



COMUNE DI GENOVA

Stakeholder Engagement  
Anno 2018

Documento elaborato in base allo Standard "AA 1000 SES (Final Draft 2011)"



**Report attività**

## **Gruppo di Lavoro:**

*Direzione Sviluppo Personale e Formazione  
Settore Semplificazione dei Processi e Qualità  
Ufficio Stakeholder Engagement e Qualità*

*Magnani Nadia - Direttore  
Bottaro Agostina  
Draghi Laura*

*Direzione Politiche dell'Istruzione per le Nuove Generazioni  
Servizio di Ristorazione Scolastica*

*Gandino Guido – Direttore  
Donati Paola  
Cocco Mariangela  
Costa Angela  
Sabatino Alessandra  
Gambi Marina  
Ceraudo Morena  
Ivaldi Enrica  
Benvenuti Francesco*

*Le dietiste:  
Rosso Martina  
Ariu Letizia  
Viani Alice  
Bottaro Letizia*

*Si ringraziano tutti i soggetti coinvolti per aver partecipato attivamente alle diverse attività (questionari e focus group).*

## **Indice**

1. *Premessa*
2. *Il contesto*
3. *Questionario “Gradibilità del servizio” Rivolto ai bambini che frequentano la scuola primaria”*
4. *Risultanze questionario*
5. *Focus group*
6. *Conclusioni e azioni di miglioramento*

## **1 Premessa**

*L'obiettivo primario della ristorazione scolastica è garantire col pasto in mensa qualità nutrizionale, fruibilità dei nutrienti e sicurezza igienico-sanitaria, in una cornice di gradevolezza sensoriale.*

*L'ufficio Servizi di Ristorazione Scolastica è da sempre attento alle esigenze dei piccoli utenti che quotidianamente usufruiscono del servizio mensa.*

*Per questo motivo a partire dall'anno scolastico 2016-2017 ha avviato un percorso di ascolto che ha inizialmente coinvolto i bambini della scuola infanzia e quest'anno è stato esteso agli alunni della scuola primaria.*

*Il progetto è stato realizzato al fine di valutare il gradimento del menù scolastico, con particolare attenzione rivolta ai nuovi piatti introdotti, e per apportare eventuali miglioramenti al servizio.*

*Nel mese di maggio 2018 è stato distribuito un questionario agli alunni che frequentano le classi 4 e 5 in 19 scuole primarie del territorio cittadino e sono stati realizzati 4 "focus-group" con gli alunni del secondo ciclo della scuola primaria nelle seguenti sedi:*

- *Thouar (Polo Ponente)*
- *Cantore (Polo Centro-Ovest)*
- *Palli (Polo Levante)*
- *Santullo (Polo Media Valbisagno)*

## 2. Il contesto

### **ANNO SCOLASTICO 2017/2018** **TOTALE SEDI SCOLASTICHE**

	CENTRO EST	CENTRO OVEST	BASSA VAL BISAGNO	MEDIA VAL BISAGNO	VAL POLCEVERA	MEDIO PONENTE	PONENTE	MEDIO LEVANTE	LEVANTE	
NIDO (AN)	6	5	5	3	5	3	2	3	3	35
INFANZIA STATALI (IS)	10	7	7	12	7	7	11	4	9	74
INFANZIA COMUNALI (IC)	7	6	7	6	4	4	3	6	6	49
PRIMARIE ( PR)	11	12	9	15	9	10	15	8	14	103
SECONDARIE (SEC)	4	1	3	2	3	1	4	0	1	19
<b>TOTALI</b>	<b>38</b>	<b>30</b>	<b>31</b>	<b>38</b>	<b>28</b>	<b>25</b>	<b>36</b>	<b>21</b>	<b>33</b>	<b>280</b>

VEICOLATI	20	17	11	28	15	15	23	8	16	153
-----------	----	----	----	----	----	----	----	---	----	-----

CUCINE IN LOCO										
DIRETTE	0	1	1	1	1	1	0	0	1	6
ESTERNALIZZATE	14	9	12	6	9	8	8	9	9	84
CENTRALIZZATE	1									1
<b>TOTALI</b>										<b>91</b>

*Ogni anno vengono effettuate, in collaborazione con un laboratorio convenzionato, circa 600 analisi di laboratorio su alimenti, semilavorati, pasti, acqua e superfici. Il personale della ristorazione effettua circa 1.600 visite di controllo documentate presso i Centri di Produzione Pasti – Centri di Fornitura Derrate – cucine in gestione a terzi e cucine dirette. Il Servizio è presente sul territorio con 9 Uffici Territoriali dove operano le Dietiste che effettuano controlli e monitoraggi, mantengono rapporti con le famiglie e le scuole ed elaborano le diete richieste dagli utenti.*

### 3. Questionario “Gradibilità del servizio”

Il questionario è stato distribuito ai bambini che frequentano le seguenti scuole primarie:

<b>Polo</b>	<b>Scuole</b>	<b>Istituto Comprensivo</b>	<b>classi</b>
<b>Centro est</b>	Sc. Duca degli Abruzzi	I.C. Lagaccio	4° 5°
	Sc. Pr. De Scalzi	I.C. Maddalena-Bertani	4° 5°
<b>Centro ovest</b>	Sc. Pr. Mazzini	I.C. Barabino	5°
	Sc. Pr. Salgari		4°
	Sc. Pr. Fossato		5°
<b>Bassa Valbisagno</b>	Sc. Pr. Cantore Rolando	I.C. Sampierdarena	5°
	Sc. Pr. Marconi	I.C. Terralba	4° 5°
Sc. Pr. Solari			4° 5°
<b>Media Valbisagno</b>	Sc. Pr. Santullo	I.C. Molassana	4° 5°
	Sc. Pr. San Giacomo		4° 5°
<b>Valpolcevera</b>	Sc. Pr. Ariosto	I.C. Certosa	4° 5°
	Sc. Pr. Gallino	I.C. Pontedecimo	4° 5°
<b>Medio Ponente</b>	Sc. Pr. Rodari	I.C. S. Giovanni Battista	4° 4° 5° 5°
<b>Ponente</b>	Sc. Pr. D’Albertis	I.C. Voltri	4° 5°
	Sc. Pr. Pascoli succ.	I.C. Pegli	4° 5°
<b>Medio Levante</b>	Sc. Pr. Brignole Sale	I.C. Albaro	4° 5°
	Sc. Pr. Richieri		4° 5°
	Sc. Pr. Sauro		4° 5°
<b>Levante</b>	Sc. Pr. Jessie Mario	I.C. Quinto Nervi	4° 5°

# Questionario di gradibilità del servizio

Scuola.....

Classe.....

## 1) Ti piacciono i primi piatti che vengono serviti alla mensa scolastica?



Sì, spesso



Sì, qualche volta



No, quasi mai

## 2) Ti piacciono i secondi piatti che vengono serviti alla mensa scolastica?



Sì, spesso



Sì, qualche volta



No, quasi mai

## 3) Ti piacciono i contorni che vengono serviti alla mensa scolastica?



Sì, spesso



Sì, qualche volta



No, quasi mai

## 4) Le addette al servizio sono gentili durante la distribuzione del pasto?



Sì, spesso



Sì, qualche volta



No, quasi mai

## 5) Quali tra i piatti serviti a mensa preferisci?

Primo

.....  
.....

Secondo.....

.....

Contorno.....

.....

**6) Quale tra i nuovi piatti del menu preferisci?**

**Tra i PRIMI PIATTI? (scegline solo uno)**

- Farro al sugo di pomodoro
- Minestra con orzo o pasta integrale o farro
- Vellutata di zucca con riso
- Pasta al sugo di merluzzo o al ragù di trota
- Pasta integrale al sugo di pomodoro
- Pasta al ragù di lenticchie

**Tra i SECONDI PIATTI? (scegline solo uno)**

- Robiola
- Parmigiano reggiano
- Sformato di verdura
- Bocconcini di pollo gratinati
- Filetti di halibut o merluzzo impanati
- Hamburger vegetale
- Medaglioni di trota gratinati
- Stracchinata

**Tra i CONTORNI? (scegline solo uno)**

- Spinaci saltati
- Carote alle erbe aromatiche

**7) Il tuo giudizio complessivo sulla ristorazione scolastica è.....**

 **Ottimo** **Buono** **Sufficiente** **Insufficiente** 

Grazie per la collaborazione!



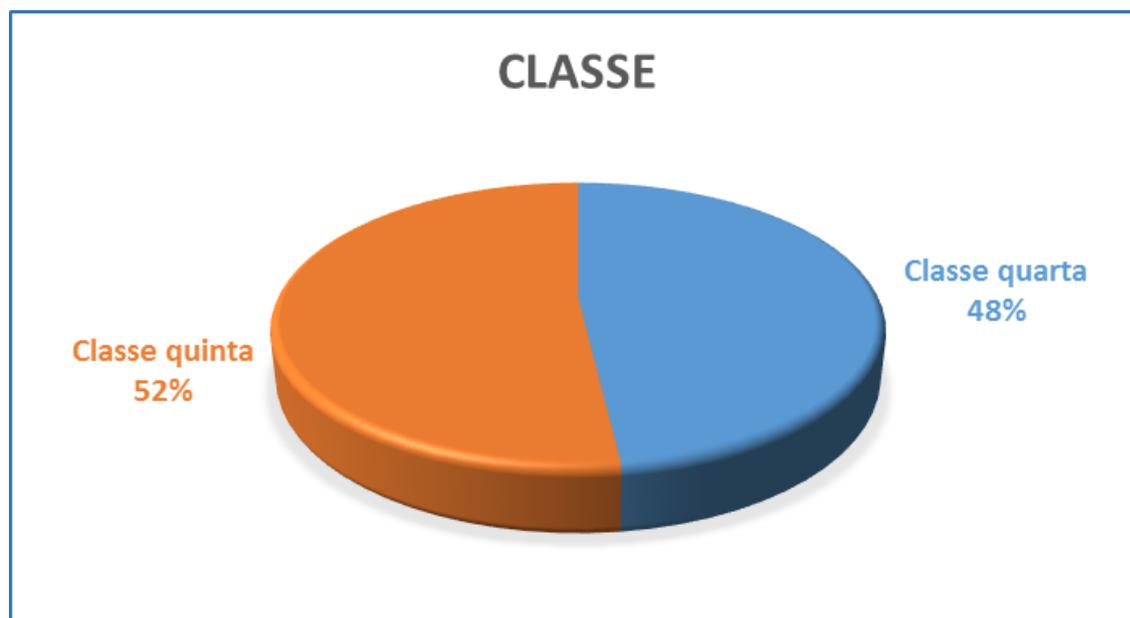
#### 4. Risultati questionario

*I questionari compilati sono in totale 774 sono stati somministrati agli alunni delle classi quarte (48%) e quinte (52%) della scuola Primaria. La consegna degli stessi è stata equamente suddivisa su tutti i Poli cittadini.*

*Premesso che il giudizio globale complessivo sulla mensa è positivo, i piatti sono ritenuti ottimi dal 20% e buoni dal 36% dei ragazzi.*

*Positive le risposte sulla disponibilità e cortesia delle operatrici che distribuiscono il pasto (96%).*

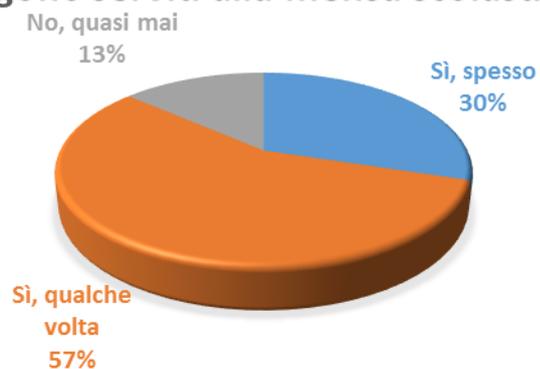
*I primi piatti serviti risultano graditi all'88%, i secondi all'87% e i contorni al 68%.*



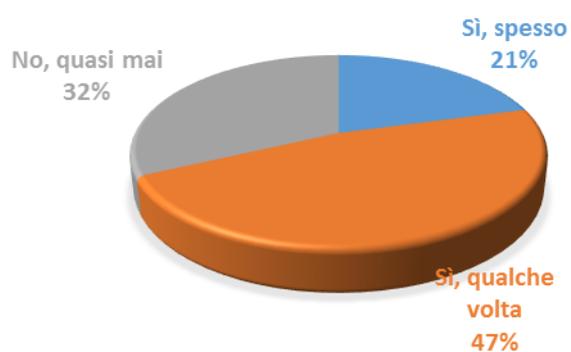
### Ti piacciono i primi piatti che vengono serviti alla mensa scolastica?



### Ti piacciono i secondi piatti che vengono serviti alla mensa scolastica?



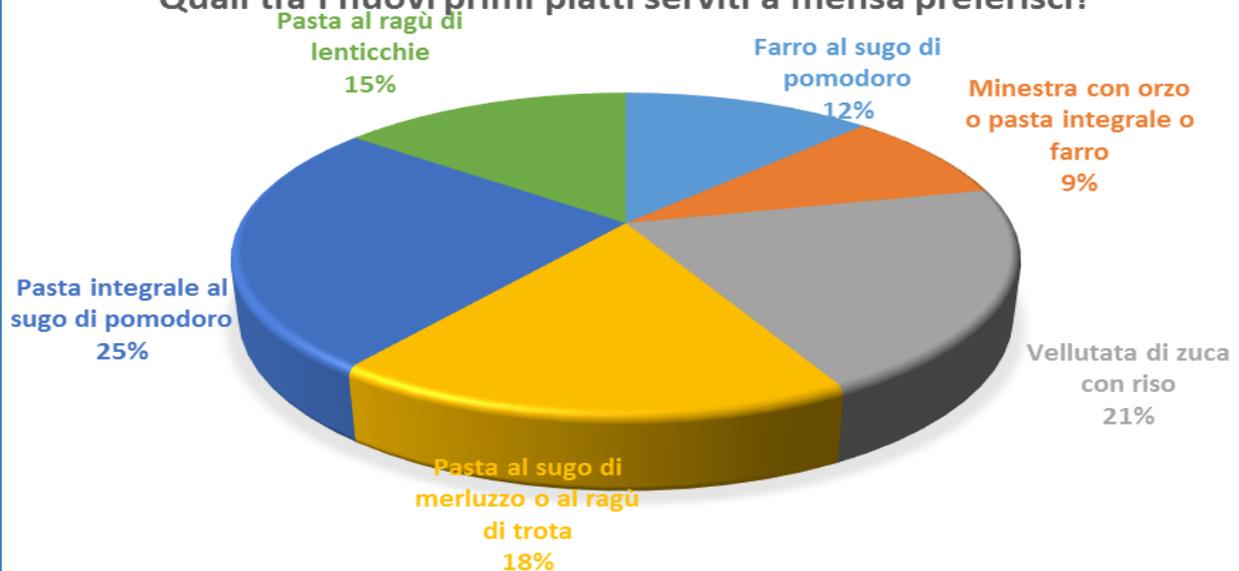
### Ti piacciono i contorni che vengono serviti alla mensa scolastica?



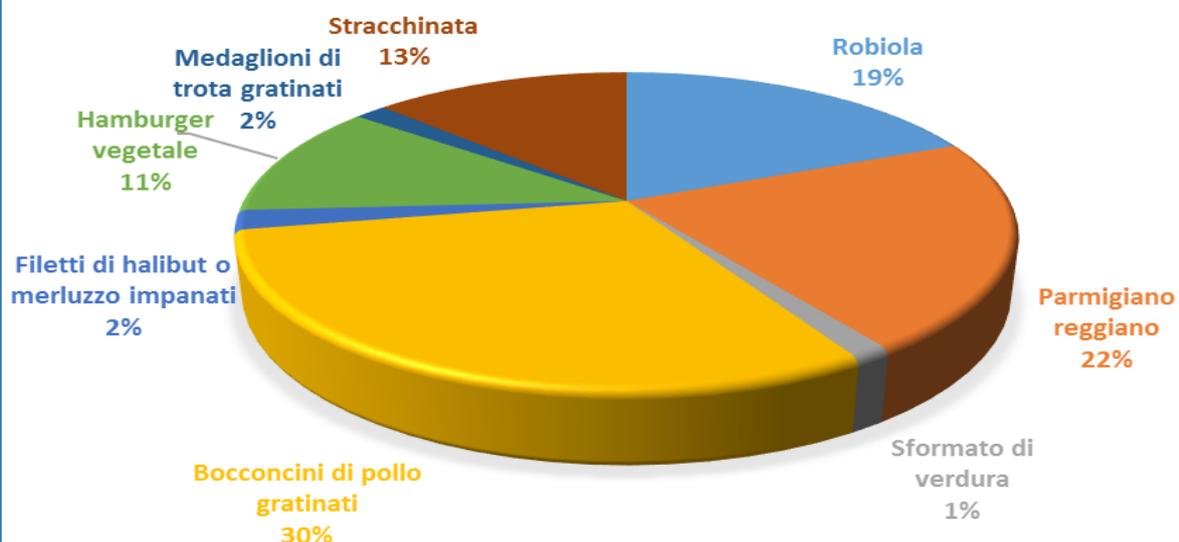
### Le addette al servizio sono gentili durante la distribuzione del pasto?



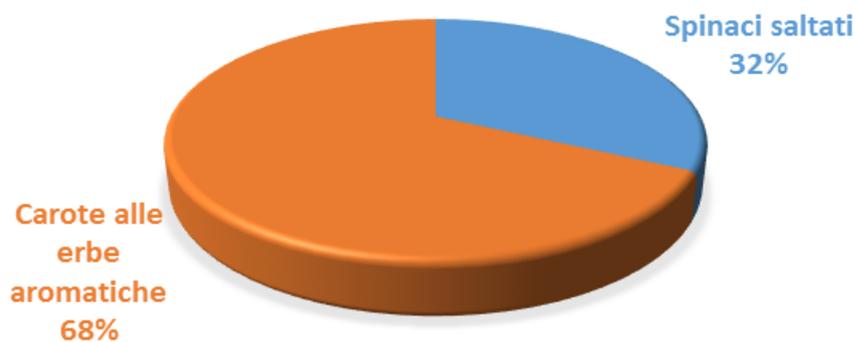
### Quali tra i nuovi primi piatti serviti a mensa preferisci?



### Quali tra i nuovi secondi piatti serviti a mensa preferisci?



### Quali tra i nuovi contorni serviti a mensa preferisci?



### Il tuo giudizio complessivo sulla ristorazione scolastica è.....



## **5. Focus group**

I “*focus group*” si sono svolti alla presenza di un insegnante, di un funzionario preposto al servizio di ristorazione e di una dietista.

15 maggio: Scuola primaria “Thouar” (Polo Ponente)

17 maggio: Scuola primaria “Santullo” (Polo Media Valbisagno)

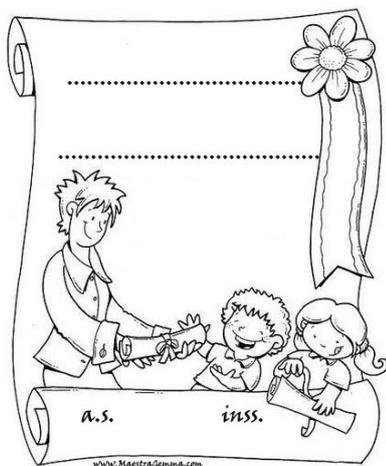
22 maggio: Scuola primaria “Palli” (Polo Levante)

23 maggio: Scuola primaria “Cantore” (Polo Centro Ovest)

Sono stati intervistati 85 bambini frequentanti le classi 3,4 e 5 elementare.

Il “*focus group*” è stato presentato, vista l’età, sotto la forma di “intervista”.

In tutte le scuole i bambini hanno preso parte con interesse all’iniziativa ed hanno ricevuto un attestato di partecipazione.



**..... Ora diamo la parola ai bambini....**

## Scuola Primaria Pietro Thouar

I bambini iscritti alla **Scuola Primaria Pietro Thouar** sono 240, suddivisi in 2 sezioni A e B.

Tutti usufruiscono del Servizio di Ristorazione erogato dall'Azienda "La Cascina Global Service" con pasti veicolati, ovvero pasti pronti per il consumo preparati nel centro cottura aziendale, trasportati e distribuiti presso il refettorio scolastico.

Tra i bambini che usufruiscono giornalmente del servizio 25 seguono diete personalizzate (13 diete sanitarie e 12 diete etico religiose).



## Focus group Ponente 15 Maggio 2018

Intervistati: 19 bambini di classe 3 A e 3 B.



❖ *Ti piacciono i piatti che vengono serviti alla mensa scolastica?*



**SI: 2**



**SI e NO: 17**

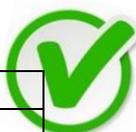


**NO: 0**

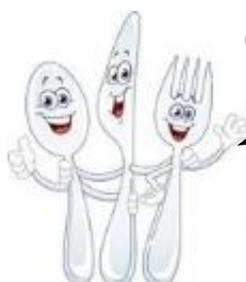


*Ti piacciono i **primi piatti** serviti a mensa?  
Quali preferisci?  
Quali gradisci di meno?*

Pasta al pesto	8
Pasta all'olio	4
Riso al pomodoro	2
Minestra	1
Pasta al sugo di pesce	1
Lasagne	1
Farro al sugo	1
Risotto allo zafferano	1



Minestra	11
Pasta al sugo di pesce	5
Pasta al ragù di lenticchie	1
Risotto allo zafferano	1
Pasta al sugo di pomodoro	1

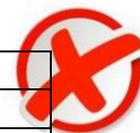


*Ti piacciono i **secondi piatti** serviti a mensa?  
Quali preferisci?  
Quali gradisci di meno?*

Pizza*	7
Bastoncini di pesce	6
Robiola	3
Polpettone	2
Carne all'uccelletto	1



Medaglioni di trota	5
Filetti di merluzzo	4
Polpettone	4
Stracchinata	2
Hamburger	1
Bocconcini di pollo	1
Pizza*	1
Nessuno	1



\*In questa scuola la pizza è stata considerata come secondo piatto.



*Ti piacciono i secondi piatti a **base di carne**?*

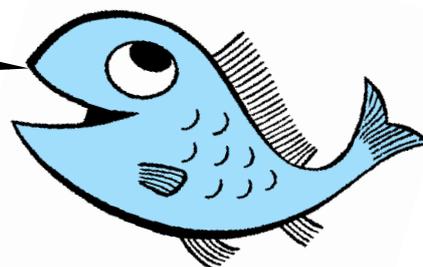
	Si	No
Hamburger + ketchup	16	3
Bocconcini di tacchino gratinati	16	3
Pollo	16	3
Carne alla pizzaiola	4	15



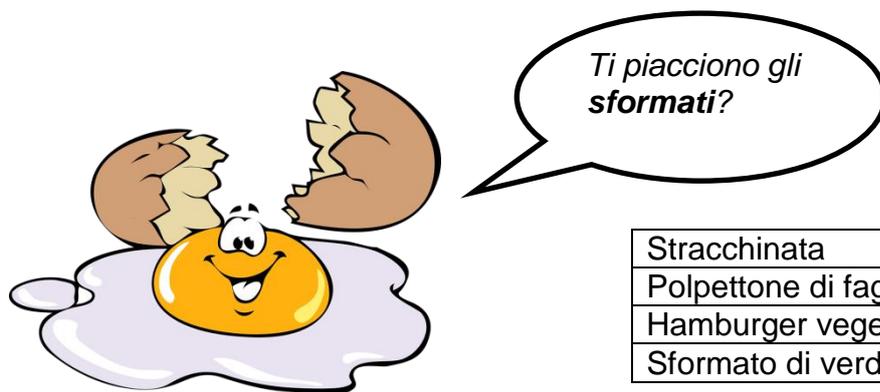
*Ti piacciono i secondi piatti a **base di formaggio**?*

	Si	No
Bocconcini di parmigiano	17	2
Robiola	15	4
Mozzarella	14	5
Stracchino	13	6

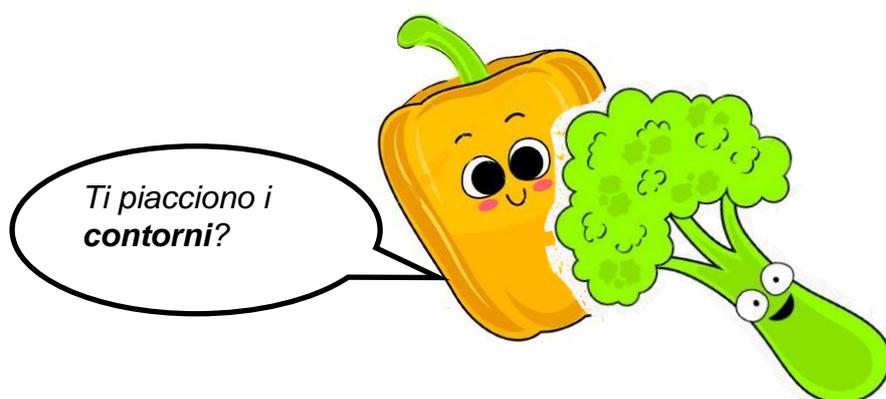
*Ti piacciono i secondi piatti a **base di pesce**?*



	Si	No
Bastoncini di pesce	19	0
Tonno sott'olio	13	6
Filetti di merluzzo	11	8
Medaglioni di trota	5	14



	Sì	No
Stracchinata	12	7
Polpettone di fagiolini	10	9
Hamburger vegetale	3	16
Sformato di verdura	2	17



	Sì	No
Purea di patate	14	5
Patate al forno	9	10
Pomodori	7	12
Carote alla julienne	7	12
Piselli	4	15
Spinaci saltati	3	16
Carote alle erbe aromatiche	3	16
Insalata	2	17
Fagiolini	1	18
Patate e peperoni	0	19

❖ *Gradisci i nuovi piatti del menù scolastico?*

	SI	NO
<b>PRIMI PIATTI:</b>		
Farro al sugo di pomodoro	5	14
Minestra con orzo-farro-pasta integrale	1	18
Vellutata di zucca con riso	5	14
Pasta al sugo di pesce	1	18
Pasta integrale al sugo di pomodoro	4	15
Pasta al ragù di lenticchie	3	16
<b>SECONDI PIATTI:</b>		
Robiola	15	4
Parmigiano reggiano	17	2
Sformato di verdura	17	2
Bocconcini di pollo gratinati	14	5
Filetti di halibut o merluzzo impanati	5	14
Hamburger vegetale	3	16
Medaglioni di trota gratinati	5	14
Stracchinata	12	7
<b>CONTORNI:</b>		
Spinaci saltati	3	16
Carote alle erbe aromatiche	3	16

## ***Ed inoltre ...***

### **Minestra:**

Per quanto riguarda la **minestra** in generale i bambini la preferiscono con pasta non integrale o con i crostini, come sono principalmente abituati a mangiarla a casa.

### **Pasta al sugo di pesce**

Portata non molto gradita. I bambini, che lamentano abbia un sapore troppo forte, non la consumano nemmeno a casa

### **Secondi piatti**

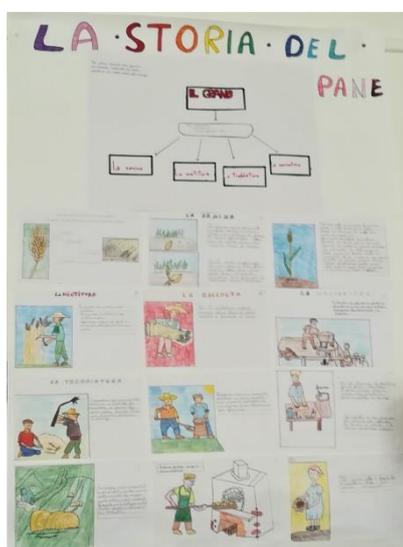
I bambini **in famiglia** mangiano principalmente carne impanata, arrostiti, salsiccia, hamburger, svizzere (anche farcite), cordon bleu, wurstel e coniglio. Non sono abituati a mangiare a casa pietanze come la trota o contorni quali l'insalata.

## Scuola Primaria P. Santullo



La **Scuola Primaria P. Santullo** - IC Molassana conta 208 bambini di cui ben 201 aderiscono al servizio mensa. Di questi 18 seguono diete personalizzate: 8 diete etico-religiose, 9 diete sanitarie e 1 menù F (esclusione dei formaggi come secondo piatto).

E' presente un unico ampio refettorio in cui pranzano anche i ragazzi della scuola secondaria di 1° grado e i bambini della scuola infanzia, situate nello stesso edificio. Il servizio di ristorazione è offerto dall'azienda "La Cascina Global Service" con pasto veicolato organizzato in tre turni di distribuzione.



### Focus group Media Valbisagno 17 Maggio 2018

Il focus group è stato rivolto ai 24 bambini della classe 4 B in presenza delle maestre Elena e Anna.

Tra i bambini uno solo presenta una dieta particolare con esclusione di latte e derivati.



❖ *Ti piacciono i piatti che vengono serviti alla mensa scolastica?*



**SI: 8**



**SI e NO: 14**



**NO: 1**



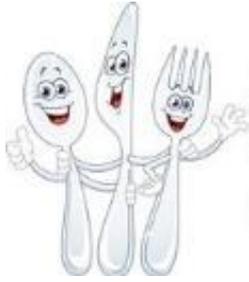
*Ti piacciono i **primi piatti** serviti a mensa?  
Quali preferisci?  
Quali gradisci di meno?*



Pizza	9
Riso	6
Pasta al sugo di pesce	4
Tutti i primi piatti	1
Farro al sugo	1
Pasta al ragù di lenticchie	1
Pasta all'olio	1
Pasta al pesto	1



Minestra con orzo/farro/pasta integrale	9
Farro al sugo	5
Vellutata di zucca	4
Pasta integrale	2
Pasta al pesto	2
Ravioli al sugo	1
Pasta al sugo di pesce	1



Ti piacciono i **secondi piatti** serviti a mensa?  
Quali preferisci?  
Quali gradisci di meno?

Robiola	6
Bocconcini di pollo gratinati	4
Hamburger + ketchup	4
Coscia di pollo	3
Tonno sott'olio	2
Stracchinata	2
Bastoncini di pesce	1
Carne alla pizzaiola	1
Merluzzo al verde	1



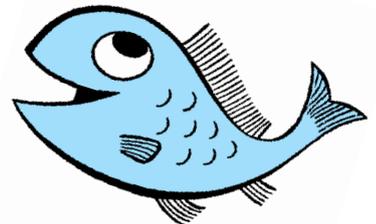
Merluzzo al verde	4
Merluzzo alla livornese	4
Polpettone di fagiolini	4
Tonno sott'olio	2
Robiola	1
Stracchinata	1
Bastoncini di pesce	1
Sfornato di verdura	1
Mozzarella	1
Hamburger + ketchup	1
Carne all'uccelletto	1
Stracchino	1
Stracchinata	1
Nessuno	1



Ti piacciono i secondi piatti a **base di carne**?

	Sì	No
Cosce di pollo	24	0
Hamburger + ketchup	23	1
Carne alla pizzaiola	21	3
Prosciutto cotto	21	3
Polpette di vitellone	20	4

Ti piacciono i secondi piatti a **base di pesce**?

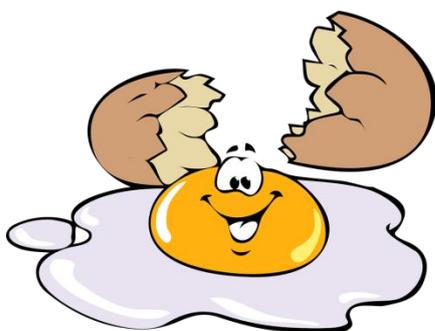


	Sì	No
Tonno sott'olio	21	3
Bastoncini di pesce	22	2
Crocchette di pesce	22	2
Filetto di merluzzo al verde	21	3



*Ti piacciono i secondi piatti  
a base di formaggio?*

	Sì	No
Bocconcini di parmigiano reggiano	24	0
Mozzarella	23	1
Stracchino	23	1
Robiola	21	3

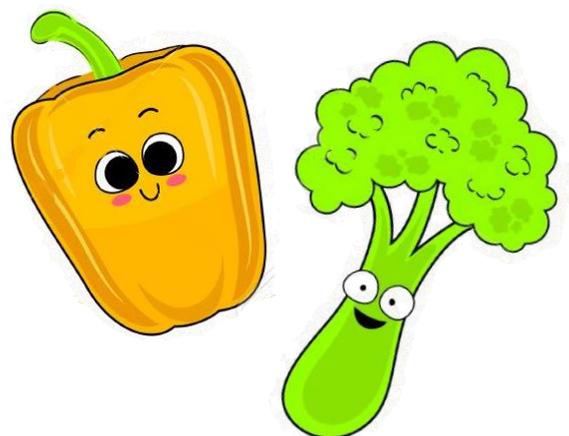


*Ti piacciono gli  
sformati?*

	Sì	No
Polpette di legumi	22	2
Sformato di verdura	16	8
Polpettone di fagiolini	15	9
Hamburger vegetale	11	13

*Ti piacciono i  
contorni?*

	Sì	No
Patate al forno	23	1
Purè di patate	23	1
Pomodori	18	6
Insalata	17	7



## ❖ *Gradisci i nuovi piatti del menù scolastico?*

<b>PRIMI PIATTI:</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Pasta al ragù di lenticchie	19	5
Pasta al sugo di pesce	19	5
Pasta integrale al sugo	18	6
Vellutata di zucca	15	9
Farro al sugo	14	10
Minestra con orzo/farro/pasta integrale	12	12
<b>SECONDI PIATTI:</b>		
Bocconcini di pollo gratinati	24	0
Bocconcini di parmigiano reggiano	24	0
Robiola	21	3
Stracchinata	19	5
Filetti di halibut/merluzzo impanati	16	8
Hamburger vegetale	13	11
Sformato di verdure	13	11
Medaglioni di trota	12	12
<b>CONTORNI:</b>		
Carote alle erbe aromatiche	18	6
Spinaci saltati	9	15

## ***Ed inoltre..***

### **Pasta e riso**

Sono molto apprezzati: il riso in tutte le sue forme (in bianco, al sugo, allo zafferano), la pizza, la pasta all'olio.

La pasta al pesto, tipico piatto genovese, ha ricevuto qualche risposta negativa poiché a volte risulta poco condita e insapore, a volte invece presenta olio e aglio in eccesso. La pasta integrale e quella al ragù di lenticchie non sono gradite da 1/4 della classe. I bambini non mangiano queste portate poiché non le consumano neanche a casa. Dieci bambini non gradiscono invece la pasta al sugo di pesce poiché sostengono di preferire il pesce consumato come seconda portata, per esempio come merluzzo impanato o come bastoncini di pesce.

### **Minestra**

Molti bambini sostengono che la minestra viene servita troppo liquida e con frammenti di fibra e segnalano, inoltre, che l'orzo e il farro rimangono sul fondo del piatto. La minestra meno gradita è quella con pasta integrale.

### **Contorni**

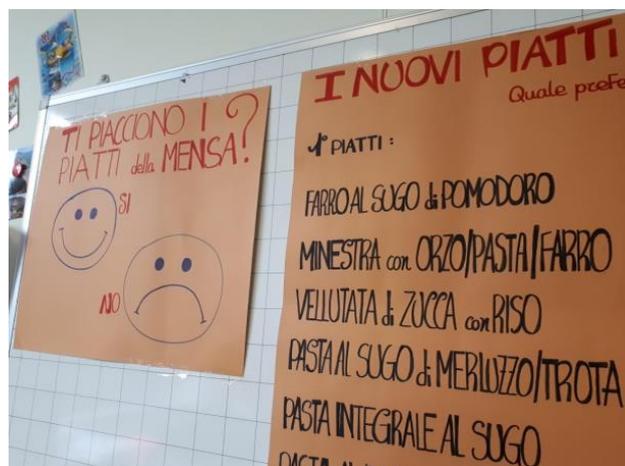
Le verdure non sono molto amate dai bambini che non hanno purtroppo l'abitudine di mangiarle nemmeno a casa. I pomodori piacciono ai bambini, ma spesso a scuola non li mangiano perché arrivano ridotti quasi in poltiglia.

## Scuola Primaria Palli

Alla **Scuola Primaria Palli** sono iscritti 313 bambini suddivisi in 15 sezioni di cui 10 a tempo pieno, 4 sezioni modulo con un solo rientro settimanale e infine una sezione modulo con 4 rientri settimanali.

Aderiscono al servizio mensa 261 bambini tra i quali 7 con menù etico – religioso, 16 con diete sanitarie e 2 con menù F (esclusione dei formaggi come secondo piatto).

La mensa è gestita dall'azienda di ristorazione "La Cascina" tramite pasti veicolati, ossia pasti pronti per il consumo, preparati in cucina di proprietà aziendale, trasportati e poi distribuiti presso il refettorio scolastico dalle addette Simona, Barbara, Agostina, Alessia e Carmen.



### Focus group Levante 22/05/2018

Al focus group hanno partecipato 23 bambini della classe 3 B; tra i quali è presente una dieta sanitaria "no latte e derivati"



❖ *Ti piacciono i piatti che vengono serviti alla mensa scolastica?*



**SI: 12**



**SI e NO: 0**



**NO: 11**



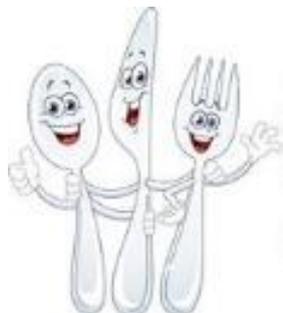
*Ti piacciono i **primi piatti** serviti a mensa? Quali preferisci? Quali gradisci di meno?*



Lasagne	6
Riso zafferano	5
Pasta al pesto	3
Pizza	3
Pasta all'olio	2
Pasta al ragù di vitellone	2
Riso all'olio	1
Pasta al sugo	1



Minestra	15
Pasta con crema di broccoli	8



Ti piacciono i **secondi piatti** serviti a mensa?  
Quali preferisci?  
Quali gradisci di meno?



Tonno sott'olio	6
Hamburger di vitellone	4
Carne all'ucelletto	3
Robiola	2
Mozzarella	2
Cosce di pollo	2
Hamburger vegetale	1
Prosciutto cotto	1
Polpettone di fagiolini	1
Carne alla pizzaiola	1

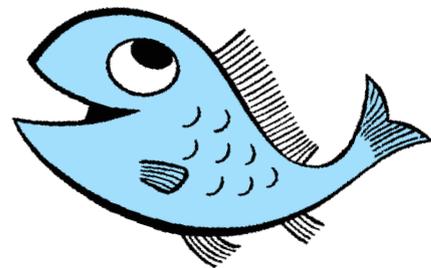
Pesce	17
Robiola	2
Stracchinata	2
Bastoncini di pesce	1
Carne all'ucelletto	1



Ti piacciono i secondi piatti a **base di carne**?

	SI	NO
Hamburger + ketchup	19	4
Polpette di vitellone	17	6
Bocconcini di pollo	16	7
Carne all'ucelletto	13	10
Prosciutto cotto	13	10
Cosce di pollo	12	11
Carne alla pizzaiola	7	16

Ti piacciono i secondi piatti a **base di pesce**?



	SI	NO
Tonno sott'olio	18	5
Medaglioni di trota	5	18
Filetti di merluzzo	4	19

*Ti piacciono i secondi piatti  
a base di formaggio?*



	<b>Sì</b>	<b>No</b>
Bocconcini di parmigiano reggiano	18	5
Mozzarella	15	8
Stracchino	15	8
Robiola	14	9

*Ti piacciono gli  
sformati?*



	<b>Sì</b>	<b>No</b>
Polpettine di legumi	11	12
Polpettone di fagiolini	10	13
Stracchinata	9	14
Sformato di verdura	3	20

*Ti piacciono i  
contorni?*



	<b>Sì</b>	<b>No</b>
Patate lesse o al forno	17	6
Pomodoro	13	10
Purea di patate	11	12
Spinaci saltati	7	16
Insalata verde	6	17
Carote alle erbe aromatiche	3	20

## ❖ *Gradisci i nuovi piatti del menù scolastico?*

	<b>SI</b>	<b>NO</b>
<b>PRIMI PIATTI:</b>		
Farro al sugo	12	11
Pasta integrale al sugo	11	12
Pasta al sugo di pesce	7	16
Pasta al ragù di lenticchie	7	16
Vellutata di zucca	4	19
Minestra con orzo/farro/pasta integrale	3	20
<b>SECONDI PIATTI:</b>		
Bocconcini di parmigiano reggiano	18	5
Bocconcini di pollo	16	7
Robiola	14	9
Hamburger vegetale	12	11
Stracchinata	9	14
Medaglioni di trota	5	18
Filetti di merluzzo/halibut gratinati	4	19
Sformato di verdura	3	20
<b>CONTORNI:</b>		
Spinaci saltati	7	16
Carote alle erbe aromatiche	3	20

## ***Ed inoltre...***

E' emerso che molti piatti serviti a scuola non sono graditi in quanto sconosciuti e mai assaggiati nemmeno a casa: è il caso ad esempio della vellutata di zucca, con il suo "strano" sapore troppo dolce, della pasta con le zucchine o di quella con i broccoli (piatto che, dopo il primo test, è stato abolito dal menù).

### **Minestra**

I bambini dichiarano di preferire la versione casalinga preparata da mamma o nonna, con verdure ben passate, senza orzo, riso nè farro, con al limite l'aggiunta di poca pastina. Marta e Jacopo consigliano di aggiungere il pesto tra gli ingredienti della minestra.

### **Pesce**

I bambini preferiscono il tonno ed i bastoncini di merluzzo. Non gradiscono l'odore di questo alimento che definiscono "acre".

La frutta piace molto, specialmente la banana, e soltanto 6 bambini su 23 sono soliti non consumarla.

## Scuola primaria Cantore – Via Paolo Reti 23

La **Scuola Primaria Cantore** conta complessivamente 463 bambini distribuiti in 17 classi, di questi usufruiscono del servizio mensa in 374. Oltre al menù standard vengono consegnate 73 diete speciali di cui 41 menù P (esclusione carne suina), 25 menù Q (esclusione carni rosse/bianche), 3 menù etico-religiosi (esclusione di particolari tipi di carne), 1 B03 (esclusione del glutine), 3 B19 (diete personalizzate). Il servizio di ristorazione è gestito dalla ditta "SMA" tramite pasto veicolato, con modalità self-service nel refettorio A e con modalità classica nei refettori B e C.



## Focus group Centro Ovest 23/05/2018

Sono stati intervistati 19 bambini selezionati a campione tra le classi 3 A – 3 B – 3 C - 3 D e 4 A - 4 B – 4 C – 4 D - 4 F in presenza della maestra Iacono Paola.



❖ *Ti piacciono i piatti che vengono serviti alla mensa scolastica?*



**SI: 14**



**SI e NO:  
0**



**NO: 5**



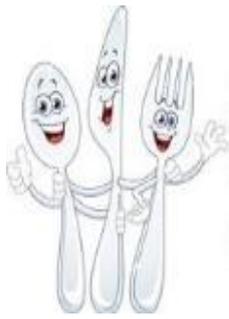
*Ti piacciono i **primi piatti**  
serviti a mensa?  
Quali preferisci?  
Quali gradisci di meno?*

Pizza	4
Ravioli	4
Pasta al pesto	3
Pasta al sugo	3
Pasta al ragù di lenticchie	1
Minestra	1
Pasta al sugo di pesce	1
Lasagne	1
Riso all'olio	1



Minestra	11
Pasta con crema di broccoli	4
Pasta al sugo di pesce	1
Pasta all'olio	1
Pasta integrale	1
Pasta al sugo di pomodoro	1





Ti piacciono i **secondi piatti** serviti a mensa?  
Quali preferisci?  
Quali gradisci di meno?



Bocconcini di pollo impanati	6
Bastoncini di pesce	4
Hamburger + ketchup	4
Tutti i secondi piatti	3
Prosciutto cotto	1
Stracchino	1



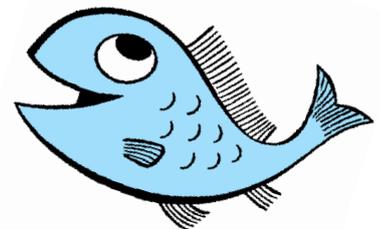
Nessuno	4
Hamburger + ketchup	3
Stracchino	3
Mozzarella	3
Polpette	2
Hamburger vegetale	2
Carne all'uccelletto	1
Bastoncini di pesce	1



Ti piacciono i secondi piatti a **base di carne**?

	SI	NO
Prosciutto cotto	19	0
Bocconcini di pollo	18	1
Carne all'uccelletto	17	2
Cosce di pollo	16	3
Polpette di carne	15	4
Carne alla pizzaiola	15	4
Pollo con olive e pinoli	12	7
Hamburger + ketchup	12	7

Ti piacciono i secondi piatti a **base di pesce**?

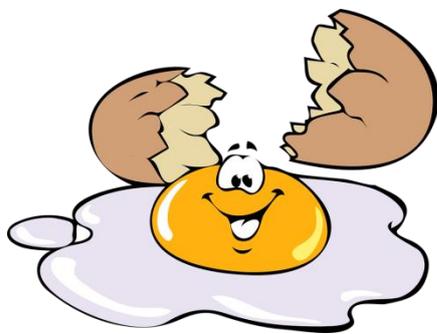


	SI	NO
Tonno sott'olio	19	0
Bastoncini di merluzzo	19	0
Filetti di merluzzo/halibut gratinati	15	4
Crocchette di merluzzo	14	5
Merluzzo con olive e capperi	8	11
Medaglioni di trota	8	11



*Ti piacciono i secondi piatti  
a base di formaggio?*

	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Bocconcini di parmigiano reggiano	17	2
Robiola	17	2
Stracchino	11	8
Mozzarella	11	8



*Ti piacciono gli  
sformati?*

	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Polpettone di fagiolini	13	6
Stracchinata	13	6
Hamburger vegetale	10	9
Polpettine di legumi	9	10
Sformato di verdura	9	10

*Ti piacciono i  
contorni?*



	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Patate al forno	17	2
Carote crude	16	3
Purea di patate	15	4
Carote alle erbe aromatiche	14	5
Patate lessate	13	6
Pomodori	11	8
Finocchi	9	10
Spinaci saltati	8	11
Patate e peperoni al forno	6	13

❖ *Gradisci i nuovi piatti del menù scolastico?*

	<b>SI</b>	<b>NO</b>
<b>PRIMI PIATTI:</b>		
Pasta al sugo di pesce	8	11
Pasta integrale al sugo	7	12
Vellutata di zucca	7	12
Pasta al ragù di lenticchie	6	13
Minestra con orzo/farro/pasta integrale	3	16
Farro al sugo	19	0
<b>SECONDI PIATTI:</b>		
Bocconcini di pollo	18	1
Bocconcini di parmigiano reggiano	17	2
Robiola	17	2
Filetti di merluzzo/halibut gratinati	15	4
Stracchinata	13	6
Hamburger vegetale	10	9
Sformato di verdura	9	10
Medaglioni di trota	8	11
<b>CONTORNI:</b>		
Carote alle erbe aromatiche	14	5
Spinaci saltati	8	11

## ***Ed inoltre ...***

### **Minestra**

La minestra, in generale, è apprezzata soprattutto con la pasta piuttosto che con il farro o con l'orzo in quanto solo pochi bambini sono abituati a consumare questi cereali anche a casa.

### **Pasta al sugo di pesce, al ragù di lenticchie e con le verdure**

Queste pietanze non hanno riscosso molto successo perché i piccoli utenti non sono soliti mangiare questi alimenti in famiglia.

### **Secondi piatti**

Tra i secondi a base di carne, il piatto maggiormente consumato sono le cosce di pollo, mentre tra quelli a base di pesce i preferiti sono i bastoncini al forno. Invece, per quanto riguarda i formaggi, non è stata rilevata una significativa differenza di consumo tra lo stracchino e la mozzarella.

## Si è parlato anche di.....

L'incontro coi ragazzi ha permesso di conoscere approfonditamente i loro gusti e le loro abitudini alimentari non solo a scuola, ma anche a casa. Molti piatti serviti a scuola non sono graditi in quanto sconosciuti e mai assaggiati: è il caso ad esempio della vellutata di zucca, con il suo "strano" sapore troppo dolce, della pasta con le zucchine o di quella con i broccoli (piatto che, dopo il primo test, è stato abolito dal menù).

### .....*frutta*.....

Intervistando i bambini è emerso che la maggior parte di loro consuma regolarmente frutta, chi non la assume a scuola non ha l'abitudine di mangiarla nemmeno a casa. Inoltre bambini e maestre preferiscono frutti facili da sbucciare come ad esempio la banana.



## Spazio alle idee e alla fantasia

*Se i bambini potessero scegliere i piatti serviti a mensa...*

INSALATA  
DI RISO

FARINATA

PASTA ALLA  
CARBONARA

GNOCCHI E TROFIE  
AL PESTO

LASAGNE AL  
PESTO

PANSOTI AL  
SUGO DI NOCI

SALSICCIA

CONIGLIO  
CON PINOLI

TORTELLINI IN  
BRODO

PASTA CON  
POLPETTE

TARTARE DI  
CAVALLO

GAMBERI  
FRITTI

SPEZZATINO  
CON PATATE

CREPES

FOCACCIA AL  
FORMAGGIO

SUSHI

SPAGHETTI ALLO  
SCOGLIO

HOT DOG

MACEDONIA DI  
FRUTTA

