



Verbale Commissione Mensa

05 marzo 2026

Presenti:

Comune di Bagno a Ripoli

Francesco Conti, Sandra Falciai, Michela Vigliucci, Martina Scigliano

SIAF

Stefano Innocenti, Marzia Calonaci, Emanuele Soini, Angela Pisano

Istituti comprensivi “Teresa Mattei” e “Antonino Caponnetto”

Insegnanti: Vanessa Salmeri, Chiara Carrapetta, Camilla Signoroni

Genitori: Emanuela Gualtieri

Nidi

Operatori/Educatori: Paola Bracciotti, Sandra Pieraccioni, Annalisa Unaeze

Genitori: Eleonora Guerrini, Saneila Biagi

Ordine del giorno della riunione:

- informazioni di ordine generale sul Servizio Refezione Scolastica (panoramica della riorganizzazione di Siaf e introduzione del nuovo personale)
- menù primaverile dal 16 marzo (con focus su: novità introdotte (es. merende); giornate a tema: green food week, menù di Pasqua, analisi degli scarti e gradimento)
- eventuali e varie

- **Falciai** introduce la nuova struttura organizzativa di Siaf, presentando Emiliano Mele, nuovo capoufficio della cucina presso la scuola Marconi

- **Calonaci** precisa che Emiliano Mele, operativo dal 2 marzo, sarà il responsabile del servizio di ristorazione scolastica del comune di Bagno a Ripoli. Ha esperienza nella ristorazione scolastica del comune di Firenze, nella quale ha lavorato molti anni, e sta attualmente approfondendo la conoscenza della realtà Siaf, affiancato da Emanuele Soini (responsabile dei rapporti coi fornitori e precedente capoufficio) e da Paola Balocchini, dietista di riferimento dall'inizio dell'anno. Angela Pisano ha un ruolo trasversale, principalmente amministrativo e nella stesura dei menù

- **Falciai** segnala che Martina Scigliano è temporaneamente subentrata alla dietista Ilary Scarpelli, attualmente in congedo di maternità. Si procede nella presentazione del nuovo menù primaverile, in vigore dal 16 marzo, al quale hanno lavorato congiuntamente Siaf e tutti i comuni soci. La stesura ha tenuto conto di molteplici variabili: indagini di gradimento, logistica delle cucine, disponibilità delle derrate e rispetto dei parametri nutrizionali validati dall'ASL. Si aggiunge inoltre che nell'ultimo periodo sono stati effettuati numerosi assaggi a mensa da parte dei genitori

- **Scigliano** illustra il menù, partendo da quello delle scuole primaria e infanzia. Si ricorda che da quest'anno il numero dei menù è stato ridotto da 5 a 4 per concedere ai bambini maggiore tempo per familiarizzare con le novità. La riduzione del numero di menù ha determinato un necessario aumento delle alternative all'interno delle stesse giornate per garantire il rispetto della stagionalità. Il secondo piatto quindi rimarrà invariato per la durata di uno stesso menù mentre cambieranno le

verdure del contorno o del condimento del primo. Nel menù invernale, è stato fatto un importante lavoro di adeguamento delle ricette. Sebbene il progetto educativo non prevederebbe variazioni del menù in vigore, durante il periodo invernale sono state apportate variazioni in corso d'opera per risolvere criticità logistiche o migliorare il gradimento, sempre mantenendo l'equilibrio nutrizionale, cercando di accogliere le richieste dell'utenza e per rafforzare lo spirito di collaborazione con genitori e insegnanti. E' stato scelto di far durare il menù primaverile leggermente meno degli altri menù per assecondare la richiesta della scuola primaria e secondaria di poter assaggiare qualche settimana di menù estivo (che presenta alcuni vantaggi: verdura e frutta generalmente più gradite, ricette ben accettate). Il menù estivo è altrimenti limitato ai centri estivi e alla scuola dell'infanzia

Tra le novità introdotte con il menù primaverile si trovano la cecina, un piatto dal gradimento difficile che riproponiamo ciclicamente per rafforzare l'educazione all'inserimento dei legumi come secondo piatto, il burger di verdure, il brasato di manzo, i medaglioni di pesce, le polpette di formaggio, l'uovo sodo con la maionese vegetale.

Relativamente ai menù a tema, sono previsti:

- il menù della celiachia il 12/05: risotto agli asparagi, scaloppina di pollo dorata infarinata con farina di mais, pomodori e gallette di mais al posto del pane
- il menù della Green Food Week, il 16/04, prevede pietanze che ottimizzano l'impatto ambientale, privilegiando ingredienti con bassa impronta di carbonio: pasta al ragù di lenticchie, polpette di verdure, erbette saltate
- Il menù di Pasqua il 30/04, prevede riso al parmigiano, brasato di manzo, insalata e colomba

Il menù minestrone e pizza per la scuola secondaria verrà sostituito da pizza, prosciutto crudo e insalata, accogliendo la richiesta degli utenti. Vengono reinseriti la mozzarella e lo stracchino che sono formaggi generalmente piuttosto graditi. Nonostante vengano percepiti come piatti invernali, abbiamo inserito la crema di fagioli e la crema di piselli per promuovere il consumo dei legumi come primi piatti. I pesti di barberosse/melanzane e di rucola/basilico, seguiranno anch'essi la stagionalità delle derrate. I pesti hanno sempre un buon riscontro, consentendo di inserire anche verdure generalmente difficili da proporre.

Come per le giornate con piatti unici, per le quali negli anni sono sempre state accolte le esigenze degli asili nido e infanzia, modificando eventualmente le ricette o le proposte, si richiede la collaborazione delle insegnanti per l'inserimento o la rimozione di piatti che si ritengano di gestione difficile, in base all'età o alle esigenze logistiche

- **Gualtieri** segnala la presenza di primi in bianco per due giorni di seguito in terza settimana
- **Scigliano** precisa che durante la stesura del menù viene largamente discusso anche del colore delle pietanze all'interno delle stesse giornate e tra giornate attigue. Purtroppo le cucine hanno delle limitazioni logistiche che non consentono massima libertà di scelta
- **Pisano** spiega che quando le preparazioni dei secondi e dei contorni sono laboriose spesso il primo non può prevedere un condimento complesso, per mancanza di attrezzature
- **Scigliano** spiega che alcune classi della secondaria rientrano per pranzo solo alcuni giorni della settimana, pertanto si pone attenzione anche nel variare i secondi proposti nello stesso giorno in settimane diverse
- **Gualtieri** chiede se c'è stato un cambiamento del servizio, dal momento che si è riscontrato un peggioramento
- **Calonaci** spiega che la cucina ha avuto dei momenti di difficoltà, per l'inserimento di nuovo personale e per il susseguirsi di molteplici assenze dei dipendenti
- **Gualtieri** segnala scarsità nella merenda pane e olio

- **Calonaci** assicura piena disponibilità di Siaf nei casi in cui le merende risultino sottostimate, ma si sottolinea che la merenda è calibrata sulle necessità specifiche delle varie fasce d'età. Siaf ha sempre cercato di accontentare le richieste ma non si deve sottovalutare l'importanza del valore educativo, e cadere nell'eccesso opposto
- **Signoroni** specifica che sarebbe importante sensibilizzare sull'importanza della colazione a casa per evitare che i bambini richiedano porzioni aggiuntive di merenda
- **Soini** conferma che le quantità del pane e olio verranno aumentate per la prossima volta, e che essendo stata la prima somministrazione è necessaria collaborazione per aggiustare le quantità
- **Gualtieri** segnala scarsità anche nel plumcake
- **Innocenti** sottolinea l'importanza dell'educazione alimentare anche in materia di quantità. Se i piatti molto graditi vengono aumentati ulteriormente, ben oltre le grammature depositate nei menù validati, si rischia di disincentivare l'educazione all'assaggio dei piatti che riscuotono meno gradimento. È importante sottolineare che il pasto è costituito da tutte le pietanze proposte, e che un eventuale piatto maggiormente gradito non deve inficiare il consumo delle altre pietanze del giorno
- **Gualtieri** segnala che la frutta a volte è troppo matura per essere servita, o a un livello di maturazione non adeguato
- **Soini** invita sempre ad aprire la frutta che si presenta visivamente non perfetta, perché molto spesso i prodotti biologici non trattati, si presentano più rovinati di quanto poi non siano all'interno. I prodotti di filiera corta o equo e solidali, che non subiscono trattamenti, determinano difficoltà di gestione e di mantenimento, e anche il processo di maturazione è il risultato di un equilibrio complesso
- **Gualtieri** chiede che venga fatta sensibilizzazione in tal senso, al momento della distribuzione della frutta
- **Falciai** richiede la collaborazione delle insegnanti per fare questo tipo di sensibilizzazione
- **Signoroni** chiede se sono sempre attivi i progetti di recupero degli scarti
- **Falciai** conferma che è attivo presso la scuola di Padule ma riguarda solo i contenitori non aperti, su Grassina e Antella non si trovano volontari disponibili
- **Scigliano** sottolinea che è sempre fondamentale la cooperazione e il coinvolgimento del corpo docente. In seguito alla segnalazione circa la scarsa varietà delle merende, è stato svolto un importante lavoro di implementazione, gestendo numerosi fattori, tra cui la ricerca di nuovi fornitori e la gestione delle consegne. Per esempio ai nidi sono state ridotte le merende confezionate ripetendo alcune merende semplici anche più volte la settimana (per esempio due volte pane e olio o due volte frutta mista). Nelle altre scuole è stata accolta la richiesta di maggior diversificazione e sono stati introdotti il pane e olio, la schiacciata fresca, nuove schiacciatine secche al farro e ai cereali, dell'azienda Granart. La schiacciata fresca viene consegnata dal fornitore la mattina stessa del consumo pertanto per la distribuzione nelle scuole è prevista una consegna ulteriore da parte dei trasportatori rispetto alle consuete due consegne del giorno. La schiacciata non può essere consegnata in tutte le scuole nello stesso giorno per problemi logistici, pertanto verrà servita in tutte le scuole nell'arco di tre settimane. Sono inoltre stati introdotti dei nuovi biscotti, per aumentare la varietà, tenendo però presente che il consumo dei biscotti sia da disincentivare, in quanto alimenti che vengono consumati regolarmente anche a casa. A questo proposito sono stati scelti prodotti dalle etichette virtuose, dell'azienda Poggio del Farro, che ha sede nel Mugello (Km0). Sono state reintrodotte le banane nella frutta mista per merenda, come richiesto nella scorsa commissione mensa
- **Signoroni** chiede se verrà reintrodotta la schiacciata con pomodoro e mozzarella nel menù
- **Vigliucci** spiega che è un piatto che eventualmente potrà essere inserito nel menù estivo

- **Soini** sottolinea l'artigianalità della cucina, rifacendosi al polpettone, che ogni volta, nonostante le grammature e gli ingredienti siano sempre gli stessi, ha una riuscita diversa
- **Vigliucci** aggiunge che talvolta la carne risulta più rosata dopo la cottura, ma concorrono molti fattori, tra cui la macinatura, la miscelatura con gli altri ingredienti, la cottura, che rendono diverso il prodotto finale
- **Scigliano** aggiunge che nel menù primaverile saranno presenti numerosi giorni di chiusura (chiusure per referendum, vacanze di Pasqua, 01/05) pertanto alcune giornate si ripeteranno una volta sola nell'intero menù. Per gli asili nido sono sempre previste due minestre a settimana, come richiesto dal coordinamento pedagogico, e sono presenti anche molti contorni freddi, limitando però la frequenza dell'insalata verde. Si informa inoltre che il Comune di Bagno a Ripoli è risultato beneficiario del fondo ministeriale Mense Biologiche, bandito dal Masaf (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste) che premia i servizi di refezione scolastica che utilizzino una percentuale minima di prodotti biologici su tutte le categorie merceologiche. Parte del fondo dovrà essere utilizzato per realizzare progetti di educazione alimentare, da svolgersi entro la fine dell'anno scolastico in corso. A questo proposito si chiede la collaborazione degli insegnanti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria per individuare le classi interessate. Il progetto non è ancora definito ma può essere declinato in base alle fasce di età, potendo avere un impronta laboratoriale o teorica
- **Pisano** introduce l'analisi degli scarti e del gradimento rilevati da Siaf. Partendo dai primi piatti si vede come i condimenti semplici (olio o pomodoro) hanno degli scarti molto bassi. A volte anche delle difficoltà a carico della cucina possono influire sul gradimento, come è successo per esempio nel caso degli spaghetti burro e limone che non hanno avuto una buona riuscita e sono stati sostituiti con spaghetti all'olio. Ci sono casi in cui il gradimento è talmente variabile tra diverse classi o scuole che estrarre un dato attendibile risulta impossibile. Queste analisi sono fondamentali per elaborare i menù sulla base del gradimento dei piatti già proposti. La rilevazione degli scarti è un grande lavoro svolto dagli operatori
- **Signoroni** chiede se è possibile avere lo stesso tipo di indicazione suddivisa per fasce di età
- **Pisano** risponde che al momento non è stata elaborata ma che i dati sono disponibili e può essere fatta una valutazione di questo tipo. Passando ai secondi, si vede che hanno uno scarto molto basso. L'unico secondo piatto che ha uno scarto importante è il pesce, soprattutto sotto forma di filetto. L'hamburger o la polpetta con il pesce invece ha una riuscita migliore. I contorni hanno uno scarto sempre importante. Il lavoro sulle ricette è fondamentale per cercare di rendere più appetibili i contorni. Le verdure meno gradite sono la zucca e le zucchine, in qualsiasi preparazione. Anche l'insalata riscontra gradimenti diversi se servita come primo piatto (per esempio nella giornata insalata e lasagne) oppure come contorno, dove riscontra un gradimento nettamente più alto. Per cercare di migliorare il gradimento dei contorni abbiamo provato a proporli al pomodoro, o gratinati, aggiustando le ricette in base al riscontro e all'analisi degli scarti. Per incentivare il consumo dei contorni è fondamentale la collaborazione dei genitori a casa, delle insegnanti durante il pasto e delle sporzionatrici nel momento del servizio, che creando un clima conviviale e familiare cercano di incentivare l'assaggio
- **Innocenti** spiega che la differenza tra una società partecipata come Siaf e una società totalmente in appalto è sostanziale: l'attenzione verso i fornitori, la possibilità di cambiarli liberamente, per favorire prodotti di filiera corta o a Km0 o biologici, la qualità delle derrate, la vicinanza delle cucine ai punti di somministrazione, l'artigianalità delle preparazioni, sono senz'altro punti di forza del servizio di Bagno a Ripoli.