



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 VALLE DEI LAGHI-DRO

In data 02 dicembre 2025 ad ore 16.55, in videoconferenza, si è riunita la Commissione dell'I.C Valle dei Laghi-Dro per discutere i temi all'ordine del giorno:

1. Novità dell'anno scolastico 2025/2026
2. Avvio lavori della Commissione e analisi schede di valutazione pervenute
3. Osservazioni dei presenti ed eventuali proposte correttive
4. Varie ed eventuali

Verbalizza: Alessia Bolognani

Presenti:

Genitore SP Calavino	Arianna Bolognani	
Genitore SP Calavino	Sabrina Bronzini	
Genitore SP Cavedine	Patrizia Pedrotti	
Genitore SP Cavedine	Sara Bagatoli	
Genitore SP Sarche	Irene Banti	A
Genitore SP Sarche	Giunera Amzovska	A
Genitore SP Terlago	Mattia Limana	A
Genitore SP Terlago	Andrea Bertelli	A
Genitore SP Vezzano	Laura Orempuller	
Genitore SP Vezzano	Elisa Miori	A
Genitore SSPG Cavedine	Vittorianna Angelini	A
Genitore SSPG Cavedine	Annita Di Carlo	
Genitore SSPG Vezzano	Martina Sommadossi	A
Genitore SSPG Vezzano	Erica Biasioli	A
Insegnante SP Sarche	Luciana Pomarolli	
Insegnante SP Terlago	Lara Parisi	A
Insegnante SP Vezzano	Carmela Aldrighetti	A
Insegnante SSPG Cavedine	Silvana Pisoni	A
Insegnante SSPG Vezzano	Beatrice Baccichetti	
Insegnante SSPG Vezzano	Marco Tassan	
Ufficio Istruzione Comunità VDL	Alessia Bolognani	
Risto 3 – Coordinatore di zona	Daniela Girardi	
Risto 3 - Dietista	Martina Zampiero	

Alessia Bolognani introduce la Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo Valle dei Laghi-Dro riunita in seduta plenaria per la prima volta per l'anno scolastico 2025/26.

1. Novità dell'anno scolastico 2025/2026

Alessia Bolognani introduce il primo punto all'ordine del giorno, ovvero la presentazione delle novità del menù scolastico introdotte per l'anno scolastico 2025/2026: rispetto all'anno precedente le variazioni introdotte sono quasi impercettibili, in linea con quanto proposto oramai da diversi anni. Si illustra la cornice di lavoro all'interno della quale si svolge il lavoro, tenendo conto delle Direttive Ministeriali (Ministero dell'Istruzione e Ministero della Sanità), delle Linee guida per una sana alimentazione in casa e in famiglia elaborate dall'Azienda Sanitaria, dei Criteri Ambientali Minimi (CAM), del Capitolato speciale d'appalto in vigore e, ultime ma non per importanza, delle schede di valutazione inviate dai commissari. Si aggiunge la possibilità di compilazione da parte degli utenti dell'apposito questionario scaricabile dal sito della Comunità Valle dei Laghi – sezione Commissioni Mensa da compilare in collaborazione con l'insegnante per la valutazione espressa dalla classe nel suo complesso al rientro dal pranzo.

La stesura del menù tiene conto della nuova piramide alimentare, in sostituzione di quella precedente, presentata dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (Sinu) a maggio 2025, che enfatizza uno stile alimentare sano e sostenibile con maggiore attenzione verso gli alimenti di origine vegetale come frutta e verdura, cereali integrali, legumi e latticini.

Le modifiche fatte al menù sono minime, ma considerano l'enfasi verso le proteine vegetali (legumi proposti circa una volta a settimana), l'incremento nel consumo di latte e yogurt/dessert a base di yogurt, la limitazione della carne a un massimo di due volte a settimana e la proposta delle patate come contorno anziché primo piatto.

Prende la parola la dottoressa Zampiero, dietista di Risto 3, per ribadire la struttura del servizio, per approfondire i principi della dieta mediterranea e della nuova piramide alimentare, ribadendo che la piramide è uno strumento per indicare le frequenze di consumo.

Nel dettaglio la dottoressa spiega che il menù proposto serve una richiesta molto ampia (circa 8.000 pasti giornalieri) e ha come destinatari finali sia gli alunni della Scuola Primaria, sia gli studenti della Scuola Secondaria di primo Grado. Per favorire una maggiore distinzione e aumentare la personalizzazione del pasto, quest'ultimi possono chiedere l'aggiunta di grana sui primi piatti al momento del servizio.

Per quanto riguarda la nuova piramide alimentare, la dottoressa Zampiero ne ribadisce i principi fondanti, attuati nella proposta di menù su rotazione settimanale di carne (due volte), pesce, formaggio, uova e legumi, evidenziando come il nuovo modello metta al centro la sostenibilità e la gestione dello spreco alimentare. Ciò richiede una più elevata attenzione alla proposta di piatti che siano graditi ai bambini, limitando l'introduzione di proposte "innovative": il menù di quest'anno prevede piatti per lo più tradizionali, come pasta all'olio e grana o al sugo.

2. Avvio lavori della Commissione e analisi schede di valutazione pervenute e 3.

Osservazioni dei presenti ed eventuali proposte correttive

Alessia Bolognani ringrazia i Commissari per le 15 schede di valutazione pervenute relative a 9 sopralluoghi, evidenziando l'apprezzata collaborazione.

Per l'anno scolastico in corso non è stato pubblicato il menù completo per l'intero periodo settembre-giugno in formato PDF al fine di monitorare il gradimento ed eventualmente introdurre delle variazioni sulle nuove proposte, come ad esempio gli gnocchi vegetali e i canederli.

Prende la parola l'insegnante del plesso di Sarche Luciana Pomarolli, rappresentando una proposta di frutta poco varia, soprattutto in inverno, basata sulla proposta di sole mele e mandarini; l'insegnante si interroga sulla possibilità di proporre l'uva. L'insegnante riporta anche un mancato apprezzamento

del dolce casalingo (ad esempio torta di carote), a causa del sapore troppo marcato dovuto probabilmente all'utilizzo delle uova pastorizzate.

Martina Zampiero prende nota di verificare con la cuoca del plesso sia la possibilità di ordinare altra frutta come l'uva, sia del problema relativo al sapore molto forte delle uova nei dolci.

Interviene la signora Patrizia Pedrotti, componente della Commissione a rappresentanza della Scuola Primaria di Cavedine, rappresentando dei problemi sulla cottura della pasta e del riso proposti talvolta troppo cotti, e sul condimento incostante della verdura con l'aceto.

Alessia Bolognani interviene ringraziando i componenti della Commissione del plesso di Cavedine per la loro attività frequente e per la precisione nelle segnalazioni. Riporta che le problematiche segnalate anche a mezzo scheda di valutazione, sono state prese in carico e sono tutt'ora monitorate. La persistenza del problema dell'eccessiva cottura della pasta come nella giornata di venerdì 28/11/2025 viene presa nuovamente in carico, anche dalla coordinatrice di Risto 3 Daniela Girardi.

L'insegnante della Scuola secondaria di primo grado di Vezzano, Marco Tassan interroga sulla possibilità di riduzione dello spreco in mensa, proponendo quale possibile "rimedio" la possibilità di messa a disposizione di vaschette d'alluminio, riservate al solo personale adulto, per permettere il prelievo del cibo preparato, ma non servito. Tassan suggerisce che l'iniziativa, se fattibile, fornirebbe un buon esempio agli studenti riguardo l'educazione alimentare e la lotta allo spreco.

Alessia Bolognani si informa sulla normativa vigente a riguardo.

La signora Laura Orempuller, rappresentante della Commissione per la Scuola primaria di Vezzano, segnala di aver notato, durante il proprio sopralluogo, come le porzioni nel piatto non fossero equivalenti tra i bambini serviti. L'ipotesi è quella che tale consuetudine sia basata sulla conoscenza da parte dell'operatore delle abitudini alimentari del singolo bambino, portando a una personalizzazione di quanto servito in ogni piatto.

Alessia Bolognani conferma tale procedura, specificando che, in seguito alla riorganizzazione del servizio, in particolare con l'introduzione del servizio reso al self per i bambini dalla 3^a in su, si incrementa il grado di personalizzazione di quanto servito nel piatto di ogni utente, consentendo di avere una più ampia disponibilità per il ripasso e un maggior controllo sugli avanzi.

Laura Orempuller riporta una difficoltà iniziale nella richiesta di bis da parte degli utenti della Scuola Secondaria di primo grado, presumibilmente a causa del poco tempo a disposizione. Tuttavia, in seguito alla riorganizzazione del servizio, gli utenti della Scuola media non accedono più su due turni, ma vengono serviti contemporaneamente nelle due sale. Gli insegnanti Marco Tassan e Beatrice Baccichetti confermano che questa nuova organizzazione ha consentito un significativo miglioramento delle tempistiche. L'unico dubbio riguarda la possibilità di utilizzo della totalità dei tavoli presenti nella sala principale. Daniela Girardi rassicura sulla possibilità di utilizzo di tutti i tavoli presenti, oltre a confermare che il ripasso per gli utenti della Scuola media viene proposto se disponibile, in quanto l'intera grammatura viene servita già al primo servizio.

4. Varie ed eventuali

In merito a quanto accennato, l'insegnante Luciana Pomarolli chiede indicazioni sulle modalità per reperire il questionario di gradimento dedicato all'utenza.

Alessia Bolognani si attiva per inviare il link al sito per lo scarico del questionario.

Non essendoci altro da discutere, la riunione si chiude alle 18.20 circa.