

# Verbale di riunione

**Data: 28/07/2011**  
**N° 4 /2011**

**Orario: 17.30**

**Organizzazione: Settore Minori e giovani**

## PERSONE PRESENTI:

Franco Berrino Istituto Tumori di Milano	Giuseppe D'Anna – Milano Ristorazione
Rosanna Campeggi - Rappresentanza Commissione Mensa	Claudia Balzaretti – Milano Ristorazione
Anna Santoiemma - Rappresentanza Commissione Mensa	Fabrizio Rivetta – Milano Ristorazione
Nicola De Rienzo - Rappresentanza Commissione Mensa	Elena Alquati – Consulente di Milano Ristorazione

## ATTIVITA SVOLTE:

La seguente riunione si è svolta all'Associazione Macrobiologica Italiana in via Belinzaghi, 17 anziché in via Porpora 10 come descritto nel verbale precedente.

Inizio riunione alle ore 17.38

Si dà una rapida lettura alle tre settimane di menù discusso fino ad oggi , inviato, modificato dalla dott. Balzaretti.

La commissione mensa chiede a MiRi se sia possibile eliminare la besciamella della pasta pasticciata, piatto del martedì 3° sett., lasciando semplicemente una pasta al ragù di carne oppure sperimentando una besciamella vegetale.

MiRi si riserva di effettuarne una sperimentazione all'inizio del nuovo anno scolastico con grandi numeri.

Per ora rimane pasta al ragù di vitellone e non pasta pasticciata . Inoltre il Prof. Berrino fa notare che sarebbe opportuno scegliere una carne di vitellone, ricca in ferro, rispetto a quella di vitello com' era stato chiesto nelle precedenti riunioni dalla commissione mensa.

### 4° settimana

#### lunedì:

Si chiede che le uova, da utilizzare per le frittate e/o uova strapazzate al pomodoro, siano sempre di origine bio; inoltre viene chiesto se la ricetta delle uova strapazzate fosse una ricetta nuova e quale fosse la preparazione .

Le uova strapazzate al pomodoro sono un battuto d' uova da aggiungere poi alla passata di pomodoro in conserva, già nella brasiera. Ricetta nuova nel menù della MiRi

Il Cavolfiore di contorno si pensa sia meglio farlo gratinato piuttosto che all'olio perché pochissimo gradito dai bambini, e in ogni caso con verdura fresca piuttosto che gelo come avvenuto nell'anno scolastico passato.

#### martedì:

Prima di proseguire la lettura è ancora richiesto, dalla commissione, come mai ASL non è presente.

MiRi ripete che il dott. Edoardo Valerio (ASL) già al primo incontro disse chiaramente che alla stesura dei menù sarebbe stato presente per una questione di ruolo.

La fesa di tacchino al latte diventa fesa di tacchino arrosto.

#### mercoledì:

si lascia, come deciso nella riunione precedente, polenta con medaglioni di verdure e piselli, anziché polenta con bocconcini di vitellone e piselli.

## Verbale di riunione

### **giovedì:**

si decide di fare pasta e ceci in brodo piuttosto che asciutta perché più gradita dai bambini

### **venerdì:**

considerando che l'insalata, dopo un primo e un secondo, va letteralmente buttata, si pensa di sostituire con verdure snack (bastoncini di finocchi, carote...) come antipasto.

Su suggerimento del dott. Berrino si inverte il contorno del martedì 1° sett. con quello martedì 4° settimana:

Si puntualizza sulla separazione dei due piatti di carne presenti nel martedì della seconda settimana quindi:

- Lunedì 1° settimana è diventata ravioli in brodo
- martedì 2° settimana è diventata pasta e cavolfiore

Inoltre il prof. Berrino chiede se sia possibile dare in inverno, ogni tanto, frutta cotta anziché frutta fresca anche per limitarne lo spreco come, per esempio, le mele.

Balzaretti spiega che esiste, per alcune scuole che ne hanno fatto richiesta, un progetto per il quale quando ci sono avanzi di frutta, pane, formaggio tipo robiola o crescenza, CITY CIBO passa e ritira le derrate per poi distribuirle alla mensa dei poveri.

Visto che nel menù ci sono alcuni piatti nuovi, si pensa ad un calendario dopo le vacanze dove saranno testate le nuove ricette in grandi numeri con scuole e centri cottura a campione.

Nelle prove d'assaggio potrebbe entrare anche la mela cotta a forno, con uvetta o prugna secca.

La sig. Alquanti ha preparato prove d'assaggio, distribuite durante la riunione, d'alcune ricette che potrebbero entrare a far parte del menù invernale prossimo.:

- Risotto integrale al limone con granella di mandorle.
- Focaccia con zucchine
- Focaccia agli aromi
- Focaccia di mai al pesto
- Lenticchie
- Crema di zucca
- Zucca a fette al forno
- Vellutata di borlotti
- Muffin alla pesca

Nel corso della riunione viene anche provata una besciamella vegetale (farina, latte di soia, sale) poi assaggiata e gradita.

La commissione mensa chiede il ritorno della sperimentazione della "farinata di ceci al rosmarino" nella primaria Pescarenico e nella scuola d'Infanzia Oglio 23/25

Nel centro cottura di Via Quaranta, 41 è stato preparato il piatto novità e poi distribuito nelle scuole suddette. Alla distribuzione erano presenti nella primaria Pescarenico: l'Unità di Controllo Comune di Milano (Poli - Trope), sig. Campeggi (commissione mensa), sig. Pozzi e sig. Castiglione (R.Z. MiRI); nella scuola d'Infanzia Oglio 23/25, erano presenti: l'Unità di Controllo Comune di Milano (Lovati - Dametto), sig. Tina De Simone (ufficio relazioni esterne MiRI).

Nelle due scuole (tot. n°194 commensali) tutti hanno assaggiato la farinata ma gli avanzi stimati sono del 95%. I commenti più eclatanti fra i bambini sono stati che il piatto aveva un brutto odore, brutto colore e il sapore non è stato gradito.

MiRI comunque, aveva preparato il secondo del giorno (bocconcini pollo impanati) che è stato distribuito in seguito .

## Verbale di riunione

MiRi propone d' individuare un'area test nella città per l'assaggio dei nuovi piatti e comunque dialogare in forma continua con i genitori pubblicizzando il nuovo menù. Quando sarà definitivo, forse sarebbe opportuna una conferenza stampa per farlo conoscere a tutti.

La commissione mensa dice a MiRi di pensare ad una festa per coinvolgere i genitori oppure strutturare feste scolastiche a tema con alimenti consumati a scuola, per esempio in primavera con i piselli e/o fave da sgusciare e poi consumarli con le insegnanti.

Facendo il punto della situazione sul menù, il Prof. Berrino annuncia un incontro/conferenza, programmato con il dott. Predolin di Milano Ristorazione, il 7 settembre 2011 dal titolo "il cibo dei bambini" rivolto ai genitori ed educatori per il quale chiede pubblicità adeguata, ai genitori stessi, vice sindaco, assessore salute e benessere.

A questo punto fa un excursus sull'iter della contrattazione di una sua collaborazione, oltre all'incontro programmato, con MiRi precisando che il dott. Predolin si è reso parte attiva nella attuazione di un progetto ma che ha trovato ostacoli da parte di Regione Lombardia per motivi non particolarmente noti.

Si chiudono i lavori con l'intesa che una bozza del nuovo menù verrà fatta girare ai partecipanti (commissione mensa, comune di milano), inviato ad ASL per parere, e poi incontro successivo per approvazione finale.

MiRi deve individuare i tempi di attuazione delle novità introdotte.

Tutti i rappresentanti della commissione mensa, a gruppi di tre persone per volta, possono partecipare alla sperimentazione dei nuovi piatti nei centri cottura destinati.

Termine della riunione ore 19.48

LAVORI DA EFFETTUARE	Responsabile/i	Entro il

**Data:**

**Proposte per prossimi incontri:**

- 8 settembre incontro con commissione mensa, comune, MiRi per definizione menù
- 14 settembre incontro per la qualità dei prodotti e materie prime
- 15 settembre incontro per definire regolamento commissione mensa
- 21 settembre incontro per definire regole diete sanitarie

Il Verbalizzante:

Maria Denise Dametto