

Fabriano, 22 Febbraio 2013

A TUTTI I MEMBRI DELLA
COMMISSIONE MENSA E
LORO SEDI

Spedizione tramite e-mail

Dott.ssa LINDA STROPPA
Dott.ssa MARIA GENTILI
Prof.ssa PATRIZIA ROSSI
Dott.ssa MARIA GABRIELLA COLAO
Dott. LUCA BELLI

OGGETTO: Verbale dell'Assemblea Commissione Mensa del 22-2-13

Venerdì 22 febbraio 2013, alle ore 17.30 in prima convocazione (andata deserta) e alle ore 18.00, in seconda convocazione. si è svolta l'Assemblea della Commissione Mensa presso la scuola Allegretto di Nuzio (sala mensa). Presenti:

Istituto Comprensivo ALDO MORO:

Romani Isabella e l'insegnante Valenti Stefania.

Istituto Comprensivo MARCO POLO:

Mazzarelli Monia, Saracino Selena, Mariani Marzia, Campioni Angelo, Satolli Federica.

Istituto Comprensivo FERNANDA IMONDI ROMAGNOLI:

Balducci Monica, Franco Regini e l'insegnante Patassi Francesca.

Per il Comune: Dott.ssa Linda Stroppa

Per le cuoche: Signora Luciana

Per l'Asur: Dott.ssa Maria Gabriella Cola e Dott. Luca Belli

Gli assenti (Teatini Giorgia, Giacometti Tiziana, Bucciarelli Matteo, Pierpaolo Perulli (malato), Palini Paola, Lucchetti Paola, Hernandez Gloria (ass. giust.) Tulli Maria Rita, Scannavini Susanna, e Luzi Fabiana) sono pregati di partecipare alle riunioni, pena l'esclusione dalla Commissione Mensa, alcuni degli assenti malati e altri giustificati, altri non giustificati. Ricordo a tutti che la partecipazione è il "sale" della Commissione stessa e un'Assemblea partecipata da tutti, anche se nevicata, è sicuramente un buon viatico per il futuro della stessa. Comunque sia alcuni degli assenti ha partecipato attivamente durante tutto questo periodo agli assaggi e alla vita della Commissione.

Premesso questo, l'assemblea ha preso vita con la mini relazione del Presidente e, soprattutto le testimonianze dei vari componenti sull'andamento dei sopralluoghi nelle mense. Il risultato degli assaggi è stato davvero soddisfacente in tutti i casi. Certo qualcosa va rivisto, ma quello che la Commissione ha notato è un buon andamento generale e un grande impegno da parte delle cuoche nella preparazione dei pasti.

Alcuni rappresentanti hanno segnalato che nella mensa della Scuola Mazzini un'insegnante della classe "Quarta" si pone nei confronti del pasto con un certo

"ostruzionismo"; da ciò ne consegue la difficoltà a mangiar pesce ed altri cibi della totalità della sua classe (forse perché da Lei non apprezzati).

E' importante che il Dirigente scolastico del Plesso prenda provvedimenti sollecitando l'insegnante a collaborare. Si decide che al Dirigente del Plesso verrà spedito il verbale d'Assemblea con una comunicazione specifica che sottolinei la problematica.

Un Professore di un altro plesso scolastico si è rifiutato di assaggiare il pesce così con la sua testimonianza non ha incentivato i suoi studenti a mangiare. Anche qui se ne farà partecipe il Dirigente dell'Istituto. Ciò non concorda con gli obiettivi educativi insiti nel consumo del pasto a scuola ed il ruolo svolto dall'insegnante.

La riflessione condivisa è stata quella di sollecitare l'interesse degli insegnanti verso il coinvolgimento dei bambini, poiché è ovvio che se gli insegnanti non gradiscono il pasto preparato a mensa e adottano un atteggiamento di diffidenza, naufragherebbe l'impianto educativo della ristorazione scolastica. E' opportuno, in verità per la salute dei bambini, che non partecipino al pasto e visto che non si tratta di un ristorante vadano a mangiare al bar oppure tornino tra le mura domestiche.

Queste situazioni si sono verificate in occasione delle verifiche del gradimento da parte di alcuni membri della commissione mensa, che hanno assegnato invece al pasto una votazione ottima.

Durante l'assemblea il Presidente ha portato a conoscenza dei presenti che insieme al sig. Bucciarelli (assente) si è recato dal Sindaco per promuovere l'applicazione di una legge regionale inerente l'utilizzo di alimenti a chilometro zero, facendo presente che già da tempo qualche Comune della nostra Regione ha usufruito di fondi regionali, per aver optato verso la scelta di alimenti biologici nella ristorazione scolastica o a chilometro zero, in special modo per quanto riguarda olio extra vergine di oliva, carne, verdure, cereali e legumi.

Tutto ciò va ad introdurre il Sig. Regini con la sua proposta per poter usufruire la carne della nostra azienda comunale AGRICOM, come peraltro già previsto dalla delibera n. 78 del 2006, che istituiva la società Agricom con il seguente obiettivo: "sperimentazione di colture biologiche e zootecnica. I prodotti aziendali verranno destinati prioritariamente ai consumi delle mense scolastiche e di altri soggetti indicati dal Comune di Fabriano".

Regini, ha anche illustrato, che in molte altre realtà nazionali e della nostra regione le amministrazioni comunali hanno già optato per l'utilizzo di prodotti biologici nelle mense scolastiche; ciò rende ancora più insensato che la cosa non avvenga a Fabriano almeno per la carne che viene prodotta dall'azienda e venduta a terzi. Durante l'incontro tutti i presenti hanno approvato tale intento.

Si è deciso di dare l'incarico a Campioni e a Regini di portare avanti l'iniziativa e di programmare un incontro con la Dott.ssa Gentili, economo del Comune e il presidente dell'Agricom, per trovare una soluzione alla problematica, in modo che da settembre si inizi a fornire direttamente le mense scolastiche con carne fornita dall'azienda, così come peraltro si è potuto evincere dalle intenzioni dichiarate alla stampa dal Sindaco in occasione della sua recente visita alla mensa della scuola Mazzini (pubblicato dal Carlino, inserito già sul sito web di Piazzalta.it).

Inoltre si deciso di andare dal **4 all'8 marzo (tutti i giorni)** nella stessa mensa scolastica in modo da valutare in maniera adeguata la risposta dei ragazzi al nuovo menù per gli assaggi. Tutti i componenti la Commissione, nessuno escluso, sono invitati a partecipare.

La dott.ssa Colao ha ricordato che l'Amministrazione Comunale deve operare il controllo della qualità delle materie prime e del prodotto finito. Per garantire un servizio di qualità sia igienica che nutrizionale occorre che il Comune utilizzi lo strumento rappresentato dal capitolato, tutto ciò viene definito al cap. 6 delle linee guida nazionali per la ristorazione scolastica. Per ciò che riguarda la fornitura delle derrate alimentari la valutazione della qualità degli alimenti è legata alle priorità che si

intendono perseguire tra le quali alimenti a filiera corta, biologici, DOP, IGP... il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione può rendersi disponibile allo scopo a supportare il Comune nella valutazione dei requisiti tecnici di propria competenza e nella definizione delle specifiche dei prodotti da richiedere.

Per concludere si chiede all'Asur di fare dei prelievi di controllo sui cibi serviti a mensa.

Alle 19.30 l'Assemblea si chiude con il proposito di fare tutte queste cose nel breve tempo possibile.

Distinti saluti

*Il Presidente
Angelo Campioni*