



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 CEMBRA

In data 17 dicembre 2025 ad ore 16.50, in videoconferenza, si è riunita la Commissione dell'I.C. Cembra 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

Componenti:

Presidente Consiglio dell'Istituzione	Fabiola Telch	
Dirigente IC Cembra	Stefano Chesini	
Genitore SP- SSPG Verla di Giovo	Silvia Sartori	
Genitore SP Cembra	Desirée Battisti	
Genitore SP Segonzano	Melissa Barat	
Genitore SP Lases	Gjilimsere Sulejmani	
Genitore SP Sover	Martina Oss Pegorar	
Genitore SP Faver	Antonella Pojer	
Genitore SSPG Cembra	Veronica Casagrande	
Genitore SSPG Segonzano	Emilio Cresta	
Insegnante SP- SSPG Giovo	Martina Pellegrini	
Insegnante SP Segonzano	Emanuela Massei	
Insegnante SP Cembra	Chiara Piffer	A
Insegnante Lases	Manuela Bazzanella	
Insegnante Sover	Massimo Bortolotti	A
Insegnante Faver	Sabrina Tartaglia	
Ufficio Istruzione Comunità VDL	Alessia Bolognani	
Risto 3 – Coordinatore di zona	Marialuisa Cont	A
Risto 3 - Dietista	Irene Valda	

Alessia Bolognani introduce la Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo di Cembra, 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 Valda, dietista di Risto 3, che fornisce alcuni importanti numeri, di cui bisogna tener conto nel momento in cui viene formulato il menù: vengono preparati circa 8.000 pasti giornalieri con destinatari sia gli alunni della Scuola Primaria, sia gli studenti della Scuola Secondaria di Primo Grado. Oramai da qualche anno, il menù è strutturato su la rotazione annuale delle pietanze, non più basata sulle 5 settimane, in modo da ottenere, durante l'anno scolastico, una diversificazione della proposta sui vari giorni della settimana. La dottoressa continua ribadendo l'adesione del menù ai capisaldi della nuova piramide alimentare: il menù settimanale comprende indicativamente due volte pasta, una volta riso, una volta un piatto al cucchiaio o altri cereali, e una volta un piatto della tradizione, con i secondi piatti che includono due volte carne, una volta pesce, una volta legumi, e a rotazione formaggio o uova. L'introduzione delle patate non più come piatto unico, ma come contorno in abbinamento a un primo piatto di crema di verdura, è motivata anche dal fatto di allinearsi al nuovo modello alimentare che ne prevede un consumo settimanale. Inoltre, l'enfasi sulle proteine di origine vegetale fissa la proposta di legumi una volta alla settimana, presentati sia nella loro forma originale, sia sotto forma di preparazioni più accattivanti. Infine, il nuovo modello mette al centro la sostenibilità e la gestione dello spreco alimentare: ciò richiede una più elevata attenzione verso il gradimento della proposta da parte degli utenti.

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

Osservazioni dei presenti ed eventuali proposte correttive

Alessia Bolognani ribadisce l'importanza dell'invio delle schede di valutazione, elementi essenziali per ottenere un feedback sul gradimento e per poter lavorare sulle scelte alla base delle future proposte di menù.

Prende la parola l'insegnante Sabrina Tartaglia, rappresentante del plesso di Faver, riportando delle criticità sulla proposta della pasta con sugo al pomodoro, spesso servito acido e insipido. Vengono espresse delle criticità sulla proposta dei fagiolini, serviti spesso troppo duri, e sulla qualità del prodotto stesso. Anche il gradimento della farinata di ceci è molto ridotto.

L'insegnante Martina Pellegrini, a rappresentanza del plesso di Giovo, conferma il basso apprezzamento da parte degli utenti verso la farinata di ceci, ma riporta un apprezzamento molto

buono verso la proposta nel suo complesso, rilevando uno spreco di cibo minimo presso il proprio plesso.

Interviene l'insegnante Manuela Bazzanella per la SP di Lases, riportando un forte apprezzamento dei bambini verso la proposta di carne quale spezzatino o pollo, e un gradimento inferiore verso la carne proposta sotto forma di affettato (prosciutto o tacchino.) Riporta che le uova sono più gradite quando proposte come strapazzate, piuttosto che come frittata. Infine la proposta della varietà di verdura pan di zucchero è poco apprezzata dai bambini in quanto percepita come amara.

Irene Valda conferma di aver già ricevuto delle segnalazioni sull'insalata pan di zucchero e ha suggerito alle operatrici delle cucine di mescolarla con altre verdure dal sapore più delicato o di sostituirla.

Alessia Bolognani si prende in carico la verifica dell'acidità del sugo e si riserva di fare delle valutazioni sulla proposta della farinata in futuro.

Il sign. Emilio Cresta esprime una generale soddisfazione per il servizio reso presso il plesso di Segonzano e suggerisce una revisione nella procedura di preparazione della farinata di ceci.

Interviene la sign.ra Veronica Casagrande, componente della Commissione a rappresentanza della SSPG di Cembra, chiede conferma sulla possibilità di compilazione della scheda da parte di tutti gli insegnanti, non solo di coloro che compongono la Commissione e chiede che ciò venga comunicato a tutti gli insegnanti dell'Istituto. Esprime perplessità sulle modalità di sorveglianza da parte del corpo insegnante durante il momento mensa rispetto al comportamento di alcuni ragazzi soprattutto della scuola media.

Nell'ambito delle diete speciali, esprime perplessità sull'abbinamento della polenta proposta con il pesce (in sostituzione dello spezzatino previsto da menù convenzionale), sulla presentazione visiva e sulla consistenza dello stesso (molto asciutto).

La dottoressa Valda si impegna a verificare l'abbinamento e le modalità di preparazione.

Alessia Bolognani chiede la collaborazione degli insegnanti presenti al fine di veicolare l'informazione della possibilità di compilazione delle schede a tutti i colleghi.

Prende la parola il Dirigente Chesini che offre la propria disponibilità nel far inviare una nota informativa a riguardo a tutti gli insegnanti. Inoltre, si prende in carico l'impegno di svolgere degli approfondimenti riguardo gli aspetti comportamentali assunti da alcuni ragazzi durante il momento della mensa. Il Dirigente continua ringraziando il personale addetto presso il plesso di Cembra per la straordinaria attenzione, disponibilità e pazienza e conferma la qualità della proposta.

4. Varie ed eventuali

Alessia Bolognani comunica la riapertura dei termini per aderire ai progetti di educazione alimentare dedicati agli utenti della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di primo grado disponibili per l'anno scolastico 2025/2026 con la possibilità di manifestare la propria adesione entro il nuovo termine fissato per venerdì 23 gennaio 2026. La decisione di prolungare la tempistica di adesione è dovuta al fatto che lo scorso anno, a fronte di una disponibilità limitata di erogazione, erano giunte dall'Istituto di Cembra molte richieste che la Comunità di Valle non era riuscita ad accontentare. La realizzazione dei progetti, da calendarizzare preventivamente, si terrà nel periodo primaverile. La dottoressa Valda specifica che gli interventi sono personalizzati in base all'età dei bambini e che variano da attività più giocose per i bambini più piccoli, a lezioni miste per i più grandi. Si illustra infine la procedura per manifestare la propria adesione.

Non essendoci altri argomenti di cui discutere, la riunione si chiude alle 18.15 circa.