

Brindisi, 07/12/2022

**Ai Responsabili del Servizio
Pubblica Istruzione
Comuni della provincia di Brindisi**

**Ai Responsabili Ditte
per la Ristorazione Scolastica**

Oggetto: perfezionamento di ricette menu scolastico anni 2022/2026.

Facendo seguito ad alcuni incontri con Commissioni Mensa, si ritiene utile perfezionare, attraverso indicazioni rivolte ai cuochi delle ditte di ristorazione, alcune ricette al fine di migliorarne l'appetibilità e di ridurre lo spreco alimentare.

In riferimento alle tabelle dietetiche Autunno/Inverno e Primavera/Estate 2022-26 si dispone che:

- **l'hamburger di legumi a base di lenticchie**, può essere migliorato aggiungendo patate lesse (*circa 20 grammi per porzione*) e uova o solo albume (*nella grammatura necessaria a legare tutti gli altri ingredienti*).
L'aggiunta di uova sarà presa in considerazione nell'elaborazione delle diete speciali nel caso di allergia all'uovo e nel caso di richiesta di dieta vegana.
Inoltre si specifica che **pomodori** (*freschi o pelati*) e **carote**, peraltro indicate all'interno della ricetta, potranno essere aggiunti nella cottura delle lenticchie; successivamente, il tutto potrà essere frullato e utilizzato per l'impasto dell'hamburger.
Questo passaggio è fondamentale per esaltarne la palatabilità.
- **le polpette di legumi**, secondo quanto riferito in sede di alcune commissioni mensa, risulterebbero piuttosto "secche", ragione per cui, se ritenuto necessario, si consiglia di aggiungere, oltre agli ingredienti previsti in ricetta (*patate, uovo, olio evo, pangrattato*) anche pomodori e carote come indicato per l'hamburger di legumi a base di lenticchie;
- **le polpette di pesce**, potranno essere cotte in forno o servite in umido, in quest'ultimo caso, con l'aggiunta di un sughetto a base di pomodori pelati, capperi e prezzemolo.
- **Le lasagne**, tenuto conto delle difficoltà lamentate dalle docenti che assistono ai pasti nelle scuole di infanzia e nido, potranno essere sostituite da un primo a base di pasta al pomodoro e un secondo "freddo" a base di formaggio fresco, seguendo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche.
Si sottolinea, che tale modifica non comporta alcuna variazione sulla qualità nutrizionale del pasto.

I cuochi, al fine di migliorare il gradimento del pasto, potranno liberamente utilizzare aromi (*cipolla, aglio, sedano, ecc.*) ed erbe aromatiche (*prezzemolo, basilico, origano, alloro, ecc.*) qualora lo ritenessero utile e comunque, in base alla propria esperienza professionale.

Distinti Saluti.

**Il Responsabile UOS
Igiene della Nutrizione
(dott. Pasquale Fina)**