



# 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 CIVEZZANO – PLESSO ALBIANO

In data 24 marzo 2026 ad ore 11.30, presso il plesso scolastico di Albiano, si è riunita la Commissione dell'I.C. Civezzano – per il solo plesso di Albiano, territorialmente rientrante nella Gestione associata in intestazione, per discutere i seguenti temi all'ordine del giorno:

1. Novità del servizio 2025/2026
2. Analisi delle schede di valutazione pervenute
3. Osservazioni e proposte
4. Varie ed eventuali

Verbalizza: Cristina Bombardelli

Presenti:

Dirigente	Venera Munafò
Per la Componente insegnante	M. Cristina Zanol Prof. Matteo Zola
Per la Componente genitoriale	Davide Dallaporta Eliana Giugliano Veronica Ravanelli
Ufficio Istruzione Comunità	Cristina Bombardelli
Risto 3 – Resp.Settore Scuole	Mirko Vaccaro
Risto 3 - Nutrizionista	Sara Marcelletti

L'incontro si apre con la generale soddisfazione espressa dai presenti per il servizio reso con cucina interna.

#### **1. Novità del servizio 2025/2026**

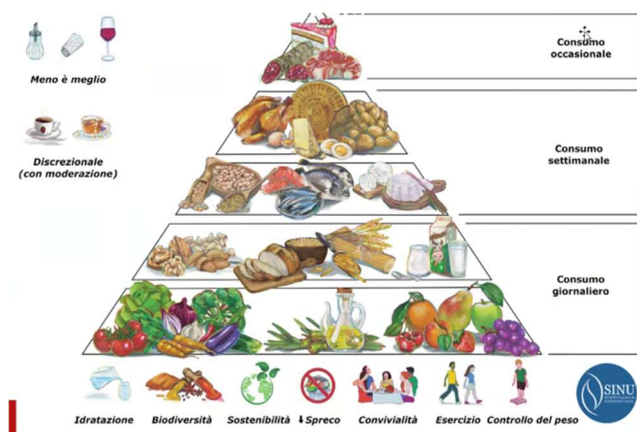
La principale novità dell'anno è proprio la realizzazione della nuova cucina e del nuovo self che piace molto, pur consapevoli che lo spazio nella sala da pranzo è relativamente ridotto rispetto al numero degli alunni e studenti che specialmente nei giorni con rientro obbligatorio della secondaria frequentano la mensa. La qualità dei pasti è decisamente migliorata, anche in relazione a quei piatti che negli scorsi anni erano stati molto criticati (es. lasagne al ragù di lenticchie).

A livello più generale, si segnala la nuova impostazione del menù scolastico sulla base delle indicazioni fornite dalla SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) che a fine maggio ha approvato la nuova piramide alimentare,. 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.

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.

### NUOVA PIRAMIDE



### VECCHIA PIRAMIDE



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 menù 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 la sostenibilità, 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 menù scolastico, con l'alternanza di primi piatti, secondi e verdure crude e cotte, è consultabile sul sito [www.menuscuole.it](http://www.menuscuole.it).

Anche quest'anno la Comunità aderisce all'iniziativa **Green Food Week**, promossa da Foodinsider.it, Osservatorio delle mense scolastiche italiane, che nella settimana dal 13 al 17 aprile propone un menù interamente sostenibile (green), a dimostrazione che esistono secondi piatti deliziosi a base di ceci, fagioli o lenticchie.

## 2. Analisi delle schede di valutazione pervenute

A causa di problemi organizzativi, la componente genitoriale ha trasmesso 4 schede relative ad accessi di ottobre e novembre 2025 e l'ultimo a marzo. La ridotta quantità di dati da elaborare rende poco rappresentativa la visualizzazione grafica. La M. Cristina Zanol riferisce che come componente insegnante si è ritenuto di dare maggiore spazio alle valutazioni dei genitori, non avendo particolari problemi da segnalare. Cristina Bombardelli invita comunque a dare riscontro, quando possibile, in modo da fornire più elementi per il continuo miglioramento del servizio.

Nessun apporto da parte degli alunni e studenti tramite le schede rese disponibili on line sul sito della Comunità.

La realizzazione della nuova cucina ha decisamente migliorato il livello di gradimento del menù proposto, dimostrando che le criticità non erano legate (sempre) alla "particolarità" del piatto, ma alla percezione del cibo non cucinato in struttura. La somministrazione a self service ha inoltre accelerato il servizio e reso possibile il bis.

La M. Zanol conferma l'opinione dei genitori, aggiungendo che molto graditi sono stati i pizzoccheri e ben accettati i legumi.

Anche il prof. Matteo Zola, per la Secondaria, ritiene che la cucina abbia migliorato la qualità dell'offerta e il gradimento da parte dei ragazzi.

Continua a riscuotere poco successo la verdura.

L'ambiente risulta pulito e ben allestito.

I genitori tornano a suggerire un maggiore coinvolgimento degli insegnanti nella dinamica del pranzo, auspicando che i docenti siedano al tavolo coi bambini per stimolare all'assaggio e spiegare le combinazioni alimentari e le proposte meno conosciute.

### **3. Osservazioni e proposte**

La M.Zanol pone l'attenzione sugli spazi, in particolare nelle giornate "piene" di lunedì e mercoledì. I carrelli portavassoi infatti occupano molto spazio sulle pareti creando disagi quando la fila al self service è particolarmente lunga. Mirko Vaccaro propone alcuni possibili correttivi, da condividere con il personale addetto e informa di aver messo in ordine alcuni carrelli portavassoi più compatti, che dovrebbero risolvere la situazione sia in sala sia in cucina.

Viene chiesta la possibilità di gestire la distribuzione della minestra, quando si verifica nelle giornate di lunedì e mercoledì, passando con il carrello tra i tavoli, anziché al self service, in modo da evitare quei rallentamenti dovuti alla cautela con cui il piatto viene trasportato fino al tavolo. Anche questo aspetto andrà condiviso con il personale addetto.

Veronica Ravanelli chiede se è obbligatorio l'aceto nell'insalata, in quanto alcuni ragazzi sostengono di non mangiare la verdura cruda per via della quantità di aceto di condimento. Bombardelli manifesta qualche perplessità per due ordini di motivi: 1) ad alcuni ragazzi l'aceto piace, ma è impensabile lasciare i condimenti a servizio libero per l'assemblamento che si verrebbe a creare intorno al tavolo, oltre allo spreco di condimenti, 2) il tentativo è stato fatto negli anni scorsi su alcune mense che l'avevano espressamente richiesto, ma il consumo di verdura cruda non è affatto aumentato. Sicuramente si può dare indicazione alla cucina di ridurre la quantità utilizzata.

Viene inoltre chiesto di aumentare la proposta di salame di cioccolata, di cui i bambini sono ghiotti e che viene offerto poche volte nell'anno. Sarà sensibilizzata la cucina.

Infine vengono chiesti dei consigli da girare alle famiglie per preparare o integrare la merenda di metà mattina. A tal proposito è in fase di stampa il nuovo numero della rivista "Posate e Matite" nella quale è dedicato uno spazio specifico alla merenda e di cui si invita a prendere visione. Nell'articolo sono suggeriti yogurt, crackers, taralli, biscotti secchi, pizzette e a volte anche dolcetti, ma tutto nelle giuste porzioni, in modo da affrontare serenamente la prosecuzione della mattinata, ma non arrivare appesantiti al momento del pranzo.

### **4. Varie ed eventuali**

Esauriti gli argomenti all'ordine del giorno, alle ore 12.30 la Commissione si trasferisce nella sala da pranzo per consumare il pranzo insieme ai bambini del primo turno della primaria. Il menù del giorno prevede: riso in bianco, con polpette di pesce bio in umido, carote all'olio, insalata pan di zucchero e dolce casalingo al cioccolato.

Durante il pranzo, con la Dirigente si sono valutate possibili iniziative legate alla giornata delle culture a maggio, nella quale ai ragazzi piace portare qualcosa di tipico della propria terra da casa. Sarebbe bello portare queste esperienze anche in mensa, con modalità da studiare e condividere. Si prenderà in considerazione la proposta per il prossimo anno scolastico.

La verbalizzante  
Cristina Bombardelli