



COMUNE DI ARICCIA
(Provincia di Roma)

**VERBALE COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA DEL GIORNO 04
NOVEMBRE 2010**

Oggi, quattro novembre 2010, alle ore 10,30, presso i locali della “Casa delle Associazioni” (ex Mattatoio), si è riunita la Commissione Mensa Scolastica nelle persone di:

Ass.re M. Serra Bellini	Ass.re alla P.I.
Dr. Stefano Saccares	Istituto Zooprofilattico Lazio Toscana
Dr.ssa Valeria Morena	Istituto Zooprofilattico Lazio Toscana
(entrambi entrano alle ore 11,00)	
Dr. U. Scognamiglio	Nutrizionista
Dr.ssa Italia Iusi	Dirigente Scolastico Istituto Comprensivo
(entra alle ore 11,40)	
Sig.ra Garofolo Antonella	Segretario Verbalizzante

Le presenze dei rappresentanti dei docenti e dei genitori per ogni plesso scolastico sono annotate in un separato elenco allegato agli atti dell'ufficio scuola.

L'Assessore Serra Bellini presenta il nuovo nutrizionista, Dr. Umberto Scognamiglio, il quale provvederà ad illustrare il nuovo menù da lui approntato. Fa inoltre presente all'assemblea che la Sig.ra Rotondi Luana, responsabile della cucina per la Ditta Resort Italia (affidataria del servizio) non può essere presente.

Prende la parola il **Dr. Umberto Scognamiglio** e, procedendo con un'introduzione della proposta da lui presentata, spiega all'assemblea che il criterio guida per la realizzazione del menù è quello dettato dal Ministero della Salute.

Egli chiarisce che la ristorazione scolastica deve svolgere un ruolo educativo, oltre a quello nutrizionale. Il refettorio dovrebbe diventare un “Laboratorio del gusto”. E' ovvio che per arrivare a questo ci deve essere la collaborazione di tutti e, pertanto, il menù che viene illustrato oggi è una proposta con la quale ci si deve relazionare per

esaminarla, elaborarla, eventualmente integrarla fino ad arrivare ad una proposta unica che soddisfi tutti.

I criteri usati dal Ministero della Salute tengono conto del fatto che i bambini frequentanti le mense scolastiche appartengono sia alla scuola elementare che materna e, pertanto, le grammature devono necessariamente essere diverse, tanto più che l'obiettivo che lo stesso si prefigge di raggiungere è quello di combattere l'obesità proprio attraverso la porzione. Servire una porzione piccola non deve essere visto come un elemento punitivo ma un modo per offrire un pasto equilibrato, educando il bambino a capire che il pasto appunto non è solo composto da un ricco primo piatto, ma da un secondo piatto, da un contorno e dalla frutta.

Alla luce di quanto detto è chiaro che bisogna mettere a punto un percorso relazionale con i genitori.

E' altresì importante riscoprire la dieta mediterranea, tipica del nostro Paese, e la mensa può essere un'occasione per riproporre gli alimenti di detta dieta.

Nell'offerta alimentare ci sarà la proposta di pietanze che si vanno a ricollegare con la tradizione.

E' chiaro che, anche se non tutti i figli sono uguali e quindi neanche gli alunni sono tutti uguali, non si può assolutamente personalizzare il menù, ma si cercherà di venire incontro alle esigenze di tutti con delle proposte che non dovranno però mai esulare dai principi educativi alimentari.

Il Dr. Stefano Saccares ribadisce l'importanza di fare segnalazioni quanto più oggettive e razionali possibili delle eventuali criticità e di far pervenire le stesse in maniera formale al fine di individuare, laddove ci sia, una certa sequenza delle criticità stesse.

L'insegnante Da Mario del plesso Don Milani, interviene dicendo che le segnalazioni sono state fatte attraverso le check list e fa l'esempio delle vongole.

Il Dr. Stefano Saccares risponde che, stando ai risultati del questionario, la pasta con le vongole risultava essere il piatto maggiormente gradito.

L'insegnante Moretti del plesso Bernini fa anche lei riferimento alle check-list settimanali in merito alle segnalazioni.

Il Dr. Umberto Scognamiglio fa presente che, al di là della contrapposizione tra efficacia teorica ed applicativa delle check-list, è importante capire se lo strumento delle stesse sia utile o meno per monitorare l'andamento dei gradimenti e/o delle criticità.

Il Dr. Stefano Saccares interviene dicendo che si può senz'altro provvedere ad una nuova taratura delle check-list.

Il Dr. Umberto Scognamiglio continua nell'illustrazione della sua proposta partendo dai "Iarn" (livelli di assunzione raccomandati di nutrienti per la popolazione italiana) precisando che gli stessi sono in fase di rielaborazione e che, pertanto, quelli cui si fa riferimento sono quelli attualmente in uso.

L'obiettivo nutrizionale, dice Scognamiglio, si raggiunge variando gli alimenti.

Il nutrizionista passa poi all'illustrazione dei menù veri e propri, annunciando che non ci sono grossi cambiamenti riguardo alla stagionalità se non per quanto riguarda i contorni. C'è un'offerta di pietanze più fredde durante il periodo estivo e, comunque, si garantisce la somministrazione agli alunni degli alimenti così come di seguito indicato:

- pesce (almeno una volta a settimana);
- carne (almeno due volte a settimana);
- formaggi (almeno una volta a settimana);
- affettati (prosciutto crudo/cotto.. – almeno una volta a settimana).

Per quanto riguarda la somministrazione della pasta c'è una rotazione che tiene conto della pasta asciutta e della minestra con una presenza controllata del riso e delle patate (prevenzione del diabete).

E' chiaro che ci si può dare un tempo in attesa che i presenti possano leggere e studiare bene il menù proposto e possano fare da portavoce ai genitori e insegnanti non appartenenti alla commissione e per questo non presenti, al fine di proporre anche eventuali nuove proposte e/o rettifiche, compatibilmente con i valori nutritivi. Lo stesso discorso vale per le check-liste, in modo che anch'esse possano diventare uno strumento maggiormente attendibile.

L'Assessore Serra pone l'attenzione sulla riduzione del sodio e il **Dr. Scognamiglio** risponde che certamente se ne tiene conto e coglie l'occasione per sottolineare quanto effettivamente l'eccesso di sale sia pericoloso e spiega in proposito come si stiano promuovendo delle convenzioni con i panificatori per far produrre loro il pane con meno apporto di sale. Infatti, chiarisce il nutrizionista, che per un chilogrammo di pane si impiegano circa tre grammi di sale che dovrebbero essere il fabbisogno di una intera giornata per una persona adulta; chiarisce anche che si deve certamente evitare il dado da brodo che ha tra i suoi ingredienti il glutammato di sodio (esaltatore di sapidità) che risulta essere molto nocivo, oltre che per i rischi già normalmente legati al sale, anche a livello neurologico ed endocrino).

L'insegnante Moretti del plesso Bernini fa notare che a volte la pasta e l'insalata sono salate.

Il Dr. Umberto Scognamiglio pone anche l'attenzione sul fatto che nella stesura del menù si deve tener maggiormente conto delle minoranze, per le quali, ovviamente, non si può avere una totale copertura alimentare.

Un genitore chiede la possibilità di servire le uova sotto una forma diversa dalla frittata.

Altri genitori presenti si interrogano sulla possibilità o meno di somministrare alcuni alimenti presenti nella proposta del menù come ad esempio l'insalata di mare, la sogliola etc.

Il **Dr. Umberto Scognamiglio** ricorda che nella proposta si parla di menù prova e il **Dr. Stefano Saccares** chiede di valutare nelle varie proposte la possibilità di gestione degli alimenti, cercando un equilibrio tra fattibilità nella preparazione, la spesa rapportata al budget stanziato in sede di gara e la fornitura del prodotto da parte dell'affidatario, nonché l'etichettatura dei prodotti stessi.

L'assemblea si aggiorna al 18 novembre alle h. 10,30, presso la Casa delle Associazioni.

F.to da tutti i componenti