



COMUNE DI CERVIA

Verbale dell'assaggio – Comitato Mensa A.S. 2025/2026

In data 11/03/2026 si è svolto, presso il centro di cottura Gemos, il secondo incontro del Comitato Mensa relativo all'anno scolastico 2025/2026, con l'obiettivo di valutare nuove proposte gastronomiche da inserire nel servizio di ristorazione scolastica. L'iniziativa è stata organizzata con la finalità di migliorare e ampliare l'offerta dei pasti destinati agli alunni delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie, introducendo nuove preparazioni che possano contribuire ad aumentare la varietà del menù e favorire l'accettazione dei piatti da parte dei bambini.

Nel corso dell'incontro sono state presentate e degustate diverse preparazioni, sia relative al pranzo sia alla merenda.

Per quanto riguarda il pranzo, sono stati assaggiati:

- insalata di finocchio, arance e noci;
- purè di cavolo viola;
- pizza al pomodoro e pizza margherita;
- sarde gratinate.

In particolare, è stato evidenziato che la pizza proposta per la degustazione è stata acquistata direttamente presso un forno, al fine di valutarne il gradimento. Questa proposta si differenzia da quella attualmente prevista nel servizio mensa, che consiste in un prodotto biologico specifico per la ristorazione scolastica. L'assaggio è stato quindi utile per confrontare una possibile alternativa e raccogliere le impressioni dei presenti.

Per quanto riguarda invece le sarde gratinate, è stato specificato che si tratta di un prodotto locale, acquistato già pulito e privo di lisce da un fornitore di Cattolica, caratteristica che rende il prodotto più adatto alla somministrazione ai bambini e ne facilita il consumo in ambito scolastico.

Al fine di ampliare e migliorare anche la varietà delle merende per le scuole dell'infanzia, sono stati inoltre assaggiati:

- pan brioche;
- biscotti al cioccolato;
- biscotti con cornflakes;
- biscotti con gocce di cioccolato.



Tutte le preparazioni sono state valutate attentamente dai componenti del Comitato Mensa presenti all'incontro. Sia i rappresentanti dei genitori sia gli insegnanti hanno espresso un generale e diffuso apprezzamento per le proposte presentate, evidenziando positivamente la varietà dei piatti, la qualità degli ingredienti e il potenziale gradimento da parte degli alunni.

Al termine della degustazione e del confronto tra i partecipanti, il Comitato Mensa ha espresso parere favorevole all'unanimità alla possibilità di sperimentare nelle scuole dell'infanzia e primarie le preparazioni assaggiate, con l'obiettivo di valutare nel tempo il gradimento da parte dei bambini e l'eventuale inserimento delle stesse all'interno dei menù del servizio di ristorazione scolastica.