

Scuola primaria e Scuola dell'infanzia "M. Montessori"
Scuola Secondaria di 1° grado 2 "E. Amaldi"

COMMISSIONE MENSA

Verbale dell'incontro del 03 dicembre 2014

Presenti - Dirigente C. Cabria (Presidente), Direttrice L. Materassi, E. Fernandez (Serunió), R. Ruggeri, Bono V., S. Olsaretti, S. Alferez,

Assenti - Forlanelli V., Calella A., De Angelis G., Humet I., Gueguen M., Masucci S., Signorelli I.

All'inizio della seduta vengono stabilite le date dei prossimi incontri:

Mercoledì 17 dicembre 2014 – Si riuniscono solo i rappresentanti della scuola italiana

La signora Olsaretti illustra l'inchiesta che ha portato avanti presso altre scuole di Barcellona che si avvalgono dei servizi di altre società che offrono menù biologici.

Mercoledì 21 gennaio 2015 – incontro con la dietista di Serunió.

Si passa alla discussione dei punti previsti dall'ordine del giorno.

1. Approvazione del verbale della seduta del 5 novembre 2014

La signora Olsaretti propone la modifica del punto 2; chiede che venga tolto il riferimento al certificato presentato dalla Serunió, perché non viene riportato in forma sufficientemente chiara e completa.

Acquisita la modifica il verbale viene approvato dall'unanimità dei presenti.

2. Analisi del menù-base introdotto dalla Serunió presso altre mense scolastiche e confronto con il menù della Scuola italiana;

Il signor Ernesto presenta un opuscolo della Generalitat sulla formazione di un menù base. Tra le informazioni contenute nell'opuscolo la raccomandazione di prevedere l'inserimento nei menù dei vari alimenti secondo la frequenza settimanale indicata.

PIATTI	ALIMENTI	FREQUENZA SETTIMANALE RACCOMANDATA
Primi piatti	Riso	1
	Pasta (esclusa la pizza)	1
	Legumi	1 - 2
	Ortaggi e verdure (patate incluse)	1 - 2
Secondi piatti	Carne	1 - 3
	Pesce	1 - 3
	Uova	1 - 2
Contorni	Insalata mista	3 - 4
	Altri contorni (patate, ortaggi, legumi...)	1 - 2
Dessert	Frutta fresca di stagione	4 - 5
	Altri dessert (preferibilmente yoghurt, formaggio fresco, "cuajada", frutta secca, succo di frutta naturale...)	0 - 1

Il signor Ernesto continua il suo intervento presentando uno schema di menù, articolato su sei settimane, che prevede, per le intolleranze alimentari, alternative senza lattosio, senza glutine, senza maiale, senza pesce, senza uova. Illustra infine due esempi di menù tipo in uso in altrettante scuole servite dalla Serunió. La Commissione decide che i menù presentati vengano distribuiti a tutti i suoi membri.

Interviene la signora Bono, che ha precedenti esperienze per aver partecipato ad una commissione mensa italiana, in una scuola di Roma. Per essere al corrente dello stato del dibattito interno alla Commissione la signora Bono ha letto tutti i verbali e i documenti pubblicati sul web. Si è inoltre riunita spontaneamente con altri genitori della Commissione per preparare la riunione di oggi. Dà un giudizio positivo alla nostra mensa che, spiega, propone piatti variati e cibi saporiti. Critica il menù di novembre 2014 che ha trovato squilibrato. Ritieni invece che il menù di dicembre sia stato programmato con maggior rigore, rispettando l'equilibrata distribuzione degli alimenti durante la settimana e il mese. Avanza due proposte per aumentare la qualità delle portate:

- diminuire i piatti di carne proposti settimanalmente conseguendo un minor costo; destinare il risparmio così conseguito al miglioramento della qualità delle carni che rimangono in menù;
- utilizzare sempre frutta e verdura di stagione, quindi di prossimità, che presentano una qualità ed un sapore superiori oltre ad un costo minore rispetto alla frutta ed alla verdura provenienti da altre regioni.

Riguardo il gradimento del cibo da parte degli alunni osserva come i più piccoli non abbiano particolari problemi a mangiare tutto quanto viene loro proposto. I rifiuti del cibo aumentano mano a mano che aumenta l'età dei commensali. Segnala che molte ragazze di seconda e terza media rifiutano in toto il pasto proposto per motivi non legati alla qualità ed ai sapori. Il rifiuto fa parte di un atteggiamento abbastanza diffuso, legato alla cultura dei giovani e alle mode del momento. Talvolta, per i meccanismi tipici legati alla dinamica di gruppo, anche quelle ragazze che vorrebbero comunque mangiar qualcosa vengono dissuase dalla posizione di netto rifiuto delle leader. Per combattere queste tendenze chiede di promuovere due tipi di interventi:

- l'avviamento di corsi di educazione alimentare nella scuola;
- la presenza periodica della psicologa in mensa.

Conclude dicendo che, a suo avviso, non possono essere messi continuamente in discussione i principi che ispirano l'organizzazione della mensa e la proposta dei menù. La mensa è un servizio che segue le indicazioni della Generalitat, adattate dalla Commissione alle specificità della comunità italiana. Queste sono linee guida che non possono essere messe in discussione. Vari membri della Commissione (Alferez, Materassi, Ruggeri) intervengono per manifestare il loro accordo con la posizione della signora Bono.

Dalla discussione che segue nasce la proposta, appoggiata dal signor Ernesto, di organizzare iniziative di formazione patrocinate dalla Serunió. Si avanzano alcune ipotesi:

- formazione a piccoli gruppi di alunni (workshop) tenuta dal cuoco;
- proiezione di filmati che mostrino i vari momenti del processo di preparazione delle pietanze.

La signora Olsaretti chiede che venga ufficialmente chiarita la composizione delle plastiche di cui sono composte le stoviglie e che vengano finalmente messe a disposizione di tutti le schede alimentari in possesso della Serunió.

Il signor Ernesto risponde consegnando una certificazione della società AMC sulla assenza di bisfenolo (componente dannoso) nei prodotti forniti alla scuola e i risultati delle analisi del "Dipartimento di Chimica Analitica" dell'Università di Saragozza che conferma l'assenza del bisfenolo nei supporti in plastica usati dalla nostra mensa. Certificazione ed esito delle analisi saranno pubblicati sul sito della scuola, nella sezione riservata alla mensa.

Il signor Ernesto continua dichiarando che, già da gennaio, sarà a disposizione della Commissione una raccolta di tutte le etichette dei prodotti utilizzati dalla nostra mensa scolastica. Si ricorda che, per legge, ogni etichetta deve contenere la composizione del prodotto, la sua origine e il suo valore nutritivo.

3. Proposta di menù equilibrato (secondo i principi nutrizionali e le direttive della (Generalitat) per la nostra scuola

Dopo aver acquisito, ad inizio di riunione, l'opuscolo della Generalitat sulla formazione del menù base, si rimanda la discussione di questo punto all'ordine del giorno all'incontro del 21 gennaio 2015, quando sarà presente la nutrizionista della società Serunió.

4. Varie ed eventuali

Il signor Ernesto comunica che l'esperienza dell'introduzione del pane integrale ha avuto un discreto successo. La signora Olsaretti propone di generalizzare questa esperienza. La direttrice Materassi si mostra d'accordo però invita alla prudenza e alla gradualità nell'introduzione di novità tanto radicali per abituare progressivamente i bambini ai nuovi sapori.

La signora Ruggeri suggerisce di riservare maggiore attenzione all'abbellimento dei piatti, soprattutto quelli di contorno, per renderli più attraenti. Fa l'esempio del purè di patate con carote. Altri ricordano il successo avuto dai bigné di purè di patate serviti in alcune occasioni.

La signora Olsaretti chiede vengano sensibilizzati gli insegnanti sulla necessità di far lavare le mani ai bambini prima di portarli in mensa.

Esaurita la discussione dei vari punti all'ordine del giorno la riunione viene dichiarata chiusa dal Presidente alle ore 15:00.

Il segretario verbalizzatore

C. Cabria