



Osservazioni bozza menu invernale 2012/13 v.2

Milano, 12 ottobre 2012

Di seguito vengono riportate le osservazioni raccolte nell'ambito della Rappresentanza cittadina delle commissioni mensa di Milano in relazione alla seconda versione del menu invernale ricevuta lo scorso 9 ottobre via email e che alleghiamo sotto.

Riteniamo opportuno specificare che le note riportate all'interno di questo documento fanno seguito alle variazioni apportate al menu, dopo le nostre osservazioni inviate lo scorso 24 settembre, e al documento con protocollo 056338 ricevuto in accompagnamento alla nuova versione del menu in oggetto.

Resta inteso che, a prescindere dalle osservazione sul menu, si ritiene che la riuscita dei piatti dipenda soprattutto dalla qualità delle materie prime e dalla capacità delle cucine di elaborare i piatti. Sottolineiamo che la qualità delle materie prime è generalmente scarsa e spesso decade nell'arco dell'anno, per cui vi chiediamo di monitorare costantemente gli alimenti.

Menu invernale 2012/13 seconda versione

MILANO RISTORAZIONE		MENÙ SCOLASTICO INVERNO			Data emissione: 03/10/12
INVERNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	
LUNEDI'	Risi e bisi alla veneta Formaggio (stracchino) Carote julienne Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure Prosciutto cotto Fagiolini al pomodoro Muffin con mele	Vellutata di zucca Pizza margherita Budino al cacao equosolidale	Ravoli di magro olio e parmigiano Formaggio (asiago DOP) Carote julienne Frutta fresca di stagione	
MARTEDI'	Ravoli di magro alla salvia Merluzzo alla livornese Purè di patate Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Pollo al forno al rosmarino Insalata, verza e carote julienne Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro biologico Arrosto di lonza alle mele Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro Rusticelle di pollo Insalata di stagione* Frutta fresca di stagione	
MERCOLEDI'	Minestra d'orzo biologico Arrosto di tacchino agli aromi Erbette aglio olio Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro biologico Formaggio (caciotta bio o latteria) Piselli brasati Frutta fresca di stagione	Minestra di ceci con pasta integrale biologica Bastoncini di pesce* Carote julienne Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Merluzzo gratinato Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	
GIOVEDI'	Mallorredus pomodoro e basilico Frittata con zucchine Insalata di stagione* Frutta fresca di stagione	Pasta aglio, olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di stagione* Frutta fresca di stagione	Pasta alla crema di zucchine Arrosto di tacchino al limone Patate in insalata Frutta fresca di stagione	Polenta biologica Bocconcini di vitellone alla cacciatore con piselli Frutta fresca di stagione	
VENERDI'	Spicchi di finocchi e carote a tronchetto Pizza margherita Budino al cacao equosolidale	Risotto alla parmigiana Merluzzo con pomodoro e capperi Zucchine brasate Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Frittata al formaggio Insalata di stagione* Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro biologico Tonino con legumi Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	

* a rotazione secondo disponibilità

* cottura al forno

Emissione: DPR

Approvazione: PRE

Validità: dal 22/10/12 al 12/04/2013



OSSERVAZIONI GENERALI

Tra le modifiche rilevate al menu invernale apprezziamo il fatto che il **piatto unico** sia ritornato a 2 volte al mese rispetto alla precedente proposta che ne prevedeva 3, come apprezziamo il fatto che siano stati recepiti i nostri suggerimenti in relazione al ragù di verdure e ai ravioli di magro, tuttavia **contestiamo la scelta del prosciutto cotto**.

Ricordiamo che lo scorso anno il prosciutto cotto è stato finalmente tolto dopo le continue richieste dei genitori e l'indicazione perentoria del Prof. Berrino di eliminare dalla dieta dei bambini carni conservate.

Ribadiamo a questo proposito che la nostra posizione è quella evidenziata nel documento Osservazioni_rappcm_menu_invernale_nidi_12_13.pdf nel quale facciamo riferimento alle indicazioni delle **Raccomandazioni WCRF 2007** che qui sotto riportiamo.

Note: per quanto riguarda la questione del '**prosciutto**' la posizione è quella delle RACCOMANDAZIONI WCRF 2007: STILE DI VITA PER LA PREVENZIONE DEI TUMORI che in merito alle carni raccomanda:

*'Limitare il consumo di carni rosse ed **evitare il consumo di carni conservate**. Le carni rosse comprendono le carni ovine, suine e bovine, compreso il vitello. Non sono raccomandate, ma per chi è abituato a mangiarne si raccomanda di non superare i 500 grammi alla settimana. **Si noti la differenza fra il termine di "limitare" (per le carni rosse) e di "evitare" (per le carni conservate, comprendenti ogni forma di carni in scatola, salumi, prosciutti, wurstel), per le quali non si può dire che vi sia un limite al di sotto del quale probabilmente non vi sia rischio.***

Suggeriamo di sostituire il prosciutto, che è ancora una volta introduce carne che già vi avevamo segnalato essere aumentata significativamente, con il **tortino di legumi**, (che continuano ad essere poco presenti e a volte associati in maniera poco opportuna alle proteine della carne, come per i bocconcini di vitellone alla cacciatora con piselli) come viene proposto nel menu invernale dei nidi.

Per quanto riguarda il pesce, in relazione al quale continuiamo a segnalare la scarsa qualità della materia prima, evidenziamo che, in occasione del convegno 'Ristorando' a cui Milano Ristorazione ha partecipato, lo scorso 4 ottobre è stata presentata dalla professoressa del CNR Elena Pagliarino una ricerca molto interessante sul consumo di **pesce fresco BIO** nelle scuole di Roma, che sappiamo servire 140.000 pasti al giorno.

Per quanto riguarda i **contorni** continuiamo a ritenere necessario che le verdure siano in prevalenza fresche di stagione, piuttosto che congelate. Chiediamo, a tale proposito, di indicare sempre nella tabella del menu con un asterisco quando gli alimenti sono congelati e non freschi.



Abbiamo colto che il problema dell'elevato rifiuto in mensa delle verdure ha indotto la scelta di proporre sempre quelle che tutto sommato i bambini mangiano. Tuttavia riteniamo che il rifiuto dipenda dalla scarsa abitudine ed educazione dei bambini ad assumere verdure, ma anche dalla scarsa capacità di riuscire ad proporre piatti gradevoli a base di verdure, si pensi ad esempio all'insuccesso della focaccia di verdure che è stato un piatto decisamente mal riuscito. **Proponiamo**, a questo proposito, **una sperimentazione** che preveda l'introduzione solo di un assaggio di un nuovo tipo di verdura fresca di stagione, ad esempio cavoli o broccoli, in modo tale da abituare i bambini al gusto. In questo modo si richiede alle cucine l'elaborazione di quantità ridotte, supponiamo 3 gastro per 300 utenti, come aggiunta al menù, che dovrebbe garantire una migliore riuscita della ricetta e potrebbe quindi risultare più gradevole anche ai bambini.

Per quanto riguarda le **frittate** vorremmo sapere quale soluzione è stata identificata per la frittata in relazione alle *peculiarità chimico-fisiche delle sue due componenti (tuorlo - albume)* che i vostri esperti di ristorazione hanno identificato essere i veri responsabili del cattivo gusto della stessa.

Per quanto riguarda le **grammature** vorremmo avere dei chiarimenti: vorremmo sapere se la riduzione delle grammature corrisponde a quella già pubblicata sul sito che è già adottata in mensa.

Per quanto riguarda la **responsabilità** dei menu e delle grammature, si richiede di inserire, alla base di entrambi i documenti, i nomi in stampatello dei responsabili con indicazione della competenza professionale per Milano Ristorazione, per il Comune e per l'ASL.

L'acronimo e la firma del responsabile attualmente visibile sulla tabella dei menu risulta incomprensibile ai genitori.

Riportiamo, a titolo di esempio, il documento del menu, al netto della tabella, del Comune di Pavia.

 COMUNE DI PAVIA Servizio Refezione Scolastica	<i>Menù Invernale delle Scuole Primarie</i> <i>Anno Scolastico 2012/2013</i>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------

Prodotti biologici previsti in menu: frutta fresca (3 volte/settimana), verdura (2 volte/settimana), legumi secchi, yogurt, uova, polpa e passata di pomodoro, olio extra vergine di oliva, aceto.

* prodotto e/o ingrediente surgelato

per il Comune di Pavia
La responsabile del Servizio
Patrizia Mangiarotti

la Tecnologia Alimentare
dr.ssa Francesca Biffi

per la ditta Serenissima Ristorazione S.p.A.
Il Direttore del centro di cottura
Stefano Cuppini

Per quanto riguarda le **diete** risollecchiamo l'invio della la relativa bozza del menu invernale che ci auguriamo sia stato predisposto con sostanziali modifiche, come più volte richiesto.