



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

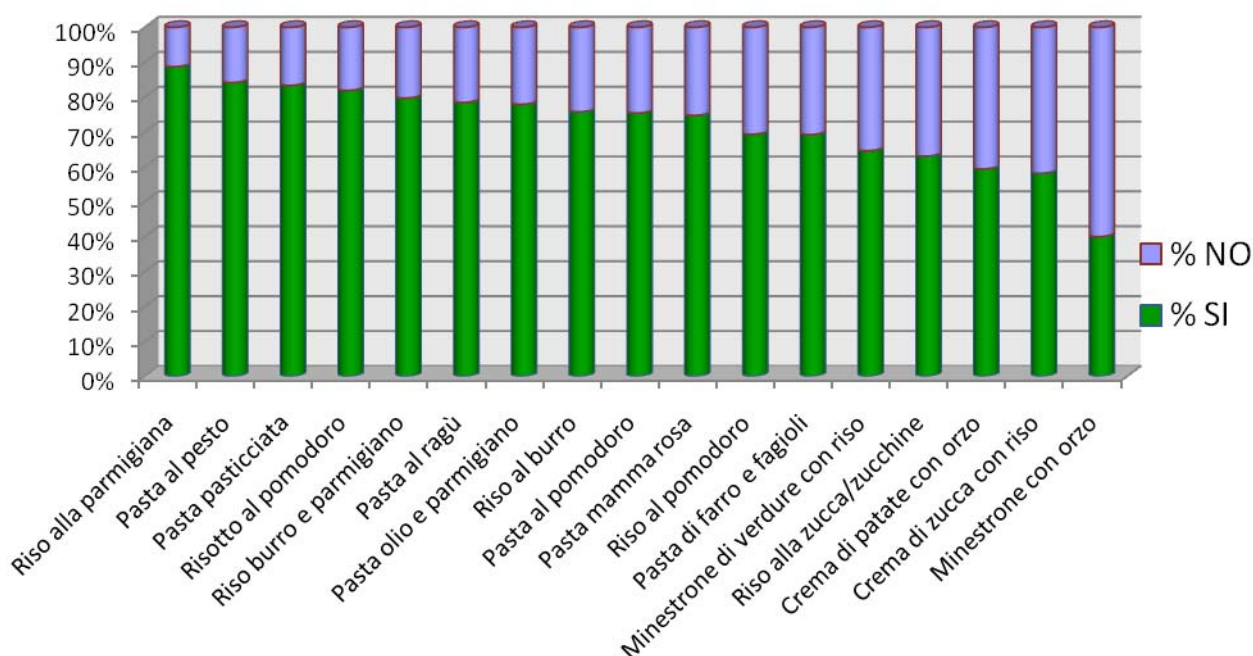
E' stato analizzato il gradimento dei pasti di tutte le 5 settimane del menù invernale. La coincidenza con la Festa di martedì 8/12/2009 della settimana D, non ha consentito di valutare il gradimento di una nuova ricetta "gnocchi al pomodoro", che compariva una volta soltanto nell'arco delle 5 settimane.

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).

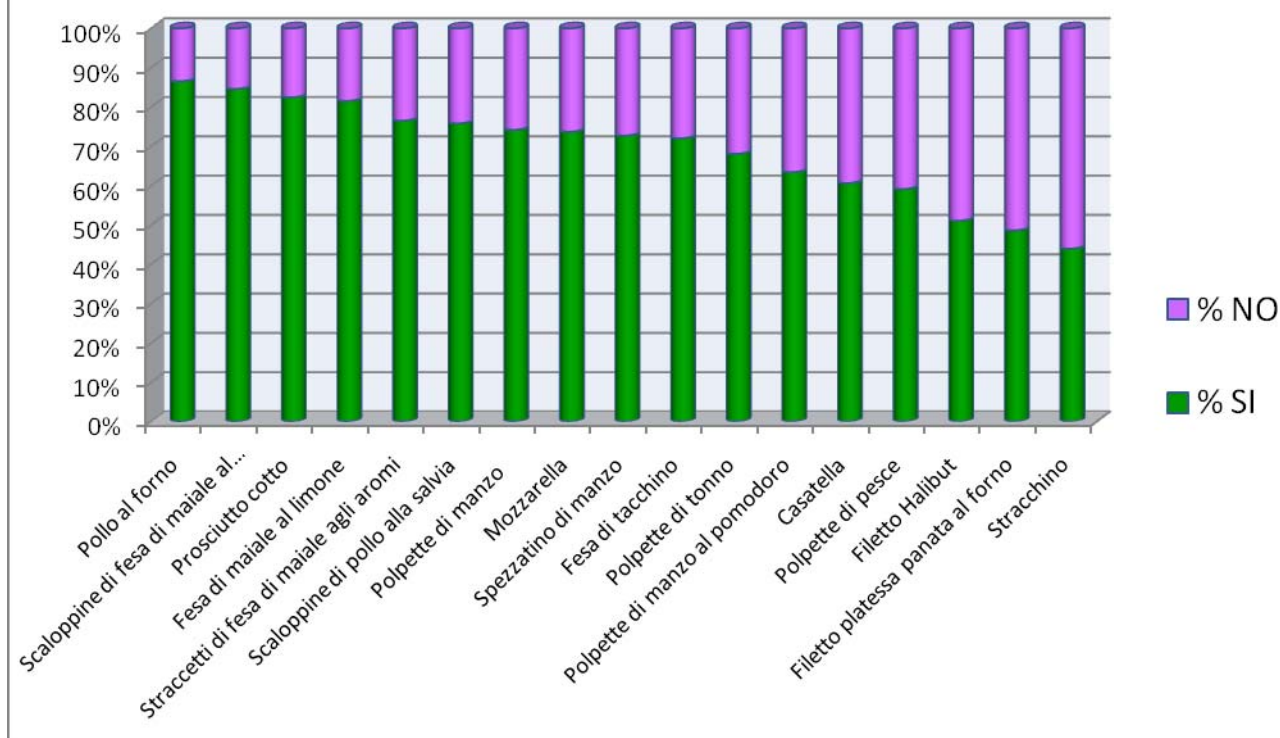
La presentazione dei dati, per maggiore chiarezza, è stata suddivisa per tipologia di "piatto": primi piatti, secondi, contorni, pane, frutta e dessert.

Gradimento Primi piatti



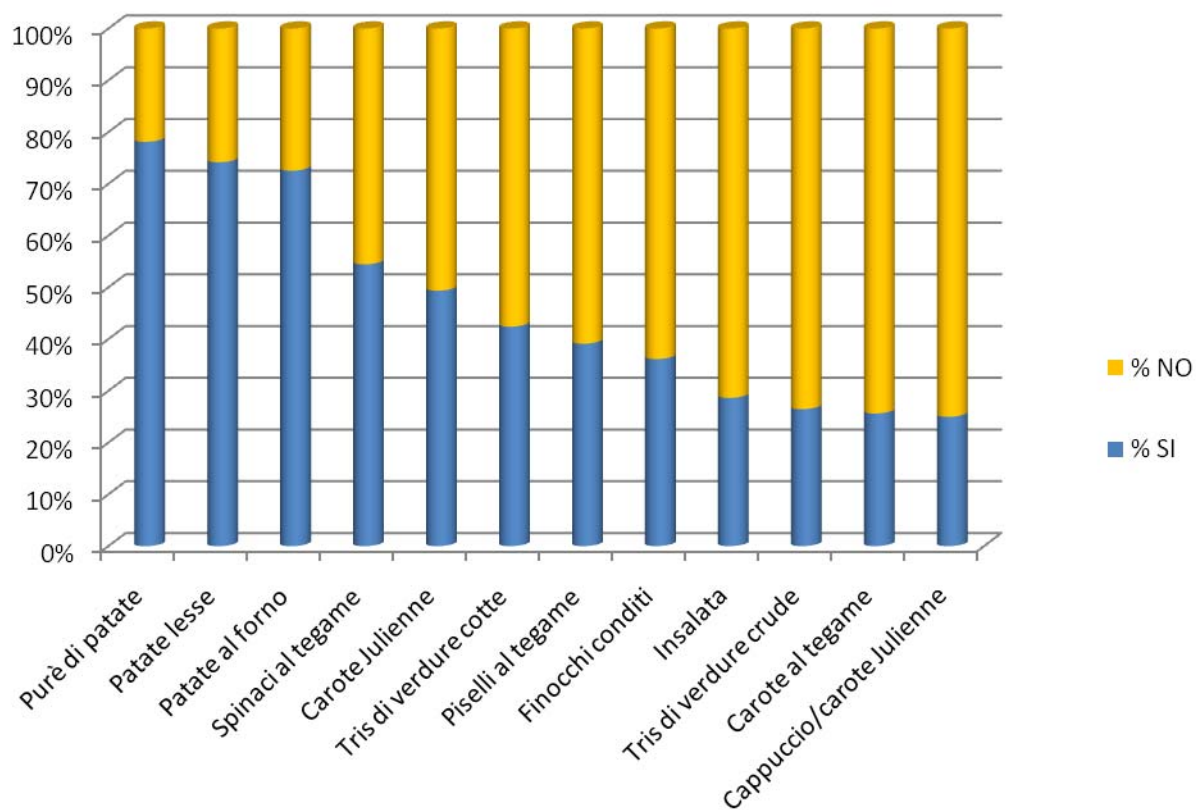
PRIMI PIATTI	N. Schede	% SI	% NO
Riso alla parmigiana	115	88,70	11,30
Pasta al pesto	322	84,16	15,84
Pasta pasticciata	132	83,33	16,67
Risotto al pomodoro	94	81,91	18,09
Riso burro e parmigiano	69	79,71	20,29
Pasta al ragù	65	78,46	21,54
Pasta olio e parmigiano	154	77,92	22,08
Riso al burro	66	75,76	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

Gradimento Secondi piatti



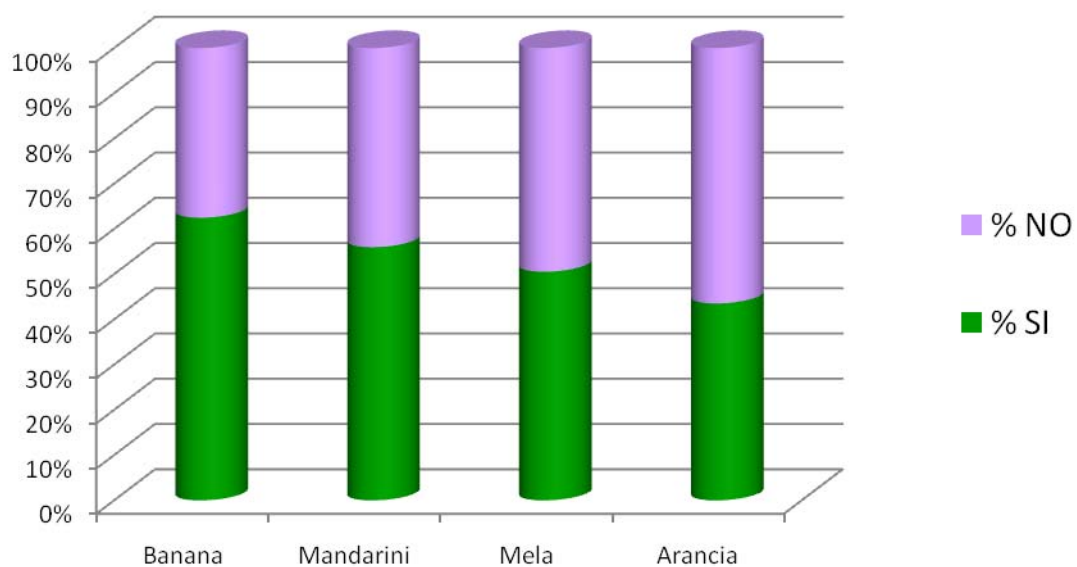
SECONDI PIATTI	N. Schede	% SI	% NO
Pollo al forno	186	86,56	13,44
Scaloppine di fesa di maiale al limone	117	84,62	15,38
Prosciutto cotto	268	82,46	17,54
Fesa di maiale al limone	130	81,54	18,46
Straccetti di fesa di maiale agli aromi	98	76,53	23,47
Scaloppine di pollo alla salvia	91	75,82	24,18
Polpette 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

Gradimento Contorni



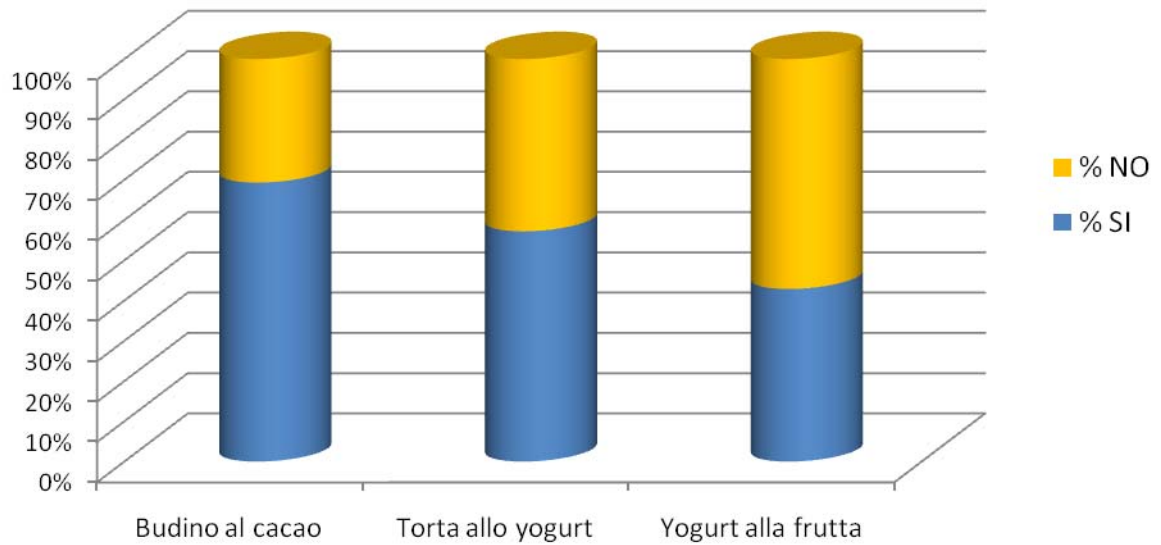
CONTORNI	N. Schede	% SI	% NO
Purè di patate	183	78,14	21,86
Patate lesse	62	74,19	25,81
Patate al forno	226	72,57	27,43
Spinaci al tegame	101	54,46	45,54
Carote Julienne	316	49,37	50,63
Tris di verdure cotte	132	42,42	57,58
Piselli al tegame	115	39,13	60,87
Finocchi conditi	94	36,17	63,83
Insalata	562	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

Gradimento Frutta



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

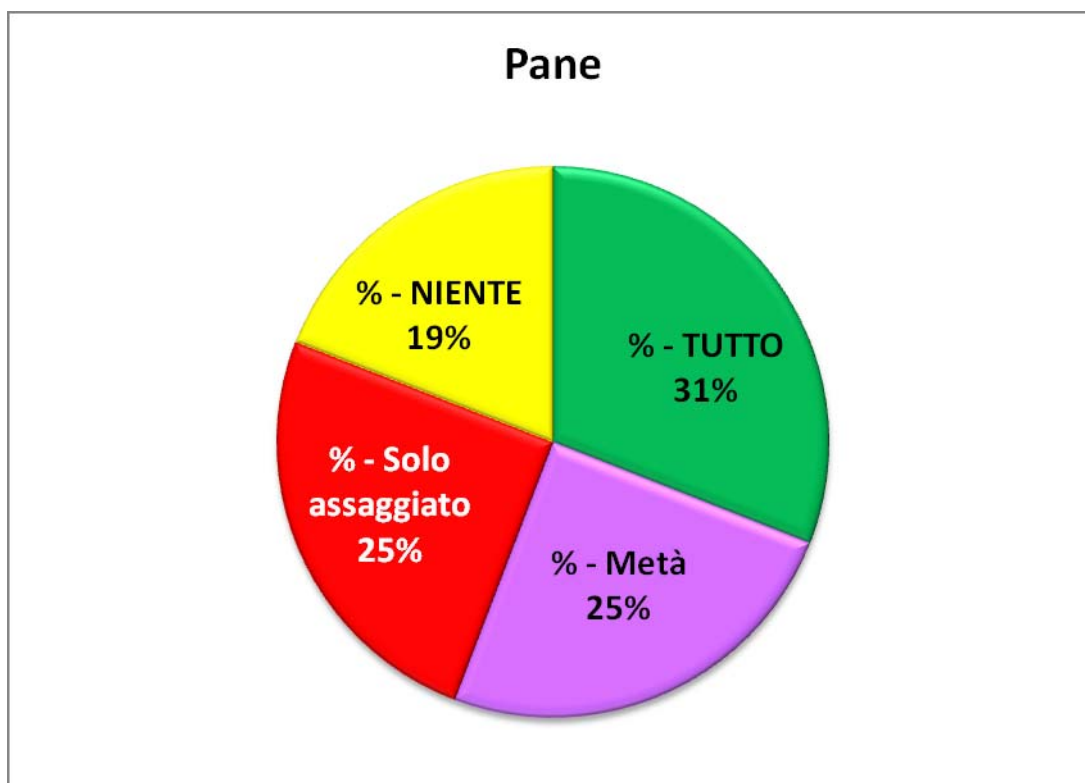
Gradimento Dessert



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	% - Met\`a	% - 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.