

**COMMISSIONE MENSA – PECETTO TORINESE (TO)**  
**11 MAGGIO 2026, ore 17.00**

**All'Istituto Comprensivo di Cambiano**  
**Al Consiglio d'Istituto**  
TOIC85600B@istruzione.it

**alla Scuola Primaria Nino Costa**  
mcontinisio@cambianoeducational.it  
velladonatella@gmail.com

**alla Scuola Secondaria Don Milani**  
paoladibiccari@cambianoeducational.it  
sguramassimiliano@cambianoeducational.it

**Al Comune di Pecetto Torinese**  
info@comune.pecetto.to.it

**Alla Ditta CAMST**  
simonetta.iannopoli@camst.it  
barbara.barducco@camst.it  
angela.ciarmoli@camst.it  
mariagrazia.caponio@camst.it

**A LIBERITUTTI**  
arianna.girardi@coopliberitutti.it

Sono presenti i seguenti componenti della Commissione Mensa:

per la Scuola Primaria, le insegnanti:	Maria Donata Vella
per la Scuola Secondaria, gli insegnanti:	Massimiliano Sgura, Paola Di Biccari
per la Scuola Elementare, i genitori:	Maria Elena Gorini, Marzia Pescarmona, Malika Natalie Magnaghi
per la Scuola Media, i genitori:	Paola Gaviati, Chiara Garabello
Sono inoltre presenti:	
per il Comune di Pecetto Torinese	Bernardo Caccherano
per la ditta appaltatrice CAMST	Angela Ciarmoli, Danila Alessiato
per la coop. LiberiTutti	Arianna Girardi

Risultano assenti giustificati l'insegnante Maria Loredana Continisio e i genitori Maria Sole Del Noce e Paola Cocino.

La Presidente della Commissione, Chiara Garabello, dà lettura dei commenti scritti dai genitori assaggiatori a cui segue il dibattito sulle criticità rilevate.

I genitori dei ragazzi con diete speciali segnalano la cottura troppo al dente della pasta senza glutine che risulta anche molto compatta. La sig.ra Ciarmoli, rappresentante della ditta Camst, specifica che la cottura della pasta senza glutine presenta delle complessità. Essendo una pasta particolare ed al fine di evitare contaminazioni, non viene cotta presso la scuola ma nel centro di cottura di Chieri. Poi ne viene abbattuta la temperatura, viene

termosigillata e trasferita a Pecetto, dove viene riattivata la temperatura. Viceversa la pasta delle diete comuni viene cucinata in loco. In ogni caso, Camst si impegna ad ovviare al problema rilevato.

Le insegnanti hanno riscontrato una partita di mele piuttosto piccole e non particolarmente fresche. La referente della Camst ricorda che nel periodo invernale è difficile reperire frutta biologica e a km 0 e, per il prossimo anno scolastico, propone di inserire una volta in più una mousse al gusto mela e pera.

La Commissione dispone che il risotto con la zucca venga nuovamente condito direttamente nella teglia per evitare che i ragazzi e le ragazze della scuola media richiedano il riso in bianco. La ditta Camst si impegnerà a rendere il sugo meno denso.

Durante il menù invernale, il mercoledì della 4° settimana vengono serviti: lenticchie, broccoli e costine. L'abbinamento non risulta particolarmente gradito, motivo per cui si dispone di sostituire le costine o i broccoli con le carote crude. Questa variazione verrà sottoposta all'ASL per il parere di competenza.

Per Camst Danila Alessiato ricorda che il pesce, la carne, le uova, i legumi e il formaggio devono essere somministrati solo una volta a settimana altrimenti l'ASL non approva il menù. La sig.ra Ciarmoli aggiunge che nella ristorazione collettiva ci sono dei protocolli molto rigidi e, anche per questo motivo, i certificatori controllano periodicamente il loro operato. La Camst ha fornitori selezionati sul territorio e la maggior parte dei prodotti sono biologici compresa la pasta. Il pane è prodotto dal panificio Deorsola di Pecetto mentre il formaggio è dell'azienda Val Form di Martiniana Po (CN). Inoltre rinnova l'invito ai genitori della Commissione ed agli assaggiatori che lo desiderano a visitare il centro di cottura di Chieri.

Alcuni commensali si sarebbero lamentati per aver trovato dei capelli nel piatto. Gli operatori della mensa sono dotati di cappellino e guanti, quindi è necessario sapere se vengono rinvenuti all'interno del cibo o sul bordo del piatto. Nel primo caso è opportuno segnalare la cosa tramite foto, nel secondo caso la provenienza può essere molto varia.

Emerge nuovamente la necessità di sensibilizzare i ragazzi e le ragazze della scuola media sull'importanza della raccolta differenziata poiché spesso vengono buttati i piatti multiuso e separati in modo errato cibi, scarti e posate.

Gli insegnanti della scuola "Don Milani" hanno notato che le mele raccolte in un cestino e poste all'entrata, sotto la vigilanza di un operatore, come concordato durante la precedente riunione della Commissione, vengono apprezzate e questo contribuisce a ridurre lo spreco alimentare.

Si ricorda che all'interno della mensa della scuola è presente un tavolino con i vari condimenti (olio, sale e aceto) da utilizzare a proprio piacimento. Il parmigiano invece viene somministrato a richiesta, rispettando le quantità previste dal Ministero della Salute, in base alla fascia d'età degli alunni.

La Presidente chiede che le rappresentanti di classe girino alle chat dei genitori i messaggi relativi alla Commissione Mensa e ricorda che, per candidarsi come genitori-assaggiatori, è necessario comunicarlo alla Commissione Mensa tramite i rappresentanti di classe.

La Commissione mensa si riunirà nuovamente il 19/10/2026.  
La riunione termina alle ore 18,20.

Pecetto Torinese, 11/05/2026

Presidente  
Chiara Garabello



Segretario  
Paola Gaviati

