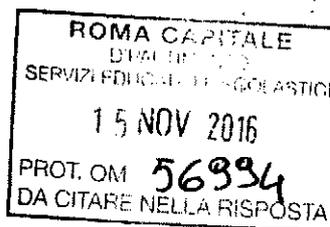


ROMA



Roma Capitale
Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia,
dell'Infanzia
Il Direttore



Ai Direttori di Direzione Socio Educativa
Municipi I-XV

All' Ufficio Dietiste
Municipi I-XV

**Oggetto: Capitolato Speciale d'Appalto della ristorazione scolastica 2013-2017 - articolo 26
- menu collegati a particolari progettualità a contenuto didattico - educativo**

Con la presente nota lo scrivente Dipartimento comunica che, a seguito dell'adesione di tutte le Imprese di Ristorazione in Appalto e in Autogestione al progetto "Solidarietà inMensa", iniziativa di solidarietà nei confronti dei bambini delle zone colpite dal sisma nel centro Italia lo scorso 24 agosto, nella giornata del 24 novembre 2016 sarà erogato in tutti i centri refezionali in Appalto e in Autogestione di Roma Capitale un menu solidale (ad esclusione degli utenti con dieta speciale).

Le Imprese si sono impegnate a devolvere parte del ricavato della giornata di refezione, al sostentamento della refezione scolastica del Comune di Amatrice.

Si allega alla presente il menu precisando che la peculiarità dello stesso sarà quella di valorizzare i prodotti del territorio colpito dal sisma e le ricette della tradizione locale.

Si invitano i Direttori di Direzione dei Municipi ad inviare la presente nota ed il relativo allegato alle Istituzioni scolastiche con mensa autogestita

Con l'occasione si porgono cordiali saluti

Cinzia Padolecchia

ROMA



ALLEGATO

MENU DEL 24 NOVEMBRE 2016

Pasta all'Amatriciana
Salsiccia al forno con patate
Frutta fresca di stagione

Primo piatto: pasta all'amatriciana ric. n. 118 del Capitolato Speciale d'Appalto 2013/2017

| Ingredienti | Sezione Ponte (g) | Scuola dell'Infanzia (g) | Scuola Primaria (g) | Scuola Secondaria ** (g) |
|-----------------------------|-------------------------|--------------------------------|------------------------|--------------------------------|
| Pasta di semola di grano | 50 | 50 | 70 | 80 |
| Guanciale | 15 | 15 | 15 | 20 |
| Cipolle | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Pomodori pelati | 60 | 60 | 80 | 100 |
| Pecorino Romano DOP | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Parmigiano Reggiano DOP | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Olio Extra Vergine di Oliva | 3 | 3 | 4 | 5 |
| Sale iodato | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |

*i formati di pasta devono essere adeguati all'utenza

**le grammature relative alla scuola secondaria sono valide anche per gli adulti

Procedimento

Mondare la cipolla e affettarla finemente. Preparare il guanciale privandolo della cotenna. Passare i pomodori pelati fino ad ottenere una passata densa e liscia. Tuffare la cipolla in padella con poco olio e lasciarla appassire, quando avrà assunto un colore trasparente unire la pancetta e portare a cottura fino a quando non sarà divenuta morbida rilasciando parte del proprio grasso. Unire la passata di pomodoro, regolare di sale e lasciar addensare. Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolara e condirla con il sugo. Completare il piatto aggiungendo pecorino e parmigiano grattugiati.

ROMA



Secondo piatto: salsiccia al forno con patate

| Ingredienti | Sezione Ponte (g) | Scuola dell'Infanzia (g) | Scuola Primaia (g) | Scuola Secondaria ** (g) |
|-----------------------|----------------------|-----------------------------|-----------------------|---------------------------------|
| Salsiccia di suino | 55 | 55 | 80 | 100 |
| Patate | 100 | 100 | 150 | 200 |
| Aglio | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| Olio Extra Vergine di | 5 | 5 | 7 | 10 |
| Sale iodato | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| Rosmarino | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |

******le grammature relative alla scuola secondaria sono valide anche per gli adulti

Procedimento

Lavare le patate, sbuciarle con l'apposito attrezzo e tagliarle a spicchi. Sciacquare velocemente gli spicchi ottenuti sotto l'acqua corrente e asciugarli tamponandoli bene con un canovaccio o carta da cucina. In una ciotola capiente condire le patate con il rosmarino spezzettato e gli spicchi d'aglio in camicia. Trasferire le patate condite nella teglia e informare. Nel frattempo sbianchire le salsicce in acqua bollente per pochi minuti avendo avuto cura, precedentemente, di avervi praticato dei piccoli fori che consentiranno di sgrassare la carne rendendola più leggera. Quando le patate avranno completato circa tre quarti della cottura aggiungete le salsicce sbianchite e ultimare portando entrambe a cottura. La salsiccia deve essere sbriciolata prima della somministrazione.