

**Verbale n. 2/2012**

Data: 24.01.2012– ore 17.30

Luogo: Sala Riunioni Comune di Milano – via Porpora , 10

Presenti:

Commissione Mensa:	Comune di Milano	Milano Ristorazione
Marilù Santoiemma Cristina Perego Andreina Tummolo Nicoletta Schiaffino Martino Santoliquido Claudia Paltrinieri Prof. Berrino consulente per commissione mensa	Lina Lucarelli Ettore Petrasso Lovati Angelo	Gabriella Iacono Luca Radice Fabrizio Rivetta Damiano Minoglia Elena Alquati (consulente per Milano Ristorazione)

Assenti:

--

Partecipanti:

--

Ordine del giorno:

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Definizione menù invernale a.s. 2011-2012 2. Varie ed eventuali |
|---|

ore 18.10 inizio lavori.

Sig. Petrasso distribuisce ai presenti per la discussione degli argomenti all'ordine del giorno, la proposta del menù invernale a.s. 2011 – 2012 inviato da Milano Ristorazione (di seguito menzionata come MiRi), e la copia del menù invernale a. s. 2011 – 2012 approvato in precedenza per la fase sperimentale al fine di effettuare i confronti.

La MiRi legge l'elenco delle proposte per poi commentarle ed eventualmente effettuare le variazioni:

1° settimana :

- › Lunedì la **zucca al forno**, come contorno, propone di sostituirla con l'**insalata**
- › Martedì il passato di verdura con **riso semi integrale** propone che sia : crema di verdura con **riso parboiled** (visto il poco gradimento da parte dei bambini rispetto al riso semi integrale).

2° settimana :

- › Lunedì ha inserito i bastoncini di pesce
- › Giovedì la **pasta con cavolfiore** propone di sostituirla con la **pasta con crema di cavolfiore**, pasto quest'ultimo, che, per ora, viene fatto solo per l'infanzia. Dopo alcuni test effettuati nelle scuole primarie, e visto l'ottimo risultato, si è giunti alla conclusione che sarebbe stato meglio uniformare la cucinatura dei cavolfiori riducendoli in crema. Inoltre nella stessa giornata il contorno formato da erbe all'olio, si propone di sostituirlo con le erbe con aglio e olio perché si è pensato di insaporire meglio la verdura ed inoltre essendo aromatizzate viene condita direttamente dai Centri Cottura (di seguito menzionata come C.C.)

**3° settimana :**

- ▶ Lunedì si propone **merluzzo gratinato al forno** che nel menù in vigore era previsto il lunedì della seconda settimana e quindi si è effettuato un'inversione di piatti
- ▶ Mercoledì di **pasta con broccoletti** si propone di sostituirla con **pasta con crema di broccoletti** (per lo stesso motivo della pasta con crema di cavolfiore). Nella stessa giornata le patate in insalata con lamelle di mandorle resta tal quale ma si è aggiunto la dicitura Bio perché, ora, abbiamo trovato la fornitura.
- ▶ Venerdì il primo piatto prevede passato di verdura con crostini e, anche in questo caso si è giunti al cambiamento da **crostini di pane** a **crostini di pane integrale** (è prodotto dal panificio di MiRi con 50% farina integrale Bio e 50% farina 00)

4° settimana :

- ▶ Lunedì si propone le uova strapazzate lisce o frittata liscia senza verdure, e come contorno si vorrebbe sostituire i **broccoletti gratinati** con le **patate arrosto**.
- ▶ Martedì le **erbette all'olio** diventerebbero **erbette aromatizzate con aglio e olio nei C.C.**
- ▶ Mercoledì il **merluzzo al forno** verrebbe sostituito da **formaggio** (caciotta o latteria o asiago dop)
- ▶ Giovedì il **formaggio** (caciotta o latteria o asiago dop) diventerebbe **bastoncini di pesce**. nella stessa giornata il contorno previsto è **zucchine al forno** e diventerebbe **insalata**

Così facendo, questa proposta premia due volte i bastoncini di pesce in quattro settimane, molto graditi ai bambini.

La MiRi chiede alla Commissione Mensa (di seguito menzionata come C.M.) di effettuare alcune osservazioni sulle variazioni anche in base al gradimento di alcuni piatti da parte dei bambini.

La C.M. quasi d'accordo per il risotto con la zucca, piuttosto della zucca stufata come contorno, anche se secondo le loro rilevazioni non era poi così sgradito dai bambini

La MiRi interviene asserendo che le variazioni dei piatti, sono state effettuate sulla base delle segnalazioni delle commissioni mensa e poi consegnate alla sig.ra Alquati la quale, in collaborazione, ha ritoccato alcune ricette.

La sig.ra Alquati spiega come alcune scelte da lei effettuate sono avvenute anche confrontandosi con alcuni colleghi cuochi che operano nelle strutture private:

- Partendo da martedì della prima settimana, la crema di verdure con il riso semi integrale dovrebbe essere, per avere una resa migliore, cucinato con una grammatura di riso inferiore rispetto alla ricetta originale ottenendo così un piatto più brodoso e meno compatto.
- Per ciò che riguarda le frittate occorrerebbe diluire l'uovo pastorizzato con acqua in modo che la frittata risulti più morbida (l. 5 di uovo con l. 4 di acqua) rendendo più attenuato anche il forte sapore di uovo. Nelle scuole private la frittata con erbe è molto apprezzata.
- Il merluzzo gratinato è un piatto normalmente gradito ai bambini, quindi la ricetta che vorrei confrontare è il merluzzo al pomodoro. Ho proposto il merluzzo alla livornese al quale si può aggiungere un po' di pomodoro per renderlo più morbido.
- La pasta con broccoletti e /o con cavolfiore è sicuramente più gradita se la verdura è ridotta in crema e magari aromatizzata con rosmarino e aglio.
- La pasta e ceci è un piatto difficoltoso quindi da rivedere per esempio con meno brodo e rendendo i ceci in crema.
- i cavolfiori gratinati di solito è un piatto gradito e anche in questo caso vorrei confrontarmi con le ricette perciò la mia proposta è verificare le cucinature dei vari piatti in Cascina Rosa in modo da mettere a punto le stesse e poi applicarle nei centri cottura.

MiRi asserisce che sarebbe meglio effettuare le cucinature delle ricette nuove in MiRi in quanto si possono effettuare preparazioni a grandi numeri e quindi fare una verifica vicina alla realtà.



C.M. propone di togliere qualche frittata in quanto sono poco gradite dai bambini soprattutto quella con le erbe perché troppo verde, generando rifiuto da parte dell'utenza.

Inoltre utilizzando le uova pastorizzate e cucinandola nel forno, la frittata risulta meno appetibile rispetto alla ricetta tradizionale con uova fresche.

Inoltre, nel menù al nido d'infanzia, è previsto il tortino di lenticchie che è molto gradito dai bambini. Chiede se è possibile sostituire una delle tante frittate con questo piatto utilizzando la ricetta dei nidi.

MiRi risponde che preparare un tortino di lenticchie per grandi numeri è diverso che cucinarlo per numeri più modesti, ed inoltre, dal Panel Test il risultato è stato abbastanza negativo, al contrario delle aspettative. Di quel piatto non è piaciuto né il sapore né il colore come è stato per la farinata di ceci.

C.M. chiede che comunque venga trovato un piatto alternativo alla frittata. Il prosciutto cotto è stato bandito anche da ASL e chiede se la riduzione delle proteine animali è una raccomandazione dettata dalla normativa.

Intervento del Prof. Berrino: c'è una ragione perché è chiesta l'esclusione del prosciutto cotto: le carni conservate sono associate ad un alto rischio di contrarre i tumori. Quindi occorre passare ai bambini il messaggio nutrizionale che non devono eccedere con i salumi e insaccati perché specie il prosciutto cotto è ricco di nitriti e nitrati, anche se è uno degli alimenti preferiti dai bambini. Un'altro messaggio nutrizionale corretto da dare è che si debba passare ad una alimentazione con la presenza di più proteine vegetali che animali proprio come prevenzione.

Occorre trovare ricette e piatti che siano graditi ai bambini ed è lo sforzo che tutti noi dobbiamo fare. Inoltre tutti siamo d'accordo nel dire che la frutta fresca fa bene ed è salutare ma se venisse introdotto un dessert di buona qualità, magari bio, con pochi zuccheri e niente conservanti, per esempio uno yogurt alla frutta o naturale.

C.M. porta l'esempio degli yogurt contenenti succo d'uva come dolcificanti al posto dello sciroppo di glucosio

MiRi: anche noi eravamo d'accordo sui dessert e valuteremo se e come inserirli, ma occorre chiarire una cosa che, allo stato attuale, non possiamo sfiorare il budget previsto. Tutte le modifiche che sono state fatte da luglio ad oggi, comportano degli aggravii di costi che ci mettono in condizione di rimettere in pareggio i costi

Gli impegni che abbiamo preso con voi noi li porteremo a termine ma ad oggi non possiamo andare oltre a quello che è il bilancio di spesa previsto per questo anno scolastico.

Comune di Milano propone di inserire un dolce soprattutto quando ci sono quei piatti che, secondo le rilevazioni effettuate dall'unità di controllo, risultano rifiutati e/o non graditi, perché se su tre piatti ne vengono rifiutati due il bambino non si alimenta a sufficienza.

C.M. chiede di procedere con la revisione di alcuni piatti visto che comunque il dessert è un argomento che si può valutare più avanti

La sig. Alquati spiega come intende cambiare alcune ricette descrivendo gli ingredienti che verranno utilizzati.

C.M. propone:

1° settimana

- lunedì il riso sia con la zucca e non con i piselli
- mercoledì il purè di patate venga spostato al giovedì con il merluzzo al pomodoro
- giovedì i finocchi vengono spostati al mercoledì

2° settimana



- lunedì merluzzo gratinato e non bastoncini di pesce
- venerdì finocchi e carote a tronchetto sono di contorno e non come antipasto

3° settimana

- lunedì bastoncini di pesce al posto di merluzzo gratinato
- giovedì misto carote e insalata, pizza margherita, frutta

4° settimana

- lunedì pasta al pomodoro, frittata con zucchine al posto delle uova strapazzate e/o frittata lisce, insalata al posto delle patate
- mercoledì polenta e spezzatino (piatto unico) frutta, al posto di verdure a tronchetto, gnocchi al pomodoro, formaggio, frutta
- venerdì gnocchi al pomodoro, merluzzo al forno, insalata, frutta al posto di polenta e spezzatino, frutta

MiRi propone di fare un incontro la settimana successiva per rivedere definitivamente il menù invernale così come proposto dalla C.M. intanto la produzione valuta la fattibilità delle variazioni.

Al termine della riunione viene stabilita la data della prossima riunione:

- **1 febbraio 2012 ore 18.00**

Alle ore 19.30 si chiudono i lavori e termina la riunione

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

Rappresentanza Commissione Mensa:

Marilù Santoiemma
Cristina Perego
Andreina Tummolo
Nicoletta Schiaffino
Martino Santoliquido
Claudia Paltrinieri
Prof. Berrino consulente per commissione mensa

Milano Ristorazione

Gabriella Iacono
Luca Radice
Fabrizio Rivetta
Damiano Minoglia
Elena Alquati (consulente per Milano Ristorazione)

Comune di Milano -D.C. Educazione e Istruzione Settore Coordinamento e Programmazione Servizi Educativi

Lina Lucarelli
Ettore Petrasso
Lovati Angelo

Il verbalizzante
Ettore Petrasso

Milano, 24/01/2012