

Proposta da parte della Commissione Mensa al Comune

Consegnata all'assessore Valentini

durante l'incontro della Commissione Mensa il 23/5/17

I rappresentanti dei genitori in Commissione Mensa trasmettono all'assessore competente, Sara Valentini, alcune proposte riguardanti la refezione scolastica con la richiesta di tenerle nella massima considerazione in fase di rinnovo del contratto tra Comune e ditta appaltatrice del servizio. Le proposte sono l'esito del lavoro di monitoraggio svolto nel corso del corrente anno scolastico e mirano a correggere i tre aspetti rilevati come cronicamente problematici ovvero a ridurre il vistoso spreco della verdura, a fornire una alternativa che non sia il digiuno nei casi di ostinato rifiuto del menù predisposto, a incrementare il consumo della frutta.

- 1. allo scopo di stimolare l'apprezzamento della **frutta** da parte dei bambini chiediamo di diversificare il tipo e le varietà (comunque **di stagione** e **preferibilmente IGP**) vorremmo cioè che venissero offerte ai bambini le diverse varietà di mela ed anche che la mela venga **alternata strettamente** con gli altri frutti disponibili nella stagione ossia, nel periodo invernale, oltre alla banana e all'arancia, anche kiwi, clementine e pere. Nel menù estivo vorremmo facessero la loro comparsa fragole, ciliege, pesche, nettarine, susine, melone, anguria, uva
- 2. vorremmo provare a contrastare la risaputa antipatia dei bambini e dei ragazzi per la **verdura** ed anche porre un freno allo spreco poiché abbiamo costantemente verificato che grandi quantitativi di verdura, cruda o cotta, vengono preparati e buttati. anche in questo caso ci sembra necessario evitare la monotonia e **diversificare: stesse quantità ma maggiore varietà**, contemporaneamente verdure diverse (in modo che ci sia la possibilità di scegliere o combinare in modo vario il contorno) ed anche le stesse verdure in modalità diverse di presentazione (per fare un esempio: carote joulienne ma anche intere, da sgranocchiare, finocchi crudi a fette sottili ma anche a coste).

- 3. per evitare il digiuno ai bambini (non numerosi ma certi) che rifiutano il piatto unico del giorno (o perché riconoscendolo sanno di non trovarlo di loro gusto o al contrario perché sono diffidenti verso una novità) chiediamo che sia disponibile una pasta in bianco. Il numero di porzioni di pasta da provvedere potrebbe essere calcolato approssimativamente, per evitare lo spreco, chiedendo ai genitori di farne eventuale richiesta scritta dopo che hanno preso visione del menù ossia due volte nell'anno.

A queste richieste prioritarie possiamo aggiungere altre proposte anch'esse dettate dalla logica di **gratificare e stimolare** i bambini, ad abituarli con gradualità ad una alimentazione varia , bilanciata, ricca di sapori, comprensiva di tutti gli alimenti :

- 4. Proporre con frequenza mensile un piatto regionale.
- 5. Alternare la pasta, bianca e integrale. Comunque biologica.
- 6. Variare la tipologia di pane, bianco e integrale. Comunque biologico.
- 7. Saltuariamente servire mousse di frutta o yogurt alla frutta o budino a fine pasto (in alternativa alla frutta).
- 8. Servire il pesce con una fetta di limone .
- 9. Variare maggiormente le carni (meno lonza, qualche volta la cotoletta ovviamente al forno).

23/5/2017 Casalmaggiore