Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Piazzale San Lorenzo Giustiniani 11/D
30174 Zelarino Venezia
tel. 041 2607135 fax 041 2607145

Zelarino Venezia, 9 marzo 2010

RELAZIONE RIASSUNTIVA SUI TEST DI GRADIMENTO PASTI – MENU' INVERNALE 2009-2010

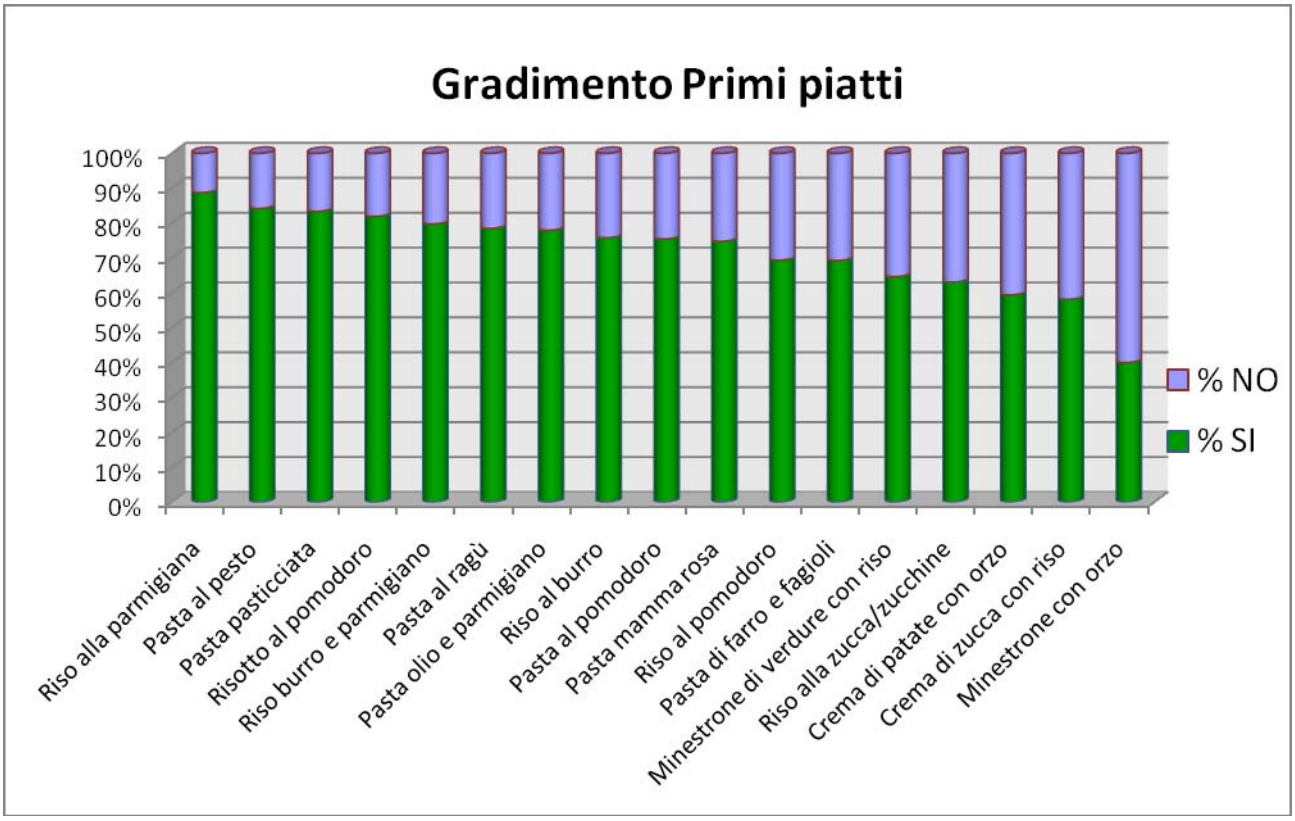
RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI VENEZIA

I test sono stati effettuati nei mesi di novembre-dicembre 2009 in **6 scuole primarie** del Comune di Venezia dislocate in differenti zone territoriali: 2 a Mestre , 1 a Marghera, 1 a Favaro, 1 a Venezia – Centro Storico, 1 al Lido.
In totale sono state valutate **2233 schede** compilate da un totale di **534 alunni** appartenenti a **24 classi** differenti dalla seconda alla quinta.
Ad ogni scuola interessata afferivano pasti da centri di cottura differenti.

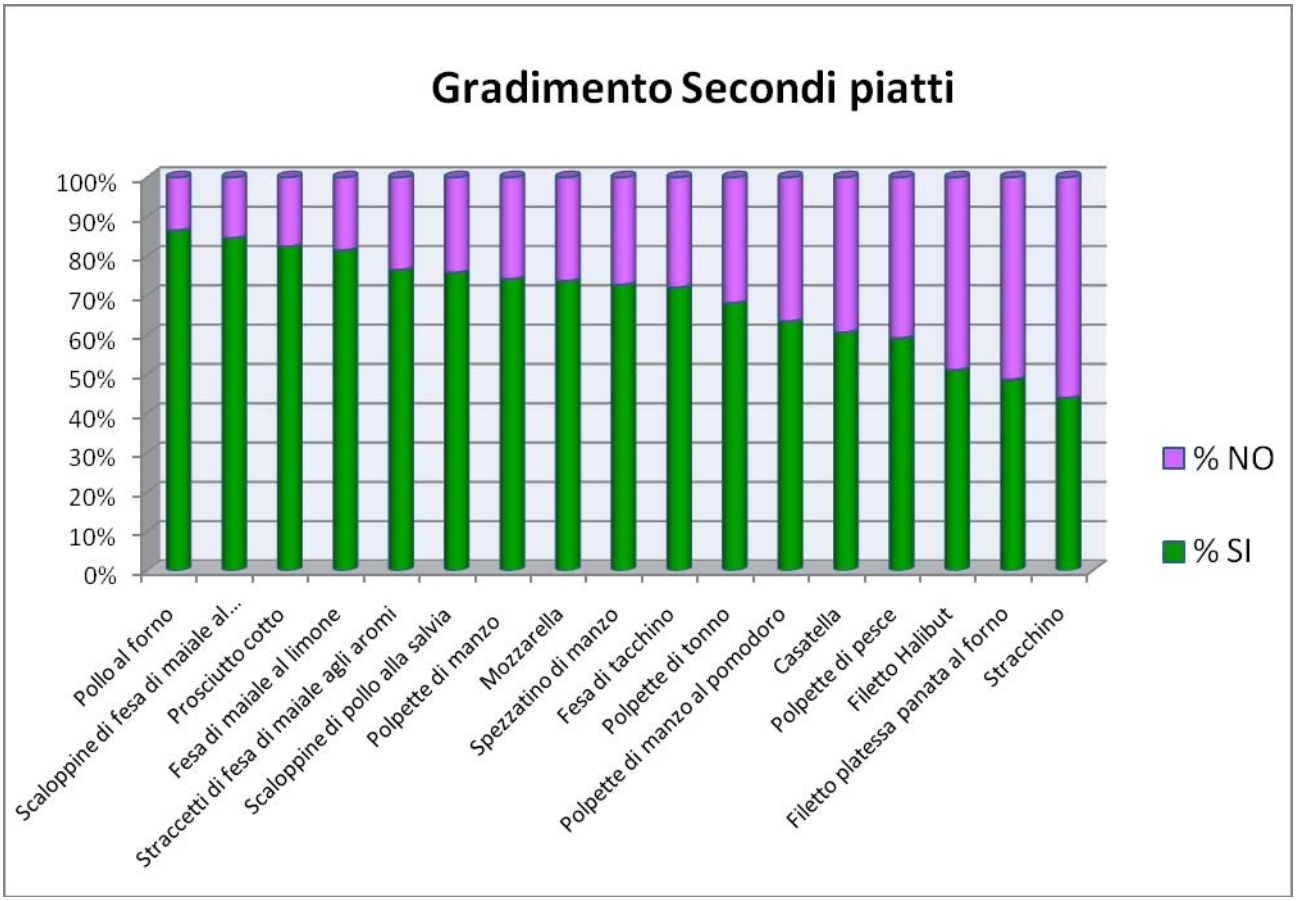
SCUOLA PRIMARIA	CENTRO COTTURA	MUNICIPALITA'	N. SCHEDE
"BATTISTI"	CEP Campalto	Mestre	372
"FILZI"	Filzi Asseggiano	Mestre	427
"FUCINI"	Fucini (Favaro)	Favaro Veneto	341
"MANZONI"	San Girolamo (Ve)	Venezia	362
"PARMEGGIANI"	San Giovanni Bosco (Lido)	Lido	370
"VISENTINI"	Guardi (Marghera)	Marghera	376
		Totale	2233

E' stato analizzato il gradimento dei pasti di tutte le 5 settimane del menù invernale. La coincidenza con la Festa di martedì 8/12/2009 della settimana D, non ha consentito di valutare il gradimento di una nuova ricetta "gnocchi al pomodoro", che compariva una volta soltanto nell'arco delle 5 settimane.

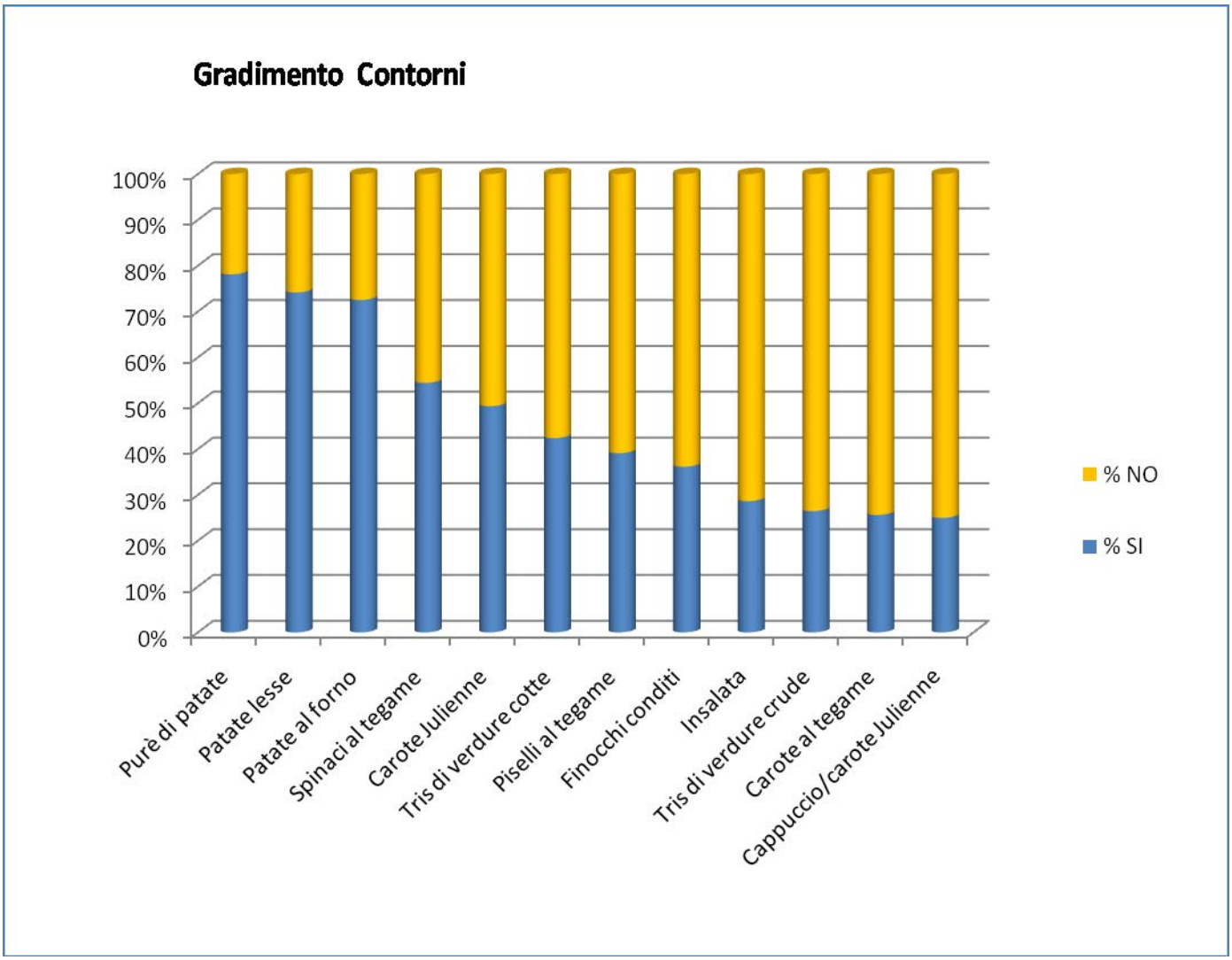
Analisi dei risultati.
Nelle tabelle e diagrammi sotto indicati sono descritti i risultati del test. I risultati dei test vengono presentati come percentuali di gradimento in due gruppi: il gruppo dei "SI" (somma degli alunni che hanno mangiato tutto e degli alunni che hanno mangiato metà) e il gruppo dei "NO" (somma degli alunni che hanno solo assaggiato più quelli che non hanno nemmeno assaggiato).
La presentazione dei dati, per maggiore chiarezza, è stata suddivisa per tipologia di "piatto": primi piatti, secondi, contorni, pane, frutta e dessert.



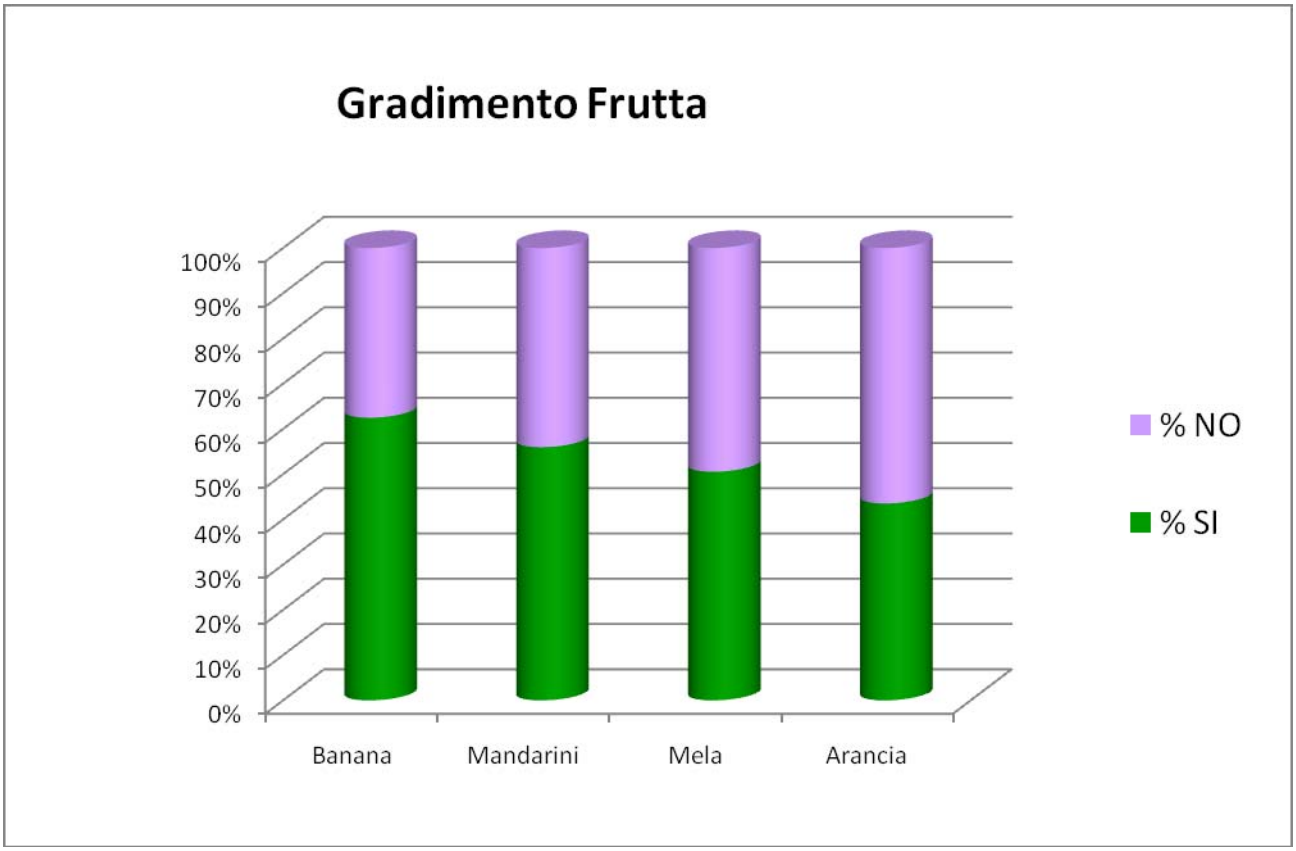
PRIMI PIATTI	N. Schede	% SI	% NO
Riso alla parmigiana	**115**	88,70	11,30
Pasta al pesto	**322**	84,16	15,84
Pasta pasticciata	**132**	83,33	16,67
Risotto al pomodoro	**94**	81,91	18,09
Riso burro e parmigiano	**69**	79,71	20,29
Pasta al ragù	**65**	78,46	21,54
Pasta olio e parmigiano	**154**	77,92	22,08
Riso al burro	**66**	75,76	24,24
Pasta al pomodoro	**305**	75,41	24,59
Pasta mamma rosa	**198**	74,75	25,25
Riso al pomodoro	**62**	69,35	30,65
Pasta di farro e fagioli	**117**	69,23	30,77
Minestrone di verdure con riso	**130**	64,62	35,38
Riso alla zucca/zucchine	**111**	63,06	36,94
Crema di patate con orzo	**101**	59,41	40,59
Crema di zucca con riso	**98**	58,16	41,84
Minestrone con orzo	**95**	40,00	60,00



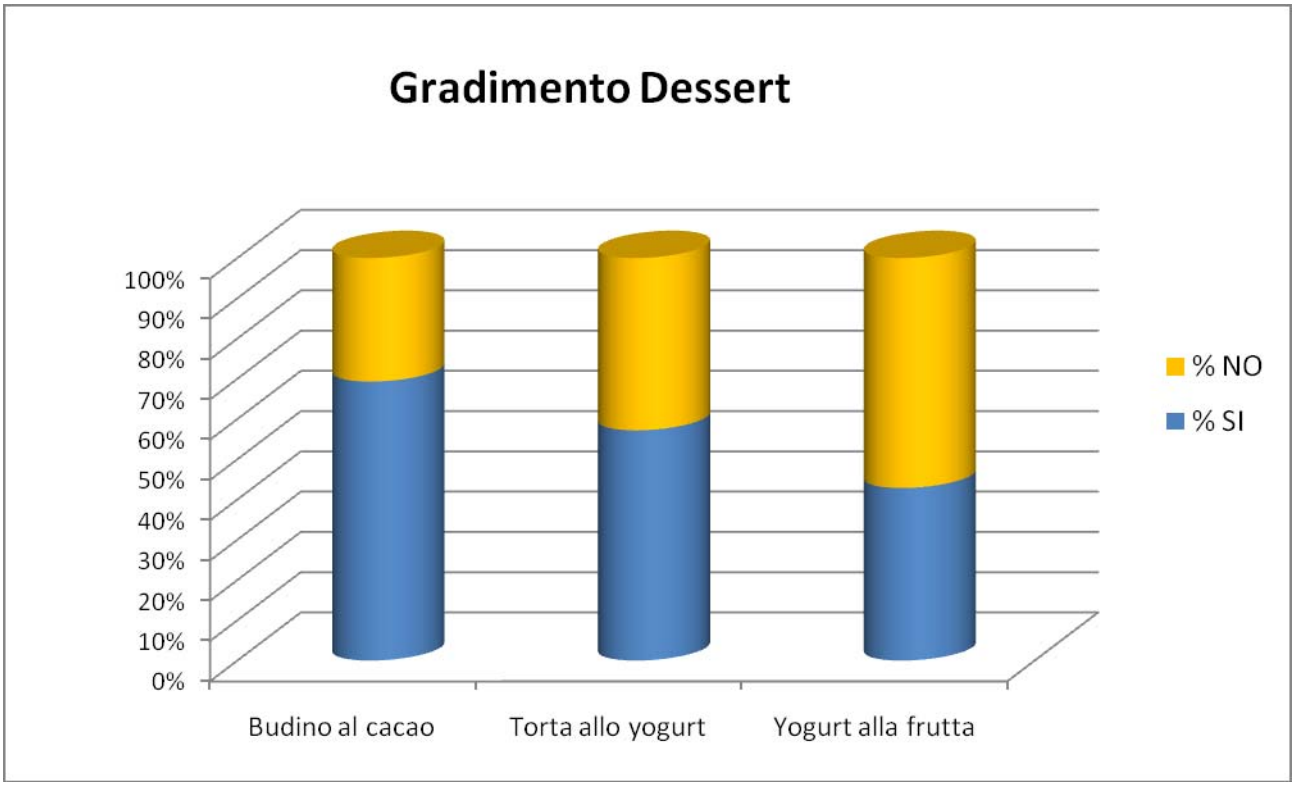
SECONDI PIATTI	N. Schede	% SI	% NO
Pollo al forno	**186**	86,56	13,44
Scaloppine di fesa di maiale al limone	**117**	84,62	15,38
Prosciutto cotto	**268**	82,46	17,54
Fesa di maiale al limone	**130**	81,54	18,46
Straccetti di fesa di maiale agli aromi	**98**	76,53	23,47
Scaloppine di pollo alla salvia	**91**	75,82	24,18
Polpette di manzo	**62**	74,19	25,81
Mozzarella	**228**	73,68	26,32
Spezzatino di manzo	**154**	72,73	27,27
Fesa di tacchino	**93**	72,04	27,96
Polpette di tonno	**94**	68,09	31,91
Polpette di manzo al pomodoro	**134**	63,43	36,57
Casatella	**94**	60,64	39,36
Polpette di pesce	**115**	59,13	40,87
Filetto Halibut	**92**	51,09	48,91
Filetto platessa panata al forno	**109**	48,62	51,38
Stracchino	**166**	43,98	56,02



CONTORNI	N. Schede	% SI	% NO
Purè di patate	**183**	78,14	21,86
Patate lesse	**62**	74,19	25,81
Patate al forno	**226**	72,57	27,43
Spinaci al tegame	**101**	54,46	45,54
Carote Julienne	**316**	49,37	50,63
Tris di verdure cotte	**132**	42,42	57,58
Piselli al tegame	**115**	39,13	60,87
Finocchi conditi	**94**	36,17	63,83
Insalata	**562**	28,65	71,35
Tris di verdure crude	**253**	26,48	73,52
Carote al tegame	**117**	25,64	74,36
Cappuccio/carote Julienne	**72**	25,00	75,00



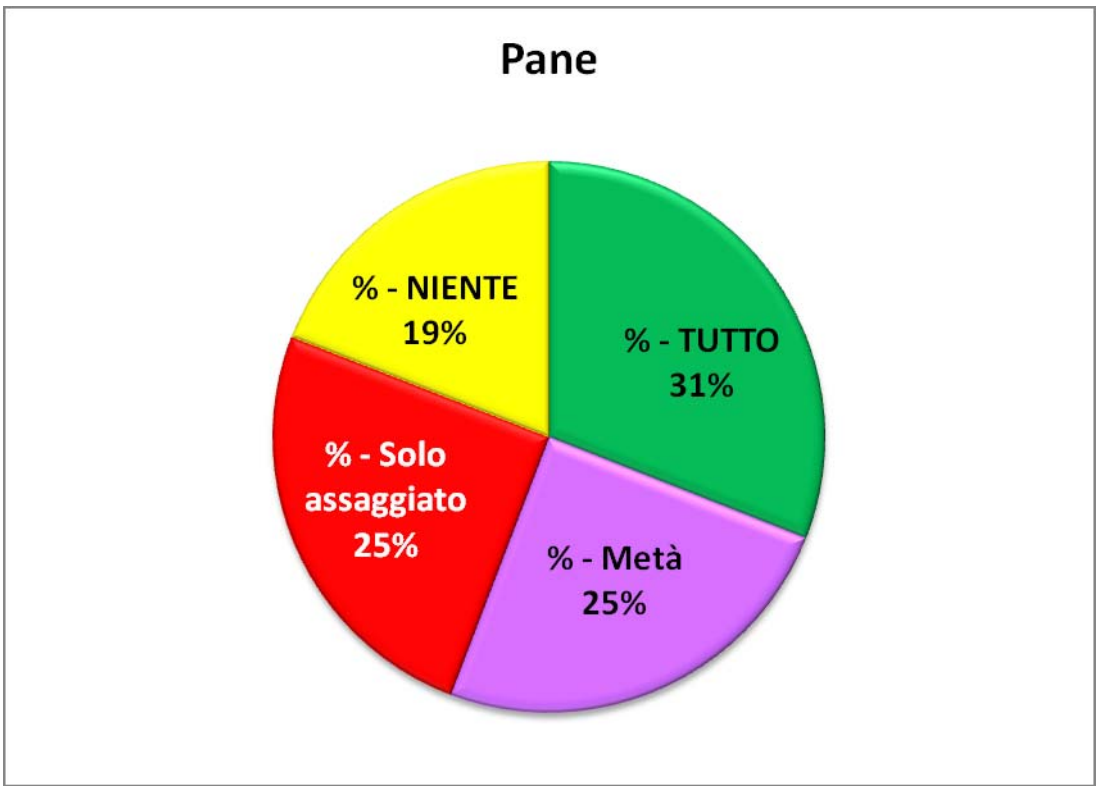
FRUTTA	N. Schede	% SI	% NO
Banana	**272**	62,50	37,50
Mandarini	**284**	55,99	44,01
Mela	**362**	50,55	49,45
Arancia	**418**	43,54	56,46



DESSERT	N. Schede	% SI	% NO
Budino al cacao	**101**	69,31	30,69
Torta allo yogurt	**250**	57,20	42,80
Yogurt alla frutta	**527**	42,88	57,12

Il gradimento del pane.

Le percentuali sotto indicate non possono essere considerate indicative del gradimento, ma piuttosto del consumo di pane, il quale è soggetto sia a variazioni individuali legate a quanto si è effettivamente mangiato nel pasto, sia a variazioni correlate alla composizione del pasto stesso: se ad esempio il contorno è costituito da patate (molto apprezzate) il consumo di pane si riduce.



	N. Schede	% - TUTTO	% - Metà	% - Solo	% - NIENTE
PANE	**2233**	30,99	24,81	25,12	19,08

Conclusioni

Dai dati risulta che tra i primi piatti il riso e la pasta hanno sempre un gradimento elevato, mentre i primi piatti a base di verdure e minestre sono meno graditi.
Per quanto riguarda i secondi piatti, tutte le tipologie di carne hanno un buon gradimento, mentre pesce e formaggi freschi sono meno graditi (tranne la mozzarella).
Per quanto attiene i contorni, ovviamente le patate hanno maggiore successo, anche se non trattasi di verdure ma di tuberi; un gradimento medio appare per spinaci al tegame e carote julienne, mentre tutte le altre verdure hanno un gradimento dal 25 al 42%.
Dalla valutazione delle singole schede è emerso che la scarso gradimento delle verdure è legato al rifiuto completo dell'alimento; gli alunni che invece assaggiavano, nella

maggior parte dei casi consumavano tutta la porzione di verdura proposta, probabile segnale di abitudine al consumo.
Infine è emerso che i dessert sono comunque graditi.
Sulla base dei risultati emersi il SIAN ha provveduto alla rielaborazione del menù scolastico primaverile.