

PROGETTO ALIMENTARE ARTISTICO SOSTENIBILE

LA NATURA CHE BONTÀ!

Progetto di educazione all'alimentazione sostenibile rivolto ai bambini fra 1 e 6 anni, con famiglie e educatrici

Relazione conclusiva Novembre 2021, sintesi tappe realizzate e risultati

Sommario

Il progetto educativo “La natura che bontà!” si è sviluppato in una situazione di criticità legata all'emergenza sanitaria. Dopo la pausa estiva, le scuole dell'infanzia coinvolte sono state infatti impegnate nell'organizzazione delle misure di sicurezza per affrontare il rischio pandemico, a cui si è aggiunta la presenza eventi epidemici non Covid con conseguenti assenze e chiusure.

La metodologia della *ricerca-azione* utilizzata, che prevede il continuo adattamento dei percorsi e delle modalità operative in sintonia con le esigenze del gruppo di lavoro, ha consentito comunque di condurre a buon fine il progetto. Si è infatti provveduto ad attuare un adeguamento della tempistica e della progettazione prevista inizialmente, in conformità alle esigenze emerse.

Un contributo determinante alla realizzazione del progetto è stato dato dalle insegnanti, che si sono mostrate preparate, interessate, collaborative e adattandosi alla situazione hanno creato percorsi stimolanti, assicurando interesse e partecipazione di bambine e bambini. Il progetto può quindi considerarsi *un riferimento per ulteriori sviluppi* dell'educazione alimentare in questa fascia d'età, e dimostra che *la didattica del laboratorio*, efficace nella scuola dell'infanzia, può essere sviluppata anche in condizioni di emergenza, senza privare bambine e bambini delle importanti esperienze ad essa connesse. Gli elementi emersi consentono fin d'ora di mettere a punto strategie migliorative per eventuali repliche e proseguimenti. Di seguito si sintetizzano le tappe salienti.

Obiettivi individuati

1. *Sostenere la campagna della FAO* che ha proclamato nel 2021 l'anno internazionale di frutta e verdura, per promuovere il consumo di questi ingredienti in sintonia con gli obiettivi dell'agenda ONU 2030, valorizzandone l'effetto protettivo per la salute e potenziando, nel contempo, nella scelta, l'attenzione per l'ambiente, la salute, le risorse umane legate alla loro produzione.
2. *Promuovere l'alfabetizzazione sensoriale* delle famiglie per favorire lo sviluppo di un gusto aperto, capace di accettare un'ampia varietà di cibi.
3. *Rendere i bambini, nella delicata fase dell'accrescimento*, decisiva per lo sviluppo del gusto e della salute futura, una unità di apprendimento con i familiari, facendo in modo che rappresentino uno stimolo per migliorare le abitudini alimentari della famiglia attraverso un processo di acquisizione circolare delle buone pratiche legate alla dieta sostenibile, trasmesse dagli adulti ai bambini e viceversa.

4. *Far conoscere alle famiglie e alle educatrici l'importanza dell'inserimento di ingredienti freschi ed equilibrati nel menu, condividendo la progettazione di strategie per rendere il loro impiego facile e gradito.*
5. *Stimolare a individuare prodotti locali e di stagione, e ricette per trasformarli in modo gradito ai più piccoli.*
6. *Supportare le educatrici affinché traggano motivazione per aiutare i bambini ad apprezzare ortaggi e frutta offerti dalla ristorazione scolastica.*
7. *Favorire lo scambio di esperienze, fra famiglie, docenti e bambini per creare una comunità di apprendimento attiva e partecipe attorno al tema della dieta sostenibile e all'incremento dell'utilizzo di ingredienti protettivi.*

Gruppo di riferimento

Docenti, alunni e famiglie delle scuole dell'infanzia

Scuole coinvolte

Scuola dell'infanzia Reni , Via Reni 11 Milano

Scuola dell'infanzia Rodari, Via IV Novembre S. Martino Siccomario

Scuola dell'infanzia L'Aquilone, Via Simonetta, Pavia

Partecipazione straordinaria

Take Kare, associazione per il sostegno alle famiglie italiane residenti a Berlino con particolare riferimento alla prevenzione e all'assistenza socio-sanitaria.

Numero partecipanti

320 bambine e bambini, 26 insegnanti direttamente coinvolti nel percorso operativo di ricerca- azione dei laboratori. Famiglie dei bambini coinvolti. Gruppo allargato, interno ed esterno alla scuola, coinvolto attraverso la condivisione del materiale elaborato. Produttori settore agro alimentare della Lombardia in particolare di frutta (mele) e latticini. Famiglie italiane residenti a Berlino connesse in rete durante la formazione agli insegnanti.

Materiale elaborato

- [Libretto ricette](#) e linee guida per promuovere frutta e verdura nella dieta.
- Immagini, filmati, fotografie, testimonianze, all'interno della scuola e in famiglia (in fase di elaborazione per la realizzazione dei filmati che verranno condivisi con Melavi).

Aree disciplinari interessate

In sintonia con le indicazioni ministeriali, il percorso ha permesso di sviluppare i cinque campi di esperienza legati a:

- il sé e l'altro
- conoscenza del mondo
- discorsi e parole
- immagini, suoni e colori (con particolare riferimento all'educazione artistica)

- corpo e movimento

Riferimento guida sono stati gli obiettivi 3-4-12-13-15 dell'agenda ONU 2030 e le Linee Guida per l'educazione civica del Ministero per l'Istruzione in prospettiva trasversale.

Ingredienti in primo piano e settori produttivi coinvolti

Ortofrutta, con particolare riferimento alle mele

Latticini, con particolare riferimento a yogurt e latticini freschi

Metodologia e contenuti degli interventi formativi

La metodologia della *ricerca-azione*, tesa a ristrutturare il progetto sulla base delle esigenze che emergono durante il percorso grazie alla costante interazione con i partecipanti, insieme alla possibilità di *comunicare in rete* si sono ancora una volta dimostrati efficaci per superare le criticità e adatti a sostenere situazioni di emergenza prevenendo la povertà educativa.

Sono stati approfonditi i temi legati allo sviluppo del gusto e alle strategie per educarlo nella direzione dell'apprezzamento di ingredienti sostenibili, in particolare frutta e verdura.

Il percorso con gli insegnanti

Si è sviluppato costantemente *in rete*, attraverso 3 incontri di formazione di circa 2 ore ciascuno, condivisi con tutto il gruppo di lavoro, inclusi i rappresentanti delle famiglie e degli operatori dell'associazione *Take Kare* di Berlino.

Un "*filo rosso*", costituito da scambi via mail con i rappresentanti del gruppo insegnanti, ha poi permesso di aggiornarsi sull'avanzamento del progetto e sulle esigenze emergenti.

Un drive è stato messo a disposizione delle scuole per condividere il materiale e le immagini elaborate in itinere.

Sono state calcolate *30 ore di formazione*, comprendenti, oltre alle 6 ore nell'aula virtuale, 24 ore di formazione operativa nelle classi, sviluppando il progetto con i bambini e sperimentando la metodologia condivisa durante la formazione in aula.

Il percorso con bambine e bambini

Vista la possibilità di presenza a scuola (se pure con alcune interruzioni), si è deciso di rendere *le classi il fulcro delle attività di apprendimento laboratoriale* e insieme il canale di comunicazione privilegiato dei temi trattati, procedendo da scuola e bambini *verso le famiglie*.

La guida delle insegnanti, ha permesso di sviluppare con bambine e bambini *percorsi differenziati, ricchi di stimoli coerenti*, con la metodologia più adeguata a favorire lo sviluppo del gusto, in sintonia con gli obiettivi condivisi.

Sono stati quindi realizzati laboratori di *osservazione, trasformazione e assaggio* di frutta e verdura, con particolare attenzione a mele e agrumi, proposti in varietà e forme diverse, dal consumo intero, al naturale, alla realizzazione di macedonie, spiedini, marmellata.

Le materie prime usate sono derivate dai cibi forniti in mensa o fatte portare da casa, nel rispetto delle norme igieniche vigenti, coinvolgendo le famiglie e selezionando ingredienti estremamente semplici. *Un particolare rilievo è stato dato alle mele, che si prestano particolarmente per laboratori di assaggio e di sperimentazione.*

Il momento del pasto a scuola ha fornito nuove occasioni di conoscenza e di scoperta, stimolando i bambini ad assaggiare alcuni ingredienti, in particolare *la verdura*, in forma diversa dalla consueta, per esempio come ripieno di pane e frittata.

Il contesto di apprendimento ha consentito di superare pregiudizi e avversioni favorendo una *partecipazione allargata e inclusiva* di tutti i bambini, con una soddisfacente alfabetizzazione sensoriale. L'ambito scolastico ha aiutato a oltrepassare i limiti generati in famiglia da alcuni dei meccanismi relazionali, talvolta limitanti per lo sviluppo del gusto.

Il percorso con le famiglie

Si è scelto, di comune accordo con le insegnanti, di sviluppare il rapporto con le famiglie attraverso i rappresentanti di classe, che si sono dimostrati interessati e sono stati coinvolti nella produzione del materiale di comunicazione.

Di comune accordo è stato scelto di rendere questi genitori portavoce di alcuni messaggi relativi ai contenuti del progetto, sviluppando un tutorial in forma di filmato da divulgare presso tutte le famiglie.

Inoltre, stimolati dai bambini, molti genitori hanno sviluppato fra le mura domestiche momenti di condivisione di esperienze con frutta e verdura. Alcuni di loro hanno aderito all'invito di documentare le esperienze per la condivisione con il gruppo allargato.

Risultati

La risposta di docenti e bambini agli stimoli ricevuti si è rivelata superiore alle aspettative, per la varietà dei percorsi sviluppati, l'aderenza ai contenuti e agli obiettivi della formazione, l'interesse, la partecipazione e l'apertura verso frutta e verdura dimostrate.

I docenti si sono mostrati molto sensibili e attenti ai temi del percorso e hanno rafforzato il loro impegno. Alcuni di loro raccontano con orgoglio: *"i bambini hanno partecipato con entusiasmo e sono stati felici di assaggiare la mela, creare degli spiedini di frutta, utilizzare il coltello, forse per la loro prima volta. Siamo rimaste positivamente colpite dal piacere e dal gusto dimostrato nel mangiare le bucce, solo le bucce, divertendosi ad assaggiare una volta la buccia verde, poi quella rossa o gialla ed esprimendo la preferenza nei confronti di una piuttosto che di un'altra: testimonianza di come un'esperienza inusuale (nessuno propone di mangiare la buccia separata dalla polpa) e divertente possa aprire a nuovi modi di pensare e alla possibilità di sperimentare nuovi sapori. Sicuramente i bambini hanno apprezzato l'assaggio della mela e della sua buccia perché a metà mattina molti bambini hanno già fame e questo ci ha sicuramente aiutato. Anche l' utilizzo delle formine è stato un successo: i bambini erano impazienti di provare e assaggiare la mela così come assaggiare la mela grattugiata è stata per molti un'esperienza nuova."*

Rispetto alle famiglie, è interessante osservare che a differenza dello scorso anno, quando il completo lockdown le costringeva in casa, e la trasformazione del cibo con i figli rappresentava un passatempo ambito e condiviso, ora, tornate alla routine lavorativa, sembrano incontrare maggiore difficoltà nell'organizzare percorsi di preparazione e condivisione del cibo insieme ai bambini con specifici obiettivi educativi.

Nella faticosa dimensione quotidiana, l'esigenza di ottimizzare i tempi fa "scivolare" nella ripetitività e rischia di rendere più difficile intraprendere i percorsi di cambiamento suggeriti,

per educare il gusto di bambini e bambine a saper selezionare cibi salutari e sostenibili come frutta e verdura.

Nell'ottica di un proseguimento del percorso, sarebbe quindi utile rafforzare gli strumenti di comunicazione rivolti alle famiglie, e valutarne la ricaduta sui comportamenti.

Si può dire fin d'ora che interpellati e seguiti individualmente, attraverso lo scambio con gli esperti, *i genitori mostrano attenzione, desiderio di miglioramento e interesse a far parte di una comunità di apprendimento allargata*, per condividere criticità e strategie di superamento.

Conclusioni, sviluppi e approfondimenti

Alla luce di queste riflessioni, l'esperienza condotta si è rivelata estremamente utile per riprogettare le attività educative in questa fascia di età, decisiva per lo sviluppo del gusto e delle scelte alimentari.

Si conferma l'esigenza di *valorizzare il ruolo degli insegnanti delle scuole dell'infanzia*, orientati per vocazione alla didattica attraverso l'esperienza, e meno vincolati dai programmi di apprendimento previsti nelle altre fasce d'età. Il costante sostegno, percorsi di formazione aggiornati, il monitoraggio e la condivisione dei risultati, possono rappresentare elementi importati per rafforzare competenze e motivazione.

La difficoltà delle famiglie di sviluppare a pieno il loro ruolo educativo attraverso l'adozione di abitudini alimentari coerenti ed equilibrate fra le mura domestiche andrebbe superata facendo leva sul loro interesse verso il cambiamento. Un interesse che può essere *rafforzato con strategie di comunicazione e di accompagnamento* che rendano bambine e bambini *protagonisti/influencer* del cambiamento, attraverso i percorsi di apprendimento che loro stessi hanno seguito a scuola, valorizzando gli aspetti ludici e interattivi capaci di agire sul piano delle emozioni e delle relazioni.

Per accompagnare la comunità di apprendimento che ha preso forma attraverso il progetto, il materiale elaborato verrà condiviso su un apposito canale in rete e *si raccomanda di diffonderlo attraverso i canali a disposizione* per favorire il processo di divulgazione.

La continuità e la ripetizione delle esperienze offrono la possibilità di consolidare le comunità di apprendimento e di sostenerle nel superamento delle difficoltà. È di conseguenza auspicabile, prevedere la possibilità di sviluppare percorsi che si articolano in più tappe, con uno spazio di tempo adeguato a garantire questi presupposti.