

Luogo: Piattaforma TEAMS

Partecipanti:

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa (di seguito RCCM)**
- **Comune di Milano – Area Food Policy e Referenti di Municipio**
- **Milano Ristorazione**

Ordine del Giorno:

1. Maggiore inclusività
2. Informazione e trasparenza ulteriore sui pasti serviti e su numerosità diete
3. Verbalizzazione e condivisione degli incontri Tecnici Diete
4. Tutela della riservatezza nella gestione delle diete sanitarie
5. Varie ed eventuali

Inizio lavori ore 16.55

1. Maggiore inclusività

In apertura dei lavori, **RCCM** richiama un tema già emerso in precedenti occasioni: la percezione, da parte degli utenti che seguono una dieta speciale, di sentirsi ‘diversi’ rispetto ai compagni durante il momento del pasto comportando disagio emotivo e, in alcuni casi, rifiuto del momento conviviale a tavola.

RCCM precisa di essere consapevole delle ragioni di sicurezza alimentare che rendono necessario differenziare visivamente e operativamente i pasti destinati alle diete (ad esempio per colore, consistenza o modalità di servizio), al fine di garantire il corretto riconoscimento da parte del personale in somministrazione e scolastico, tuttavia, viene sottolineato che esistono alcune circostanze – in particolare le giornate a menu speciale, come quando previste le chiacchiere o il pan de mej – nelle quali tali differenze risultano amplificate.

Viene pertanto formulata la richiesta di avviare un lavoro congiunto finalizzato a individuare, ove possibile, prodotti o alternative che possano essere fruite dal maggior numero di utenti, riducendo le differenziazioni tra menu standard e diete.

Milano Ristorazione chiarisce che per alcune ricorrenze – come il panettoncino – sono state nel tempo individuate soluzioni alternative idonee sia per utenti celiaci sia per coloro che escludono prodotti di origine animale, consentendo una somministrazione più inclusiva. Diversamente, per le chiacchiere e per il pan de mej allo stato attuale non risultano disponibili sul mercato prodotti che garantiscano contemporaneamente l’assenza di glutine e di ingredienti di origine animale, mantenendo adeguati standard di qualità e sicurezza.

Milano Ristorazione precisa inoltre che, in occasione del pan de mej, per gli utenti con dieta speciale è prevista la somministrazione del gelato come alternativa. Resta comunque confermato l’impegno a proseguire l’attività di ricerca per individuare, in prospettiva, soluzioni più inclusive anche per altre giornate speciali.

RCCM richiama poi per lo stesso tema anche piatti del menu ordinario, tra cui la maionese vegetale, sottolineando come si tratti di un prodotto potenzialmente idoneo a numerose diete (in quanto privo di lattosio e glutine) e proponendo di distribuirla anche non “legata” al burger di legumi.

Milano Ristorazione spiega che, in assenza di un legame diretto e univoco con uno specifico piatto (come in questo caso il burger), risulta estremamente complesso garantire la corretta e sicura assegnazione della maionese durante il servizio a chi effettivamente può consumarla, poiché viene distribuita direttamente in refettorio e non preconfezionata in cucina per i singoli utenti, pertanto non è possibile farlo.

La maionese è un prodotto che, per le sue caratteristiche igienico-sanitarie, deve essere gestito e mantenuto a freddo fino al momento della distribuzione, mentre i burger e i prodotti sostitutivi per le diete sono pietanze calde, soggette a una diversa gestione termica. Per tale motivo non è possibile confezionare la maionese direttamente nei singoli piatti insieme alla portata calda.

Sul tema dei legumi, **RCCM** evidenzia come questi vengano spesso serviti nelle diete in forma ‘poco elaborata’ e quindi facilmente riconoscibile come piatto da dieta, mentre nel menu standard risultano maggiormente

integrati in preparazioni più articolate, come polpette e burger. Viene proposto di lavorare su ricette comuni, a base di legumi, che possano essere servite a tutti gli utenti.

Milano Ristorazione comunica che, nel menù estivo, verrà reintrodotta lo sformato di legumi, prodotto internamente in Sammartini e privo di ingredienti di origine animale, già sperimentato con riscontri positivi in termini di gradimento. Viene inoltre annunciata l'introduzione dell'hummus di ceci, destinato anche agli utenti che escludono completamente prodotti di origine animale, anche durante le gite.

RCCM accenna anche alle lasagne come piatto da poter preparare anche in versione adatta a diverse esigenze sanitarie, ma **Milano Ristorazione** conferma che purtroppo al momento non sono disponibili alternative visivamente diverse e con un'ingrediente adeguata da poter inserire per il prossimo menu inverno.

In generale, **RCCM** propone di servire, ove possibile, piatti più possibile simili tra menù standard e diete speciali all'interno della stessa settimana per ridurre la percezione di "diversità" da parte degli utenti che fruiscono, appunto, di diete. **Milano Ristorazione** conferma di essere disponibile a valutare questa indicazione per i menù futuri.

RCCM chiede poi una verifica sulla disponibilità di prodotti senza lattosio. **Milano Ristorazione** precisa che il tema principale non è il lattosio, ma l'allergia alle proteine del latte, che riguarda una quota rilevante degli utenti con diete sanitarie; pertanto, per maggior inclusività occorre ragionare su prodotti completamente privi di latte e derivati (o su alternative vegetali), pur con tutte le cautele nutrizionali e produttive del caso e si riserva di provare a valutarlo dopo aver concluso le indagini prioritarie sulle nuove merende.

Infine, viene affrontato il tema della presenza del parmigiano reggiano nei primi piatti, con richiesta da parte di **RCCM** di renderla su richiesta dei bambini, e **Milano Ristorazione** conferma che, nei refettori con servizio self-service, questo già avviene, mentre dove c'è servizio al tavolo non è operativamente applicabile.

2. Informazione e trasparenza ulteriore sui pasti serviti e su numerosità diete

RCCM solleva il tema delle numeriche delle diete speciali attive, segnalando come i dati pubblicati, aggregati per diete sanitarie e diete etico-religiose, possano risultare di non immediata lettura. Viene richiesto se sia possibile disporre, con maggiore regolarità, di informazioni aggiornate e dettagliate per tipologia di dieta, al fine di comprendere meglio l'impatto numerico delle diverse esigenze alimentari.

Milano Ristorazione chiarisce che i numeri diffusi pubblicamente fanno riferimento a estrazioni puntuali e non a medie, e che la macro-distinzione principale è tra diete sanitarie ed etico-religiose. Viene spiegato che la Rendicontazione di Sostenibilità, pubblicata su base annuale, riporta una fotografia dei dati estrapolati al 31 dicembre dell'anno di rendicontazione, riferita all'anno solare ma rappresentativa dell'anno scolastico in corso in quel momento. Viene precisato che, qualora vi fosse la necessità di disporre di dati più dettagliati in momenti specifici dell'anno (ad esempio nel mese di gennaio), è possibile valutarne la condivisione con la Rappresentanza, per anticipare così il dettaglio che viene pubblicato ad aprile con la Rendicontazione di Sostenibilità, fermo restando che i dati sono soggetti a variazioni continue in funzione delle attivazioni e cessazioni delle diete.

3. Verbalizzazione e condivisione degli incontri Tecnici Diete

RCCM chiede come mai non vengano pubblicati i verbali dei tavoli tecnici sulle Diete Speciale, così come avviene per tutti gli altri incontri. **Milano Ristorazione** risponde che, storicamente, tali incontri vengono restituiti attraverso riepiloghi informali via email, senza la redazione di verbali strutturati.

Viene condivisa l'opportunità di uniformare le modalità di lavoro agli altri tavoli tecnici, prevedendo una verbalizzazione formale e strutturata e **Milano Ristorazione** si impegna pertanto a redigere verbali ufficiali anche per il tavolo diete, a partire dall'incontro in oggetto.

4. Tutela della riservatezza nella gestione delle diete sanitarie

RCCM riporta segnalazioni di disagio legate alla percezione da parte delle famiglie di una richiesta documentale eccessiva e alla gestione di dati sanitari sensibili in fase di richiesta di attivazione di una dieta sanitaria.

Milano Ristorazione chiarisce che la richiesta di referti clinici riguarda esclusivamente i casi di allergie e intolleranze, ed è il risultato di un percorso condiviso con enti sanitari, associazioni di riferimento e specialisti

in allergologia. Viene sottolineato che tale documentazione è finalizzata alla tutela della salute dei bambini e alla corretta definizione delle diete, evitando sia rischi sanitari sia esclusioni alimentari non necessarie. Viene precisato altresì che, per patologie permanenti come la celiachia, la documentazione non deve essere rinnovata annualmente per l'intero ciclo scolastico, salvo diversa indicazione medica. Viene inoltre osservato che molte criticità in fase di richiesta di dieta sanitaria derivano da una compilazione incompleta o non corretta dei moduli.

5. Varie ed eventuali

RCCM chiede se sia possibile agevolare ulteriormente le famiglie fornendo le informazioni nutrizionali dei menu diete previsti in modo strutturato.

Milano Ristorazione chiarisce che i valori nutrizionali vengono già forniti su richiesta, tramite apertura di ticket o contatto con il call center. Viene specificato che, in particolare per le famiglie con maggiore esperienza, la documentazione già disponibile online (grammature delle ricette) consente spesso di ricavare autonomamente le informazioni necessarie, mentre per le nuove diagnosi è garantito un supporto diretto e tempestivo.

Si passa poi a un confronto approfondito sulla soluzione adottata, nelle settimane di aprile e maggio, per fronteggiare la mancanza sul mercato di varietà di frutta di stagione e **RCCM** ribadisce la propria perplessità rispetto alla fornitura di dessert, sebbene previsti solo 1 volta a settimana per un periodo limitato di tempo, in alternativa alla frutta. In particolare, sottolinea come questa soluzione sia inappropriata rispetto al progetto "Frutta a metà mattina", sottolineando la necessità di coerenza tra la denominazione del progetto e i prodotti effettivamente somministrati. **Milano Ristorazione** illustra nel dettaglio le difficoltà legate alla stagionalità e alla disponibilità della frutta nei mesi primaverili, evidenziando come le soluzioni adottate abbiano carattere temporaneo e limitato. Viene ribadito che tali scelte rispondono sia a vincoli di approvvigionamento sia all'esigenza di evitare una eccessiva ripetitività, già oggetto di segnalazioni negli anni precedenti e di discussione con la Rappresentanza stessa. Viene condivisa l'opportunità di rafforzare il prossimo anno la comunicazione verso le famiglie, esplicitando maggiormente le criticità stagionali e le motivazioni delle scelte adottate.

Fine lavori ore 18.40

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

- Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa
- Comune di Milano – Area Food Policy e Referenti di Municipio
- Milano Ristorazione

Milano, 14/04/2026