



**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

pec: scuolacultura@pec.comune.cascina.pi.it

**Commissione Mensa
Anno Scolastico 2015/2016**

**Verbale
del 23 febbraio 2016**

Presenti:

Presidente Gustolandia Ristorazione: Angiolo Viegi

Capo struttura Centro Produzione Pasti di Gustolandia Ristorazione: Patrizia Bimbi

Dietista Gustolandia: Lisa Cervelli

Ass. alla Pubblica Istruzione: Silvia Innocenti

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: abbiamo qui stasera i rappresentanti del Centro Educazione del Gusto di Prato e della Cooperativa Pescatori di Viareggio, che ci illustreranno il progetto *“Mangiare locale si può. Dal mare al piatto, il buon pesce nelle mense scolastiche”*, passo a loro la parola.

Rappresentante Centro Educazione del Gusto di Prato: Siamo un centro di formazione, ricerca e comunicazione sull'Educazione Sensoriale, Alimentazione e del Gusto. Il progetto *“Dal mare al piatto”* è sostenuto da fondi regionali, siamo partiti riflettendo sul numero elevato di scarti del pesce nelle mense scolastiche e quindi iniziando un ragionamento su come far gradire di più ai bambini questo alimento che ha proprietà nutrizionali importanti. In particolare si parla di pesce azzurro, recentemente sul settimanale *“Oggi”* è stato pubblicato uno studio di un noto medico che illustra come le proprietà del pesce azzurro prevengano numerose malattie tra cui anche l'Alzheimer.

Oggi per lo più il pesce consumato è surgelato e proviene da zone molto lontane; questo progetto oltre alla finalità educativa, realizzata attraverso percorsi sensoriali e di formazione per far superare la diffidenza dei bambini verso il pesce, punta alla qualità del prodotto portato sulla tavola. E' stato un progetto che ha richiesto un anno e mezzo di lavoro prima di arrivare al risultato attuale che vede la realizzazione di un laboratorio per la lavorazione del pesce pescato, il tutto in collaborazione con la Cooperativa dei Pescatori di Viareggio, grazie anche a fondi regionali e della comunità europea.

Il pesce pescato viene lavorato entro 24 ore, pulito, sfilettato e messo sotto vuoto abbattendo la temperatura a -18° .

In condizioni ottimali e secondo la stagionalità del pesce il laboratorio fornisce circa 1 tonnellata di prodotto lavorato.

Questo progetto è già attivo nelle mense scolastiche di Viareggio, Camaiore, Siena, Bagno a Ripoli, Terranuova Bracciolini, S. Miniato e Colle Val d'Elsa e speriamo si attivi in questo anno anche per Cascina nel cui menù scolastico non c'era un primo a base di pesce.

Il primo passaggio è sempre la presentazione del progetto nell'ambito della commissione mensa poi è previsto un passaggio di formazione con i docenti per sensibilizzare i bambini attraverso laboratori sensoriali. Certamente sulla diffidenza dell'alunno verso il pesce incide anche il condizionamento familiare della paura della lisca, comunque per aver il miglior risultato non ci sono scorciatoie, il prodotto verrà portato sulle mense dopo il percorso di formazione.

Questo progetto, oltre a garantire nei Comuni dove è stato attivato una riduzione considerevole della percentuale di scarto del pesce, cerca attraverso il percorso di educazione alimentare di stimolare il bambino alla conoscenza di ciò che gli viene proposto, a conoscere le varietà di pesci, cercando di non rimanere in un'alimentazione selettiva, infine ha creato economia locale, ha dato lavoro a persone del luogo, ha creato un mercato attraverso la distribuzione del pesce azzurro alle mense scolastiche.

S. Innocenti: grazie per l'illustrazione del progetto vorrei passare la parola ai pescatori che potranno raccontarci quale specie di pesce azzurro viene utilizzata, quale è il processo di lavorazione del pescato per arrivare al prodotto finale che verrà servito nella mensa scolastica, mi fa piacere di parlare stasera di questo progetto che è un'opportunità anche per Cascina di migliorare la qualità di ciò che viene offerto ai nostri bambini.

Apriremo un confronto con i dirigenti per condividere il percorso di formazione con i docenti senza aggravio sui percorsi già attivati.

Maurizio (pescatore): il prodotto fornito alle mense scolastiche è il cefalo, poiché è l'unico per la conformazione ed orientamento delle lisce, che può garantire filetti senza lisce, quando si parla di pesce azzurro si pensa a sardine ed acciughe ma la gamma è più ampia.

Peschiamo il cefalo la sera quando torna in mare a riposare ed ha ormai digerito, il laboratorio lavora il pesce entro 24 ore, viene eviscerato per aspirazione in modo che le carni non vengano a contatto con il contenuto delle interiora, e poi viene sfilettato dal macchinario, il prodotto viene abbattuto fino ad una temperatura di -18° e messo sotto vuoto senza conservanti, questo processo di lavorazione garantisce la totale freschezza se consumato entro 60 giorni. I nostri macchinari tolgono anche la pelle, poiché essendo la parte esterna del pesce è quella che rimane più a contatto con i batteri nell'acqua.

Rappresentante Centro Educazione del Gusto di Prato: una volta attivato il progetto le scuole interessate possono prenotare una visita al laboratorio e ai pescherecci.

S. Santini: perché proprio la scelta del muggine?

Maurizio (pescatore): perché come ho spiegato è l'unico pesce azzurro che per la conformazione delle lisce garantisce la sfilettatura senza lisce.

S. Santini: ho perplessità su questa scelta perché il muggine non è un predatore e si ciba di animali morti che cadono sul fondo fangoso dei fiumi e per questo la sua carne non ha un buon sapore.

Maurizio (pescatore): il cefalo vive in mare, risale i corsi d'acqua dolce per andare a mangiare, ma sempre attraverso la corrente bassa che è salata e noi lo peschiamo la sera quando il processo digestivo è ultimato, anche i crostacei si cibano di animali morti che trovano sul fondo marino, ma non per questo non vengono cucinati, anzi hanno un certo costo quando li andate a comprare, siete voi consumatori che con le vostre scelte incidete sulla determinazione del prezzo del prodotto, il pesce azzurro che ha un minor costo è più che ottimo come sapore e come proprietà nutrizionali, inoltre è anche il rispetto della stagionalità del pesce e delle modalità di pesca che garantiscono le migliori condizioni alimentari del prodotto.

Rappresentante Centro Educazione del Gusto di Prato: deve essere chiaro che si cerca la qualità del prodotto che arriva sulle tavole dei nostri bambini, il cefalo non è un pesce di seconda scelta.

R. Ferrari: ringrazio tutti dell'illustrazione di questo progetto e per farvi apprezzare ancora di più il prodotto fornito vi facciamo gustare un assaggio del sugo con il cefalo cucinato presso il nostro Centro Cottura.

Segue il momento di degustazione

V. Vasca: come vi è sembrato?

La commissione giudica ottimo il prodotto.

Un genitore: quale sono i tempi per inserirlo nel menù?

R. Ferrari: come ha detto l'Assessore prima ci sarà un incontro con i dirigenti scolastici perché prima occorre attivare il percorso di formazione, questo progetto richiede impegno da parte nostra, risorse economiche e non vogliamo vanificare il tutto, pertanto partiremo con una fase di sperimentazione entro la fine dell'a.s. presso un paio di refettori, poi se tutto va per il meglio possiamo inserire il primo al ragù di pesce nel menù del prossimo anno scolastico.

V. Vasca: saluto e ringrazio il personale del Centro Educazione del Gusto di Prato e la Cooperativa dei Pescatori di Viareggio.

Passiamo ora a trattare il secondo punto all'o.d.g. "comunicazioni del Presidente": vorrei portare alla vostra attenzione la segnalazione di Gustolandia sulle richieste persistenti di pasti in bianco, senza fare nomi, ci sono alunni che ripetutamente durante il mese chiedono anche 6 volte il pasto in bianco, sembrano tutte richieste non per problemi di salute, ma di mancato gradimento verso alcuni piatti. Se leggiamo anche il Regolamento del Servizio di Refezione questo tipo di richiesta può essere utilizzata da parte del genitore per patologie transitorie ed occasionali dell'alunno e copre la dieta fino a tre giorni consecutivi. Cercate di sensibilizzare i genitori ad un utilizzo più corretto di tale richiesta.

L. Cervelli: ci sono dei giorni che quasi il 10% dei presenti chiede il pasto in bianco su alcune scuole e per noi è difficile gestire questa mole di pasti insieme alla preparazione ordinaria delle diete speciali, fatevi promotori verso i genitori di un corretto utilizzo diversamente occorre il certificato medico se il problema

del bambino non è occasionale, altrimenti non garantiamo più i pasti in bianco se continuano ad essere richiesti in questi numeri.

M. Domina: io sono una docente della materna Il Panda e da noi questo mese abbiamo avuti molti bambini con il virus intestinale e le richieste dei pasti in bianco sono aumentate.

V. Vasca: la segnalazione non riguarda il Panda. Inoltre volevo invitarvi a fare più ispezioni perché dall'inizio dell'anno scolastico sono pervenute solo 15 check list e per aver un buon monitoraggio del servizio serve un sondaggio più ampio. Infine faccio un appunto a quelle insegnanti che continuano a mangiare ad un tavolo separato da quello dei bambini, non è educativo, sono i punti di riferimento anche nel momento della refezione, oltre il fatto che la presenza dell'insegnante al tavolo induce un comportamento più corretto, mentre in alcuni refettori c'è molta confusione.

Comunico che dal 16 al 21 maggio è programmata la Settimana dell'Alimentazione durante la quale verranno organizzate varie iniziative sia per le scuole sia per noi adulti, come titolo proporrei *"Dall'orto al piatto, il Km zero come alternativa al bio"*. In tale settimana faremo una commissione mensa invito già da ora alla massima partecipazione poiché negli scorsi anni iniziative interessanti hanno visto la presenza di solo 3 membri.

Se non ci sono interventi concluderei la commissione.

La riunione ha termine alle ore 19.45