LegnanoNews
Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Mensa promossa dai ragazzi, ma sui contorni «c'è da lavorare»

Redazione · Friday, April 20th, 2018

Poco graditi dai bambini i contorni che vengono serviti nelle mense scolastiche. Il consiglio comunale dei ragazzi si è riunito ieri (19 aprile) in aula consigliare per confrontarsi sui risultati ottenuti nei quattro plessi scolastici (Manzoni, Toscanini, Rodari e Pascoli) che da gennaio 2018 hanno fatto partire un tavolo di assaggiatori nelle mense. Al termine, aiutati da Federica Clerici, referente per la ditta Pellegrini, da Elena Bottini dirigente comunale settore istruzione e dalla loro coordinatrice Francesca Rossini, hanno elaborato una proposta di menù settimanale che sarà somministrato nelle mense dopo il 7 maggio.

A tutti loro sono andati i complimenti dell'assessore all'istruzione, Franco Colombo, «*la vostra partecipazione può portare a costruire qualcosa di altamente qualificante*», del presidente del consiglio Antonio Guarnieri, «*questo contribuisce a rendere Legnano un esempio per altre realtà*», e da Lisa Fusetti della commissione mensa, «*noi come genitori guardiamo la qualità, mentre i bambini guardano il gradimento. Siamo rimasti stupiti perchè piatti per noi non gradevoli, a loro piacevano*».

481 i questionari raccolti con le valutazioni delle singole portate: complessivamente la valutazione è risultata alta alle Pascoli, mentre medio-alta alle Manzoni, Toscanini e Rodari dove «*c'è ancora da lavorare*» ha sottolineato il CCR. Questo perchè, se primi, secondi, pane (il più gradito per il 63%), frutta e dessert soddisfano oltre il 50% dei bambini, i contorni hanno valori di gradimento nettamente al di sotto di tale soglia. In particolare, hanno ottenuto giudizio medio-basso fagiolini e patate all'olio, finocchi in insalata, carote al forno, bietole all'olio e insalata, mentre sono le patata al forno e i piselli saltati a piacere di più ai bambini.

Tra i primi, invece, il riso al pomodoro e la crema ai fagiolini hanno avuto un giudizio medio, così come, tra i secondi, le uova sode con maionese, il filetto di merluzzo, le crocchette di patate, gli hamburgher di pollo e tacchino e il grana. Sia una rappresentanza delle Carducci, sia una delle Manzoni, hanno stilato quindi una loro proposta di menù, estesa su una settimana da somministrare in tutte le scuole. «*Questo progetto ha avuto per i ragazzi un grandissimo valore* – ha sottolineato Francesca Rossini -. *Alcuni di loro sono solo in quarta elementare ma hanno fatto un lavoro di analisi veramente incredibile prendendosi anche qualche responsabilità*».

Federica Clerici ha avuto invece l'onere di spiegare ai ragazzi le criticità emerse nelle loro proposte come la difficoltà di servire uova all'occhio di bue, oppure le lasagne o lo spezzatino in quanto piatti invernali. Salmone, vitello tonnato o frutti di bosco invece sono da scartare in quanto

pericolosi per la salute per la presenza di spine e per la possibilità di incorrere in allergie. «*Per Legnano la Ditta Pellegrini prepara 3mila pasti al giorno* – ha specificato Clerici –. *Dare voce ai nostri utenti per noi è molto importante. Terremo quanto più possibile in considerazione i piatti proposti, inserendo anche novità come la caciotta. Per quanto riguarda i contorni, dobbiamo proporne due cotti a settimana. C'è molto da fare sui contorni, è vero, è difficile farli apprezzare in quanto cotti al forno*».

Sotto la settimana di menù rivisto dal CCR.

This entry was posted on Friday, April 20th, 2018 at 6:18 pm and is filed under Legnano, Scuola
You can follow any responses to this entry through the Comments (RSS) feed. You can leave a response, or trackback from your own site.