



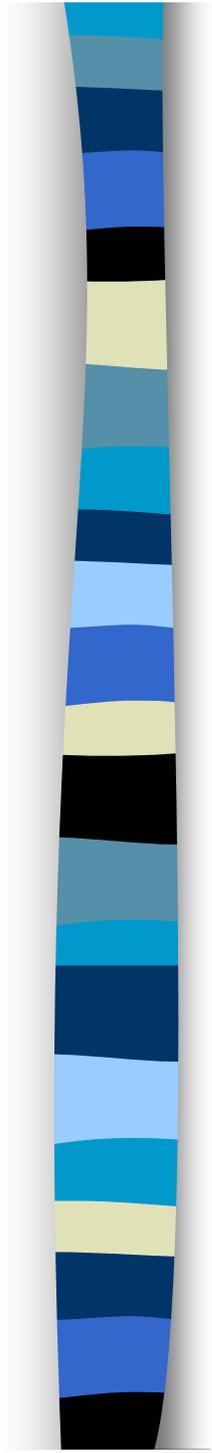
COMUNITA' DELLA VALLAGARINA

LE MENSE BIO IN TRENTINO

L'ESPERIENZA DELLA VALLAGARINA

Dott.ssa Igea Boni

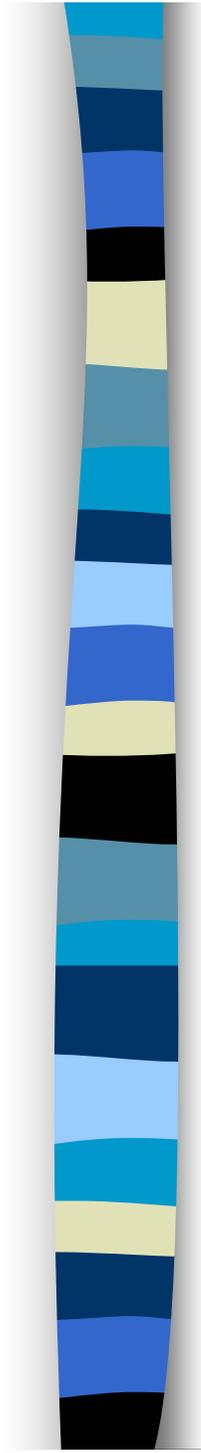
Trento, 19 maggio 2012



SERVIZIO MENSA

La Comunità gestisce 29 mense
a cui accedono
37 Scuole tra Primarie e Secondarie
con una media che supera i 4.000 pasti
giornalieri

Nell'anno scolastico 2010/2011 sono stati
confezionati più di 700.000 pasti



INVESTIRE IN QUALITA' E SICUREZZA

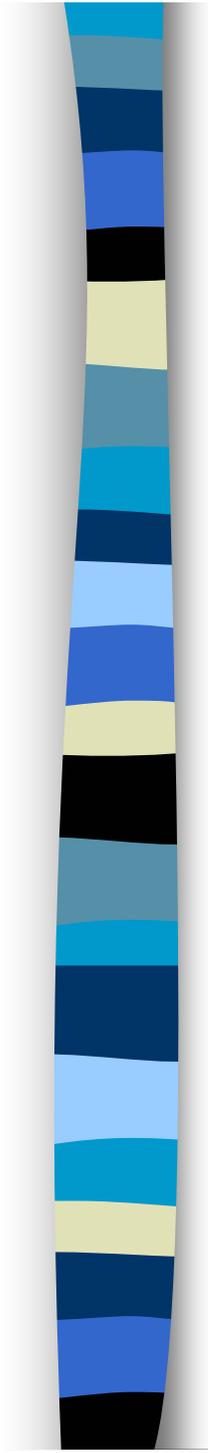
QUALITA'

**PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
E SECONDO LA STAGIONALITA'**

**ALIMENTI DI ALTA QUALITA' DOP E IGP
SI PREDILIGONO PRODOTTI LOCALI**

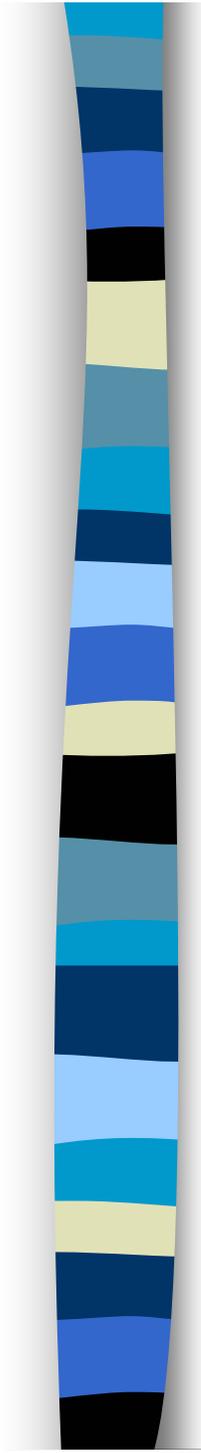
**Grazie ad un Capitolato Speciale di Appalto chiaro e rigoroso
dall'anno scolastico 2008/2009 e fino al 2013 il 50% dei
prodotti utilizzati è BIO**

Solo nel I anno la percentuale fornita è stata circa del 47%



Qualità è anche cucinare secondo determinate modalità, ed insegnare corrette abitudini alimentari

- Si prediligono le cotture che permettono di esaltare il sapore delle verdure
- Non si effettuano frittture ma cotture al forno
- Unico condimento è l'olio extra vergine d'oliva 100% italiano
- Uso moderato del sale
- Si insaporisce utilizzando aromi freschi e mai il dado



FORMAZIONE E INFORMAZIONE

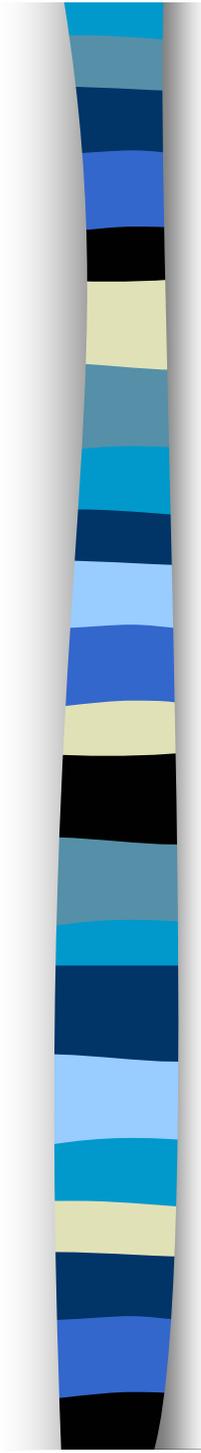
FORMAZIONE CONTINUA

del personale che opera nelle cucine

INFORMAZIONE

rivolta alle famiglie, insegnanti, Consiglio delle Istituzioni, Consulta dei genitori e Commissioni Mensa

Far conoscere il lavoro svolto dalla Comunità della Vallagarina, i prodotti biologici utilizzati, rassicurare sulle modalità di cucinare, far apprezzare una cucina semplice ma SANA



Da settembre 2011, la Comunità ha voluto investire ulteriori risorse sulla formazione proponendo alcuni progetti di Educazione Alimentare:

**NUOVI MENU'
STAMPA MANIFESTI
MENSA AUTOGESTITA (in collaborazione
con l'Università degli Studi di Trento)
ALIMENTAZIONE E MOVIMENTO
QUESTIONARIO DI GRADIMENTO:
“La parola ai bambini”**

MENÙ

Anno scolastico 2011/2012



Assessorato Provinciale per i Servizi Sanitari
 Ospedale S. Maria delle Grazie - Bergamo
 SERVIZIO DI DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA



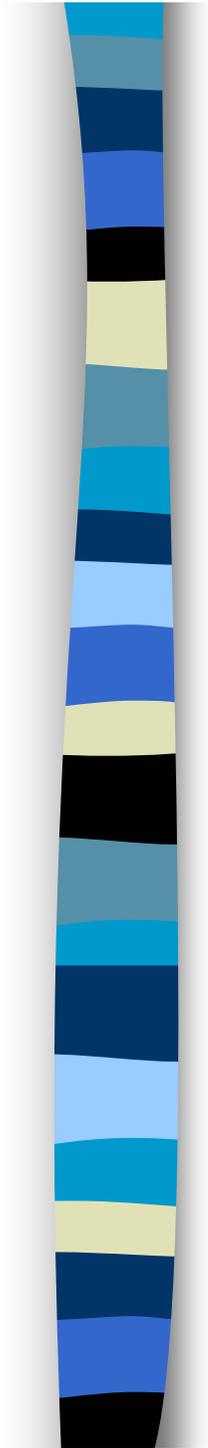
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA NR. 1 dal 12.09 al 16.09 - 2011	risotto bio con zucchine pesce verdura cotta verdura cruda frutta di stagione	strangolapreti con spinaci bio e olio/grana prosciutto cotto verdura cotta verdura cruda frutta di stagione	orzetto bio alla trentina hamburger patate bio al forno verdura cruda mista frutta di stagione	pasta bio al pomodoro petto di pollo al limone verdura cotta verdura cruda macedonia	pasta al forno goccia d'oro (pom. fontina, funghi, besciam) verdura cotta verdura cruda mista frutta di stagione
SETTIMANA NR. 2 dal 19.09 al 23.09 - 2011	pasta bio al pomodoro involtini verdura cotta verdura cruda frutta di stagione	risotto bio alla parmigiana pesce piselli bio primavera verdura cruda macedonia	pasta bio al pesto scaloppine di tacchino verdura cotta verdura cruda frutta di stagione	gnocchi alla romana lenticchie bio in umido verdura cotta verdura cruda frutta di stagione	passato di verdura pizza con mozzarella e pomodoro verdura cruda mista frutta di stagione
SETTIMANA NR. 3 dal 26.09 al 30.09 - 2011	pasta al forno con ragù e besciamella verdura cotta verdura cruda frutta di stagione	passatelli in brodo brasato purè di patate bio/polenta bio verdura cruda frutta di stagione	spätzle agli spinaci bio con burro e grana formaggio verdura cotta verdura cruda macedonia	pasta bio al pomodoro vitello al forno verdura cotta verdura cruda frutta di stagione	pasta bio con verdure polpette di pesce fagiolini bio verdura cruda frutta di stagione
SETTIMANA NR. 4 dal 03.10 al 07.10 - 2011	crema di zucca pizza con mozzarella e pomodoro verdura cotta verdura cruda frutta di stagione	pasta bio al pesto pesce fagiolini bio verdura cruda mista frutta di stagione	pasta bio tonno e pomodoro frittata con patate bio verdura cotta verdura cruda macedonia	risotto bio alla milanese cotoletta di pollo verdura cotta verdura cruda frutta di stagione	gnocchi di patate bio certosino verdura cotta verdura cruda frutta di stagione
SETTIMANA NR. 5 dal 10.10 al 14.10 - 2011	lasagne al forno goccia d'oro (pom. fontina, funghi, besciam) verdura cotta verdura cruda macedonia	orzetto bio alla trentina arrosto di maiale patate al forno bio verdura cruda frutta di stagione	pasta bio con ragù scaloppina di tacchino verdura cotta verdura cruda mista frutta di stagione	pasta bio al pomodoro filetto di trota al forno fagiolini bio verdura cruda frutta di stagione	risotto bio alla parmigiana piselli bio trifolati verdura cotta verdura cruda macedonia
SETTIMANA NR. 6 dal 17.10 al 21.10 - 2011	pasta bio all'olio e grana cotoletta di pesce verdura cotta verdura cruda frutta di stagione	pasta bio al pomodoro hamburger verdura cotta verdura cruda macedonia	passato di verdura pizza con mozzarella e pomodoro verdura cruda mista frutta di stagione	risotto bio alla zucca pollo arrosto verdura cotta verdura cruda frutta di stagione	strangolapreti agli spinaci bio con olio/grana formaggio verdura cotta verdura cruda frutta di stagione

LA "MENZA" È IL NOSTRO CAMPO




COMUNITÀ
DELLA
VALLAGARINA 

 RISTO3



LA "MENSA" È IL NOSTRO CAMPO

A woman and a boy are playing volleyball on a structure made of vegetable crates. The woman is on the left, wearing a black top and red knee pads, reaching up to hit the ball. The boy is on the right, wearing a white shirt and dark shorts, also reaching up. A volleyball is in the air between them. The structure is built from wooden crates filled with various fresh vegetables like carrots, tomatoes, and leafy greens. The background is a clear blue sky.

COMUNITÀ DELLA VALLAGARINA

RISTO3

LO SPORT IL TUO

LA "MENZA" È IL NOSTRO CAMPO LA CASA IL TUO



QUESTIONARIO GRADIMENTO ANNO 2011

9 Domande (gradimento e servizio) + 1 Biologico - Questionari n. 3533

15 SCUOLE PRIMARIE e 2 SCUOLE SECONDARIE

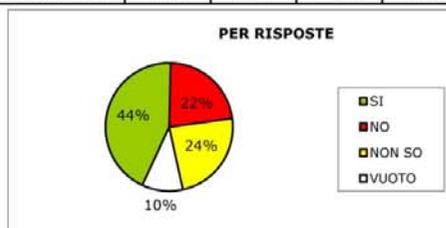
ANALISI DELLA RISPOSTA RELATIVA AL BIOLOGICO - Questionari n. 2001

1595 questionari nelle primarie e 406 questionari nelle secondarie

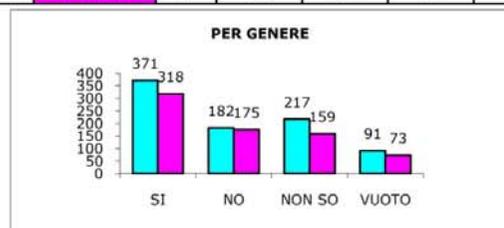
Sai cos'è un alimento biologico? GRAFICO RISPOSTE PER GENERE

15 SCUOLE PRIMARIE - 1595 Bambini

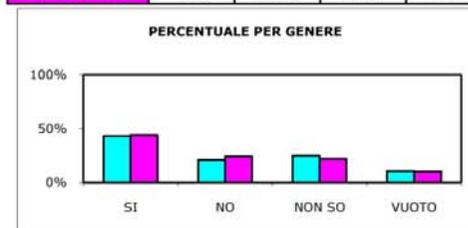
RISPOSTE	SI	NO	NON SO	VUOTO
Quantità	693	358	378	166
Percentuale	43%	22%	24%	10%



DI CUI	Attenzione 9 non identificabili				
	MASCHI	SI	NO	NON SO	VUOTO
MASCHI	861	371	182	217	91
FEMMINE	725	318	175	159	73

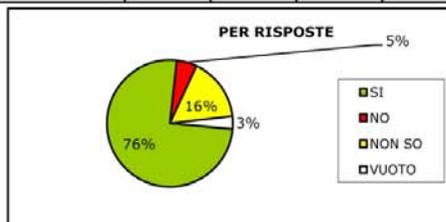


PERCENTUALE %	SI	NO	NON SO	VUOTO
MASCHI	43%	21%	25%	11%
FEMMINE	44%	24%	22%	10%

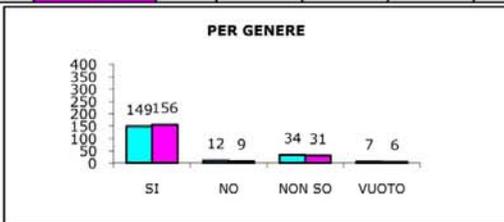


2 SCUOLE SECONDARIE - 406 Ragazzi

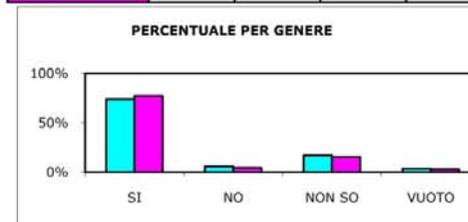
RISPOSTE	SI	NO	NON SO	VUOTO
Quantità	306	21	66	13
Percentuale	75%	5%	16%	3%



DI CUI	Attenzione 2 non identificabili				
	MASCHI	SI	NO	NON SO	VUOTO
MASCHI	202	149	12	34	7
FEMMINE	202	156	9	31	6



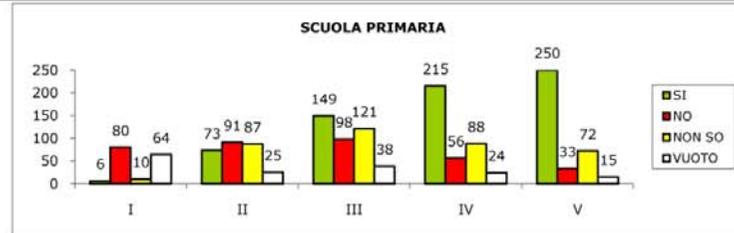
PERCENTUALE %	SI	NO	NON SO	VUOTO
% MASCHI	74%	6%	17%	3%
% FEMMINE	77%	4%	15%	3%



Sai cos'è un alimento biologico? GRAFICO RISPOSTE PER CLASSE

CLASSE	SI	NO	NON SO	VUOTO
I	6	80	10	64
II	73	91	87	25
III	149	98	121	38
IV	215	56	88	24
V	250	33	72	15

**15
SCUOLE
PRIMARIE**
1595 Bambini



CLASSE	SI	NO	NON SO	VUOTO
I	93	8	22	3
II	97	8	29	5
III	116	5	15	5

**2
SCUOLE
SECONDARIE**
406 Ragazzi

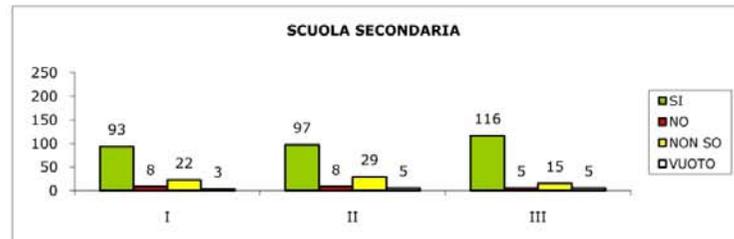
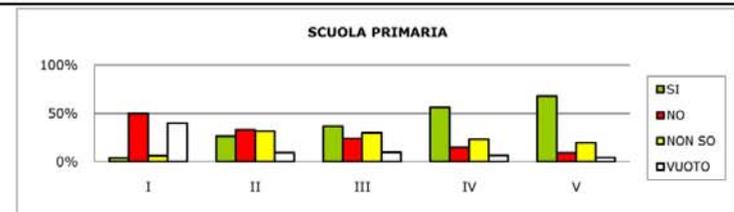


GRAFICO RISPOSTE PER CLASSE - Percentuale

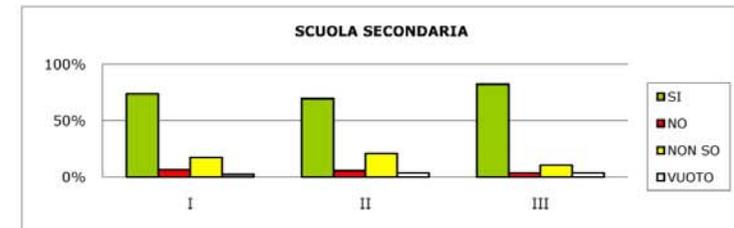
CLASSE	SI	NO	NON SO	VUOTO	TOT Per classe
I	4%	50%	6%	40%	160
II	26%	33%	32%	9%	276
III	37%	24%	30%	9%	406
IV	56%	15%	23%	6%	383
V	68%	9%	19%	4%	370

**15
SCUOLE
PRIMARIE**
1595 Bambini



CLASSE	SI	NO	NON SO	VUOTO	TOT Per classe
I	74%	6%	17%	2%	126
II	70%	6%	21%	4%	139
III	82%	4%	11%	4%	141

**2
SCUOLE
SECONDARIE**
406 Ragazzi

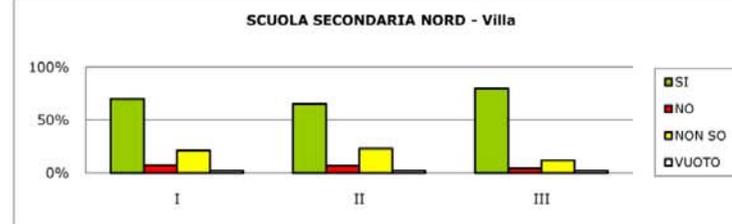


Sai cos'è un alimento biologico? GRAFICO RISPOSTE PER CLASSE

CLASSE	SI	NO	NON SO	VUOTO	TOT Per classe
I	70%	7%	21%	2%	86
II	65%	7%	23%	2%	92
III	80%	4%	12%	2%	94

SCUOLA
SECONDARIA
NORD - Villa

272 Ragazzi



CLASSE	SI	NO	NON SO	VUOTO	TOT Per classe
I	83%	5%	10%	3%	40
II	79%	4%	17%	0%	47
III	87%	2%	9%	2%	47

SCUOLA
SECONDARIA
SUD - Lizzana

134 Ragazzi

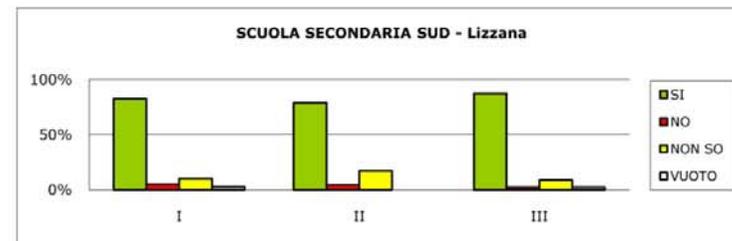
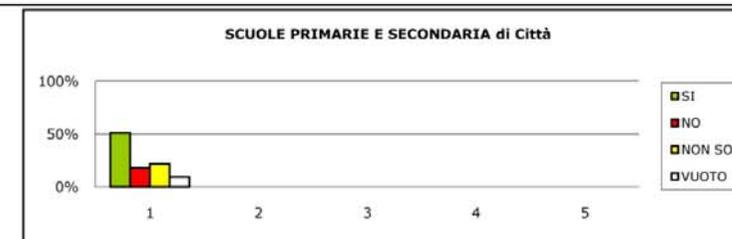


GRAFICO RISPOSTE PER TERRITORIO - Percentuale

CITTA'	SI	NO	NON SO	VUOTO	TOT Per classe
Ala	51%	18%	22%	9%	1414
Lizzana					
Marco					
Mori					
Villa					

SCUOLE
PRIMARIE E
SECONDARIA
DI CITTA'

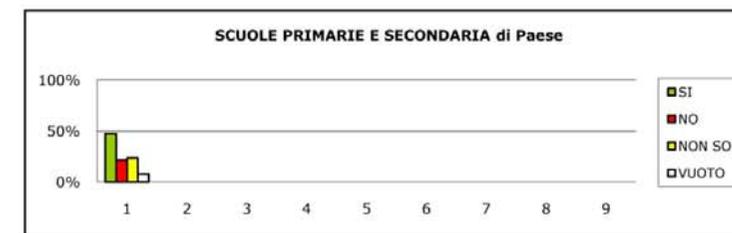
1414 Ragazzi



PAESI	SI	NO	NON SO	VUOTO	TOT Per classe
Avio	47%	21%	23%	8%	587
Isera					
Nogaredo					
Nomi					
Pomarolo					
Ronzo					
Sabbionara					
Serravalle					
Volano					

SCUOLE
PRIMARIE E
SECONDARIA
DI PAESE

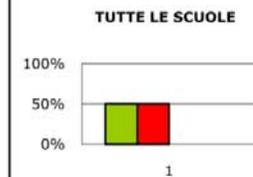
587 Ragazzi



Sai cos'è un alimento biologico? ANALISI TRA "SI" E ALTRO

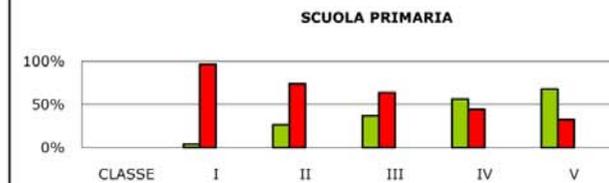
SI	NO Non so - Non risposto
999	1002
50%	50%

TUTTE LE SCUOLE
2001 Bambini



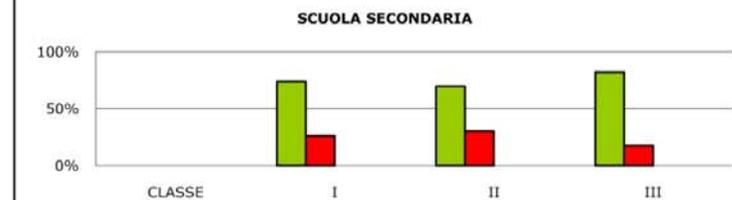
CLASSE	SI	NO Non so - Non risposto	TOT Per classe
I	4%	96%	160
II	26%	74%	276
III	37%	63%	406
IV	56%	44%	383
V	68%	32%	370

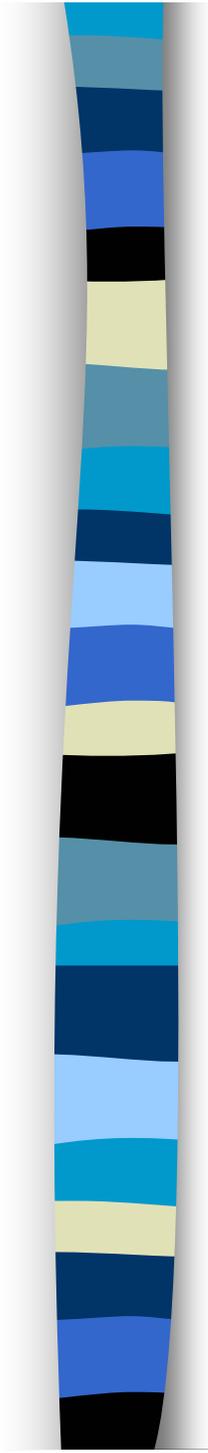
15 SCUOLE PRIMARIE
1595 Bambini



CLASSE	SI	NO Non so - Non risposto	TOT Per classe
I	74%	26%	126
II	70%	30%	139
III	82%	18%	141

2 SCUOLE SECONDARIE
406 Ragazzi





SICUREZZA ALIMENTARE

Dal 2004 si sono attivate delle rigide procedure di controllo interno delle mense che consistono in:

- Visite ispettive da parte di una ditta esterna
 - Controlli sui prodotti finiti e sulle materie prime con analisi chimiche e microbiologiche
 - Verifiche ispettive da parte del personale della Comunità della Vallagarina
 - Controlli da parte delle Commissioni Mensa degli Istituti Scolastici
- a cui si aggiungono visite di NAS e Ufficio Igiene



Dicembre 2006

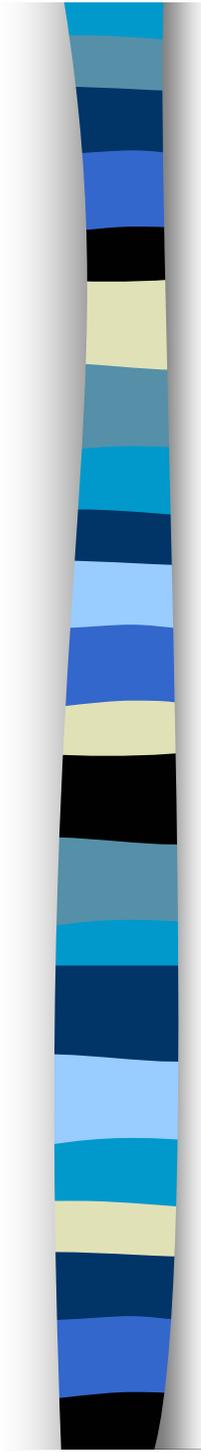
Certificazione di Qualità STP-CE-PC-AGRO 48

Sui sistemi di controllo attivati nelle mense
(n. cert. 821-2006-PC-VEN-DNV)

Superate due visite di mantenimento nel 2007 e
2008.

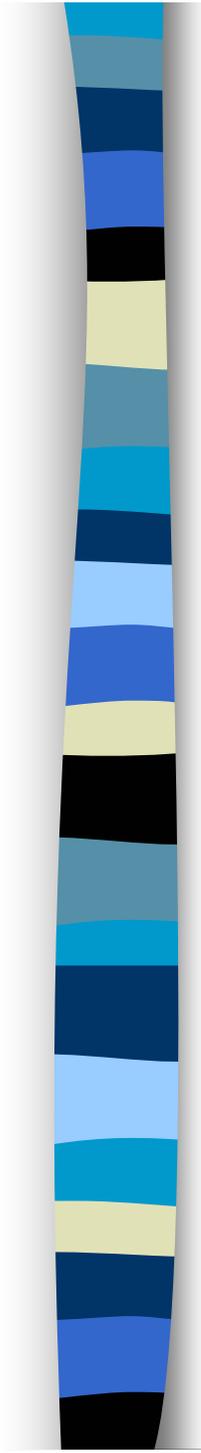
Nel 2009 vi è stata l'estensione di validità per
ulteriori 3 anni.

Quest'anno ci aspetta un altro rinnovo



CONCLUSIONI

- Sicuro apprezzamento e conquista della fiducia da parte delle famiglie, anche se non è semplice riuscire a coinvolgerle in momenti di informazione.
- Consapevolezza che anche la Scuola guarda con interesse al lavoro che si sta facendo.
- Difficoltà costanti nell'approvvigionamento di alcuni prodotti locali che poi ci obbligano a studiare strategie diverse per mantenere il 50% dei prodotti bio.



La Comunità della Vallagarina ringrazia tutti i presenti per l'attenzione,

I Dirigenti Scolastici e gli insegnanti per la quotidiana collaborazione

l'APSS, ed in particolar modo le dietiste, per essere al nostro fianco da anni, condividendo scelte, anche coraggiose e progetti

gli alunni per la loro curiosità e allegria,

la Ditta Risto 3 per aver appoggiato e assecondato decisioni non sempre popolari