



Verbale Commissione Mensa

15 maggio 2019

Presenti:

**Comune di Bagno a Ripoli**

Sandra Falciai, Patrizia Bucelli

**SIAF**

Marialetizia Melandri, Veronica Ralvoni

**Istituti comprensivi Teresa Mattei e Antonino Caponnetto**

Insegnanti: Simona Gallori, Barbara Casetti, Lucia Ancillotti

Genitori: Francesca Bertini, Roberto Lilla,

Presidenti del Consiglio dell'Istituto Caponnetto: Annamaria Cuman

**Nidi**

Genitore nido Coriandolo Duccio Beconcini

Ordine del giorno della riunione:

- Regolamento e gestione della Commissione mensa,
- laboratori con le classi e sezioni,
- merenda per la scuola Redi'
- progetto la "Comunità del cibo",
- menù primaverile,
- eventuali e varie.

**Bucelli** apre la riunione della Commissione Mensa con la presentazione dei partecipanti al tavolo e mettendo in rilievo i cambiamenti degli ultimi sei mesi: la Responsabile dei Servizi Educativi Liliana Masini andata in pensione ed è sostituita da Sandra Falciai, Il Direttore di SIAF si è Dimesso da SIAF ed è sostituito da Marialetizia Melandri.

Continua presentando alla Commissione mensa il "Regolamento e gestione della Commissione mensa".

Nella Commissione mensa non era mai stato sentito il bisogno di un regolamento, però in questo anno scolastico sono stati sollevati dubbi e problematiche che reso importante definire per gli obiettivi e il ruolo della Commissione mensa. Sono state fatte riunioni con i due istituti scolastici, è stata fatta una bozza di proposta su cui lavorare, su cui sono stati apportate modifiche e su cui hanno concordato i partecipanti al tavolo. Il regolamento è stato firmato dal Dirigente dell'Area 3 del Comune e dai due capi di Istituto.

Vengono distribuite le copie.

**Casetti** interviene comunicando che è importante che nelle scuole si avvisi dell'arrivo di un adulto perché i bambini sono sempre molto attenti e notano i cambiamenti.

Bucelli comunica che i genitori devono comunque limitarsi a verificare la qualità del pranzo e non devono interferire con l'attività didattica. Inoltre non devono fare i sopralluoghi nelle scuole frequentate dai propri figli per evitare coinvolgimenti personali, visto che il menù è uguale in tutte le scuole.

**Bertini** ritiene che questa cautela sia giusta per la scuola dell'infanzia, ma che si potrebbe soprassedere per la scuola primaria.

**Lilla** comunica che la festa di fine anno scolastico prevista per la scuola Marconi, via Lilliano, è il 7 giugno, ma in quella data c'è anche la riunione dei centri estivi e molti genitori con i figli iscritti, sono indecisi sul fare o meno la festa.

**Falcia** interviene dicendo che la data era obbligata, ma che i genitori non dovrebbero preoccuparsi perché verrà fatta una lettera dettagliata sulle informazioni necessarie per tutte le attività dei soggiorni estivi.

**Bucelli** comunica che come sempre sono stati fatti innumerevoli laboratori di cucina. Gli insegnanti dei due

Istituti preparano un progetto di educazione alimentare che prevede anche un laboratorio, e pertanto richiedono la collaborazione di Comune e SIAF: esempio per un progetto di recupero e non spreco del cibo, è stato fatto un laboratorio di pappa al pomodoro. I bambini hanno messo da parte il pane dei giorni precedenti e insieme ai cuochi della SIAF e personale dei Servizi Educativi hanno preparato la pappa al pomodoro che è stata gustata da tutti.

Inoltre sono stati fatti laboratori di marmellate di agrumi, di fragole, con conseguente merenda di pane dei grani antichi e marmellata.

**Melandri** interviene sul prossimo laboratorio che riguarda la panificazione da grani antichi. L'Azienda Monna Giovannella di Antella coltiva grani antichi sui territori ripolesi: Verna, Rosso, Sieve. I grani sono stati distribuiti a tutte le scuole e nidi del territorio per seminarli negli orti scolastici, nelle scatole trasparenti tenute in classe, ecc. La classe 5D del Padule e la sezione dei 5 anni di Capannuccia faranno un laboratorio di panificazione con queste farine. Per la sezione di Capannuccia è abbinata anche una visita all'azienda che coltiva il grano da cui viene fatto questo pane.

**Casetti** interviene per affermare che i bambini in genere hanno difficoltà ad apprezzare il pane invece con il pane dei grani antichi ne mangiano in media un cestino in più rispetto all'altro pane.

**Melandri** spiega i benefici di questi grani che sono grani non modificati, che hanno una quantità di glutine inferiore rispetto a quelli selezionati per le coltivazioni intensive, una "vera medicina" per disturbi come l'intestino irritabile, gonfiori ecc..

**Bucelli** comunica che domani inizia il progetto di "merenda per la scuola Redi". Un progetto nato sulla spinta della Preside, del personale educativo e di custodia della scuola, che ha come obiettivo offrire una merenda di qualità ai ragazzi.

**Ancillotti** interviene dicendo che spesso i ragazzi arrivano senza merenda a scuola e nel momento della ricreazione si affollano alle macchinette distributrici, alcune merende presenti sono molto discutibili sul piano della qualità. Quindi era un'esigenza condivisa nella scuola evitare il caos del momento della ricreazione ed offrire una proposta di qualità ai ragazzi. Il personale di custodia si è reso molto disponibile a collaborare per questo progetto in tutte le sue fasi.

**Bucelli** spiega che, dopo riunioni con Preside, insegnante referente del progetto, Presidente del Consiglio di Istituto e della Commissione mensa, si è proceduto coinvolgendo i ragazzi con un sondaggio sulle loro merende preferite. I risultati sono stati: pizza, schiacciatine con prosciutto, torta variegata. I salati a base di prodotti di grani antichi e la torta fatta da un forno artigianale di Agliana per i bambini di Bagno a Ripoli. In questa fase sperimentale che inizierà domani per cinque giorni, i ragazzi avranno l'opportunità di scegliere la merenda e le merende verranno consegnate fresche la mattina stessa, divise per classe.

**Cuman** precisa che hanno aderito 100 ragazzi fra i 550 di tutta la scuola e ritiene che è stato un bel risultato, tenendo conto che le classi terze hanno aderito in minima parte, sia per il sondaggio che per la richiesta.

**Falciai** sostiene che questo progetto è una iniziativa molto positiva per la qualità della merenda ma anche per il costo, visto che ogni merenda è costata € 1,5.

**Bertini** esprime la sua opinione sulle merende della scuola media Redi dicendo che sarebbe bello estenderla anche alla scuola media Granacci.

**Ralvoni** interviene comunicando che domani è anche la giornata senza glutine, ovvero con un menù uguale a quello previsto, visto che c'è il risotto e non la pasta, al posto del pane vengono date le sfoglie di mais.

**Melandri** comunica che le sfoglie di mais sono dell'azienda dei grani antichi Monna Giovannella che ha fatto una produzione apposta per dare ai bambini questo prodotto nella giornata della celiachia

**Bucelli** aggiunge che nella giornata i bambini e adulti affetti da celiachia mangeranno le pietanze dal contenitore come gli altri, questo comporta uno sforzo per gli sporzionatori di SIAF che devono fare una pulizia straordinaria per eliminare qualsiasi granello di farina per evitare una contaminazione.

Sono stati portati in visione i primi fascicoli del progetto la "Comunità del cibo". **Bucelli** comunica che stamattina sono stati consegnati ai Capi di Istituto analoghi fascicoli. Il progetto a cui Comune, Istituti scolastici e SIAF hanno iniziato a lavorare un anno e mezzo fa, in realtà a messo a fuoco un lavoro di anni e mirava elaborare un supporto cartaceo, riportando gli aspetti educativi, le collaborazioni, le sensibilità che appunto erano già presenti intorno al servizio refezione scolastica.

Comunità del cibo perché ognuno è chiamato a fare la sua parte e a collaborare per raggiungere tutta la comunità, scolastica ma non solo.

**Melandri** interviene illustrando il contenuto del fascicolo dove sono riportati i progetti nelle scuole, i produttori, molti del territorio, le ricette dei piatti proposti nel menù scolastico, le occasioni di confronto e approfondimento con il personale di SIAF e di aggiornamento proposti agli insegnanti dei due Istituti scolastici. Gli obiettivi comuni sono avere un cibo buono, pulito e giusto (prodotto senza lo sfruttamento delle persone), di lottare per evitare lo spreco, di promuovere l'educazione alimentare con i laboratori e l'orto scolastico, di sostenere lo sviluppo delle aziende del territorio che vendono a SIAF i prodotti freschi, di sostenere i progetti con Caritas, ecc. ecc. creando appunto una Comunità del cibo dove ognuno è chiamato a fare la propria parte.

**Cuman**, rappresentante anche del progetto Caritas parrocchiale di Grassina, interviene comunicando che da anni si lavora con un progetto che raccoglie il cibo non distribuito nella scuola Marconi di Lilliano e lo distribuisce a circa 60 famiglie del territorio. Inoltre precisa che, a fine settimana, da tutte le scuole del Caponnetto si raccoglie pane e frutta avanzate per distribuirle sempre alle persone in difficoltà.

**Melandri** comunica che questo progetto condiviso ha permesso il recupero di circa € 15.000,00 in pasti che se no sarebbero stati gettati nella spazzatura.

**Bucelli** comunica che a fine 2017 è stata organizzata una festa con l'Istituto Mattei e SIAF per la raccolta di fondi per l'acquisto di un abbattitore per la scuola del Padule per recuperare le porzioni di cibo non distribuite.

**Melandri** precisa che le insegnanti del Mattei collaborano giornalmente per portare il cibo abbattuto alla sede della SIAF a 200 metri dalla scuola, e da lì insieme ad altre donazioni che provengono dalla produzione ospedaliera SIAF, vengono portate alla Caritas di Sorgane che recupera tutto il cibo all'interno di una mensa.

**Bucelli** continua sul progetto Comunità del cibo, chiarendo che questa documentazione che arriverà in tutte le classi e sezioni sarà uno strumento di consultazione, uno spunto per riproporre progetti e sviluppare idee intorno al cibo, che si ripromette di documentare tutti gli elementi che fanno la qualità del servizio refezione e del pranzo dei bambini.

Inoltre comunica l'esperienza della baccellata fatta in tutte le scuole primarie e in qualche scuola dell'infanzia, l'obiettivo di promuovere dal punto di vista nutrizionale le verdure di stagione che come comunica l'OMS dovrebbero essere incentivate. Proprio per questo nel menù primaverile sono state inserite le lasagne agli asparagi e altre preparazioni a base di verdure.

**Casetti** interviene dicendo che per la sua sezione dei quattro anni è stata una sfida. I bambini si aspettavano le classiche lasagne al ragù. Nonostante le perplessità iniziali dei bambini, le hanno assaggiate e riprese, come anche la crema al pomodoro e questo pane dei grani antichi. E' importante che un bambino si apra ad un cibo nuovo, vuol dire aprirsi alla vita.

**Bucelli** precisa che, nonostante gli obiettivi nutrizionali, il cibo è soprattutto condivisione e gusto. Quindi i piatti devono essere buoni per avvicinare il maggior numero di bambini possibili, perché prioritario è anche farli mangiare.

**Bertini** comunica che ha parlato con i genitori che non hanno riportato alcuna criticità.