



CITTÀ DI PIOSSASCO

Città Metropolitana di Torino

Settore Servizi al Cittadino e alla Comunità
Ufficio Politiche Educative

VERBALE COMMISSIONE MENSA 2 NOVEMBRE 2022

È convocata la Commissione Mensa straordinaria presso la Sala Consiliare del Comune di Piovasasco (Via Vittorio Alfieri, 4, locali sottostanti la Biblioteca Comunale), il giorno **mercoledì 2 novembre alle ore 17.30 in prima convocazione**, e, nel caso non si raggiunga il numero previsto per la validità della riunione, il giorno **mercoledì 2 novembre alle ore 18.00 in seconda convocazione**, nello stesso luogo.

Alle 17.30 si svolge l'appello per la prima convocazione, appurando la mancanza dei 2/3 dei membri necessari per procedere con la Commissione Mensa (2 membri presenti)

Alle 18.00 si svolge l'appello per la seconda convocazione, appurando la presenza di almeno 1/3 dei membri necessari per procedere con la Commissione Mensa (10 membri presenti).

Sono presenti:

NOMINATIVI	PRESENTE	ASSENTE	RUOLO
n.d. (in attesa di nomina)	n.d.	n.d.	Sc. Infanzia San Vito
DANGELO Valentina	X		Sc. Infanzia Rodari
n.d. (in attesa di nomina)	n.d.	n.d.	Sc. Primaria Ungaretti
GALLO Damiano		X	Sc. Primaria Gramsci
MAGNABOSCO ROBERTA	X		Rappresentante Insegnanti Istituto Comprensivo 1
FELLA MARCO	X		Presidente del Consiglio di Istituto – Comprensivo 1
AVERSA Elisa	X		Sc. Infanzia Montessori
BULFARO Maria	X		Sc. Infanzia Andersen
SAVOCA Alessandro	X		Sc. Infanzia Gobetti
GAVIN Marika		X	Sc. Primaria Umberto I
STECCA Claudia	X		Sc. Primaria Morandi
BRERO Paola	X		Rappresentante Insegnanti Istituto Comprensivo “David Bertrand”
CELLAMARE Michele	X		Presidente del Consiglio di Istituto – “David Bertrand”

PICCOLO Raffaella	X		Consigliere Comunale rappresentante della Maggioranza
MADDALENA Maurizio		X	Consigliere Comunale rappresentante della Minoranza

Sono inoltre presenti:

RANERI SIMONA: Assessora al Bilancio e alla Scuola di Piossasco

D'ABBRONZO SIMONA: Responsabile del Settore Servizi al Cittadino e alla Comunità

LUCCA VANESSA: Dipendente Comune di Piossasco – Ufficio Mensa e Segretaria della C.M.

GUGLIELMONE MONICA: Direttore di locale di cucina di Rivoli – ditta Camst

GIARDINA PAPA ELANOR: Dietista ditta Camst

ORDINE DEL GIORNO:

1. Deroga approvvigionamento derrate per servizio di refezione scolastica;
2. Valutazione assaggi e variazioni menù invernale;
3. Varie ed eventuali.

A tutti i presenti viene inoltre fornita la seguente documentazione:

1. Menù invernale in vigore, già adattato alle nuove linee guida dell'Asl;
2. Menù invernale con proposte di alternative di alcuni piatti.

Prende parola l'Assessora Raneri per introdurre il primo punto all'ordine del giorno.

RANERI spiega come l'attuale situazione globale che prevede sia difficoltà di approvvigionamento sia rincari sul costo dell'energia elettrica e sul gas stia condizionando anche la Ditta Camst, la quale ha segnalato la difficoltà a reperire gli alimenti BIO e DOP presenti nel menù delle Scuole di Piossasco. Per questo motivo pertanto la Ditta Camst ha richiesto al Comune di Piossasco di sospendere l'utilizzo di prodotti BIO e DOP a partire dal 7 novembre fino a marzo 2023: tali alimenti saranno sostituiti da alimenti convenzionali di pari qualità.

Questa riunione è stata quindi convocata per condividere la situazione con i membri della Commissione Mensa e dare la possibilità di fare domande direttamente alla Ditta Camst circa le specifiche sostituzioni che saranno apportate. Tuttavia Raneri sottolinea che purtroppo al momento non vi sono molte alternative in quanto la situazione globale si sta ripercuotendo sia sull'irreperibilità degli alimenti, che si tradurrebbe in conseguenti variazioni di menù quasi quotidiane, sia sul maggior costo della produzione. Al momento infatti non vi sono aiuti governativi per adeguare il prezzo stabilito durante le gare di appalti di servizi per via dei rincari dovuti all'emergenza energetica, ma solamente per gli appalti di lavori per investimenti. Quindi al momento il Comune può riconoscere alla Ditta Camst solamente l'applicazione dell'adeguamento Istat, che è comunque già alto (pari a + 8,6%), senza gravare sulle famiglie.

GUGLIELMONE informa che tale richiesta di sospensione dell'utilizzo di prodotti BIO e DOP è stata rivolta da Camst a tutti i Comuni serviti a livello nazionale, perché vi sono oggettive difficoltà nel reperimento degli alimenti. A causa dei rincari energetici infatti i fornitori non effettuano più

magazzino, così possono spegnere le celle frigorifere e risparmiare elettricità: in questo modo è inevitabile che si abbiano difficoltà nel garantire il quantitativo richiesto.

Guglielmone prosegue assicurando che le sostituzioni saranno effettuate da prodotti comunque italiani e, nella maggior parte dei casi, rivolgendosi agli stessi fornitori già in uso per la linea BIO i quali prevedono anche la linea convenzionale.

Gli alimenti rimarranno invariati e non cambieranno le tipologie richieste dal Capitolato (*nota della segretaria: Ad esempio: se è prevista la fornitura di mele BIO, questa saranno sostituite da mele convenzionali e non da altre tipologie di frutta*).

Guglielmone sottolinea inoltre che tale richiesta di sostituzione è stata pensata per non richiedere al Comune un aumento di prezzo. Conclude infine che sarà inviato al Comune tutto l'elenco delle sostituzioni previste e anticipa, ad esempio, che sarà richiesto che il Grana Padano venga sostituito dal Biraghino.

RANERI interviene sottolineando che si tratta delle prime ripercussioni della crisi energetica globale e informa che ai membri della Commissione Mensa sarà inoltrato l'elenco delle sostituzioni previste. Specifica inoltre che si tratta sostituzioni temporanee e che se in futuro saranno previste dal Governo possibilità di revisione degli appalti di servizi si potranno ridiscutere le sostituzioni.

GUGLIELMONE spiega infine che Camst utilizza un sistema informatizzato per gli ordini in cucina, quindi il cuoco deve attenersi a ciò che è già stato caricato a sistema a seconda del Capitolato, sia come tipologia di alimenti sia come fornitori.

CELLAMARE prende parola evidenziando che il menù di Piovasco prevede tanti, e forse troppi, prodotti BIO. RANERI racconta che tale esigenza era emersa in passato da precedenti Commissioni Mensa e pertanto era stata inserita nell'appalto della refezione scolastica. AVERSA interviene puntualizzando che più che BIO a tutti i costi sarebbe meglio privilegiare prodotti italiani a KM 0.

CELLAMARE prosegue esternando la propria preoccupazione circa la reazione che potrebbero avere le famiglie una volta appresa tale notizia. Già adesso infatti i genitori si lamentano della qualità del cibo, pertanto se si eliminassero i prodotti BIO si potrebbero generare ulteriori lamentele. Inoltre i tempi sono molto stretti e chiede come mai non se n'è parlato prima.

RANERI risponde che il venerdì precedente (28 ottobre) il Comune ha incontrato Camst su questo argomento e non appena terminato l'incontro con Camst è stata subito convocata la Commissione Mensa, con l'idea di massima trasparenza e condivisione, anche affinché la Commissione Mensa stessa faccia da filtro con le famiglie e spieghi le motivazioni emerse in discussione che hanno portato a tale scelta. Propone di far slittare la data di introduzione delle sostituzioni, pur consapevole che così facendo potrebbero aversi variazioni di menù.

GUGLIELMONE inoltre specifica che altri Comuni a livello nazionale non hanno assolutamente condiviso tale decisione con la Commissione Mensa. Come Camst sarebbero partiti prima con l'introduzione delle sostituzioni ma appunto il Comune ha richiesto che prima venisse effettuato un passaggio con la Commissione Mensa. Sottolinea inoltre che a livello nazionale Camst ha valutato in questi primi mesi di servizio se si riusciva a resistere, ma poi si è resa conto che la situazione era davvero difficile quindi hanno dovuto inviare questa comunicazione ufficiale in cui veniva sottolineata la difficoltà di approvvigionamento.

CELLAMARE chiede se è proprio necessario togliere del tutto il BIO o se ad esempio si potesse pensare di eliminare solo il 50% dei prodotti, oppure se si potesse sostituire solamente quello che è effettivamente difficile da reperire, anche se è consapevole che, trattandosi di un'esigenza nazionale, ciò potrebbe essere impossibile da applicare. GUGLIELMONE risponde che, nonostante si tratti di un'esigenza nazionale, si può valutare con ogni Comune come effettuare le sostituzioni, in quanto su alcuni alimenti si può trattare. RANERI sottolinea come la concessione di tale deroga renderebbe Camst solamente più libera nel reperimento degli alimenti in caso di difficoltà di approvvigionamento. CELLAMARE pertanto chiede che tale deroga alimentare non si tratti di una sostituzione in toto degli alimenti BIO, ma di un'alternativa in caso di effettiva irreperibilità degli alimenti. GUGLIELMONE conclude confermando che tale deroga non esclude del tutto la possibilità di approvvigionamento di prodotti BIO.

Riguardo alle modalità di comunicazione alle famiglie, MAGNABOSCO propone di inserire una postilla nel menù per indicare che in sostituzione del BIO può essere servito cibo italiano comunque di alta qualità. FELLA sottolinea anche lui che i tempi sono stretti e chiede come intende il Comune veicolare tale informazioni. RANERI informa che sarà predisposta una sua lettera da inoltrare alle famiglie.

Una volta avuta conferma che comunque tutte le sostituzioni prevederanno prodotti italiani, la Commissione Mensa opta per l'inserimento nel menù di un asterisco accanto alla dicitura di prodotto BIO che specifica che potrà trattarsi alternativamente di prodotto BIO o comunque italiano di qualità. Viene infine sottolineato che l'alternativa a non concedere tale deroga sarebbe non sapere cosa si mangerà ogni giorno per via delle inevitabili variazioni di menù.

Prende parola l'Assessora Raneri per passare al secondo punto dell'ordine del giorno.

Come già avvenuto per la costruzione del nuovo menù estivo, è necessario adeguare anche il menù invernale a seguito dell'introduzione delle nuove linee guida dell'Asl: attualmente è entrato in vigore sulla base di quanto proposto da Camst, ma si è deciso di utilizzare lo stesso iter già applicato per il menù estivo per creare un menù il più possibile condiviso con la Commissione Mensa. Per questo motivo anche oggi si procederà ad analizzare settimanalmente il menù invernale alternativo proposto, che è stato elaborato tenendo conto di tutti gli aspetti in gioco: le linee guida dell'Asl, i risultati dei vari sondaggi proposti e le esigenze organizzative del centro cottura Camst.

Si sottolinea che, come per il menù estivo, tutto il menù è costruito in modo tale che ogni settimana ci sia un piatto "bonus" sicuramente gradito dagli alunni, tenendo inoltre a mente la presenza di classi a modulo che il venerdì non consumano il pasto ma che hanno comunque diritto ai pasti "bonus".

Successivamente, in data 11 novembre 2022, sarà offerto un assaggio ai membri della commissione mensa dei nuovi piatti introdotti, che sarà il più veritiero possibile e quindi si svolgerà presso il refettorio della Scuola Morandi, così da poter verificare l'effetto della veicolazione dei pasti. Viene sottolineato che, per garantire la massima partecipazione della Commissione Mensa, i membri impossibilitati a partecipare potranno delegare un altro rappresentante che potrà effettuare gli assaggi previsti.

Dopodiché il menù che sarà approvato in Commissione Mensa sarà inviato all'Asl per vidimazione.

Si procede con la lettura del menù invernale settimana per settimana.

1° SETTIMANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Crema di verdure con crostini	Gnocchi di patate al pomodoro	Riso e piselli	Pasta in salsa aurora	Passato di verdure con pastina
Coscia di pollo al forno	Crocchette di piselli	Merluzzo gratinato	Mozzarella	Crocchette di ricotta e spinaci
Carote all'olio	Biete all'olio	Insalata di finocchi	Fagiolini all'olio	Patate al forno
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Banana	Frutta di stagione	Macedonia di frutta

Legenda: **piatto nuovo**; **piatto "bonus"**.

L'Assessora RANERI spiega le alternative introdotte nella prima settimana del menù invernale:

- sono stati scambiati i contorni del lunedì e del venerdì, con il principio di garantire ogni giorno almeno un piatto sicuramente gradito da parte dei bambini, pertanto le patate sono state associate alle crocchette di ricotta;
- le biete all'olio saranno proposte sia alla Scuola dell'Infanzia che alla Scuola Primaria (al momento sono previste per la sola Scuola dell'Infanzia), e saranno oggetto di assaggio;
- quale piatto "bonus" previsto dalle Linee Guida dell'Asl sono stati proposti gli gnocchi di patate al pomodoro.

Riguardo agli gnocchi di patate, la Commissione Mensa sottolinea come il calibro degli gnocchi possa risultare difficoltoso da consumare da parte dei bambini della Scuola dell'Infanzia. La Dietista Camst propone pertanto quale alternativa gli Gnocchi alla Romana. La Commissione Mensa approva: tale nuovo piatto sarà oggetto di assaggio.

MAGNABOSCO evidenzia come vi sia una prevalenza di piatti di color verde il martedì (abbinamento crocchette di piselli e biete all'olio), chiedendo per il futuro una maggior attenzione anche agli abbinamenti cromatici dei piatti. AVERSA chiede infine se fosse possibile sperimentare l'introduzione di pasta integrale.

RANERI prosegue con la lettura del menù invernale.

2° SETTIMANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Vellutata di zucca con riso	Pasta al ragù di carne	Pasta all'olio	Riso alla crema di zafferano	Brodo vegetale con pastina
Pollo dorato	Tortino vegetariano	Crocchette di platessa (Sc. Inf.)	Legumi in umido	Primo sale

		Platessa dorata (Sc. Prim.)		
Purea di patate	Macedonia di verdure	Finocchi gratinati	Insalata mista	Piselli e carote all'olio
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Plumcake	Banana

Legenda: **piatto nuovo**; **piatto "bonus"**.

Nella seconda settimana:

- viene inserita la pasta al ragù di carne il martedì in quanto inizialmente era prevista il venerdì della terza settimana;
- viene anticipata la vellutata di zucca con riso, inizialmente prevista il lunedì della terza settimana, in quanto nella terza settimana sarà proposto anche il riso con zucca;
- il plumcake viene associato al secondo piatto di legumi in umido, i quali saranno oggetto di assaggio;
- i finocchi gratinati saranno proposti sia alla Scuola dell'Infanzia che alla Scuola Primaria (al momento sono previsti per la sola Scuola dell'Infanzia);

AVERSA propone di introdurre la purea di patate con cavolfiori, al fine di ridurre l'apporto glicemico del piatto. Tale richiesta viene accolta dalla Commissione Mensa e dalla Dietista Camst e sarà oggetto di assaggio. Viene infine proposto di servire "Vellutata di orzo" anziché "Vellutata di riso".

MAGNABOSCO chiede quale tipologia di legumi è prevista nei legumi in umido, riportando che le lenticchie al pomodoro già proposte negli anni erano risultati graditi. La Dietista Camst informa che si tratta appunto di legumi misti, come potrà essere appurato durante l'assaggio.

MAGNABOSCO infine riporta che, quale dolcino "bonus", si potrebbe pensare di fornire anche la crostatina al posto del plumcake, in quanto era stata molto gradita dagli alunni.

RANERI prosegue con la lettura del menù invernale.

3° SETTIMANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Crema di verdure con orzo	Pasta pomodoro e ricotta	Passato di verdura con pastina	Riso patate e zucca	Pasta all'olio
Grana Padano	Merluzzo dorato al forno	Tortino alle erbe	Castellana al forno	Legumi in umido
Patate al forno	Insalata di carote	Piselli all'olio	Insalata di cavolo cappuccio rosso	Finocchi all'olio
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Banana	Macedonia di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione

Nella terza settimana:

- la crema di verdure con orzo sarà sostituita con crema di verdure con riso;
- viene inserita la macedonia di frutta una volta alla settimana in sostituzione della frutta di stagione;
- viene inserito un piatto nuovo, il riso patate e zucca, che sarà oggetto di assaggio. Tale piatto è già stato sperimentato nel menù speciale di Halloween;
- per venire incontro alle esigenze della presenza maggiore di verdura di stagione, sarà introdotta associata alla Castellana al forno l'insalata di cavolo cappuccio rosso. Il colore di tale ortaggio infatti potrebbe attirare maggiormente i bambini. Tale piatto sarà oggetto di assaggio;

La Commissione Mensa chiede che il riso patate e zucca sia servito di un bel colore arancione, per poter risultare più accattivante per i bambini. La Dietista Camst infine suggerisce di provare durante gli assaggi anche il cavolo rosso cotto, quale alternativa all'insalata di cavolo cappuccio rosso.

Viene inoltre richiesto che i legumi in umido del venerdì diventino le lenticchie al sugo, per variare la tipologia di piatti previsti nel menù.

Si prosegue nella lettura dell'ultima settimana.

4° SETTIMANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al pesto	Ravioli di magro burro e salvia	Passato di verdure con farro	Riso al pomodoro	Passato di patate e carote con pastina
Platessa dorata al forno	Crocchette di piselli	Polpette di bovino in umido	Robiolino	Tortino al parmigiano
Fagiolini all'olio	Finocchi gratinati	Purea di patate	Carote all'olio	Piselli all'olio
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Banana	Frutta di stagione

Legenda: **piatto nuovo**; **piatto "bonus"**.

Nella quarta settimana:

- vengono scambiati i secondi piatti previsti il lunedì e il venerdì, affinché il pesce sia abbinato ad un primo asciutto anziché a una minestra;
- viene introdotto quale piatto bonus previsto dalle Linee Guida dell'Asl i ravioli di magro burro e salvia, al posto della pasta burro e salvia, e viene proposto assieme ad un secondo piatto a base di legumi, pertanto il riso al pomodoro sarà servito il giovedì anziché il martedì;
- viene introdotto lo yogurt alla frutta quale deroga mensile già discussa e richiesta nella precedente Commissione Mensa;
- l'insalata di finocchi viene sostituita dai finocchi gratinati, per offrire nel menù invernale più piatti caldi;
- vengono scambiati i secondi piatti del mercoledì e del giovedì, affinché la purea di patate possa essere naturalmente consumata assieme al secondo piatto (abbinamento migliore tra polpette e purea rispetto a robiolino e purea).

I piatti oggetto di assaggio della quarta settimana saranno il tortino al parmigiano e il passato di verdure con farro, in quanto sono pervenute segnalazioni discordanti in merito.

MAGNABOSCO segnala che ultimamente il riso al pomodoro risulta poco gradito.

D'ANGELO chiede inoltre la possibilità di introdurre nel menù più verdura di stagione, quali broccoli e cavolfiori.

RANERI conclude la seduta ricapitolando i piatti che saranno oggetti di assaggio venerdì 11 novembre:

- biete all'olio
- legumi in umido
- purea patate e cavolfiore
- insalata di cavolo cappuccio rosso
- cavolo cappuccio rosso cotto
- gnocchi alla romana
- riso patate e zucca
- tortino al parmigiano
- crema di verdure con farro

informando i presenti che si prevede l'introduzione del nuovo menù invernale a partire dal primo dicembre.

Alle 19.15, esauriti i punti all'ordine del giorno, si dichiara chiusa la seduta.

Piovasco, lì 05/12/2022

La Segretaria della Commissione Mensa

Lucca, Vanessa



APPENDICE AL VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA RELAZIONE SUGLI ASSAGGI IN DATA 18 NOVEMBRE 2022

Per esigenze organizzative, gli assaggi inizialmente previsti in data 11 novembre 2022 vengono posticipati a venerdì 18 novembre 2022.

Come concordato in Commissione Mensa, vengono effettuati gli assaggi dei nuovi pasti introdotti nel menù invernale alle ore 12 presso il refettorio della Scuola Morandi.

Sono presenti per la Commissione Mensa:

NOMINATIVI	RUOLO
M.A.	Sc. Infanzia San Vito
DANGELO Valentina	Sc. Infanzia Rodari
MAGNABOSCO ROBERTA	Rappresentante Insegnanti Istituto Comprensivo 1
Delegato GRISSIOTTO Roberto	Presidente del Consiglio di Istituto – Comprensivo 1
Delegato GRANERO Roberto	Sc. Infanzia Montessori
Delegato L.F.	Sc. Infanzia Gobetti
GAVIN Marika	Sc. Primaria Umberto I
Delegato D.M.	Sc. Primaria Morandi
Delegato D.E.	Rappresentante Insegnanti Istituto Comprensivo “David Bertrand”
CELLAMARE Michele	Presidente del Consiglio di Istituto – “David Bertrand”
PICCOLO Raffaella	Consigliere Comunale rappresentante della Maggioranza

Sono inoltre presenti:

RANERI SIMONA: Assessora al Bilancio e alla Scuola di Piossasco

D’ABBRONZO SIMONA: Responsabile del Settore Servizi al Cittadino e alla Comunità

LUCCA VANESSA: Dipendente Comune di Piossasco – Ufficio Mensa e Segretaria della C.M.

GUGLIELMONE MONICA: Direttore di locale di cucina di Rivoli – ditta Camst

MARONGIU ELENA: Coordinatrice addette mensa – ditta Camst

GIARDINA PAPA ELANOR: Dietista ditta Camst

URSO MATTEO: Capo cuoco ditta Camst

Vengono serviti i seguenti piatti, di cui si riportano in dettaglio le impressioni rilevate dai presenti:

- Cavolo rosso cotto: risulta molto gradito sia come gusto che come consistenza. Nel menù viene proposto il giovedì della prima settimana in sostituzione dei fagiolini all’olio.
- Insalata di cavolo cappuccio rosso: risulta meno gradito per via della pezzatura del taglio. Si propone di servirlo con un taglio più fine, per facilitare la masticazione dei bambini.

- Biete all'olio: risulta meno gradito per la consistenza, tuttavia il gusto è abbastanza dolce. Per evitare di eliminare del tutto una verdura di stagione, si propone di sostituirlo con biete al parmigiano, affinché possa essere più gradito ai bambini.
- Crema di verdure con orzo: per mancato approvvigionamento viene servito l'orzo in sostituzione del farro. Nulla da segnalare, il piatto è gradito. Viene sottolineato che la composizione della crema di verdure è tale da poter essere consumata anche da coloro che richiedono il pasto in bianco.
- Riso patate e zucca: risulta gradito, ma viene sottolineato che la presenza di verdure in pezzi anziché frullate potrebbe generare perplessità nei bambini. La Dietista spiega che tale scelta è dettata dall'esigenza di servire piatti più vari e con consistenze diverse, in quanto nello stesso menù è già prevista la vellutata di zucca. Si concorda di proporlo così com'è ed eventualmente rivalutarlo nel tempo.
- Legumi misti in umido: i legumi presenti sono fagioli cannellini, lenticchie e ceci. Il piatto risulta gradito. MAGNABOSCO informa che ha notato che quando questo piatto è stato servito in mensa i bambini hanno selezionato i legumi per poter mangiare solamente le lenticchie, che sono più conosciute. Viene pertanto confermato che il giovedì della seconda settimana saranno serviti i legumi in umido, mentre il venerdì della terza settimana le lenticchie in umido.
- Gnocchi alla romana: nulla da segnalare, piatto molto gradito.
- Purea di patate e cavolfiori: sorprendentemente molto gradito in quanto il gusto del cavolfiore non è molto forte. Viene proposto come contorno alle polpette di bovino in umido, affinché i bambini possano consumare la purea direttamente assieme al secondo. Si suggerisce di chiamare tale purea "Super Purea" o comunque di non menzionare nel menù la presenza di cavolfiori, per evitare che i bambini siano prevenuti nei confronti di questo piatto.
- Tortino al parmigiano: il gusto risulta gradito ma la consistenza no. Si suggerisce di servirlo meno alto.

Conclusi gli assaggi, si approva il menù come allegato, che per esigenze legate alla conseguente revisione delle diete speciali ed etico-religiose entrerà in vigore a partire da gennaio 2023, con la riapertura delle scuole dopo le vacanze Natalizie, previo parere favorevole dall'Asl.

CELLAMARE osserva che proporre assaggi dei cibi serviti in mensa possa essere un'iniziativa utile affinché tutti i genitori verifichino direttamente la qualità del cibo proposta. Pertanto propone che, laddove ci fossero genitori che hanno da lamentarsi per il pasto mensa, si potrebbe dar loro la possibilità di provarlo, accompagnati (ovviamente) da un membro della commissione mensa, quando quest'ultimo decidesse di fare la visita ispettiva. Tutti i membri della Commissione Mensa accolgono tale proposta.

In occasione dell'incontro dedicato agli assaggi dei nuovi piatti da proporre nel menù invernale, MAGNABOSCO, rivolgendosi ad alcuni genitori presenti, introducendo l'argomento riguardo all'iniziativa svoltasi presso il plesso Ungaretti consistente in un torneo volto ad incentivare i bambini al rispetto del cibo e quindi indurli almeno ad assaggiarli, nonchè a tenere un comportamento idoneo e rispettoso in mensa, esprimeva la necessità di riflettere con i genitori su quali fossero state le problematiche che hanno poi indotto ad interrompere tale iniziativa.

RANERI relaziona che qualche giorno prima era stato pubblicato un articolo sull' "Eco del Chisone" che riportava appunto di un'iniziativa inventata dalle addette Camst presso la Scuola Primaria "Ungaretti" per ridurre lo spreco di cibo e incentivare i bambini a rispettare le regole di comportamento durante il pranzo. Viene riportato nell'articolo che questo torneo sembra funzionare, in quanto gli alunni arrivano in refettorio con calma, assaggiano tutto e incitano i propri compagni a finire quello che c'è nel piatto e a comportarsi in modo disciplinato. Il premio è simbolico, una coppa che ogni settimana viene consegnata alla classe vincitrice.

Tuttavia RANERI sottolinea che si tratta di un'iniziativa di cui il Comune non era assolutamente a conoscenza, ribadendo che qualora ne fosse stato a conoscenza avrebbe condiviso l'iniziativa con la Commissione Mensa e l'avrebbe proposta in tutti i plessi scolastici.

Inoltre, interpellata subito la Ditta Camst sull'accaduto, pare che si trattasse effettivamente di un'iniziativa delle addette di quel plesso, le quali non avevano adeguatamente condiviso la proposta con le proprie referenti. Si spiega che pertanto Camst ha sensibilizzato le addette mensa a condividere eventuali proposte da mettere in atto durante il servizio mensa con i propri referenti, così da poter concordare con tutti gli interessati (Comune, insegnanti etc) le migliori modalità svolgimento di qualunque iniziativa legata al servizio di refezione scolastica.

Emerge infatti durante questa discussione che un'iniziativa simile, per quanto possa essere incentivante per il rispetto delle basiche regole di comportamento a tavola, se non adeguatamente gestito possa invece risultare controproducente per il consumo del cibo, in quanto il momento del pasto non deve generare competizione, anche per scongiurare possibili conseguenze più gravi quali disturbi alimentari, i quali è noto che inizio a svilupparsi fin dalla più tenera età.

Pertanto il torneo alimentare è stato sospeso in quanto non autorizzato.

Piovasco, lì 05/12/2022

La Segretaria della Commissione Mensa

Lucca Vanessa

