

COMMISSIONE MENSE SCOLASTICHE  
COMUNE DI PIETRASANTA

03/04/2009

PROT NUM° 105

Presidente Sig Daniela Forti  
Vice Presidente Sig. Veronica Lucarini  
Segretario Sig. Barbara Antonucci

Alla cortese attenzione dei

. Sig Paola Brizzolari assessore alla P.I  
.Sig.Cristiano Ceragioli funzionario responsabile dell'uff.PI  
.Sig.Antonella Bugliani dirigente P.I  
Loro sedi

**Oggetto:** Verbale della Commissione Mense avvenuta in data 30/03/2009

Alle ore 17.00 in prima convocazione non è stato raggiunto il numero legale.

Alle 17.30 in seconda convocazione si apre la Commissione, il Presidente prende la parola e chiede a tutti se come previsto dall'ultima assemblea hanno fatto le ispezioni nelle scuole e quali siano stati i problemi riscontrati.

**Elementari Bibolotti Tonfano.** La sig. Jones dice che i maestri si lamentano perché i bambini quando c'è il brodo mangiano tardi, le sporzionatrici servono i piatti facendo rimanere tutti fuori dal refettorio, chiede se questa prassi è dovuta a una legge particolare e se in tutte le scuole è così.

La sig. Maltempi, referente per le elementari di Vallecchia, le risponde che anche alla sua scuola fanno così ma che non è mai stato un problema perché servono via via le classi che stanno per entrare.

La sig. Jones ci mette al corrente che la pasta con le verdure non è stata gradita e che la pizza era buona, ma che la commissione non è stata avvertita del cambiamento di menù, neanche il presidente non è stato avvertito se non in seguito.

Il sig. Ceragioli risponde di aver messo in atto una richiesta della Commissione anche se non ufficiale. La sig Fiorini ribadisce che sia scorretto cambiare il menù senza passare dalla Commissione e chiede che essa venga messa in grado di discutere qualsiasi cambiamento

**Strettoia elementare** La sig. Cipollini dice che nella sua scuola il pesce non è gradito dice anche che nel condire l'insalata viene messo l'aceto non gradito da tutti e chiede che venga aggiunto nel piatto di chi ne fa richiesta.

**Ponterosso materna** la sig. Sbrana ribadisce che il pesce non è gradito che viene buttato tutto e che i bimbi non sono spronati dalla maestre a mangiare.

Ceragioli propone di rivedere i tipi di pesci possibili dicendo che le seppie anche se hanno odore forte sono buone, che bisogna preparare i figli a mangiare il pesce con l'educazione alimentare Poi parlando dell'incontro avuto con la sig. Camerlinghi della ASL ha spiegato perché non è possibile usare le uova fresche per fare frittate per il pericolo salmonellosi.

**Vallecchia elementare** Maltempi evidenzia un appiattimento del gusto e dei sapori dei primi piatti

Nella pasta al pomodoro e ricotta non c'era ricotta.

I secondi piatti sono buoni, l'arrosto buono il pesce buono ma con forte odore e non gradito carote lesse troppo grandi e dure i finocchi non graditi rimangono nei piatti.

Ripropone il problema delle lasagne ci sono bimbi che non le mangiano e rimangono digiuni tutto il giorno perché di secondo c'è solo una porzione di verdura.

Propone di chiedere lasagne al pomodoro con prosciutto e verdure di secondo. Fa notare che le seppie con i piselli vengono servite separate e chiede che ciò non avvenga. L'assemblea concorda.

**Maestra Pascoli** la signora dice che le mense sono un insulto alla miseria che i bambini non mangiano e che si butta molto cibo e che questo non è educativo.

Si discute delle lasagne e della opportunità di servirle al pomodoro ai bambini musulmani che altrimenti mangiano solo pasta in bianco e verdura.

Mentre si mette ai voti la proposta di avere un secondo di prosciutto e verdura dopo le lasagne fatte con il ragù, chiedendo all'ufficio scuola che controlli la quantità degli ingredienti usati visto che il ragù spesso risulta acquoso e con poca carne.

Dopo averne discusso si vota all'unanimità di mantenere lasagne al sugo di carne richiedendo un secondo a base di prosciutto e verdure, con la motivazione di garantire che nessuno rimanga digiuno.

**Materna Capoluogo** Il sig. Bonci indica un gradimento basso da parte dei bambini, solo il brodo, le lasagne e il polpettone superano il 50%.

Dice che la pasta è di cattiva qualità pur essendo Bio perchè dopo la cottura risulta scomposta e farinosa, la pomarola amarognola, i secondi sono cucinati bene, lo spezzatino duro, le patate verdi, le verdure cotte di cattiva qualità

Il prosciutto crudo poco stagionato, il cotto aromatizzato, il pesce non buono, e sempre della solita qualità (merluzzo) solo raramente viene servito l'halibut.

Chiede di continuare a controllare la qualità e di elaborare il menu cercando di non far coincidere cibi poco graditi.

L'assemblea concorda nel togliere dal menu la pasta alle verdure.

**Elementari Pascoli** la sig. Scarica e la sua collega hanno mangiato a scuola per tre settimane e riporta le osservazioni.

Minestra in brodo gradita, lasagne gradite, pasta alle verdure no, minestra di legumi troppo brodosa, pomodoro acido, patate buone, carote no, finocchi e cavolfiore non graditi, dice anche che ai bambini con le diete speciali viene servita pasta fredda, appiccicata e marroncina, e hamburger crudi.

Fa anche notare che nel menu odierno c'erano troppi latticini.

La signora Scarica chiede se fosse possibile sostituire il budino al cioccolato per una volta con pane e nutella per premiare i bimbi che in queste tre settimane l'hanno aiutata nel suo lavoro.

La commissione bocchia l'idea della nutella non essendo un alimento sano, ma propone il gelato a maggio o la colomba prima di Pasqua e per tutte le scuole.

Viene anche richiesto del limone quando c'è il pesce e che venga condita di più la verdura visto che è stata bocciata dalle maestre l'opportunità di mettere le oliere sui tavoli.

**Ceragioli** il sig. Ceragioli evidenzia una carenza nello sporzionamento, parlando di problema organizzativo riferisce che come ufficio hanno richiesto ed è in corso un aggiornamento per migliorare il servizio.

Dice anche che avremo presto la pasta al pesto alla genovese fatto nelle cucine usando l'olio extravergine di oliva, infine ci informa che l'assessore alla pubblica istruzione a breve convocherà la commissione consiliare per le mense scolastiche, con all'ODG la proposta di modifica del regolamento della commissione mense scolastiche.

**Materna Africa** e Valdicastello si lamentano del pollo arrosto

Dicendo che le cosce possono risultare pericolose perchè la carne si stacca troppo facilmente lasciando i manici ai bambini un piccolo osso, chiedono che la carne venga spezzettata.

**Elementare Bibolotti Tonfano** la signora Fiorini da lettura di una lettera della signora Gambassi che è assente.

La riportiamo di seguito:

Pietrasanta 30 03 2009

*Al presidente e alla commissione mense del comune di Pietrasanta  
Al dirigente Uff scuola comune di Pietrasanta Dott. Ceragioli  
All'assessore della pubblica istruzione comune di Pietrasanta  
Dott. Paola Brizzolari.*

*Gent signori,*

*è con rammarico che comunico che io non posso essere presente all'assemblea del giorno 31 03 09, ma desidero poter lasciare due righe che riassumono la situazione delle mense in questo ultimo periodo.*

*Sono madre, insegnante e commissario di questa commissione da oltre quattro anni, penso di avere una "visione lucida" della questione.*

*L'ideale di "educazione alimentare" è decisamente fallito:*

*non solo i nostri bambini non hanno appreso la cultura di mangiare in modo vario e organico, ma per di più non mangiano proprio (o mangiano pochissimo) a discapito della loro salute, delle economie delle famiglie, dello spreco e della maleducazione alimentare che, alla fine ha vinto.*

*Si ha vinto perché a loro non importa se quello che non mangiano viene buttato via, poiché lo reputano cattivo, inutile, disgustoso. (il cibo! È sacro!)*

*In seguito al lavoro che sto svolgendo, ho notato che non in tutti i comuni è così: dove si è messo un po' di intelligenza al posto del out /out (o lo vuoi o lo butto via), i bambini mangiano anche qualcosa di diverso, inusuale per le loro famiglie.*

*Le regole dietologiche Asl non devono essere uguali per tutta la Versilia, altrove si offre più possibilità di diversificare o unire diversi piatti, i limiti di calcolo calorie e proteine/ carboidrati, li vedo solo da noi.*

*In altri comuni si propone bresaola o formaggio fresco, verdure cotte con anche le patate, condite con generoso olio extra vergine di oliva dopo il piatto delle lasagne... così anche chi non gradisce le lasagne, qualcosa mangia.... e anche quelli che hanno mangiato le lasagne e mangiano qualcos'altro... non sono obesi! Nei menù ci sono anche le panzanelle con il prosciutto crudo o il Filadelfia, fischiotti al ragù (ragù ricco di carne, non brodoso), alla fine tutti mangiano qualcosa, come dolce a volte c'è il gelato!*

*Per non parlare poi del prezzo che paghiamo per vedere i nostri figli "vuoti"!*

*I piselli che ho mangiato in questo mese alla mensa di mio figlio erano disgustosi... Scongelati, praticamente crudi, sconditi.*

*Se un bambino li assaggia, ha un'esperienza negativa.... I piselli, se li mangiava a casa, ora non li vuole più... Non è così che si educa, così si distrugge.*

*I nostri bambini hanno, purtroppo una mensa triste:*

*è triste il menù, sono tristi i dolci in scatola o semi- industriali, sono tristi i primi piatti con le paste scotte e scondite, i brodi di verdura annacquati in cui galleggiano crostini sconsolati! Per non parlare delle carni ipercotte, legnose e scure, che così io ho visto, solo alla nostra mensa.*

*Si è preso anche il cattivo costume di non lasciare l'olio il sale e l'aceto a disposizione dei commensali, così, una volta condita (POCO) la verdura ... l'olio si conserva meglio!*

*Con una lettura, anche non molto attenta, del ciclo delle mense del comune di Pietrasanta, si può leggere tutta una serie di “furbate” che mirano solo al risparmio.. l’unico interesse della nostra ditta appaltatrice. I limiti dati dalla Asl e delle cotture e della gestione Sodexo hanno ammazzato le nostre mense, reso vano il tentativo di ampliare la cultura alimentare dei nostri figli, reso vuoti i loro stomaci per otto lunghissime ore e impoverito anche le nostre tasche!*

*Facciamo qualcosa, per favore, grazie,  
Sabrina Gambassi*

La lettera ha avuto riscontri solidali dalla commissione, è stato richiesto di invitare la signora Pasqualini, dietista della Sodhexo, e di convocare al più presto di nuovo l’assemblea per discutere del menù.

Alle ore 19 la commissione è chiusa.

Il Presidente della Commissione Mense Scolastiche  
Daniela Forti