

## Verbale di riunione

Data: 14/07/2011

Orario: 17.30

Organizzazione: Settore Minori e Giovani

<b>PERSONE PRESENTI: verbalizzante: M. Denise Dametto</b> Comune milano Unità Controllo Refezione Scolastica			
Maurizio Azzollini	Comune di Milano Staff del Sindaco	Muriel Verweij Commissione Mensa	Rappresentanza
Aurelio Mancini all'Infanzia	Comune di Milano Settore Servizi	Alessandro Casaroli Commissione Mensa	Rappresentanza
Ilaria Bartolozzi del Sindaco	Comune di Milano Ufficio Stampa	Elena Alquanti Commissione Mensa	Rappresentanza
Giuseppe D'Anna	Milano Ristorazione	Maria R. Santoiemma Commissione Mensa	Rappresentanza
Claudia Balzaretti	Milano Ristorazione		

### ATTIVITA SVOLTE: Menù invernale anno scolastico 2011 - 2012

Alle ore 17.44 si dà inizio ai lavori.

La dott. C. Balzaretti, di alcuni piatti del menù invernale 2010/2011, compara i dati di gradimento di Mi. Ri. con quelli raccolti dalla Commissione Mensa e pubblicati sul sito [www.pappami](http://www.pappami) dalla sig. Verweij dichiarando che sono sicuramente in linea con i loro.

La dott. Balzaretti spiega ai presenti come vengono redatti i menù in Mi.Ri.

Due sono i criteri che vengono presi in considerazione per un'impostazione corretta:

- 1 - le normative della Regione Lombardia e le Linee Guida del Ministero della Salute
- 2 - i gradimenti dei bambini e le relazioni delle Commissioni Mensa, sui gusti e gli avanzi, stilate durante l'anno.

Nell'anno scolastico 2011-2012 il menù invernale avrà inizio il 15 ottobre e terminerà approssimativamente il 30 aprile. Vista la sperimentazione di questo anno, la fine del menù invernale è definito come punto critico, quindi ancora è ancora da stabilire.

A questo punto si dà lettura del menù.

Il sig. Casaroli come rappresentante della Commissione Mensa chiede perché non si potrebbe pensare a due tipi di menù in base all'età dei bambini (infanzia e primaria ).

La Dott. Balzaretti, Iniziando dalla prima settimana, fa notare che il menù è stato improntato per le scuole primarie/secondarie, ma che da questo anno, sono state valutate variazioni di alcune preparazioni, proprio per la scuola d'infanzia (ad esempio il lunedì della prima settimana prevede la pasta con il cavolfiore per la primaria/secondaria mentre per l'infanzia pasta con crema di cavolfiore o pasta in bianco).

Inoltre il menù proposto è in vigore per tre mesi e, in corso d'opera, sono da verificare se ci sono criticità su alcune cucinature o abbinamenti e quindi, nel successivo trimestre, fare le variazioni del caso.

La sig. Verweij chiede a Mi.Ri. se è disposta ad eseguire in collaborazione con i rappresentanti dei genitori, un sondaggio d'opinione per alcuni piatti critici come la pasta con l'olio o la pasta pasticciata e chiede sia messo a verbale.

Mi. Ri. risponde si

La sig. Santoiemma chiede a Mi.Ri. che vengano sostituiti i piatti unici e la pizza, riproposti anche

## Verbale di riunione

questo anno esattamente come l'anno precedente. Inoltre chiede che la pizza venga proprio tolta oppure venga cambiata la modalità di preparazione ovvero : visto che la preparazione delle basi pizza sono effettuate dalla Società stessa nel proprio panificio, perché non mandare nelle scuole, il giorno previsto, delle basi fresche e non surgelate e magari anche con formaggio fresco che non sia la mozzarella poco gradita dai bambini?

Mi.Ri. afferma che potrebbero esserci problemi di organizzazione ma che valuteranno il problema per la preparazione, mentre per il formaggio sentiti i vari pareri dei presenti prende atto che si potrebbe sostituire la mozzarella con scamorza fresca bianca.

Proseguendo nella lettura della 1° sett. del menù, la sig. Santoiemma chiede a Mi.Ri. di sostituire nel trancetto di frittata, le patate con altra verdura.

La dott. Balzaretti chiede ai rappresentanti della Commissione Mensa nuove ricette a riguardo oppure nuove proposte di piatti che possano andare a sostituire la frittata.

Si controlla quante volte in quattro settimane sono presenti le patate: due volte come contorno (di cui un purè) ed una come ingrediente nella frittata. Per quanto riguarda il purè di patate la commissione chiede che Mi.Ri utilizzi patate fresche e che venga messo a verbale.

La dott. Balzaretti comunica che il formaggio del giovedì della prima settimana è ancora da stabilire di che tipo sarà .

Leggendo rapidamente tutto il menù la commissione mensa chiede di:

1. non proporre il gelato in inverno ma un dessert diverso
2. il riso e piselli diventare risotto con piselli
3. crema di fagioli con pasta diventi pasta e fagioli

La commissione mensa chiede che nel menù invernale venga inserita una volta alla settimana una giornata vegetariana.

A questo punto la sig. Alquati (a nome di Cascina Rosa) comunica che e già stato stabilito con Mi.Ri una giornata dedicata alla sperimentazione di nuovi piatti con annesse ricette . Verranno preparati in un centro cottura (presumibilmente gargano) e poi somministrati ai dipendenti di Mi.Ri per essere testati.

Inoltre i rappresentanti della commissione mensa chiedono vengano utilizzati prodotti come pasta di grano duro e/o riso integrale, e che tutti i prodotti di origine animale siano di provenienza Biologica.

La sig. Bartolozzi chiede a Mi.Ri e al Comune di Milano se con il nuovo percorso non si sia individuato un tavolo di nuovi produttori di materie prime.

Il sig. Azzollini a questo punto interviene ricordando a tutti i presenti che fra Mi.Ri ed il Comune di Milano c'è già in atto un contratto che va rispettato. Inoltre si sta pensando a più tavoli di lavoro : quello del giorno fa proposte di menù, mentre per la qualità dei prodotti si demanderà a data da destinarsi.

La sig. Verweij elenca i piatti proposti per la sperimentazione :

- 1) farinata di ceci con rosmarino
- 2) polpettone di lenticchie
- 3) risotto mele e noci
- 4) risotto mandorle e limone
- 5) cavatelli al pesto ligure
- 6) macedonia melone anguria

IL sig. Azzollini chiede a Mi.Ri di testare i subito in un centro cottura dei centri estivi la FARINATA DI CECI AL ROSMARINO che potrebbe essere introdotta, come suggerito dalla commissione mensa, nel menù invernale al posto della frittata con patate.

Per giovedì 21 luglio Mi.Ri porterà nominativo dei centri cottura interessati alla prova e in quell'incontro si finirà di costruire il menù invernale tenendo conto anche dei test prodotti nella sperimentazione di

## Verbale di riunione

Cascina Rosa dei piatti vegetariani.

La riunione termina alle ore 19,10

Si allega menù con correzioni

LAVORI DA EFFETTUARE	Responsabile/i	Entro il
Sperimentazione piatti vegetariani in centro cottura gargano		

**Data prossimo incontro:** giovedì 21 luglio 2011  
alle ore 17.30  
in Via Porpora 10

Il Verbalizzante:  
Maria Denise Dametto