

**RELAZIONE COMMISSIONE MENSA**  
**PRIMO TRIMESTRE**  
**A.S. 2017 - 2018**

**PRIMI PIATTI**

**PASTA/RISO**

Piatti graditi, con poco scarto: pasta al ragù di lenticchie, pasta braccio di ferro (pesto di spinaci), pasta al sugo finto, pasta al pesto invernale, riso con crema di porri, riso al pomodoro, pasta in bianco, lasagne.

Piatti poco graditi: pasta al pesto invernale con cavolo viola (il colore crea diffidenza (reazione decisamente positiva tra i bambini di 3/4 anno, più negativa tra i bambini dell'ultimo anno infanzia e delle elementari, con scarto al 50%).

**ZUPPE/PASSATI/ALTRO**

Piatti graditi, con poco scarto: passato di fagioli con farro/riso, minestra di carote (sebbene a volte i crostini non bastino per tutte le classi).

Piatti non graditi: minestra dell'orto, la PAPPÀ al pomodoro è piaciuta molto all'infanzia ma non è stata gradita alle elementari, dove lo scarto è ancora alto.

**SECONDI PIATTI**

**CARNE**

Piatti graditi, con poco scarto: bocconcini di pollo al limone, prosciutto cotto, hamburger, pepite di pollo alla salvia (bocconcini delle giuste dimensioni), bocconcini di pollo alla cacciatore, polpette di tacchino.

Piatti non graditi, con molto scarto; tacchino a rondelle (carne fredda e scondita)

**PESCE**

Il giudizio relativo al pesce riguarda l'appetibilità del prodotto e le modalità di cottura con cui viene proposto. Spesso il pesce non viene apprezzato in quanto cucinato con ricette non idonee al trasporto in contenitori che alterano la cottura e di conseguenza il sapore del piatto. Un esempio è il PESCE FRITTO che perde la pastella croccante e dunque il sapore risulta stopposo, oltre al fatto che la dimensione dei pezzi è troppo grandi. Si rinnova proposta, anche sulla base di ciò che ci riferiscono le insegnanti, è quella di reintrodurre la platessa impanata (che incontrava il gradimento dei bambini).

**FORMAGGI**

Piatti graditi, con poco scarto: stracchino, mozzarella.

Piatti non graditi, con alto scarto: ricotta

**ALTRO**

Piatti graditi, con poco scarto: uova sode, pizza margherita

Piatti non graditi, con alto scarto: frittata

**CONTORNI**

Piatti graditi, con poco scarto: piselli stufati, patate arrosto

Piatti non graditi, con molto scarto: spinaci (arrivano spesso troppo freddi e, comunque, sono presenti troppo spesso nel menù), carote crude (troppo fredde, altrimenti le mangerebbero), pinzimonio, carote al vapore (cotte poco e tagliate troppo grosse), fagiolini (problema di cottura, arrivano troppo scotti e freddi), insalata (fredda e non gradita soprattutto d'inverno).

Nel corso dell'accesso presso il Centro Cottura Camst è stata appurata la provenienza biologica delle verdure e su questo aspetto possiamo dirci certamente soddisfatti. Tuttavia, la criticità relativa alle verdure è legata alla modalità di cottura, che non incontra né il gradimento da parte dei bambini né da parte del personale adulto. La conseguenza è dunque un'altissima percentuale di spreco.

In particolare si evidenziano spinaci acquosi e freddi, fagiolini sfatti e troppo cotti, verdura cruda estremamente fredda, pomodori freddi e poco saporiti, ripetitività delle medesime verdure (es. insalata, carote, pinzimonio), insalata difficile da mangiare per un bambino, soprattutto nei mesi invernali.

Il suggerimento in questo caso è di fare attenzione alla temperatura del prodotto finale e al livello di cottura del piatto, cercare di assecondare il più possibile la stagionalità dei prodotti, variare il modo di proporre le verdure.

Inoltre sarebbe auspicabile poter avere il secondo ed il contorno in piatti separati in modo tale che i bambini non si ritrovino i cibi ed i sapori mischiati; ciò infatti, soprattutto alla primaria, condiziona pesantemente la percentuale di spreco, ovvero molti bambini non mangiano neanche il secondo quando è accompagnato da un contorno a loro non gradito.

#### **PASTI IN BIANCO**

Per quanto concerne le diete in bianco, si propone di reintrodurre la fesa di pollo e tacchino ai ferri come alternativa al pesce (almeno qualche volta).

#### **PANE INTEGRALE**

Apprezzato sia a pranzo sia per la merenda nel caso in cui avanzi.

**Personale addetto alla Mensa:** il personale è gentile e disponibile, in grado di gestire con professionalità le emergenze e disponibile nel rispondere alle domande degli assaggiatori.