

**Verbale n. 8/2011**

Data: 03.10.2011 – ore 18.00

Luogo: Sala Riunioni – D.C. Famiglia, Scuola e Politiche sociali
Via Porpora, 10**Presenti:**

Commissione Mensa: Muriel Verweij Nicoletta Schiaffino Andreina Tummolo Nicola De Rienzo Anna Santoiemma Riccardo Bacci Martino Santoliquido Marilù Santoiemma	Comune di milano: Ettore Petrasso M. Denise Dametto (in qualità di Verbalizzante)	Milano Ristorazione: Gabriella Iacono – Presidente- Alfredo Canotti (CdA) Claudia Sorlini (CdA) Paolo Bonsi Giuseppe D'Anna Claudia Balzaretto Luca Radice Fabrizio Rivetta Elena Alquati – Consulente -
---	---	--

Assenti:

--

Partecipanti:

Sig. Lovati Angelo - Comune di Milano - Ufficio
Unità di Controllo refezione scolastica

Ordine del giorno:

1. Definizione menù a.s. 2011-2012
2. Varie ed eventuali

ore 17.45 inizio lavori.

Il sig. Petrasso apre la riunione chiedendo ai presenti di effettuare un giro rapido di presentazioni vista la presenza di persone nuove.

In questa riunione per Milano Ristorazione (di seguito indicata con sigla MiRi.) oltre al Presidente, erano presenti anche i componenti del nuovo CdA

La dott.sa Iacono riprende il filo conduttore rispetto al menù invernale a.s. 2011-2012 comunicando che, come stabilito nella riunione del 12/09/2011 (vedi verbale n°5), il menù inizierà il 15 ottobre 2011, avrà validità sperimentale per tre mesi (fine dicembre) e, nelle prime quattro settimane, sarà effettuata una verifica di gradibilità dei nuovi piatti e del menù nel suo insieme. Nei primi giorni dell'anno nuovo si farà il punto della situazione con il gruppo di lavoro che ha formato i menù stessi .

MiRi intendeva procedere facendo, prima di proporli definitivamente, dei test e quindi sostituire momentaneamente i nuovi piatti con cucinature tradizionali ma diverse dall'anno precedente.

Le ricette nuove vengono messe, in un primo momento, a punto dal Centro Cottura Sammartini (cucina pilota), provate con la sig. Alquati più test d'assaggio agli adulti pensando ad esempio ai dipendenti MiRi, ai rappresentanti Commissione Mensa (di seguito indicata con sigla C.M.).

Successivamente verranno individuate le scuole in "Panel" (gruppo di scuole rappresentativo), scelte in collaborazione con ASL, e saranno un gruppo aventi come commensali, i bambini delle primarie (circa 2000) ai quali verranno distribuiti i piatti da testare :farinata di ceci, purè di patate con latte di soia confezionati dai centri cottura attribuiti.

Mentre per il tortino di verdure/legumi la preparazione sarà attribuita al Centro Cottura Sammartini .



Quindi i piatti critici sono la Farinata e il Tortino di lenticchie per i quali si dovrà decidere piatti alternativi per il restante gruppo di scuole non appartenenti alla sperimentazione

MiRi propone le cucinature sostitutive del tortino :

- bastoncini di pesce
- lonza in pizzaiola
- mix di legumi

La C.M. chiede a MiRi di porre attenzione al giovedì della prima settimana dove sono proposti i tortellini in brodo (di carne) accompagnati con un secondo di carne (merluzzo al pomodoro) e poi la pasta pasticciata, presente alla terza settimana al martedì, proponendo in sostituzione pasta al ragù evitando così un carico digestivo dato dalla presenza della besciamella della pasta pasticciata.

MiRi condivide e quindi sarà: martedì della terza settimana PASTA AL RAGU' DI VITELLONE, mentre i tortellini diventeranno tortelli di magro olio e salvia

La C.M. chiede a MiRi se i tortini che vengono prodotti per nelle scuole per le diete etico religiose non sia possibile cucinarli su larga scala e almeno una volta a settimana inserirli nei menù.

MiRi risponde che confezionarli per tutti i bambini, se pur con menù alternati, sarebbe difficoltoso reperire le materie prime tutte in un giorno per tutti i centri cottura, ed inoltre i centri cottura non sono predisposti per produrre grossi quantitativi. Si potrebbe puntare sul C.C. Sammartini come produzione globale in legume refrigerato (i tortini verrebbero prodotti qualche giorno prima, abbattuta la temperatura , messi in celle frigorifere, e poi i giorni successivi mandati nei centri cottura e rinvenuti con i forni a loro disposizione) . Questo sarebbe l'unico modo per garantire a tutti lo stesso piatto.

MiRi propone che, in sostituzione del tortino di verdure/legumi, prevista in quarta settimana il mercoledì, venga distribuito un piatto consolidato in modo da non far diventare la sostituzione un nuovo piatto-test.

Quindi si concorda, dopo aver sentito alcune proposte, che il tortino di verdure venga sostituito con lo spezzatino di vitellone con piselli e a quel punto viene proposta la polenta come primo piatto togliendo la pasta al pesto che tra l'altro è già presente in menù il mercoledì della prima settimana

La dott. Iacono fa notare che un punto di criticità sono le scuole secondarie di primo grado che usufruendo della refezione scolastica solo due/tre giorni la settimana, bisogna porre attenzione ad evitare di mettere piatti critici nei giorni a loro dedicati.

Ad esempio si potrebbe cambiare l'intera giornata, nella 4° settimana, di mercoledì con il venerdì anche per non proporre sempre gli stessi alimenti (salvo verifiche di produzione).

Quindi sarà immediatamente verificata la fattibilità degli spostamenti e poi verranno mandate bozze del menù rivisto e corretto a tutti i presenti in data odierna, prima dell'inizio del nuovo menù previsto per il 15 ottobre 2011.

La C.M. chiede a MiRi quali saranno i tempi della sperimentazione

MiRi risponde che, settimana prossima, ASL dovrebbe consegnare l'elenco del pool di scuole su cui effettuare le prove tenendo conto di alcuni criteri quali per esempio la zona di provenienza, le problematiche socio-culturali ecc.

La C.M. sostiene che il nuovo menù dovrebbe essere presentato, a tutti i genitori i cui bambini usufruiscono della refezione scolastica, con un comunicato stampa visto la molteplicità dei cambiamenti effettuati in condivisione (MiRi, C.M., Comune di Milano)

In conclusione le sostituzioni effettuate saranno :



tortellini di magro burro e salvia al posto di Ravioli di carne in brodo
polenta e spezzatino di vitellone con piselli al posto di pasta la pesto, tortino di verdura/legumi,
insalata.

La C.M. chiede a MiRi di valutare attentamente la formazione delle scodellatici, argomento molto importante, in modo che sia uniforme per tutte le cooperative presenti .

MiRi, riprendendo il menù, precisa che le verdure a tronchetto (carote, finocchi) presenti in menù 2 volte, saranno servite scondite e a spicchio, prima del primo piatto e come aperitivo anziché come contorno.

La C.M. chiede se l'uso dell'aceto nell'insalata sia necessario perché a seconda di chi scodella, è più o meno acidula e in più l'aceto non è molto gradito dai bambini.

La C.M. chiede se ogni tanto il pane sia possibile produrlo integrale.

MiRi risponde che il loro panificio ha già effettuato alcuni test con percentuali di farine integrali bio diverse ma non hanno avuto buoni risultati quindi potrebbero pensare ad utilizzare altre farine integrali ma che non siano Bio

La C.M. afferma che sarebbero solo d'accordo se la farina è Bio altrimenti preferirebbero il pane tradizionale.

Inoltre chiede a MiRi di valutare attentamente la sostituzione delle gastronorm in polipropilene con quelle d'acciaio, e considerare questo un argomento molto delicato ed importante più volte richiesto da tutti i genitori di cui la C.M. si fa portavoce.

MiRi risponde che a riguardo hanno bisogno di tempo per valutare ed organizzare la situazione.

La C.M fa notare che questa scelta è già stata approntata anche da altri comuni, in anni passati, per (esempio Roma) e chiede venga accluso al verbale odierno, n° tre pagine del PORTALE DEL COMUNE DI ROMA scaricato da internet, di una sintesi del bando per l'affidamento delle mense scolastiche in cui vengono citati :

....."il rispetto dell'ambiente e la sostenibilità":

- obbligo per le ditte di effettuare **la raccolta differenziata**
- **no plastica**: rispetto al precedente capitolato verrà aumentata la diffusione di stoviglie in **ceramica, vetro, inox**, e nei casi, per motivi strutturali, quando non sarà possibile tale utilizzo, verranno utilizzate stoviglie a perdere in **materiali biodegradabili e riciclabili**
- obbligo per le ditte dell'utilizzo di **detergenti e sanificanti a basso impatto ambientale**

MiRi si impegna a dare bozza del menù invernale a.s. 2011-2012 il 04/10/2011 a tutti i presenti

Alle ore 20.00 si chiudono i lavori e termina la riunione



LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

Rappresentanza Commissione Mensa:

Muriel Verweij
Nicoletta Schiaffino
Andreina Tummolo
Nicola De Rienzo
Anna Santoiemma
Riccardo Bacci
Martino Santoliquido

Milano Ristorazione

Gabriella Iacono – Presidente-
Alfredo Canotti (CdA)
Claudia Sorlini (CdA)
Paolo Bonsi
Giuseppe D’Anna
Claudia Balzaretto
Luca Radice
Fabrizio Rivetta
Elena Alquati – Consulente

Comune di Milano - D.C. Famiglia, Scuola e Politiche sociali

Funzionario
Settore Servizi Minori e Giovani
Unità di Controllo Refezione Scolastica
Ettore Petrasso

Il verbalizzante,
Maria Denise Dametto

Milano, 3/10/2011