



Comune di Fontevivo

Piazza Repubblica, 1 - 43010 Fontevivo (PR)
C.F. 00429190341

Tel. 0521/611911 - Fax 0521/610331
e-mail: info@comune.fontevivo.pr.it

Fontevivo 13 OTT 2017

Prot. n. 11717

Ai Sigg. Genitori dei Bambini ed Alunni iscritti al servizio di ristorazione scolastica comunale

Gent. Genitori,

La presente per ricordare quanto il servizio di mensa scolastica rappresenti una conquista preziosa, sia in termini di equità sociale, perché garantisce a tutti i bambini, a prescindere dal reddito della famiglia d'origine almeno un pasto bilanciato al giorno, che in termini di educazione alla sana alimentazione.

A tal proposito si ritiene opportuno riproporre, anche se a distanza di tempo, alcuni chiarimenti emersi durante un incontro pubblico tenutosi nel mese di ottobre 2016, cui sono intervenuti il dott. N. Bolsi, esperto del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell' AUSL di Parma e della dott.ssa Diletta Delsante, tecnologa alimentare della ditta CAMST Scarl appaltatrice del Servizio di refezione scolastica.

Durante l'incontro è stato più volte ribadito che la mensa scolastica deve essere intesa come momento educativo riguardo ad uno stile di vita salutare, per alimentarsi in maniera adeguata.

E' stato affrontato in particolare uno dei problemi della ristorazione, che consiste nel venire incontro ai gusti dei bambini, senza perdere di vista il giusto equilibrio nutrizionale dei pasti.

Dal dibattito sono emersi diverse osservazioni, che di seguito si riportano, con le indicazioni fornite dagli esperti anzidetti:

1. Scarso gradimento per i legumi, introdotti nei menù scolastici, (compreso quello previsto per il Nido d'infanzia): il dott. Bolsi in merito ha specificato che l'introduzione dei legumi nei menù è espressamente prevista dalle linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole", approvate dalla Regione Emilia Romagna con DGR N. 418/2012.

La novità è che i legumi (piselli, fagioli, ceci, lenticchie) vengono somministrati tali e quali secondo le diverse ricette, dopo un periodo di sperimentazione, durato quattro anni, durante il quale i legumi erano proposti quali ingredienti di pietanze come crocchette, passati, tortini, ecc.

Il dott. Bolsi ha spiegato che si è ritenuto corretto, dopo la fase di sperimentazione, offrire ai bambini la possibilità di conoscere i singoli legumi e la loro propria consistenza. Fin dalla tenera età infatti è importante l'approccio con i diversi alimenti, in quanto i bambini tendono a non mangiare quello che non conoscono. Per questo è assai utile educarli ad una sana alimentazione sia a casa, che durante eventuali laboratori didattici.

Qualora le ricette proposte in menù non siano gradite in maniera generalizzata, la ditta Camst si rende disponibile a sostituirle e, a tal proposito, si accettano anche suggerimenti. Per quanto riguarda i ceci e i fagioli, si conferma la possibilità di frullarli per la loro somministrazione al nido e alla materna o comunque

di effettuare una valutazione che correli l'esigenza di abituare i bambini a masticare con quella di garantire una dentizione adeguatamente sviluppata per il consumo di tali legumi.

2. Presenza del piatto unico

La lasagna di carne, la pasta all'uovo ripiena e la pasta con legumi, nella grammatura corretta per ogni fascia d'età, vanno considerati come piatto unico in quanto nutrizionalmente apportano sia carboidrati che proteine, quindi per completare il pranzo è necessario solo un contorno di verdure.

Diversamente dai legumi, che devono essere mantenuti nel menù con frequenza di una volta a settimana, il "piatto unico" se non gradito in maniera generalizzata potrà eventualmente essere tolto dal menù medesimo e sostituito con un primo e un secondo piatto.

Da quanto riferito dagli insegnanti presenti all'incontro, le paste ripiene risultano gradite alla primaria ma non tanto ai bambini dei servizi per l'infanzia.

3. Merenda di metà mattina

Il dott. Bolsi ha rimarcato l'opportunità di favorire il consumo di frutta fresca di stagione quale merenda di metà mattina in quanto una merenda troppo calorica sazia i bambini, riduce l'appetito a pranzo e influisce sul corretto consumo di pietanze come verdura, pesce e legumi.

4. Richieste di piatti alternativi (es. pasta in bianco e prosciutto) quando quelli previsti nel menù non sono graditi: il menù non prevede alternative ai piatti se non nel caso di diete speciali per patologia, certificate dal Pediatra di Libera Scelta o per diete etico-religiose. I cambi di menù sono consentiti per non più di una/due volte al mese per ciascun bambino. Qualora la richiesta di variazione al menù venisse presentata con troppa frequenza, è prevista una segnalazione al Servizio Igiene e Salute dell'Ausl che provvede a contattare il Pediatra del bambino per avere una conferma sulla effettiva necessità di derogare al menù.

Nel caso in cui il bambino sia riammesso a scuola a seguito di stati di malessere di breve durata o di transitorie affezioni dell'apparato gastroenterico, può essere erogata, attraverso una autocertificazione del genitore senza prescrizione medica e comunque solo per 1-2 giorni, una opzione di menù cucinato con modalità ed ingredienti semplici e leggeri, nell'intento di aiutare il bambino a superare l'eventuale condizione di inappetenza che, con una certa frequenza, accompagna e segue queste indisposizioni.

L'ASSESSORE ALLA P.I.

Enrica Cavazzini

