

Fine dell'anno scolastico 2008-2009

8. Quantità e qualità per l'anno trascorso nei ristoranti scolastici del Cantone

Parlare di refezione scolastica significa parlare di quasi 3 mila pasti, che giornalmente vengono serviti nei 24 ristoranti scolastici a conduzione statale o privata distribuiti sul territorio cantonale e integrati in una scuola media, in una media superiore o in una scuola professionale. Diversi studi hanno messo in evidenza come i giovani apprezzino la cucina del ristorante scolastico che frequentano sul mezzogiorno.

Questo risultato, più che incoraggiante, non è frutto di un caso ma di un accurato lavoro d'équipe che coinvolge il Servizio di consulenza alimentare, integrato nell'Ufficio della refezione e dei trasporti scolastici, i cuochi e tutto il personale attivo in cucina: proposte di menu culinari unitamente al controllo della qualità vengono così assicurati in modo costante.

Settimana del gusto 2008

Grande successo per tutte le iniziative promosse dalla e nella scuola in occasione della Settimana del gusto, che si è svolta da giovedì 18 a domenica 28 settembre 2008, la rassegna gastronomica proposta su scala nazionale e pensata per valorizzare i sapori della cucina locale di ogni singola regione alla quale il DECS partecipa con entusiasmo.



Forse perché si tratta di un piatto conosciuto, forse perché è parte integrante della cucina locale che da generazioni viene tramandata, forse semplicemente perché è gustoso. Fatto sta che "risotto con la luganighetta" è stato definito la "hit" culinaria della Settimana del gusto nei 23 ristoranti delle scuole medie, medie superiori e professionali e nelle 150 sedi di scuola dell'infanzia dotate di refezione.

Assaggia e indovina quale fra questi pani contiene più fibra: questo il quesito da risolvere posto agli allievi di alcune sedi di scuola media che pranzano nel ristorante scolastico. La risposta esatta era: il pane ai 5 cereali che contiene maggiori fibre rispetto agli altri pani proposti: bigio e semi-bigio. I quasi 400 allievi che hanno partecipato con entusiasmo al concorso, hanno decisamente dimostrato di apprezzare il pane ai 5 cereali.

Con un gruppo di allievi del corso opzionale della Scuola Media di Bedigliora diretto dalla prof.essa Isabella Lischetti, Giordano Salvador, chef specializzato in cucina vegetariana, in collaborazione con Fourchette Verte, ha preparato un ricco aperitivo utilizzando alimenti indigeni, di stagione e biologici. Gli allievi hanno potuto imparare delle ricette gustose, facili da riproporre anche in famiglia. Tortillas ripiene, stuzzichini a base di tofu e verdure, guacamole, bruschette, spuma di trota affumicata e la crema Budvig per dessert a base di yogurt, frutta, semi oleaginosi e miele hanno conquistato le papille gustative dei convenuti.

Grande successo per l'iniziativa promossa dalla prof.essa Angela Spaggiari che, con gli allievi del gruppo opzionale della Scuola Media di Balerna e con l'aiuto degli allievi della Scuola Media di Camignolo con la prof.essa Angela Weber hanno cucinato la patata sotto diverse forme. I ragazzi hanno potuto lavorare nella cucina del Ristorante Montalbano di Stabio, con la supervisione di una brigata di chef. Il pasto è iniziato con un aperitivo seguito da sformato, crostata salata, minestra, insalata, gratin, formaggi e dolci, tutto a base di patate. Una squisitezza che ha entusiasmato gli allievi e i numerosi invitati.

Rassegna gastronomica primaverile nel maggio 2009

La quinta edizione della Rassegna gastronomica ha ottenuto un particolare successo. È ormai diventata una consuetudine che in primavera il DECS promuova una Rassegna gastronomica dedicata ad uno o più paesi.

Dopo i successi della prima edizione, lanciata nel 2005, con la Settimana mediterranea dedicata a sapori di Spagna e Grecia, della seconda con i sapori africani, della terza con piatti di cucina naturale profumati da erbe aromatiche e spezie e della quarta edizione dedicata agli Europei 2008, il DECS ha promosso ora questa quinta edizione.



A deliziare i palati degli studenti, che a mezzogiorno consumano un pasto completo* nel ristorante dell'istituto scolastico che frequentano, diverse specialità tipiche di paesi sparsi nei cinque continenti. Un viaggio a bordo di una mongolfiera virtuale che ha sorvolato il mondo intero rispecchiato in una mela verde. In oltre 3 mila hanno compiuto questo viaggio durato soli cinque giorni ma che ha lasciato grande soddisfazione fra chi ha degustato queste pietanze. Il piatto che ha avuto il maggior successo è risultato la specialità nazionale messicana: "i tacos". Ma anche le "empanadas di tonno" e la "pavlova" australiana (un dessert fatto di un anello di meringa con panna e frutta mista).

* dal punto di vista nutrizionale grazie all'impiego di materie prime, fresche, nel rispetto dei principi base di una sana alimentazione con una proporzione adeguata fra carboidrati, proteine, vitamine, fibre, sali minerali e grassi.



((Tacos messicani))



((Empanadas di tonno))



((Pavlova australiana))

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Consulenza alimentare, Tiziano Orrù e Karin Semmler,
tel. 091 814 65 78, natel 079 412 16 36, consulenza-alimentare@icec.ti-edu.ch

Ufficio della refezione scolastica, Elena Pedrioli, tel. 091 814 34 09, decs-urts@ti.ch
Sito Internet www.ti.ch/menuscolastici