



**Comune di  
Cascina**

Corso Matteotti 88/90 – 56021 Cascina (PI)

**Macrostruttura Educativo e Socio-Culturale**

**U.O.C. Trasporto e Refezione, Gestione ed Entrate del Bilancio**

Viale Comaschi 116 – 56021 Cascina (PI)

Tel. 050.719297 – fax 050.719334

E-mail: [gcarrozzo@comune.cascina.pi.it](mailto:gcarrozzo@comune.cascina.pi.it)

pec: [scuolacultura@pec.comune.cascina.pi.it](mailto:scuolacultura@pec.comune.cascina.pi.it)

**Commissione Mensa  
Anno Scolastico 2015/2016**

**Verbale  
del 12 aprile 2016**

Presenti:

Presidente Gustolandia Ristorazione: Angiolo Viegi

Capo struttura Centro Produzione Pasti di Gustolandia Ristorazione: Patrizia Bimbi

Dietista Gustolandia: Lisa Cervelli

Personale dell'U.O.C. Trasporto e Refezione della Macrostruttura Educativa e Socio-Culturale

Genitori ed insegnanti della commissione registro agli atti dell'ufficio

Raggiunto il numero legale la riunione inizia alle ore 18.15.

V. Vasca: dall'ultima commissione sono arrivate solo 3 check list, vi ricordo che senza ispezioni non abbiamo dati su cui confrontarci, il nostro ruolo è di monitoraggio sui refettori, pertanto invito tutti a fare qualche ispezione. Nell'attesa che sia pronta la proiezione dei dati sugli scarti elaborata da Gustolandia, passo la parola a Lucia Di Paco per gli aggiornamenti sulla Settimana dell'Alimentazione che ha come titolo "Il giro della Toscana a tavola" per rimanere sul tema dei prodotti locali.

L. Di Paco: le iniziative della XII edizione della Settimana dell'Alimentazione si svolgeranno dal 16 al 21 Maggio, siamo ancora definendo il programma degli eventi cercando di contattare le Associazioni per organizzare i laboratori per i bambini ed in più è stato attivato con alcuni esercenti di Cascina il progetto "pranzo sano fuori casa" promosso dalla Regione Toscana e gestito dall'Az. Usi di Pisa, con questi ristoratori faremo un laboratorio aperto ai ragazzi delle scuole per presentare scelte di colazioni sane anche quando ci troviamo fuori casa.

Inoltre presso la Biblioteca proporremo dei laboratori a cura di Slow Food e di altre Associazioni del territorio, oltre all'appuntamento del venerdì con la visita al Mercato della Coldiretti qui in Cascina per illustrare ad un paio di classi i prodotti locali.

Appena la bozza del programma sarà più definita la inoltreremo per mail alla commissione.

V. Vasca: durante la settimana dell'Alimentazione ci sarà anche un convegno con il prof. Brunori della Facoltà di Agraria di Pisa che si è reso disponibile per il giorno 19 maggio ad illustrare il tema relativo ai prodotti della filiera corta, vi invito fin da ora a partecipare numerosi poiché è un importante appuntamento, che sarà comunque aperto a tutti i genitori, per poter avere spunti di riflessione sui prodotti locali.

Passando ad altro argomento chiedo a Gustolandia di aggiornarci sul progetto del pesce, è iniziata la sperimentazione? Su quali scuole?

L. Cervelli: il progetto illustrato la scorsa volta è impostato in modo che prima i docenti devono fare la formazione poi si parte con la sperimentazione, inoltre devono essere individuate le due scuole; inoltre per quanto riguarda la Settimana dell'Alimentazione visto che il tema è la Toscana ed altre volte abbiamo proposto piatti tipici senza buona riuscita come la torta alle erbe della Lunigiana che quasi tutta andò nel bidone, invito a farci pervenire le ricette che intendete proporre e poi io penso a bilanciare i piatti altrimenti mi rifiuto di fare il menù speciale per un'intera settimana .

V. Vasca: noi avevamo capito che intanto partiva la sperimentazione e poi il prossimo anno scolastico veniva dato corso al progetto in ogni sua parte. Comunque una soluzione potrebbe essere proporre il ragù di pesce in un giorno della settimana dell'Alimentazione, così tutte le scuole potranno assaggiare l'ottimo prodotto e così daremo una risposta alle aspettative della commissione mensa visto che sia le insegnanti che i genitori erano rimasti entusiasti della novità presentata ed avevano promosso il progetto, inoltre visto che si parla di Toscana a tavola sarebbe l'ideale dato che è un prodotto pescato e lavorato a Viareggio.

M. Domina: anche io mi ricordo che si era parlato di sperimentarlo presso le scuole entro la fine di questo anno scolastico e poi partire con il progetto a settembre, se non mi sbaglio doveva arrivare a mensa già nel mese di aprile.

A. Viegi: non si è mai parlato di aprile o di altro mese, come ha detto la dietista il progetto prevede prima la formazione poi la distribuzione, devono prima crederci le insegnanti che aderendo al progetto faranno alcune ore di formazione e poi lo proporranno agli alunni.

Inoltre essendo un prodotto stagionale non so se per maggio è disponibile, comunque mi impegno a sentire la Cooperativa poi informo l'ufficio.

G. Carrozzo: la formazione sarà attivata su due scuole che aderiranno a seguito di un confronto con i dirigenti scolastici, le ore di formazione dovranno essere organizzate per non interferire con quelle già programmate, le insegnanti che aderiscono devono credere al progetto cercando di raggiungere il gradimento dei bambini nel momento del consumo del pesce. Le scuole dovrebbero essere una dell'infanzia ed una primaria .

V. Vasca: perché solo una scuola primaria e non più scuole od almeno due primarie, es. le Ciari è una scuola virtuosa sulla parte alimentare magari altre un po' meno e sperimentare il progetto su due realtà diverse sarebbe ottimale.

M. G. Puccini: anche secondo me andare in parallelo almeno su due scuole primarie sarebbe opportuno anche per la buona riuscita del progetto stesso, poiché partire solo in un plesso, dove ci sono già criticità sulla parte della refezione e dove già altri progetti sono naufragati, non è positivo.

G. Carrozzo: mettiamo a verbale che la commissione propone almeno due scuole primarie.

A. Viegi : io ripeto che dipende dal personale docente acquisire positivamente il progetto ed il risultato poi viene da solo.

Genitore: qualora poi il progetto del pesce venisse esteso anche alle scuole dove c'è mensa doposcuola, come verrà gestita la formazione?

A. Viegi: inseriremo anche il personale di Arci nella formazione.

V. Vasca: passiamo ora ad analizzare gli scarti.

L. Cervelli: parto dal menù autunnale e poi illustro i dati di quello invernale. (proietta i dati divisi tra primi piatti, secondi e contorni come da schede allegate).

V. Vasca: il 55% di scarti sul pesce come va interpretato? E' solo inappetenza, dipende dalla presentazione del piatto, dalle abitudini?

K. Carchini: secondo me dipende molto dalle abitudini alimentare che i bambini hanno a casa, se i genitori non propongono il pesce e mangiano sempre le solite due o tre cose anche a scuola non lo assaggiano.

Genitore: anche l'odore a volte non invita il bambino ad assaggiare il prodotto, comunque con il ragù di pesce che ci avete fatto provare non si sentiva né dall'odore né dalla consistenza che era pesce, quindi almeno servito come salsa di un primo piatto possiamo portare i bambini ad assumere un po' di pesce.

Genitore: io penso che siano entrambe le cose, basta vedere i risultati di gradimento con il pesce panato.

V. Vasca: comunque io ci metterei anche lo stimolo delle insegnanti che quando invogliano i bambini ad assaggiare qualcuno poi lo mangia.

Se non ci sono interventi concluderei la commissione ricordandovi i prossimi incontri: 19 maggio e 9 giugno. Invito tutti a far pervenire suggerimenti e proposte per il menù della Settimana dell'Alimentazione entro una decina di giorni.

La riunione ha termine alle ore 19.45