




## Risposta alle considerazioni di Milano Ristorazione alle osservazioni della RCM alla bozza menu inverno 2013/14

Milano, 5 luglio 2013

In relazione al vostro documento denominato 'Risposta per RCM considerazioni menu inverno 2013 2014' integriamo le nostre osservazioni in risposta ad alcune delle vostre considerazioni.

All'interno del documento integriamo l'ultima proposta di menu invernale ricevuta in data 27 giugno.

|  |  | BOZZA MENU* SCOLASTICO INVERNO 27/06/13   |   |   | Data emissione: xxx |
|---|--|---|---|---|---------------------|
| INVERNO   | 1° SETTIMANA   | 2° SETTIMANA  | 3° SETTIMANA  | 4° SETTIMANA  |                     |
| LUNEDI'   | Risotto e piselli<br>Formaggio (mozzarella)<br>Patate arrosto<br>Frutta fresca di stagione   | Risotto allo zafferano<br>Prosciutto cotto<br>Cavolfiori gratinati<br>Frutta fresca di stagione   | Misto finocchi e insalata<br>Pizza margherita<br>Budino al cacao equosolidale   | Pasta al pesto<br>Bastoncini di pesce #<br>Insalata di stagione <sup>a</sup><br>Frutta fresca di stagione                             |                     |
| MARTEDI'  | Ravioli di magro alla salvia<br>Bastoncini di pesce<br>Carote julienne<br>Frutta fresca di stagione                                | Minestrina di lenticchie con pasta<br>Arrosto di tacchino al limone #<br>Insalata, verza e carote julienne<br>Frutta fresca di stagione | Mallorredus al pomodoro e basilico<br>Frittata al formaggio #<br>Insalata di stagione <sup>a</sup><br>Frutta fresca di stagione | Pasta al ragù di verdure<br>Formaggio (asiago e latteria a rotazione mensile)<br>Zucchine al forno<br>Frutta fresca di stagione       |                     |
| MERCOLEDI'  | Minestrina d'orzo biologico<br>Arrosto di tacchino agli aromi<br>Fagiolini all'olio<br>Frutta fresca di stagione                   | Pasta aglio, olio e parmigiano<br>Cotoletta di lonza alla milanese #<br>Insalata di stagione <sup>a</sup><br>Frutta fresca di stagione  | Minestrina di ceci con pasta integrale biologica<br>Pollo al forno al rosmarino<br>Carote julienne<br>Frutta fresca di stagione | Polenta biologica<br>Bocconcini di vitellone alla cacciatora con piselli<br>Frutta fresca di stagione                                 |                     |
| GIOVEDI'  | Spicchi di finocchi e carote a tronchetto<br>Pizza margherita<br>Muffin alle mele  | Gnocchi al pomodoro biologico<br>Merluzzo gratinato<br>Fagiolini all'olio<br>Frutta fresca di stagione                                  | Pasta con crema di broccoli<br>Arrosto di lonza alle mele #<br>Purè di patate<br>Frutta fresca di stagione                      | Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica<br>Rusticelle di pollo<br>Carote julienne<br>Frutta fresca di stagione |                     |
| VENERDI'  | Pasta integrale biologica al pomodoro<br>Frittata con zucchine #<br>Insalata di stagione <sup>a</sup><br>Frutta fresca di stagione | Ravioli di magro olio e parmigiano<br>Formaggio (caciotta biologica)<br>Piselli brasati<br>Frutta fresca di stagione                    | Risotto alla parmigiana<br>Merluzzo pomodoro e olive<br>Fagiolini all'olio<br>Frutta fresca di stagione                         | Pasta al pomodoro biologico<br>Tortino con legumi<br>Finocchi in insalata<br>Frutta fresca di stagione                                |                     |

\* a rotazione secondo disponibilità

# cottura al forno

### Biologico

In riferimento alla richiesta di inserire prodotti biologici, primi fra tutti i formaggi, rimandiamo all'art. 5 del contratto che dichiara:

*'l'obiettivo sarà introdurre via via nuovi alimenti biologici e almeno per alcuni di essi (ad esempio riso e passata di passata di pomodoro) sostituire quelli tradizionali entro due o tre anni'.*

Su questo tema abbiamo ricevuto in data 31/10/12 la vostra comunicazione intitolata **'Biologico: Milano accelera!'** con la quale evidenziate come si stia facendo *'un passo deciso per rispondere alla voglia di biologico delle famiglie milanesi, una politica di acquisti che la*



*società condivide e intende portare avanti in modo progressivo e costante, tentando tutte le strade possibili, per ottenere un risultato consolidato e a lungo termine.*<sup>1</sup>

Tuttavia non vediamo evolvere la proposta di prodotti biologici come invece annunciato e previsto dal contratto. Vi chiediamo evidenza delle gare effettuate per reperire prodotti biologici sul mercato invitandovi a mantenere fede agli impegni e alle disposizioni contrattuali nonché alle indicazioni del GPP estendendo l'offerta di alimenti biologici nel prossimo menu invernale.

Come già più volte segnalatovi riteniamo che la spesa per lo zafferano, costato 182.160 euro nel 2012, che è un condimento non indispensabile per l'alimentazione dei bambini, può essere un costo investito per l'acquisto di alimenti di qualità biologica.

### **Gnocchi**

Per quanto riguarda l'osservazione sugli gnocchi, (fornitore Koch, lo stesso delle lasagne 'pelose') riteniamo, che, dalle nostre indagini qualitative, sia di qualità altalenante e che il gradimento rilevato sia merito della qualità del pomodoro biologico, molto buono, che ha reso il piatto gradevole nel sapore, ma non nella consistenza.

### **Formaggi**

In relazione ai formaggi e a tutti gli alimenti che contengono latticini riteniamo che debbano essere trovate urgentemente delle garanzie affinché non ci siano tracce di latte tossico introdotto in commercio<sup>2</sup> anche per la produzione di formaggio DOP come da informazione ripresa a lo scorso 21 giugno dai media.

Facciamo presente che a Trieste le ditte che erogano servizio mensa alle scuole come la CIR e Descò hanno sospeso in via cautelativa i cibi che indirettamente o direttamente potrebbero contenere latte inquinato. In aggiunta è stato chiesto alle ditte fornitrici di aumentare i controlli sugli alimenti a base di latte, mentre il Comune da parte sua ha disposto ulteriori controlli autonomi sugli stessi cibi.

Chiediamo che siano prese tutele e vengano fatte ulteriori analisi su tutti gli alimenti a base di latticini (formaggi proposti come secondo, ma anche il formaggio della pizza, il formaggio dei ravioli, il formaggio utilizzato per la frittata e qualsiasi alimento a base di latte utilizzato per l'elaborazione dei piatti) sia da Milano Ristorazione che dal Comune e che vengano resi pubblici i risultati delle analisi.

Qualora siano già stati attivati controlli specifici chiediamo di esserne messi a conoscenza specificando quale società ha eseguito le analisi e i relativi risultati.

---

<sup>1</sup> Milano Ristorazione sceglie lo strumento della "Manifestazione d'interesse" al fine di facilitare l'introduzione di prodotti biologici e integrali nei menu delle scuole della nostra città. A tal fine, in questi giorni, è stata data ampia pubblicità all'iniziativa, affinché, nel più breve tempo possibile, si possa procedere all'invito di tutti i soggetti interessati. Cereali, riso, pasta, farina e olio, prodotti non solo di origine biologica, ma che rispondano a requisiti di filiera corta, di prossimità, di valorizzazione delle produzioni locali. Un passo deciso, che si spera efficace, per rispondere alla voglia di biologico di molte famiglie milanesi, una politica di acquisti che la società condivide e intende portare avanti in modo progressivo e costante, tentando tutte le strade possibili, per ottenere un risultato consolidato e a lungo termine. [...]

<sup>2</sup> latte ad elevato contenuto di aflatossine



## **Carni**

Come indicato dal contratto ribadiamo che le carni devono essere consegnate *'pronti al taglio'* e NON già tagliati all'interno della confezione.

## **Legumi**

La proposta deve prevedere legumi secchi e NON in scatola.

Ci dispiace rilevare che l'inserimento del piatto di lenticchie il cui gradimento secondo i vostri dati è basso sia riproposto facendo ricadere sulla Rappresentanza la responsabilità dello scarso gradimento del piatto.

La Rappresentanza rileva la scarsa presenza di legumi, tra l'altro segnalatavi anche dall'ASL, ma sta al fornitore sperimentare nuove ricette ed elaborare piatti di qualità da introdurre per essere in linea con le Linee guida sulla ristorazione scolastica. Quindi sia per il tortino di legumi che per la minestra di lenticchie Milano Ristorazione deve fare uno sforzo per rivedere le relative ricette affinché il piatto risulti gradevole.

Per quanto riguarda l'inserimento di una seconda proposta di tortino di legumi vi ricordiamo che in data 8/10/12 avete dichiarato via email:

*Al momento non è possibile aumentare la frequenza di somministrazione del tortino di legumi nelle scuole, per motivi tecnico-organizzativi, ma sarà nostra cura lavorare in tal senso.*

## **Associazione Bocconcini di vitellone alla cacciatore con piselli.**

In occasione del confronto sulla revisione del menu invernale vi avevamo notificato che dalle segnalazioni di moltissime scuole e dal questionario era evidente la scarsa quantità dei bocconcini di vitellone accompagnato ai piselli<sup>3</sup>. La vostra indicazione *'l'associazione dei piselli alla carne, non risulta scorretta sotto il profilo nutrizionale, in quanto bisogna considerare la quantità dei vari ingredienti'*, avvalora l'indicazione che vi avevamo fornito. Si richiede pertanto di aumentare la quantità dei bocconcini e di non associarli ad un contorno di legumi.

## **Pesce**

Abbiamo richiesto, già in occasione della revisione del menu invernale di **'variare la tipologia e migliorare le ricette'** con questo non abbiamo mai inteso che la proposta da formulare corrispondesse all'introduzione di un secondo piatto di bastoncini di pesce.

Se confermata la qualità della nuova fornitura del **tonno** individuato presso i vostri magazzini può essere considerata un'alternativa di pesce da introdurre in attesa che venga proposta la trota.

## **Verdure cotte**

Siamo convinti che la qualità delle ricette e la capacità di elaborarle siano due fattori chiave che possano superare il pregiudizio dei bambini nei confronti delle verdure.

Basterebbe uno sforzo maggiore per individuare ed elaborare piatti a base di verdure che possono diventare dei secondi di qualità come ad esempio delle polpettine di verdura, o

---

<sup>3</sup> Polenta spezzatino e piselli ha poca carne, spesso i bambini non gradiscono la polenta alla fine hanno fame



tortini di verdura. Purtroppo registriamo una costante resistenza nell'individuazione di piatti che presuppongono un'elaborazione per andare sempre più nella scelta di soluzioni precotte (es. bastoncini di pesce). Scelta che non condividiamo.

### **Verdure congelate**

Le verdure congelate contemplate dal contratto sono: minestrone, fagiolini fini, piselli fini, coste/bietole/erbette. Le restanti verdure devono essere fresche.

### **Sperimentazione**

In merito alla vostra affermazione con la quale sostenete di non aver mai ricevuto formale richiesta di questa di introduzione di un secondo sperimentale da affiancare al contorno previsto a menu e 'tantomeno di averla formalmente accettata' vi riportiamo un estratto della vostra formale risposta ricevuta dall'email [luccaradicepercontodiPresidenzaMilanoRistorazione](mailto:luccaradicepercontodiPresidenzaMilanoRistorazione) il 15 ottobre 2012 la quale afferma:

*'La proposta di una sperimentazione di un contorno in aggiunta da proporre saltuariamente, con verdure non solitamente apprezzate, potrebbe essere perfezionata, con la vostra collaborazione, e avviata già nel corso del menu inverno 2012-13.'*

### **Patate V gamma**

Nel documento a cui fa riferimento Milano Ristorazione nella sua 'risposta per RCM' si trovano catalogate più di 700 schede tecniche di alimenti a cui il fornitore 'potrebbe attingere' tra i quali troviamo bevande alcoliche (Vodka, Grappa, birra, whisky), carni congelate, ma anche le patate di V e IV gamma.

Le patate di V e IV gamma non possono rientrare in quegli *'aggiornamenti migliorativi a favore di un interesse collettivo a cui deve tendere una PA'* a cui fa riferimento la *'Breve relazione sulle operazioni di adeguamento/aggiornamento del contratto di servizio e degli allegati'*.

Inoltre l'indicazione di privilegiare la scelta di prodotti freschi è espressa anche dalle Linee guida per la ristorazione scolastica (pagina 19):

*'La valutazione della qualità dell'offerta può concernere elementi caratterizzanti le priorità che si intendono perseguire; tra questi si suggeriscono [...]L'impiego dei prodotti ortofrutticoli freschi secondo stagionalità deve essere in stretta relazione con la stesura di menu secondo criteri di coerenza'*

### **Uova**

Per quanto riguarda le uova la richiesta di ridurle da 4 volte al mese a 2 va considerata una richiesta transitoria in attesa che Milano Ristorazione si approvvigioni di una qualità nettamente migliore di materia prima che ribadiamo vorremmo fosse di origine biologica. Fino ad oggi la qualità di uova proposta è risultata molto scarsa con un altissimo tasso di rifiuto.



La RCM auspica che la nuova fornitura di uova sia di ottima qualità e che sia possibile proporre dei piatti, come le frittate o uova sode, di gradimento e quindi tornare ad un menu che contempli le uova 4 volte al mese, così come previsto dalla Linee guida.