



GESTIONE ASSOCIATA DELLE COMUNITÀ

VALLE DEI LAGHI – VALLE DI CEMBRA – TERRITORIO VAL D'ADIGE

Capofila Comunità della VALLE DEI LAGHI

email: segreteria.istruzione@comunita.valledeilaghi.tn.it

tel. 0461 340172

COMMISSIONE MENSA ISTITUTO COMPRENSIVO TRENTO 4

In data 2 dicembre 2025 ad ore 16.45, in videoconferenza, si è riunita la Commissione dell'I.C. Trento 4 per discutere i seguenti temi all'ordine del giorno:

1. Novità dell'anno scolastico 2025/2026
2. Analisi delle schede di valutazione pervenute
3. Osservazioni dei presenti ed eventuali proposte correttive
4. Varie ed eventuali

Verbalizza: Cristina Bombardelli

Presenti:

Presidente Consiglio dell'Istituzione	Michele Brunetta
Docente SP Clarina	Luisa Franceschi
Docente SP Madonna Bianca	Sabrina Mangiavillano
Docente SSPG O.Winkler	Cristina Iacono
Genitori SP Clarina	Juan Josè Laconich Margherita Muratori
Genitori SP Madonna Bianca	Laura Stanchina Andrea Trepin
Genitore SSPG O.Winkler	Nadia Defant
Servizio Istruzione Comunità – Responsabile	Cristina Bombardelli
Risto 3 – Biologa nutrizionista	Sara Marcelletti
Risto 3 – Coordinatrice di zona	Angelina Corsi

Dopo un breve giro di presentazioni, in favore della M. Sabrina Mangiavillano, nuovo componente della Commissione mensa, referente per la SP Madonna Bianca, ha inizio la riunione.

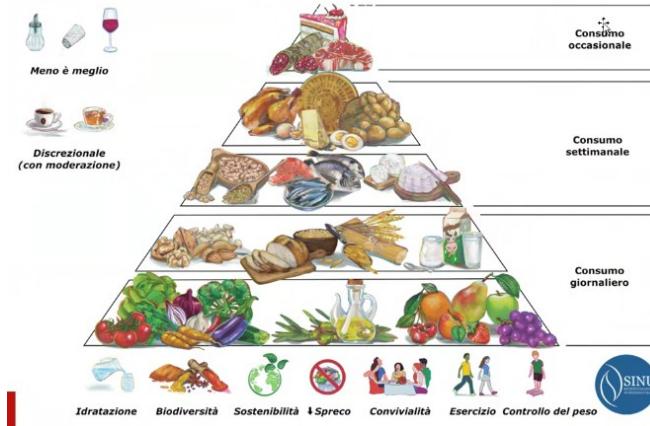
1. Novità dell'anno scolastico 2025/2026

La stampa locale nelle scorse settimane ha dato particolare risalto all'approvazione della nuova piramide alimentare da parte della SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) a fine maggio, presentando come una "rivoluzione", l'adeguamento del menù scolastico alle nuove indicazioni. La novità principale è sicuramente la riduzione delle proteine animali a favore di quelle vegetali, tuttavia questo orientamento non è del tutto nuovo, poiché il menù degli scorsi anni già limitava la carne a favore dei legumi.

Cristina Bombardelli sottolineato che il menù è soggetto a numerosi vincoli normativi da parte di vari enti, tra cui il Ministero della Salute, il Ministero dell'Istruzione, l'Azienda sanitaria e il Ministero dell'Ambiente. Un suggerimento importante è che il cibo sia gradito ai ragazzi; la bozza iniziale del menù, pertanto, viene aggiustata in base ai suggerimenti ricevuti dalle schede di valutazione delle commissioni mensa, che sono considerate utili nonostante la diversità delle posizioni e osservazioni espresse.

Sara Marcelletti evidenzia come la principale modifica sia lo spostamento delle carni rosse e processate, come gli affettati, in cima alla piramide alimentare, consigliandone un consumo occasionale, al pari dei dolci. La piramide alimentare invita a un consumo vario e sereno, senza vietare alimenti, ma curandone la frequenza, ed è un modello riconosciuto come il più sano e sostenibile. È stato confermato l'uso giornaliero di latticini leggeri come latte e yogurt, mentre i latticini stagionati sono consigliati per un uso settimanale.

NUOVA PIRAMIDE



VECCIA PIRAMIDE



Si osserva che le patate sono state posizionate nella penultima fascia della piramide e sono ora utilizzate come contorno nei menu scolastici, un cambiamento in parte suggerito anche dai feedback degli scorsi anni, infatti fino allo scorso anno le patate venivano proposte in sostituzione del primo piatto, insieme ad un secondo come l'arrosto o il polpettone, ma da varie parti è emerso come, in particolare alla scuola secondaria, il pasto fosse poco consistente, tanto da preferire, quest'anno, optare per una riduzione della porzione (contorno, appunto), prevedendo la somministrazione anche di un primo piatto. Al momento sembra che la soluzione adottata abbia positivi riscontri.

I legumi, in linea con le nuove evidenze scientifiche che incoraggiano un'alimentazione più vegetale, sono raccomandati da tre a quattro volte alla settimana, ma nel menu scolastico vengono introdotti una volta alla settimana, spesso sotto forma di preparazioni elaborate in modo aumentarne l'accettazione da parte dei bambini (polpette, crocchette, ragù, ecc.).

La piramide alimentare prende anche in considerazione aspetti come lo stile di vita sano e lo spreco alimentare. Per migliorare il gradimento, Risto 3 ha scelto di ripetere i piatti più graditi, anche a costo di una minore varietà complessiva. Il menu scolastico, con l'alternanza di primi piatti, secondi e verdure crude e cotte, è consultabile sul sito www.menuscuole.it.

2. Analisi delle schede di valutazione pervenute

La maggior parte delle schede di valutazione proviene dalla sede Winkler, dove il collegamento del cuocipasta ha finalmente permesso la cottura della pasta espressa. Le valutazioni sono generalmente positive. Alle Winkler è stata segnalata come "al dente" la pasta semi integrale fornita da cooperativa sociale, un problema noto per quel tipo di pasta che tende a rompersi se cotta di più. La prof.ssa Cristina Iacono conferma i reclami sulla pasta cruda, ma ha notato un miglioramento nella cottura dopo la messa in funzione del cuocipasta nel mese di novembre.

Una scheda, in particolare, riportava una segnalazione del personale scolastico, secondo la quale le casse termiche consegnate dal trasportatore alle 10.00 del mattino resterebbero incustodite nel corridoio interno alla sala mensa fino a mezzogiorno. La segnalazione è stata verificata ed è risultata non corretta, poiché il trasportatore provvede a scaricare e depositare le casse termiche dopo il termine della ricreazione (10:20 circa), mentre il personale di Risto 3 prende servizio alle 10:30, quindi il cibo non rimane incustodito a lungo.

3. Osservazioni dei presenti ed eventuali proposte correttive

La prof. Iacono ha sollevato preoccupazioni riguardo alla povertà alimentare di molti alunni, per i quali il pasto a scuola è il principale pasto ben fatto, e ha chiesto che le porzioni vengano date intere a meno che i ragazzi non chiedano di meno. Accogliendo tale osservazione, non nuova, il servizio è già stato impostato in questo modo, consentendo ai ragazzi di servirsi della quantità desiderata (intera o ridotta), nonché di chiedere il bis.

La M.Luisa Franceschi riferisce che nella mensa Clarina le porzioni sembrano limitate, ma i bambini sono prontamente soddisfatti quando chiedono il bis o il tris. Conferma il gradimento per le patate e la minore preferenza per la verdura, e concordato che porzioni più piccole aiutano a limitare gli sprechi.

La M.Franceschi riporta alcune criticità riscontrate con i bambini diabetici che devono regolare l'insulina prima dei pasti, in quanto il menù servito a volte si discosta leggermente da quello online, ad esempio nei casi in cui è previsto formaggio e viene servita della ricotta a posto delle fette di fontal, oppure al posto della torta al cioccolato viene servita una torta paradiso. Marcelletti riferisce che in queste situazioni molto particolari, l'ufficio dietetica ha un contatto diretto con i genitori e viene somministrato quanto concordato, nella dose indicata dai certificati medici; consiglia di assicurarsi che si stia guardando il menù della Comunità corretta sul sito menuscuole.it, in quanto dal menù a tendina sono selezionabili tutte le Comunità di Valle con tutte le varianti di menù previste per ciascun territorio, ma in caso di dubbio e comunque per qualsiasi informazione è bene fare riferimento all'Ufficio sicurezza alimentare e dietetica per facilitare la comunicazione con le dietiste. Viene condiviso il numero diretto dell'ufficio.

La M. Sabrina Mangiavillano segnala molto cibo avanzato a causa del basso gradimento, riportando alcuni esempi:

- pesce con patate bollite (mentre piacciono molto le patate al forno e il purè);
- insalata che si presenta acquosa e sembra condita con solo aceto; poco gradita anche l'aggiunta di mele (come oggi, ad esempio);
- creme e vellutate risultano eccessivamente brodose;
- dessert allo yogurt con marmellata (mentre viene mangiato volentieri lo yogurt confezionato alla frutta).

Per tutte queste segnalazioni saranno effettuate le opportune verifiche e il personale sarà sensibilizzato a prestare maggiore attenzione nelle preparazioni. Sorprende lo scarso gradimento dello yogurt bianco con la marmellata che invece è molto gradito su tutte le sedi mensa, sia per quanto attiene alla riduzione degli zuccheri somministrati, sia perché si riduce la produzione di rifiuti (il vasetto). La M. Franceschi suggerisce la possibilità di preparare il dessert con marmellate di gusti diversi che i bambini possano scegliere o addirittura di fornirla a parte, lasciando ai bambini la scelta se aggiungerla o meno allo yogurt. La questione sarà sottoposta all'attenzione dell'ufficio sicurezza alimentare e verrà dato riscontro nei prossimi giorni.

Bombardelli fa notare che quest'anno non è stato condiviso il menù in versione pdf e che on line è disponibile il menù solo fino a dicembre. L'intenzione è quella di riuscire a dare tempestiva risposta alle sollecitazioni provenienti dalle Commissioni mensa, oltre che rispondere alle possibili variazioni del mercato delle materie prime, riconoscendo agli operatori (Comunità di Valle e Risto 3) la flessibilità necessaria per apportare variazioni alla bozza approvata durante l'estate. Il menù pertanto, pur essendo abbozzato per l'intero anno scolastico, subisce una revisione trimestrale.

Michele Brunetta chiede aggiornamenti sull'inversione dell'ordine dei pasti (verdura cruda, secondo, e poi primo) nella mensa della Clarina, come ipotizzato lo scorso anno, al fine di stimolare la consumazione della verdura in attesa che vengano servite le portate principali. L'inversione non è un problema per la cucina, ma necessita di accordo e gestione da parte degli insegnanti che si trovano a spiegare ai bambini la diversa strutturazione del pranzo. Salvo errori, non risultano pervenute richieste in tal senso dalla scuola.

Viene sollevato anche il tema dell'insonorizzazione delle mense più rumorose, in particolare a Clarina, ma anche Madonna Bianca, notando che il passaggio, quest'anno, al turno unico ha inevitabilmente provocato un aumento del rumore percepito. Bombardelli spiegato che la misurazione acustica e i conseguenti interventi di insonorizzazione rientrano nella gestione di un budget con programmazione annuale. In questi primi anni di contratto è stata data preferenza ad alcune situazioni storicamente più difficili. Clarina sarà probabilmente inclusa nello studio quest'anno, con un intervento di misurazione ipotizzabile nella prossima estate, se non già durante le vacanze di Pasqua. Anche di questo sarà dato riscontro prossimamente.

Brunetta riferisce che alcuni ragazzi delle Winkler hanno organizzato una protesta per lamentare il fatto che in mensa si mangia poco e male; la protesta sembra poi essere rientrata, anche per l'intervento della Dirigente. Non essendo stato, tuttavia, personalmente coinvolto, chiede se la Comunità di Valle ne fosse a conoscenza. All'Ufficio non è arrivata alcuna informazione in merito, tuttavia in occasione di alcuni sopralluoghi, si è notato che i ragazzi spesso si lamentano nonostante la qualità sia accettabile per una mensa

scolastica, tanto che di prassi gli studenti entrano in mensa e si avvicinano lamentando la qualità del cibo, ed escono borbottando che comunque “oggi era tutto buono”, insinuando che ciò accada perché c’era qualcuno a controllare.

Nadia Defant, su indicazione del proprio figlio, frequentante le Winkler, fa presente che il polpettone oggi non è stato gradito, presentando un aspetto poco invitante.

4. Varie ed eventuali

Bombardelli ringrazia tutti per la partecipazione e i suggerimenti e ricorda che per qualsiasi informazione o necessità è possibile contattare gli uffici ai consueti recapiti.

Non essendoci altro da discutere, la riunione si chiude alle 18.30

La verbalizzante
Cristina Bombardelli