molto tempo ha scelto l'alimentazione vegetariana. I bambini hanno difficoltà ad approcciarsi a tutte quelle pietanze che non conoscono come gli sformati. Bisogna sempre considerare che uno degli obiettivi è comunque cercare di farli mangiare. Spesso si fanno discorsi teorici, ma se non si supportano con la situazione concreta si rischia di non centrare gli obiettivi. I bambini dei cinque anni, ai quali insegna, stanno cominciando ora ad apprezzare i piatti più complessi come lo sformato, dietro c'è un percorso paziente di due anni. E' necessario dare ai bambini la possibilità di provare, rispettando i loro tempi.

Ciappi comunica che il pesce è già piuttosto problematico proporlo e farlo accettare una volta la settimana, l'aspetto economico non è determinante.

Bandinelli chiede informazioni sull'origine del pollame.

Ciappi comunica che viene dalle grandi aziende italiane, che come prevede la legge sono animali allevati a terra, anche se in luoghi minimi. Da una ricerca fatta in questo ambito di mercato, non ci sono proposte per servizi mensa che fanno 1800 pasti giornalieri, se non le solite grandi aziende.

Cuman comunica che pur cercando di essere in linea con una sana alimentazione, capita di discostarsi anche per la necessità di confrontarsi con la realtà circostante.

Camarella comunica che la bietola che viene mandata, anche se di filiera corta, non viene apprezzata dai bambini. L'ultima volta ha provato proponendo il limone ed ha avuto un maggior riscontro sul gradimento. Chiede se è possibile avere limone insieme alla bietola.

Ciappi dice che non ci sono problemi per fornire il limone.

Camardella, pur apprezzando le proposte del servizio, sottolinea l'incongruenza di mangiare nei piatti di melamina. Anche una famosa trasmissione ha messo in luce le problematiche relative alla cessione da parte del materiale di plastica di polimeri ecc, che quindi si trasmettono al cibo. Sottolinea che dovendo iniziare un percorso didattico con i bambini sulle materie plastiche, trova non coerente poi proporre di mangiare in piatti di melamina.

Bucelli interviene considerando che a Bagno a Ripoli molti anni fa i genitori dovevano portare le stoviglie da casa, tutti i giorni, l'allora Dirigente scolastico con una rappresentanza di insegnanti scelse piatti di melamina per la scuola dell'infanzia e porcellana per la scuola primaria. Nel tempo, anche a causa delle molteplici rotture della porcellana, venne sollevato il problema della pericolosità di utilizzare queste stoviglie e hanno chiesto progressivamente di procedere ad una sostituzione.

Casetti interviene che piatti più leggeri e sicuri perchè non si rompono come quelli di melamina, sono importanti per il percorso di autonomia dei bambini.

Ciappi interviene dicendo che la cessioni di sostanze da parte della plastica si riferisce, non solo al materiale, ma a tempi lunghi ad alte temperature. I piatti vengono riempiti con le pietanze al momento del pranzo e quindi la permanenza è limitatissima. Inoltre si dichiara disponibile a fornire tutta la documentazione che attesta la non pericolosità del materiale utilizzato e di come sia stato ampiamente testato.

Due genitori chiedono delucidazione in merito alla pasta che viene utilizzata nella refezione, la tipologia e la provenienza.

Ciappi comunica che è del Pastificio Palandri di Pistoia, prodotta con grano toscano ed essiccata a bassa temperatura. Spiega che prima la pasta, fatta con grani antichi, veniva sempre essiccata a basse temperature però per lungo tempo. Successivamente si è data molta importanza alla tenuta della pasta durante la cottura, si è passati industrialmente ad essiccare la pasta ad alte temperature per meno tempo. Questo consentiva di mantenere la cottura al dente più facilmente. Con il tempo si è capito che il gusto della pasta si perdeva e che legava male i condimenti perchè la porosità era inferiore. Quindi la scelta è stata verso una pasta di qualità e di filiera corta.

Alcuni genitori sollevano il problema della pizza non particolarmente gustosa, anche per bambini che mangiano mediamente tutto e dalla scuola Masi di Bubè viene comunicato che la sezione dei tre anni non gradisce le vellutate.

Vigliucci interviene comunicando che in un recente sopralluogo nella scuola Masi, nessuno aveva segnalato questo problema e conferma che farà un nuovo sopralluogo.

Ciappi comunica che la pizza è un piatto difficile nei servizi refezione e che già erano state cambiate le basi, scegliendo un prodotto più basso e croccante. Comunque verrà fatto il punto su questo prodotto.

Alcuni genitori chiedono di poter fare un sopralluogo in cucina e chiedono come fare.

Bucelli e Ciappi comunicano la loro disponibilità, basta avvisare in tempo utili quando si desidera andare in cucina, per non intralciare il lavoro delle cuoche. Se invece i genitori vogliono assaggiare nelle scuole, possibilmente non frequentate dai propri figli, basta che si presentino alla scuola all'ora di pranzo e, senza interferire con le attività didattiche, potranno assaggiare le pietanze. Si chiede di non presentarsi in numero superiore a due.

Masini comunica che le copie cartacee vengono inviate alle diverse scuole e ai nidi per l'affissione all'Albo. Inoltre è inserito nelle pagine web del Comune e di SIAF e inviato agli Istituti comprensivi per inserirlo nelle pagine web della scuola.