



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 IC TRENTO 6

In data 10 dicembre 2025 ad ore 16.50, in videoconferenza, si è riunita la Commissione dell'I.C. Trento 6 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 Bognani

Componenti:

Presidente Consiglio dell'Istituzione	Mirka La Sorsa	
Genitore SP Schmid	Simone Tonezzer	A
Genitore SP Sopramonte	Tania Tamburini	A
Genitore SP Cadine	Marcello Morgese	
Genitore SP Sardegna	Alessia Maiorana	
Genitore Sp Vela	Larentis Dallago Alfonso	
Genitore SSPG Manzoni	Serena Cevolin	
Genitore SSPG Manzoni	Filippo Depedri	A
Insegnante SP Schmid	Renata Mazzalai	
Insegnante SP Schmid	Carla Mannarini	
Insegnante SP Vela	Letizia Badalà	A
Insegnante SP Sardegna	Giuseppe Leocata	
Insegnante SP Cadine	Franca Pagnozzi	
Insegnante SP Sopramonte	Monica Taraboi	A
Responsabile Ufficio Istruzione Comunità VDL	Cristina Bombardelli	
Ufficio Istruzione Comunità VDL	Alessia Bognani	
Risto 3 – Coordinatore di zona	Daniela Girardi	
Risto 3 - Dietista	Martina Zampiero	

Alessia Bognani introduce la Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo Trento 6, riunita in seduta plenaria per la prima volta nell'anno scolastico 2025/26.

Si presentano i componenti di nuova nomina rispetto alla commissione passata: l'insegnante Franca Pagnozzi per il plesso di Cadine e il signor Alfonso Larentis Dallago per il plesso di Vela.

1. Novità dell'anno scolastico 2025/2026

Alessia Bognani 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 segnala la possibilità di raccogliere l'opinione diretta degli utenti tramite i questionari scaricabili dal sito della Comunità Valle dei Laghi – sezione Commissioni Mensa. Per i bambini della SP è preferibile la compilazione in collaborazione con l'insegnante; per la SSPG la scheda di valutazione è compilabile in versione cartacea oppure on line direttamente dallo studente.

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 enfatizzano il consumo di 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 o piatto unico.

Anche a seguito di quanto emerso lo scorso anno scolastico dai sopralluoghi della Commissione, la sostituzione delle patate da piatto unico a contorno ha permesso di inserire in menù un primo piatto che risolve la criticità spesso associata al piatto unico, giudicato non sufficiente a saziare i ragazzi soprattutto nella fascia d'età 11-14 anni.

La dottoressa Zampiero, dietista di Risto 3, 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 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 con alto gradimento da parte degli utenti, limitando l'introduzione di proposte "innovative".

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

Sono pervenute n. 8 schede di valutazione relative a n. 6 sopralluoghi diversi effettuati presso i plessi di Cadine, Sardagna e Sopramonte. L'importanza della realizzazione dei sopralluoghi è dimostrata anche dal fatto che per l'anno scolastico in corso non è stato volutamente pubblicato il menù completo in formato PDF dell'intero periodo settembre-giugno, al fine di monitorare il gradimento ed eventualmente introdurre delle variazioni, soprattutto sulle nuove proposte.

3. Osservazioni dei presenti ed eventuali proposte correttive

Alessia Bolognani chiede un rimando dal plesso di Cadine, in seguito alle problematiche, principalmente di carattere organizzativo, verificate indicativamente ad inizio anno scolastico. La situazione è stata presa in carico a tempo debito ed è tutt'ora sotto monitoraggio.

L'insegnante Franca Pagnozzi, dopo aver fatto memoria di alcuni episodi disfunzionali legati principalmente alla distribuzione della frutta e alla consegna imprecisa da parte del punto cottura, comunica che il servizio pare in assestamento.

Viene chiarito che a partire da settembre 2025, il centro cottura di riferimento per il plesso di Cadine non è più la cucina di Sopramonte, ma il centro cottura presso la SP Gorfer. Alcune criticità

iniziali possono essere state causate dalla necessità degli operatori di adeguarsi al cambiamento.

Si discute della possibilità di somministrazione della frutta/yoghurt a metà mattina anche nei plessi di Sardagna e Vela, a modello di quanto già avviene nei plessi in cui il pasto è trasportato. La condizione primaria è l'installazione di un frigo di sufficienti dimensioni, cui il personale scolastico possa accedere per la successiva distribuzione (si ricorda infatti che il personale di Risto 3 si rende disponibile per la porzionatura della merenda, ma la distribuzione è a carico del personale scolastico, dato che in orario di ricreazione le addette di Risto 3 non hanno ancora preso servizio).

Cristina Bombardelli interviene in merito, avendo direttamente seguito la questione in precedenti occasioni, chiarendo alcuni aspetti: 1) a Vela e Sardagna lo spazio destinato alla mensa non è sufficiente per il posizionamento di un frigorifero; 2) la spesa per l'acquisto dell'attrezzatura è a carico dell'Istituto Comprensivo. Risolte le due questioni, Comunità di Valle e Risto 3 si rendono disponibili ad attuare la richiesta.

Vengono sollevate delle perplessità riguardo il regime dietetico alternativo "privo di latte e derivati": l'offerta per i bambini che seguono questo tipo di alimentazione non equivale all'offerta prevista da menù convenzionale.

Martina Zampiero spiega che trattandosi di allergie alimentari, la questione è delicata: per gli utenti che seguono questo tipo di dieta speciale, si esclude completamente ogni traccia di questo allergene dalla preparazione, garantendo una sostituzione di omologa qualità nutrizionale.

Per quanto riguarda gli utenti con intolleranza al lattosio, risulta difficoltoso capire la quantità di lattosio che ogni bambino può tollerare, trattandosi di un'intolleranza molto soggettiva e variabile da soggetto a soggetto. Pertanto, anche per questi utenti, si è sempre escluso il latte al pari dell'allergia alla proteina del latte. Negli anni, per ampliare l'offerta, è stata concessa l'aggiunta di grana, se richiesto esplicitamente dal genitore, perché totalmente privo di lattosio.

Sono in programma delle prove per proporre delle alternative, con la riserva di valutarne la resa, e di conseguenza la possibile introduzione.

Tuttavia, consultando il menù alternativo emerge che la varietà è garantita anche escludendo latte e derivati: per quanto riguarda la proposta di primi piatti sono oggetto di variazione proposte come lasagne, gnocchi alla romana, pasta ai formaggi, mentre per quanto riguarda i secondi piatti rotolo di frittata, crocchette di formaggio, strudel prosciutto formaggio.

Esauriti gli argomenti all'ordine del giorno e non essendoci altro di cui discutere, alle 18.45 la riunione si chiude.