

COMUNE DI MATERA

UFFICIO SCUOLE

Tel. 0835/241.275 – fax 0835/241.473

e-mail: ufficioscuole@comune.mt.it

COMMISSIONE OSSERVATORIO MENSA SCOLASTICA

VERBALE

L'anno 2019, il giorno ventiquattro del mese di maggio, alle ore 17,00, su convocazione del Presidente, Sig. Angelo Venezia, come da avviso scritto prot. n. 0036056 del 08/05/2019 inviato ai componenti, si è riunita la Commissione dell'Osservatorio della mensa scolastica presso la sala Giunta "N. Mandela", sita al piano sesto della Sede Comunale, per discutere sul seguente ordine del giorno:

- andamento servizio mensa scolastica anno 2018/19
- varie ed eventuali.

Sono presenti i seguenti componenti:

- | | |
|--------------------------------|--|
| ➤ Sig. Angelo VENEZIA | - genitore I.C. Pascoli e Presidente dell'Osservatorio |
| ➤ Ins. Maria Rosaria Di MARZIO | - insegnante I.C. Semeria |
| ➤ Ins. Florinda CIRILLO | - insegnante I.C. Pascoli |
| ➤ Sig.ra Antonia MANZARI | - genitore I.C. Fermi |
| ➤ Sig. ra Maria RUGGERI | - genitore I.C. Fermi |
| ➤ Dott. Antonio MARTEMUCCI | - direttore U.O.C. A.S.M. |

Sono assenti i seguenti componenti:

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| ➤ Ins. Michela PISARRA | - insegnante I.C. Minozzi |
| ➤ Ins. Luciana RUGGERI | - insegnante I.C. Torraca |
| ➤ Sig. Francesco ROMITO | - genitore I.C. ex 5° Circolo |
| ➤ Ins. Florinda CIRILLO | - insegnante I.C. ex S.M. Pascoli |
| ➤ Sig. Angelo VENEZIA | - genitore I.C. ex S.M. Pascoli |
| ➤ Sig.ra Daniela MONTEMURRO | - genitore I.C. ex S.M. Torraca |
| ➤ Sig. Marco CANTORE | - genitore I.C. n. 6 (Bramante) |
| ➤ Avv. Anna LONGO | - Presidente Legambiente Matera |
| ➤ Ins. Angela FRACCALVIERI | - insegnante I.C. N.6 Bramante |
| ➤ Dott.ssa Carmela BAGNATO | - medico nutrizionista A.S.M. |

Partecipano, altresì alla riunione:

La Dott.ssa Maria STELLA. Funzionario Ufficio Scuole, che svolge anche il ruolo di segretario verbalizzante.

L'Assessore alla Scuola – Prof.ssa Marilena ANTONICELLI.

Il rappresentante della ditta LADISA SpA, aggiudicataria dell'appalto, Dott. Emanuele MATROPASQUA – Dirigente qualità.

L'Assessore alla Scuola introduce l'incontro raccontando i passi avanti fatti dall'Amministrazione e dalla Ladisa sul fronte della mensa scolastica nell'A.S. in via di chiusura (2018/2019), confermando l'impegno del Comune sul fronte della qualità dei cibi e della sostenibilità ambientale. L'Assessore conferma che l'interesse primario dell'Amministrazione è la salute dei ragazzi e tutte le azioni messe in campo nel corso dell'anno sono andate in questa direzione: certificazione mensa biologica di qualità, educazione alimentare, riduzione della plastica, modifica dei menù stagionali e incontri con la nutrizionista.

Di certo la collaborazione con la Ladisa srl ha reso possibile tutto questo, poiché è da riconoscere che la Ditta, per il tramite del dott. MASTROPASQUA, ha mostrato grandissima disponibilità rispetto alle proposte di miglioramento avanzate dal Comune e dalle famiglie utenti.

Anche le sperimentazioni avviate con la riduzione della plastica e l'introduzione del pane a fette hanno funzionato, nonostante le resistenze iniziali di una parte dell'utenza, perché disegnate assieme e messe in campo in un'ottica di totale collaborazione. In ogni caso, vi è l'intenzione di organizzare entro fine giugno una conferenza stampa in cui raccontare i risultati ottenuti nell'ultimo anno di mensa scolastica e di anticipare le novità che si intende implementare per l'anno prossimo. Uno dei progetti che ha ottenuto sicuramente maggior riscontro tra le famiglie è stato Genitori a Tavola, che ha consentito di raccogliere direttamente dalla voce degli utenti pareri su criticità e punti di forza della mensa scolastica e di far vivere ai genitori l'esperienza della mensa dal punto di vista educativo, sociale e alimentare.

A tal proposito, la dott.ssa STELLA dell'Ufficio Scuole espone i risultati raccolti:

- su quasi 100 schede di report compilate, solo 18 presentano qualche criticità, di solito rispetto alla valutazione del gusto di alcuni piatti. Nessun commento negativo, invece, rispetto all'igiene e al personale impiegato per l'impiattamento, giudicato sempre disponibile e rispettoso delle norme igienico – sanitarie.

La sig.ra RUGGIERI è costretta ad andar via prima e coglie l'occasione per riferire che in via Meucci sono tutti molto soddisfatti del servizio e che al di là di qualche criticità legata alla durezza di alcuni legumi e all'olio che a volte pizzica di più, vi è soddisfazione tra gli utenti. Rispetto alla durezza dei legumi anche le altre insegnanti condividono, chiedendo alla Ditta più attenzione nei tempi di cottura, in particolare, di ceci e piselli. Rispetto all'olio il dott. MASTROPASQUA sottolinea che, come comunemente risaputo, il pizzicorio è indicativo della genuinità del prodotto e della freschezza. Tuttavia si valuterà l'uso di oli meno "giovani" per venire incontro al gusto dei più piccoli, sempre garantendo la genuinità del prodotto.

Riprende la parola l'Assessore che comunica un'ulteriore integrazione prevista dall'A.S. 2019/2020 nella direzione della riduzione della plastica a tavola.

Grazie, infatti, ad un accordo tra l'Amministrazione comunale, la start-up PicUp, una cordata di imprenditori appartenenti a Confapi Matera e Ladisa, dal prossimo anno gli studenti e gli utenti della mensa riceveranno un bicchiere in silicone, lavabile e riutilizzabile, al fine di eliminare i bicchieri di plastica, ancora purtroppo presenti a tavola.

Prende la parola il sig. VENEZIA che chiede di andare anche oltre ed eliminare completamente le bottiglie sostituendole con boccioni d'acqua.

L'ASSESSORE replica che sono state avviate molte verifiche per l'installazione dei boccioni, che, in ogni caso, risponderebbero alle esigenze delle scuole secondarie di primo grado ma non a quelle dell'infanzia e della primaria, che invece, rappresentano la maggiore utenza, a livello numerico. L'ideale sarebbe installare nelle scuole rubinetti "dedicati" all'erogazione di acqua da utilizzare a mensa, che, secondo le disposizioni igienico-sanitarie dell'ASM dovrebbero essere esclusivamente

dedicati all'uso specifico. Ma installare tali rubinetti comporta la necessità di effettuare lavori importanti che l'Amministrazione non è in grado di sostenere al momento.

Il dott. MARTEMUCCI interviene sottolineando che sarebbe anche un suo grande desiderio quello di poter contare su rubinetti dedicati ma che le Scuole non hanno strutture adeguate. Inoltre, aggiunge che come sempre l'ASM ha effettuato puntuali controlli sui Centri cottura LADISA nei mesi e giorni precedenti all'Osservatorio e che, al di là di qualche problema riscontrato nell'organizzazione di alcuni ambienti, comunque superato da un adeguamento strutturale in corso, non si sono rilevate altre criticità significative.

Prende la parola il dott. MASTROPASQUA che, dopo aver ribadito l'importanza della collaborazione sviluppata nel concludendo anno scolastico con Comune e famiglie, anche grazie al progetto Genitori a Tavola, sottolinea la ferma volontà dell'azienda di lavorare ancora e tanto nella direzione intrapresa. È molto importante che le famiglie vivano l'ambiente in cui i figli mangiano e testino in prima persona ciò che mangiano per poter sviluppare fiducia verso il servizio.

Altro tema che sta molto a cuore alla Ditta è quello della sostenibilità ambientale, già al centro dell'anno di mensa appena trascorso: oltre alla sostituzione delle posate di plastica con quelle compostabili e alla prossima introduzione del bicchiere in silicone lavabile, la Ladisa sta lavorando anche nella direzione dell'introduzione di posate in metallo per gli utenti del servizio, con relativo kit di conservazione e trasporto.

L'ideale, infatti, sarebbe sostituire tutte le stoviglie in materiali compostabili con stoviglie in ceramica e posate in metallo da lavare in lavastoviglie dedicate da tenere a scuola. Ma al momento non vi sono spazi adeguati nelle scuole, forse sarebbe più opportuno immaginare una riorganizzazione in tal senso nel successivo nuovo bando per la gestione della mensa che sarà affidato da fine 2020.

Interviene la maestra DI MARZIO che sottolinea come il passo indietro fatto nella scuola dell'infanzia dall'Amministrazione comunale sul tema delle bottiglie grandi al posto delle bottigliette piccole sia stato un errore, a suo parere, poiché è fondamentale che processi come questo, lodevoli e necessari, responsabilizzino in primis le famiglie verso il rispetto dell'ambiente e una nuova educazione alimentare deve necessariamente passare anche dall'educazione ambientale.

A proposito di educazione delle famiglie, il dott. MASTROPASQUA anticipa i risultati dell'indagine sulla prima colazione avviata nelle scuole qualche mese fa (e che comunque saranno presentati in dettaglio nella prossima conferenza stampa) e conferma l'urgenza di guidare le famiglie rispetto ai fabbisogni nutrizionali dei loro figli e all'importanza di organizzare in maniera corretta i loro pasti. I risultati, infatti, raccontano di bambini che si alimentano poco e male a colazione, preferendo ancora cibi industriali confezionati.

L'incontro si conclude alle ore 18.30.

Il presente verbale è letto e sottoscritto.

IL SEGRETARIO
Dott.ssa Maria STELLA

IL PRESIDENTE
Angelo VENEZIA



