

Verbale di riunione

Data: 21/07/11

Orario: 17.30

Organizzazione: Settore Minori e Giovani

PERSONE PRESENTI:	
Maurizio Azzollini - Comune di Milano	Alessandro Casaroli - Rappresentanza Commissione Mensa
Patrizio Mercadante - Comune di Milano	Elena Alquati - Consulente di Milano Ristorazione
Giuseppe D'Anna - Milano Ristorazione	Anna Santoiemma - Rappresentanza Commissione Mensa
Claudia Balzaretto - Milano Ristorazione	Rosanna Campeggi - Rappresentanza Commissione Mensa
Fabrizio Rivetta - Milano Ristorazione	Nicoletta Schiaffino - Rappresentanza Commissione Mensa
Riccardo Bacci - Rappresentanza Commissione Mensa	Muriel Verweij - Rappresentanza Commissione Mensa
Franco Berrino - Istituto tumori	

ATTIVITA SVOLTE:

Con il dott. Mercadante si concorda l'incontro successivo: 28 luglio ore 17,30. Dopo la parte introduttiva lascia la riunione.

Ci si chiede come mai un/una rappresentante della ASL non sia mai presente ai tavoli dove si discute di proposte di menu.

Breve resoconto sulle prove di degustazione del giorno precedente.

I risotti hanno presentato criticità per quanto riguarda le tempistiche di cottura. Quindi opzione per un riso semi-integrale.

Riso semi-integrale significa che viene tolta la parte esterna fibrosa, ma si mantiene germe (che ha vitamine e proteine). Per la salute sono importanti sia le fibre che le sostanze.

Meglio il riso integrale, il parboiled è comunque meglio del riso bianco, ma il riso semintegrale è meglio del parboiled.

Sono stati incontrati due fornitori del biologico ECOR e AGRIBOSCO che faranno la loro offerta. Ricevuta campionatura da una società (Agribosco).

Il test sulla farinata di ceci è stato positivo, con le tre varianti: ai porri, al rosmarino, alle zucchine.

Per la pasta al pesto con basilico fresco occorre valutare l'approvvigionamento di basilico fresco italiano.

Pizza: risulta ancora problematica. Da valutare le diverse possibilità: un consiglio potrebbe essere surgelare solo la base, ma va considerato bene.

Martedì sulle scuole selezionate vicino a via Quaranta avverranno i test di menu nuovo con la farinata con valutazione: osservazione per l'infanzia e questionario per la primaria.

Analisi dei menu ricombinando anche in modo diverso alcuni piatti in giornate diverse.

L'idea è di inserire un nuovo piatto per settimana.

Prima settimana (già discussa nell'incontro precedente)

Per la prima settimana si valuta di togliere il prosciutto insieme alla pizza. In questo modo si darebbe anche un messaggio alle famiglie: le carni conservate sono da evitare perché contengono nitrati e nitriti, sostanze cancerogene.

Verrà verificata la scadenza del contratto di fornitura del prosciutto. Più di un anno fa i genitori avevano chiesto al Presidente Predolin di non bandire più alcune gare su determinate referenze, tra cui quella sul prosciutto, proprio per lasciar andare ad esaurimento le forniture.

Seconda settimana.

In generale il formaggio compare 4 volte al mese caciotta, ricotta, primosale - a rotazione: caprino, casera, stracchino, lattiera.

Variante pasta al tonno (uno dei pesci con più alta concentrazione di inquinanti) con pasta con lenticchie.

In questo caso si propongono verdure fresche (carote, finocchi ...) date come antipasto tagliate a pezzetti in modo da essere facilmente sbocconcellate come prima cosa a pranzo.

Per il martedì si decide di separare i due piatti a base di carne (ragù e pollo).

Il pollo da richiedere alla ditta Amadori la linea bio e per i tortellini chiedere la scheda tecnica per valutare la

Verbale di riunione

qualità della carne presente nel ripieno.
In sostituzione del pollo si valuta un'ipotesi di crocchette/polpette di verdure.
Broccoletti all'olio.
Si discute di quanto, a livello organolettico, siano migliori i prodotti freschi e in particolari quelli con un gusto un po' particolare per i bambini. Essendo poi verdura di stagione sarebbe un peccato non utilizzarli d'inverno.
Un broccolo scottato surgelato è diverso da un broccolo scottato fresco!
Si discute poi sul fatto che le materie prime sono una cosa (tema di un altro tavolo), da non confondere con le modalità di cottura.
Per Milano Ristorazione il fresco potrebbe essere un problema per: movimentazione delle cassette, stoccaggio nelle celle frigorifere, lavaggio, oltre al lavaggio per eliminare eventuali vermi.
La scelta sulla IV e V gamma è stata fatta per esternalizzare questa attività e lasciare la responsabilità di fornire garanzie su assenze parassiti a fornitori terzi.
Alla fine si propende ora per inserire in menu il broccoletto al forno gratinato.
La pasta del giovedì della seconda settimana è confermata con le zucchine.
Le uova dovrebbero essere bio.

Terza settimana
Per i bastoncini di pesce si sceglie ora di lasciarli viste le tempistiche di questo menu per i primi di settembre, ma si decide di studiare un percorso di proposte alternative da presentare alle famiglie e ai docenti per utilizzare altri tipi di pesce, considerando la problematica lische.
Pasta al ragù viene mantenuta purchè la carne arrivi intera nei centri cottura e venga macinata sul posto al momento.
Patate lessate al forno: proposta del dott. Berrino e di accompagnarle con qualcosa che ne rallenti l'assorbimento degli zuccheri, come mandorle o noci ...o comunque frutta secca italiana, oppure qualche legume.

Si propone di comprare frutta secca Italiana per ridurre al minimo il rischio muffe che Milanoristorazione ha comunicato di poter tenere sotto controllo monitorandolo prima con controlli a campione. Questa è la prassi. E' una probabilità bassa da controllare e prevenire, diverso invece il discorso di nitrati e nitriti che negli insaccati ci sono con certezza, ad esempio.

Proposta referenze equosolidali da inserire: banane, cioccolato (per merende).
Tema allergenizzanti da valutare anche con dott. Ortolani (allergologo) che proponeva di eliminare tra gli ingredienti tutti i cibi che sono a rischio allergie (quindi per esempio frutta secca). Va trovata quindi una mediazione.

In generale considerare l'ipotesi della verdura data a pezzetti (il senso di sgranocchiare la carota fresca e croccante è gratificante per tutti ... soprattutto per i bambini) appena si arriva in refettorio è una soluzione già sperimentata in maniera molto soddisfacente in molte altre città e quindi da inserire.
Anche la proposta dei bacelli di piselli freschi da sgusciare e consumare all'inizio pasto va considerata.

Quarta settimana
Unica annotazione: sostituire bocconcini di vitellone con polpette/medaglioni a base vegetale.
Settimana da vedere nel prossimo incontro.
Proposta del dott. Berrino: riprendere la proposta del muffin di mele, seguendo da parte della cucina esattamente le modalità di preparazione del dessert in modo da inserire anche ogni tanto un dolce, privo di zuccheri aggiunti ma a base di frutta.

In conclusione assaggio delle tre tipologie di farinate dai presenti con commenti positivi.

Termine riunione: ore 20,10.
Si allega menu con correzioni.

LAVORI DA EFFETTUARE	Responsabile/i	Entro il

Verbale di riunione

Data prossimo incontro: giovedì 28 luglio 2011 ore 17.30 in via Porpora 10.

Il Verbalizzante:

Diego Migliavacca dalle 17.30 alle 18.20

Rosanna Campeggi dalle 18.20 alle 20.10