

L'assessore Morolli ha testato 20 mense delle scuole di Rimini: il menu approda su Internet

Attualità - 13 febbraio 2019 - 13:03



Ogni settimana l'assessore Morolli, insieme a funzionari del Comune di Rimini, si reca nelle scuole per testare di persona il livello del cibo offerto nelle mense, incontrare le insegnanti, e verificare insieme possibili migliorie ed eventuali cambi di menù. Un ulteriore strumento di verifica "sul campo" che va ad aggiungersi e integra quello più strutturato degli incontri con i genitori dei Comitati mensa, ogni due mesi. Più di venti quelle testate da inizio anno, spesso su più turni, in altrettante scuole riminesi, pubbliche ma anche convenzionate. L'ultima novità, in ordine di tempo, è proprio di questa mattina; via l'orzo integrale a favore di quello bio e di orzo. "Una sostituzione – spiega l'assessore ai servizi educativi del Comune di Rimini, Mattia Morolli - all'ordine del giorno, in un'ottica di miglioramento continuo dei servizi mensa delle nostre scuole".

IL PORTALE DEDICATO ALLE MENSE. Un rapporto stretto sia con le famiglie che con le insegnanti che, tra qualche settimana, si avvarrà anche di un portale web interamente dedicato alle mense scolastiche del Comune di Rimini. L'intento è quello di dare ai genitori uno strumento ulteriore per la conoscenza del servizio di ristorazione scolastica. Qui si potranno trovare le risposte alle domande più frequenti, esempi di menu personalizzati per diete certificate, indicazioni sulle materie prime utilizzate, le eventuali variazioni al menu e molto altro.

IL PESCE MOLTO APPREZZATO DAGLI SCOLARI. Tra i piatti più apprezzati il pesce fresco dei nostri mari, entrato a pieno titolo nei nostri menù attraverso ricette accattivanti e più vicine ai gusti dei nostri bambini, come il "pappa fish". Un piatto che ha affiancato il pesce azzurro (con il filetto, merluzzo, code di rospo, gamberi) o la carne rossa igp del Montefeltro, il parmigiano reggiano 24 mesi dop. Anche le verdure crescono nei giudizi positivi dei bimbi e delle famiglie che, a livello dei nidi, ha raggiunto picchi intorno al 96% di gradimento nei nidi, e di circa il 93% nelle materne, certificati dalla Customer satisfaction che il Comune sottopone ogni anno alle famiglie.

MENSA SERVIZIO STRATEGICO. Quello della mensa è il servizio strategico per eccellenza

nelle scuole che offrono il tempo pieno e prolungato. Proprio in queste settimane di apertura delle iscrizioni scolastiche abbiamo testato come, da parte dei genitori, sia proprio quella del tempo pieno una delle richieste principali.

“Per favorire – continua Morolli – e, dove possibile, cercare di ampliare questa possibilità, lavoreremo anche in estate, in via prioritaria, con interventi mirati di edilizia scolastica. “Il prossimo cambiamento a cui stiamo è quello di un pane interamente “made in Rimini“, con ingredienti e produzione interamente locali, confermando la filiera corta già adottata, con successo, sul pesce. Oltre alle visite nelle scuole sono tanti i genitori che ci chiamano direttamente per darci suggerimenti e proporre modifiche. Si sta instaurando un rapporto di fiducia che è frutto dell’intenso lavoro fatto in questi anni. Oltre al tema dell’offerta culinaria stiamo lavorando ad un vero e proprio progetto di educazione alimentare che rientra pienamente tra i momenti educativi del contesto scolastico. Un lavoro in continuo mutamento che segue anche le diverse dinamiche delle famiglie che le richiedono, sempre più frammentate (spesso separate), isolate (senza il supporto delle famiglie di origine, spesso risiedenti in altri comuni o paesi) e con orari di lavoro difficilmente conciliabili. La novità del sito sarà presentata a breve proprio per favorire l’instaurarsi non solo di un corretto canale informativo, aggiornato, ma anche uno scambio comunicativo con le famiglie, i loro dubbi, le loro domande, i loro commenti”.