

## Pasta coi broccoli e polpettine vegetariane, ai voti il menu scolastico che non ti aspetti

**Pubblicato:** Martedì 14 Febbraio 2017



Ventiquattro “piccoli giudici” assaggiatori hanno giudicato oggi, 14 febbraio 2017 le ricette finaliste di “**mensa con gusto**” il progetto di creazione dei menù scolastici “dal basso” di Varese, che ha visto coinvolte tre scuole elementari dell’istituto Varese 4 (La Garibaldi, la Parini e la Marconi) per ampliare il menù delle mense nelle scuole varesine.

La sfida era quella di un “menu invernale” che comprendesse alcune verdure di stagioni ma poco gettonate: broccoli, cavolfiori, carote.

Le prime due fasi, di ricerca e proposta di ricette, si sono concluse: quella di stamattina prevedeva l’assaggio e il gradimento finale. Armati di schede dove specificare sinteticamente il gradimento, e dove aggiungere le proprie impressioni, i ragazzini, componenti di una **classe quinta della scuola Garibaldi**, hanno dato i loro voti come dei piccoli “giudici di masterchef”, con attenzione e competenza.

«Siamo già abbastanza certi che “passerà” la **pasta coi broccoli**, giudicata molto positivamente da tutti – ha anticipato **Cinzia Aurizzi**, responsabile mense varesine – e che ha “battuto” il risotto di carote, da molti considerato un po’ asciutto».

Parte dei 4 piatti proposti sarà oggetto del menù del 22 febbraio. E chissà se ci saranno anche le **polpettine vegetariane di ricotta e cavolfiori**, o il purè di carote, le altre due ricette “in gara”: le prime hanno riscosso un certo successo tra i giovani assaggiatori.

Il test è stato effettuato nel centro cottura della azienda affidataria del servizio, che sta all'interno del plesso dell'Anna Frank. Qui, per la ditta **Dussmann**, lavorano una capocuoca, Nunzia, e 7 collaboratori. Da lì escono in media circa 1400 pasti al giorno. «I ragazzi hanno apprezzato questi piatti di verdura invernale, ma non ce ne stupiamo: all'interno dei menù delle scuole cittadine hanno mostrato infatti di apprezzare ricette inaspettate, come la minestra di miglio, uno dei piatti più graditi, e il passato di verdure con i crostini -ha commentato **Rosella di Maggio**, assessore all'istruzione del comune di Varese. E noi ne siamo fieri, perché dietro a queste ricette c'è un grande lavoro di studio in campo alimentare»

[Stefania Radman](#)

[stefania.radman@varesenews.it](mailto:stefania.radman@varesenews.it)