



Verbale n. 4/2012	
Data: 05.03.2012– ore 17.30	Luogo: Sala Riunioni Milano Ristorazione – via Quaranta , 41

Presenti:

Commissione Mensa:	Comune di Milano	Milano Ristorazione
Marilù Santoiemma Anna Santoiemma Andreina Tummolo Nicoletta Schiaffino Muriel Verwej Erika Guio Claudia Paltrinieri	Ettore Petrasso M. Denise Dametto (in qualità di Verbalizzante) Lovati Angelo	Loris Vaccari Claudia Balzaretto Fabrizio Rivetta Damiano Minoglia Elena Alquati (consulente per Milano Ristorazione)

Assenti:

--

Partecipanti:

--

Ordine del giorno:

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

ore 17.45 inizio lavori.

La Milano Ristorazione (di seguito denominata Mi.Ri.) apre la riunione presentando il nuovo direttore di Produzione il dott. Loris Vaccari che sostituisce il dott. Paolo Bonsi ora direttore Sviluppo Servizi Informativi a seguito della riorganizzazione aziendale attuata dalla stessa.

La Commissione Mensa (di seguito denominata C.M.) prima di discutere dei punti all'ordine del giorno chiede delucidazioni sulle variazioni apportate al Menu invernale, concordate nella precedente riunione e non attuate dalla Mi.Ri.

Nello specifico l'introduzione della pizza al pomodoro come primo piatto e la mozzarella come secondo piatto. Nella bozza di menù invernale rivisto, consegnata alla C.M. il 01/02/2012, il lunedì della 4° settimana era indicata "pizza rossa con fo rmaggio caprino di latte vaccino".

Inoltre la C.M., con riferimento ai tronchetti di carote e i finocchi, aveva chiesto di servirli come contorno e non come aperitivo (prima della minestra) in quanto nel menu era previsto il formaggio come secondo piatto.

La C.M. inoltre segnala che servirla prima, in presenza di minestre, non ha alcun senso poiché il regolamento, per giusti motivi di sicurezza, prevede che le minestre vengano servite prima che i bambini si siedano ai tavoli e in questo modo si ritrovano sul tavolo due piatti di verdure nello stesso momento e che pertanto le verdure a tronchetto vengono mangiate dopo la minestra.

La Mi.Ri. risponde che la pizza al pomodoro non è stata introdotta in quanto nella riunione precedente, avevano inteso che andasse bene la pizza margherita, mentre la scelta dei tronchetti prima del primo piatto è stata dettata dal gradimento che le verdure hanno riscontrato tra i bambini.

La C.M. asserisce che non si sia convenuto per la pizza margherita. Si concorda invece che venga rivisto il ricettario della pizza e del tortino vegetale con l'intento di adottarli nel menù estivo.



Menù primavera – estate a.s. 2011 - 2012

La Mi.R.i (dott. Balzaretti) distribuisce la bozza del menù e spiega che rispetto all'anno precedente hanno testato al centro cottura (di seguito denominato c.c) di via Gargano 4 nuovi piatti da inserire nel menù in oggetto:

- 1. merluzzo stufato (con cipolle)**
- 2. merluzzo alla livornese**
- 3. insalata fredda di farro**
- 4. sugo bianco di pesce**

Dopo alcune prove, per il merluzzo stufato (molto buono e piacevole anche alla vista), resta solo da testarlo sui grandi numeri per rilevarne il gradimento, mentre per il merluzzo alla livornese (sapore gradevole) hanno deciso che la cucinatura avverrà in questi termini: il pesce verrà cotto a parte così come il sugo, e poi verranno assemblati nei c.c. e/o nei refettori (come avviene ora per esempio con la pasta al ragù di carne), perché altrimenti con la cottura tradizionale alla livornese, il pesce risulta essere troppo asciutto e poco presentabile .

La C.M. interviene e ricorda che in altra sede era stato detto che i suddetti piatti, preparati con la collaborazione di Elena Alquati, sarebbero stati adottati senza bisogno di ulteriori test.

La MiRi prosegue asserendo che per quanto riguarda l'insalata di farro, il sapore è molto gradevole, l'unico problema che si presenta è che, una volta cotto, questo cereale assume un colore marrone scuro e può anche non piacere. Tale problematica potrebbe essere risolta utilizzando il farro decorticato o semiperlato.

L'unico vero problema del farro decorticato o semiperlato, è che, pur essendo un cereale resistente all'attacco dei parassiti durante la coltivazione, dalle analisi di controllo, potrebbe risultare la presenza di antiparassitari e pesticidi utilizzati in agricoltura come lotta per gli infestanti.

La C.M. mette in evidenza che la frase sopra citata e riportata non ha alcun sesso. In realtà il farro è naturalmente biologico proprio perché resistente ai parassiti e quindi non necessita di antiparassitari.

La MiRi prosegue descrivendo il quarto piatto nuovo che è un sugo di pesce bianco per condire una pasta, anch'esso molto gradevole di sapore, ma che nelle preparazioni per grandi numeri, risulta dare una pasta compatta e molto asciutta. Pertanto alla ricetta originale, si è pensato di aggiungere del pomodoro.

La C.M. fa notare che nel menù in questione, non è previsto il dessert come sostituto della frutta cosa chiesta e condivisa e proposta anche dal Comune di Milano, nelle riunioni precedenti.

La Mi.Ri. risponde che per i dessert hanno pensato ai "muffins" che vengono prodotti dal panificio di MI.RI. e che sono stati inseriti come merende nel menù invernale.

I muffins al cioccolato non hanno dato nessun problema, mentre quelli alla mela hanno riscontrato criticità nella cottura. Nello specifico, per quelli alla mela, all'interno, l'impasto rimane spugnoso e umido anche se esternamente si presenta molto bene. La ricetta necessita di essere calibrata e in seguito si valuterà la distribuzione a fine pasto, anche in estate.

La C.M. chiede dove e se sono stati testati i muffins.

La MiRi risponde che sono stati testati nelle scuole del Panel test dei piatti nuovi invernali e attualmente sono già distribuiti a tutti come merenda.

Inoltre stanno provando a cucinare anche una focaccia ripiena con verdure da inserire come secondo piatto nel menù primavera – estate.

La C.M. a proposito della focaccia chiede che tipi di verdure ci sono, se sono all'interno e se è cucinata in monoporzione o in teglia.



La Mi.Ri risponde che le verdure del ripieno sono: patate, zucchine e carote; viene cucinata in teglia grande e poi mandata ai c.c. dove viene tagliata in porzioni e distribuita.

La focaccia ripiena viene preparata e cotta nel panificio, poi abbattuta in temperatura e congelata; il giorno della distribuzione viene scongelata a temperatura ambiente, operazione fattibile grazie agli ingredienti di cui è composta e va consumata fredda e non viene rinvenuta a calore in quanto risulterebbe troppo secca e bruciata sui bordi.

La C.M. evidenzia i dubbi sull'accettazione della focaccia preparata ancora con le solite verdure ed esprime perplessità soprattutto sulla presenza delle carote.

La C.M. chiede di provare anche un insalata di riso e/o di pasta freddi.

La Mi.Ri evidenzia che nella proposta di menu estivo è stata considerata l'introduzione di due piatti con i relativi ingredienti:

L'insalata di riso, composta da riso, tonno, formaggio a cubetti idoneo, piselli, giardiniera e/o tris di verdure fresche, olive nere. (ripreso vecchia ricetta)

L'insalata di pasta, composta da pasta, mozzarella, mais, tonno, olive nere, pomodori, basilico.

La C.M. suggerisce di non mettere una giardiniera all'interno della pasta o riso freddo, ipotizzando un alto rifiuto da parte dell'utenza. Inoltre, la C.M., chiede a Mi.Ri com'è composta la **pasta pasticciata al pesto**.

La Mi.Ri risponde che è stata introdotta con l'ipotesi di un ulteriore piatto unico e la ricetta prevede la besciamella, pesto alla genovese e poi la stessa viene gratinata al forno.

La C.M. replica sugli ingredienti della pasta in quanto troppo ricca e pasticciata, quindi propone una pasta semplicemente condita con mozzarella e verdure julienne, possibilmente fresche. Chiede inoltre perché nel menù estivo sono proposti 4 piatti unici mentre in quello invernale è stato condiviso di non inserirne più di 2. Si era giunti a questa conclusione visto la poca gradibilità del piatto unico da parte dei bambini ai quali, non avendo un secondo a disposizione e non mangiando il piatto unico, non restava altro che il pane e la frutta.

La Mi.Ri, a proposito del piatto unico, evidenzia che le linee guida Nazionali indicano che sia previsto nel menù, per l'utenza a cui è destinato, almeno un piatto unico a settimana inoltre evidenzia che in quello estivo proposto, sono previsti 4 piatti unici di cui 1 diverso dai piatti unici proposti nel menù invernale.

Si consideri che il piatto unico è nutrizionalmente corretto.

La C.M. sottolinea che a questo tavolo non c'è mai un Nutrizionista e/o uno specialista dell'alimentazione, che spieghi se queste scelte di Mi.Ri. siano veramente corrette e che ci parli di equilibri nutrizionali per definire meglio tutti assieme un menù il più possibile educativo anche sotto quell'aspetto.

Il Comune di Milano precisa a tal proposito che ai tavoli relativi al menu della refezione, viene sempre invitato, il Prof. Berrino (epidemiologo) il quale in altre occasioni è stato presente, mentre oggi non ha partecipato.

Inoltre si fa presente che, il menù primavera – estate proposto dalla Mi.Ri. all'incontro di oggi, è sicuramente stato valutato anche sotto l'aspetto nutrizionale dalla stessa e si evidenzia che comunque il menù, una volta definito, deve essere inviato all'ASL (SIAN), per una valutazione complessiva anche dal punto di vista nutrizionale.

La C.M. riprendendo le osservazioni sulla proposta dei 4 piatti unici che trovano numericamente eccessivi, chiedono che venga considerata la loro proposta ovvero che nel menu in questione vi siano solo n. 2 piatti unici.

La Mi.Ri. ne prende atto, assicurando la modifica in tal senso.



La C.M. dà lettura sintetica del documento da loro stilato che ha per titolo : “Osservazioni menù primaverili” il quale viene allegato al presente verbale.

Trattasi di osservazioni raccolte dalle commissioni mensa nell’ambito del proprio ruolo e competenza.

In tale documento, al paragrafo “osservazioni di sintesi” si evidenzia rispetto alla proposta consegnata dalla MI.RI nella precedente riunione, quanto segue:

1. assenza di varietà di cereali a parte pasta e riso (mancano, ad esempio insalate do cereali, come farro e orzo)
2. assenza di alimenti integrali biologici (riso, pasta, pane)
3. scarsa presenza di legumi
4. scarso approccio educativo nell’inserire alimenti nuovi e gustosi
5. molta ripetizione delle verdure (insalata e pomodori)

La MiRi a proposito del punto 1 risponde che stanno valutando l’introduzione del farro.

La C.M. rispetto al punto 2 evidenzia che la criticità segnalata riguarda l’esclusione della minestra con riso semi integrale e del tortino di legumi, che chiede a gran voce di inserirli anche nel menù primavera – estate, altrimenti il segnale che viene dato è negativo, perché così facendo, rispetto alle decisioni intraprese e condivise in questi mesi, si retrocede.

La Mi.Ri. propone di testare oltre al farro semi integrale in insalata, anche una pasta e/o riso semi integrale asciutto con condimento di verdure.

Inoltre, con riferimento al tortino di legumi, chiarisce che dopo aver eseguito alcune prove al c.c. di via Gargano, ha deciso di non introdurlo in quanto i risultati non erano sufficientemente accettabili per una distribuzione con grandi numeri.(troppo asciutto e brutto da vedere)

Il Comune di Milano, considerati gli accordi presi nell’ultimo incontro relativamente all’introduzione del tortino di legumi, ribadisce che sarebbe più opportuno che la Mi.RI., informi i partecipanti al tavolo di lavoro, relativamente ai test eseguiti, ai risultati ottenuti e alle decisioni intraprese. Suggerimento condiviso anche da C.M.

La C.M domanda a MiRi cosa, ragionevolmente, si devono aspettare e cosa ragionevolmente possono fare dal momento che in questa proposta di menù primavera – estate c’è una scarsità di piatti che prevedano l’assunzione di legumi.

MiRi quindi decide di inserire il tortino di legumi a ricettazione diete così come richiesto dalla Commissione Mensa

La sig. E. Alquati (consulente per MiRi) spiega che stanno facendo delle prove di piatti nuovi; e che riproveranno con il farro semi integrale o decorticato, con il riso e/o pasta semi integrale, inoltre si fissano appuntamenti per fare le solite prove e in quelle occasioni potrebbe essere invitato anche qualche specialista o nutrizionista che spieghi gli equilibri nutrizionali dei piatti testati.

La Mi.Ri. afferma che si può fare tutto però considerando sempre numeri i grandi e non perdendo di vista l’aspetto organizzativo.

La C.M. conviene nel fare prove su grandi numeri, ma desidererebbe non tornare ogni volta sugli stessi problemi e discussioni, tanto che nel menù primavera – estate, per esempio, i legumi sono previsti una volta su quattro non tenendo conto delle richieste fatte nelle riunioni precedenti.

Pertanto propone che il menu in discussione, tenga conto delle indicazioni di seguito specificate:

1. farro alla mediterranea con aggiunta di pesto servito a temperatura ambiente;
2. mantenimento piatti unici a due e non quattro come da proposta;



3. mantenere la proposta dei due piatti con cereali semi integrali e trovare ricette idonee per riso semi integrale e pasta da definire;
4. una ricetta che preveda un legume a settimana.

Inoltre chiede a Mi.Ri. chiarimenti ed informazioni relativamente alla proposta del progetto Educativo con i genitori ed insegnanti nel quale sono previste una serie di conferenze tenute dal Prof. Berrino (epidemiologo).

La C.M. chiede che sia cambiata la verdura (asparagi) contenuta nella frittata perché rifiutata totalmente già nei menù precedenti. Inoltre, nelle insalate miste, chiede che venga tolto il mais a meno che, MiRi, non sia in grado di garantire non essere transgenico.

Il Comune di Milano ricorda a Mi.Ri. che le scuole secondarie (a modulo con rientri) usufruiscono della refezione nei giorni di lunedì e mercoledì dove ci sono i maggior numeri di moduli e quindi di tener conto di una varietà maggiore nel menu, nei giorni della settimana sopracitati.

Al termine della riunione la C.M. consegna le statistiche auto gestite sul menù primavera – estate a. s. 2010-2011; raccolti dalle commissioni mensa e pubblicati sul sito PappaMi rispetto agli assaggi e ai gradimenti evidenziando che gli scarsi assaggi possono riflettere errori produttivi da parte di MiRi . Tale documento si allega al presente verbale.

La data del prossimo incontro, su richiesta della MI.RI, verrà fissata successivamente, pertanto si rimane in attesa di una proposta da parte della Società.

La riunione termina alle ore 19.35



LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

Rappresentanza Commissione Mensa:

Marilù Santoiemma
Anna Santoiemma
Andreina Tummolo
Nicoletta Schiaffino
Muriel Verweij
Erika Guio
Claudia Paltrinieri

Milano Ristorazione

Loris Vaccari
Claudia Balzaretto
Fabrizio Rivetta
Damiano Minoglia
Elena Alquati (consulente per Milano Ristorazione)

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

Ettore Petrasso
Lovati Angelo

Il verbalizzante,
Maria Denise Dametto

Milano, 05/03/2012