

## Verbale riunione dell'8 ottobre 2012

Presenti: Arnone, Campanella, Lanari, Lelli (RSU), Letardi, Nencini, Pasquo, Persia, Trombetta

### 1. Menù invernale:

Letardi propone di chiedere consigli ai colleghi che hanno competenze in scienza dell'alimentazione. Si offre di consultare la collega Marina Leonardi, proposta appoggiata da tutti.

Dalla lettura del menù emergono i seguenti problemi:

- La provenienza del pesce e i pesci proposti: viene deciso di verificare i pesci surgelati e chiedere a Puliedil di proporre pesci freschi come da capitolato (sarde, trota, coregone). Si discute dei tilapia: viene deciso che il problema non è principalmente il tipo di pesce, ma il tipo e il posto dell'allevamento e della conservazione. La coda di rospo già proposta nelle settimane passate è stata molto criticata dai colleghi e si decide di chiederne la sostituzione con altro pesce, preferibilmente fresco, ed italiano (pesce azzurro...). Le seppie nei secondi proposti sono troppo piccole e troppo poche: si decide di toglierle.
- La difficoltà per i colleghi vegetariani di mangiare anche verdure e legumi (comprese le zuppe), in quanto cotti spesso con proteine animali (pancetta, prosciutto): si decide di chiedere di proporre, nella fila dietetica, verdure lesse, senza neanche le gratinature né altro, e minestre senza brodo animale, anche per soddisfare le esigenze dei colleghi intolleranti al lattosio e al glutine.
- Verdure di stagione: non vengono mai proposte verdure di stagione come cavoli, cicoria, indivia stufata, scarola, bieta. Quando sono in menù, sono da prodotto surgelato.
- Il macinato del venerdì: viene deciso di chiedere quando viene fatto e con quale carne, e di richiedere alla responsabile ENEA di vigilare sulla qualità e sicurezza della lavorazione. Si ragiona sulla possibilità di assistere alla macinazione e si ritiene legittimo avanzare la richiesta a Puliedil.
- Piatti che non vengono mai proposti: gnocchi, pasta e broccoli, pasta con la zucca, risotti vari, pasta al forno. Viene deciso di proporre l'inserimento in sostituzione di primi non stagionali (p.es. pasta pomodoro e basilico). Anche le verdure grigliate non sono incluse nel menù, in quello estivo lo sono ma come secondi e non come contorni: si chiederà la possibilità di farle, rispettando i vincoli della stagionalità, ma chiedendo di considerarle verdure e non secondi.

### 2. Varie ed eventuali:

- Ricorso ai piatti di plastica: si decide di chiedere chiarimenti a riguardo.
- Mancanza del parmigiano come secondo freddo, dell'origano, del pepe e dell'aceto balsamico: si farà presente a Puliedil.
- Analisi degli alimenti e delle cucine: si decide di chiedere alla responsabile ENEA informazioni su quando vengono effettuate, su cosa, e di poter assistere ai prelievi.
- Pane: ancora non è stata fatta la ricerca di altri fornitori, si tornerà ad insistere anche su questo punto.

La riunione finisce alle 15.15, e alcuni membri della commissione ispezionano i locali mensa e cucine per verificarne lo stato. Nel locale della mensa stanno provvedendo a pulire il nastro trasportatore e a ritirare le posate ancora sui distributori delle linee. I tavoli sembrano essere già stati puliti. Nel corridoio e nelle cucine stanno pulendo i pavimenti, ultima operazione della giornata. Ci viene spiegato che la pulizia delle cappe è stata effettuata la settimana precedente. Si rileva però la mancanza di una adeguata pulizia dei pavimenti e finestre nella sala commensali si decide che questo debba avvenire al più presto.