



Comune di Firenze  
Assessorato alla Pubblica Istruzione  
Servizio Asili nido e Servizi complementari  
alla prima infanzia



# Firenze

DICEMBRE 2008

per le bambine e per i bambini





Comune di Firenze  
Assessorato alla Pubblica Istruzione  
Servizio Asili nido e Servizi complementari  
alla prima infanzia



Assessore alla Pubblica Istruzione  
*Daniela Lastrì*

Dirigente del Servizio  
*Mariangela Molinari*

P.O. Attività Amministrativa  
*Angela Carlisi*

P.O. Coordinamento Pedagogico  
*Patrizia Butelli*

U.O.C. Attività Contabile  
*Patrizia Perfetto*

Supplemento n. 1 al numero 11 di "bambini" dicembre 2008 / Anno XXII / Mensile  
Poste Italiane s.p.a. / Spedizione in abbonamento postale / D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) / art. 1, comma 1, DCB / Filiale di Bergamo / Edizioni Junior, Azzano S. Paolo (BG) / ISSN 0393-4209 / Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 26 del 17 ottobre 1984.  
Un fascicolo € 1,00.

**Direttore responsabile**  
Ferruccio Cremaschi

**Coordinamento redazionale**  
Anna Tomaselli

**Redazione**  
Patrizia Butelli, Liliana Dainelli,  
Elena Pacini, Maria Galassini,  
Laura Minunno, Mariangela Molinari,  
Anna Tomaselli

**Hanno collaborato a questo numero**  
Angela Balli, Valeria Cherubini, Cristina Coragli, Alba Cortecci, Giovanna Malavolti, Mariella Manetti, Gabriella Mazzoni, Alessandra Zocchi

**Progetto grafico**  
Matteo Bianchini, Anna Tomaselli

**Impaginazione e copertina**  
Maria Grazia Brumana

**Stampa**  
Sograte S.r.l., Città di Castello (PG)  
Finito di stampare nel mese di  
dicembre 2008

**Tutte le immagini appartengono  
all'archivio dei Servizi Educativi del  
Comune di Firenze**

#### Informativa per gli abbonati

I dati personali sono trattati elettronicamente e utilizzati esclusivamente da Edizioni Junior S.r.l. per l'invio di informazioni sulle proprie iniziative. Ai sensi dell'art. 7, D.L. 196/03 sarà possibile esercitare i relativi diritti, fra cui consultare, modificare e far cancellare i dati personali.

© edizioni junior srl  
viale dell'Industria  
24052 Azzano S. Paolo (BG)  
Tel. 035 534123  
Fax 035 534143  
e-mail: bambini@edizionijunior.it  
www.edizionijunior.com/bambini.htm

## Sommario

### EDITORIALE

Un cibo di qualità (Daniela Lastri) 1

### ESPERIENZE A CONFRONTO

#### Il pranzo: un progetto educativo

- Professionalità a confronto  
(Alessandra Berti) 2

- Verso l'autonomia (Elena Pacini) 3

#### Il coinvolgimento delle famiglie

- L'ospite eccezionale (Elena Durin) 5

- Aggiungi un posto al tavolo (Valentina Papi) 6

#### La natura a tavola

- Dal fiore alla tisana  
(Gruppo di lavoro Centro gioco UGNANO) 8

- Dal seme al minestrone (Gruppo di lavoro  
Asilo nido GRILLO PARLANTE) 9

#### I bambini protagonisti

- Senza naso... non c'è gusto  
(Gruppo di lavoro Asilo nido POLLICINO) 10

- Un pranzo multiculturale (Letizia La Carbona) 12

- Allergie alimentari, ma pranzo sereno  
(Paola Ricci) 14

### DOSSIER

#### Il pranzo educativo

- Mangiare al nido (Enzo Catarsi) 15

- Sono andata in brodo di giuggiole  
(Cristina Pratesi) 17

- Gli odori del paese tra nostalgia, rifiuto  
e curiosità (Pia Maria Koller  
e Maria Cristina Manca) 18

- La cultura del cibo al nido  
(Antonella Ortolani) 20

#### Un menu per tutti

Risponde Carlotta Benvenuti 22

### INNOVAZIONE FORMAZIONE E PROGETTI

#### L'argomento

- Formare su obiettivi specifici  
(Tatiana Lucarelli) 24

#### L'esperienza

- Un esempio: il corso di formazione  
per gli operatori cucinieri e i *terzetti*  
(Caterina Borrello, Simona Guerrini,  
Elena Martini) 25

- Un progetto di miglioramento (Sara Grandi,  
Elena Poloni, Erica Venturini) 27

- Le buone pratiche (Gruppo di lavoro  
Asilo nido GALLO CRISTALLO) 28

### L'ANGOLO MULTIMEDIALE

(a cura di Laura Minunno e Elena Pacini) 29

### APPUNTI APPUNTAMENTI

(a cura di Anna Tomaselli e Alba Cortecchi) 31

### LETTERA ALLA REDAZIONE

Un pranzo laboratorio (Penny Ritscher) 32

## Editoriale

# Un cibo di qualità

I Servizi alla prima infanzia rappresentano un luogo privilegiato per rispondere ai bisogni di crescita dei bambini e delle bambine. Offrono opportunità di socialità, gioco, apprendimento, ma anche attenzione alla cura per garantire il benessere di ciascun/a bambino/a dal punto di vista fisico psicologico e relazionale.

L'attenzione all'infanzia è stata al centro delle scelte dell'Amministrazione Comunale in questi anni: dagli aspetti normativi alla pianificazione territoriale, dalla progettazione all'organizzazione dell'intero sistema dei Servizi.

Tanti i risultati raggiunti sia sul piano quantitativo che su quello qualitativo.

Abbiamo raddoppiato le strutture, arricchito le tipologie di Servizi per rispondere in maniera più mirata e flessibile alle esigenze di bambini/e e genitori.

Abbiamo creato rete con tutte le realtà educative della città.

Abbiamo esplicitato attraverso le *Linee guida* i principi pedagogici, che rappresentano la cornice di riferimento per tutti i Servizi alla prima infanzia, pubblici e privati, presenti nel territorio cittadino.

Abbiamo elaborato strumenti di garanzia della qualità dell'intero sistema dei Servizi, attraverso il Regolamento per l'autorizzazione e l'accreditamento.

Abbiamo fatto sì che il diritto all'educazione dei bambini e delle bambine, che ha rappresentato l'obiettivo delle politiche per l'infanzia della nostra città, diventasse concreto.

Servizi di qualità quindi!

Questo numero della Rivista *Firenze per le bambine e per i bambini* centra la sua attenzione su una delle routine più delicate: il momento del pranzo.

Sono proprio le routine come il cambio, il pranzo, il sonno, i momenti strutturati che costituiscono il quotidiano dei Servizi e scandiscono il tempo della cura.

Un Servizio all'infanzia come il nido ha il compito di garantire ai propri piccoli cittadini una risposta di qualità anche per quanto riguarda l'aspetto nutrizionale della proposta educativa.

Ma cosa significa cibo di qualità?

Significa che l'80% degli alimenti che vengono utilizzati al nido sono biologici, stagionali e provengono da fornitori controllati. Le cucine sono tutte interne ai Servizi e viene realizzata una costante manutenzione ordinaria e straordinaria. Sono scrupolosamente organizzate secondo le normative in vigore per offrire un cibo qualitativamente sano e assicurare il monitoraggio dell'igienicità della struttura, degli ambienti, degli arredi e delle attrezzature. Anche laddove i pasti sono prodotti da ditte esterne vengono richieste le medesime garanzie di qualità.

Attraverso il cibo passa anche un'educazione multiculturale; da qui l'attenzione ai continui cambiamenti – anche alimentari – che coinvolgono il nostro Paese, legati al fenomeno dell'immigrazione. Sono state introdotte diete vegetariane e proposti piatti etnici, per rispondere a nuove esigenze e richieste. Massima attenzione viene data al/alla bambino/a che presenta particolari esigenze alimentari, a causa di allergie e/o intolleranze.

L'alimentazione e la riflessione intorno a questo tema sono al centro di tanti progetti educativi e sono oggetto di formazione specifica, di incontri e mostre che vedono la partecipazione attiva delle famiglie, dell'équipe di lavoro, composta dalle diverse figure professionali – operatore cuciniere, educatore, esecutore – e di esperti, quali dietisti e medici pediatri.

Dei tanti progetti realizzati nei nostri Servizi alcuni sono rappresentati in questo numero.

Da tutti emerge il grande impegno del personale, il coinvolgimento delle famiglie e i percorsi di crescita dei bambini e delle bambine verso l'autonomia.

Un sincero ringraziamento a tutti

Daniela Lastri

Assessore alla Pubblica Istruzione del Comune di Firenze

# Il pranzo: un pro

## PROFESSIONALITÀ A CONFRONTO

Alessandra Berti

L'esigenza di elaborare una progettazione educativa sul momento del pranzo nasce all'interno di un percorso articolato compiuto dal nostro gruppo di lavoro.

L'indagine sulla qualità erogata, condotta dal Coordinamento pedagogico nel 2005, aveva rilevato nel nostro nido stili educativi diversificati fra le varie sezioni che finivano per investire aspetti sostanziali del nostro lavoro sui quali era importante riflettere.

In collaborazione con Alessandra Zocchi, coordinatrice del nido, abbiamo deciso di elaborare un progetto educativo che, partendo dalle *Linee guida* del Servizio, fosse in grado di individuare principi, modalità e strategie condivise. Una serie di incontri di programmazione hanno permesso di affrontare e superare differenze e criticità.

Una parte importante del progetto è stata dedicata a quegli aspetti legati alla quotidianità del bambino al nido, comunemente chiamati di *routine*: il pranzo, il cambio, il sonno, l'accoglienza e il ricongiungimento. Questi momenti, legati alla cura e alla relazione adulto/bambino, avevano bisogno di essere ripensati per promuovere l'autonomia e la socializzazione tra i bambini. Riflettere sul momento del pranzo, partendo dai bisogni/diritti del bambino ha evidenziato l'importanza di un'efficace collaborazione e integrazione fra le diverse figure professionali: il cuoco, gli esecutori, gli educatori del Comune e il personale della Cooperativa sociale, che nel nostro servizio gestisce parte del pomeriggio, per dare coerenza educativa anche al momento della merenda.

Siamo partiti dall'individuazione dei punti di forza e di debolezza della nostra organizzazione per valutare cosa mantenere e cosa modificare. Le diverse competenze hanno evidenziato gli elementi portanti di ciascuna professionalità: il cuoco, oltre a preparare i cibi, conosce la disponibilità delle stoviglie e dei materiali; gli esecutori collaborano con il cuoco e con l'educatore al momento del pranzo, le educatrici devono pensare a un'adeguata regia educativa per offrire al bambino opportunità di esperienze in un ambiente che, come sottolineato dalle *Linee guida*, favorisca e promuova il suo benessere fisico, psicologico e relazionale, secondo i bisogni di ogni fascia di età.

Il passo successivo è stato quello della sperimentazione: ogni gruppo/sezione ha messo in atto nella quotidianità le modalità condivise nel progetto: potenziare gli aspetti positivi e correggere le criticità.

Parti integranti del percorso la verifica e la documentazione.

Questi gli aspetti sui quali l'accordo è stato unanime:

- il momento del pranzo deve essere vissuto con tranquillità, nel rispetto dei tempi individuali e collettivi, merito di un'attenta *regia*;
- l'organizzazione dello spazio all'interno di ogni sezione deve favorire un clima di familiarità, facilitare le relazioni e assicurare ogni bambino, garantendogli un proprio spazio di riferimento.

Organizzare lo spazio significa anche individuare punti di appoggio e avere tutto l'occorrente a disposizione per evitare che l'adulto si alzi da tavola troppo spesso.

La preparazione del carrello deve



rispondere alle diverse necessità: una lista in cucina evidenzia le esigenze di ogni sezione.

Le posate e i bicchieri devono essere adeguati all'età dei bambini: i cucchiari, quelli comunemente usati dagli adulti per il dolce, i bicchieri, di piccola dimensione, in plastica trasparente per i *piccoli* in ambientamento, in vetro per le sezioni dei *medi* e dei *grandi*. La trasparenza è importante perché permette ai bambini di vedere l'acqua all'interno del bicchiere.

Anche i bavagli devono essere pensati in relazione all'età: per i *medi* e i *grandi* devono essere con l'elastico, perché i bambini possano indossarli e toglierli da soli.



# Progetto educativo



Verso le 11 e un quarto ogni educatore accompagna in bagno i bambini, in piccoli gruppi, per lavarsi le mani. Le ritualità precedenti il momento del pranzo variano a

seconda del grado di autonomia raggiunta e si consolidano durante l'anno in specifiche abitudini che precedono l'arrivo del carrello, come mettere la tovaglia, mettersi il

bavaglio, cantare insieme una canzone o ascoltare la lettura di storie associate al momento del pranzo. Quando arriva il carrello, l'esecutore predispone tutto il necessario per la sporzionatura sul piano d'appoggio accanto al tavolo (bottiglie, bicchieri, piatti, contenitore con le posate, formaggiera, zuppiera, scottex ecc.). Il mangiare insieme con tranquillità rafforza la convivialità del momento e permette di valorizzare i contenuti educativi del pranzo.

Il bambino, anche di pochi mesi, deve essere protagonista del proprio pasto. Il ruolo dell'adulto è quello di sostenere i bambini, senza sostituirsi a loro o anticipare le loro richieste e di intervenire per aiutarli incoraggiandoli nelle loro piccole e grandi autonomie.

Alessandra Berti, educatrice Asilo nido PINOLO

## Asilo nido PINOLO

Comune di Firenze - Anno educativo 2007-2008  
L'esperienza è stata realizzata da Tiziana Berlincioni, Alessandra Berti, Serena Bruno, Maria Cantori, Alessandra Cennini, Elisabetta Coco, Francesca Focardi, Rosy Lo Bocchiaro, Fiorenza Santoni, Lorella Balzani, Elena Papini, Rita Donati, Debora Santini, Giovanni Aloï, Loretta Bini, Isabella Lucignano, Francesca Sotgia, Paolo Viliani.

**Coordinatrice pedagogica del Comune di Firenze:**  
Alessandra Zocchi  
**Coordinatrice pedagogica Cooperativa Arca:** Silvana Mateo

## VERSO L'AUTONOMIA

Elena Pacini

Nell'Asilo nido GIRASOLE l'indagine di rilevazione della qualità erogata ha identificato come ambito di intervento quello relativo all'autonomia del bambino e della bambina. È iniziato un confronto su questo tema.

La riflessione ha evidenziato che l'autonomia nasce all'interno della relazione con una figura di accudimento che svolge la funzione di *base sicura*, ovvero che accompagna il bambino e lo sostiene

nelle sue esperienze favorendo gradualmente l'esplorazione e la possibilità di essere *protagonista*. Ha preso vita il progetto *Si cresce anche a tavola*, con lo scopo di promuovere l'autonomia nel momento del pranzo.

I principali obiettivi del progetto sono stati:

- organizzare in maniera più funzionale il momento del pranzo,

anche per quanto riguarda l'uso di spazi e strumenti;

- creare un contesto nel quale il bambino possa essere protagonista attivo, nel rispetto dei suoi tempi, delle sue competenze e volontà;
- costruire un contesto relazionale di convivialità;
- coinvolgere le famiglie;
- realizzare una documentazione rivolta al gruppo di lavoro, alle famiglie e ai bambini.

Il percorso ha coinvolto tutte le figure professionali, sia del Comune, dove è stata fondamentale la collaborazione degli operatori e nello specifico dell'operatore cuciniere, sia della Cooperativa Arca. La riflessione che ne è seguita ha portato all'attuazione di alcuni cambiamenti sostanziali al pranzo e alla merenda pomeridiana in relazione agli obiettivi precedentemente individuati.

Ogni sezione ha avviato una riorganizzazione, a partire dai piccoli dettagli.

Nella sezione *piccoli* l'attenzione si è focalizzata sul tema *dalle mani al cucchiaino*. Si è riflettuto sul significato della manipolazione del cibo e si è

introdotto l'uso di due cucchiaini per ogni bambino, uno lasciato a disposizione, l'altro usato dall'adulto per imboccare chi ne ha bisogno. Le educatrici della sezione *medi* hanno lavorato sul tema *assaggiare un po' di autonomia*. A partire dalle competenze dei bambini di questa età, ne hanno favorito la partecipazione attiva: ai bambini è stata data la possibilità di fare delle scelte su cosa mangiare, ad esempio lasciando a loro disposizione sul tavolo sia il contenitore del formaggio grattugiato che il cestino del pane. I bambini vengono anche incoraggiati a pulirsi le mani e la bocca con il bavaglio e a riporlo sul carrello. La Sezione Grandi, riflettendo sul tema *piccole mani... grandi abilità* ha promosso la partecipazione attiva dei bambini al momento dell'apparecchiatura e della sparcchiatura, oltre a dare loro la possibilità di sporzionare i cibi e di agire autonomamente nelle azioni come quella di versarsi l'acqua da soli. Le famiglie sono state coinvolte nel progetto sia durante le riunioni di sezione, sia con l'iniziativa *a pranzo*

*da noi*, nella quale i genitori sono stati invitati a mangiare al nido.

L'intero progetto è stato documentato in più modi per renderlo fruibile al gruppo di lavoro, alle famiglie e agli stessi bambini; per questi ultimi, ad esempio, sono stati creati degli appositi pannelli fotografici in prossimità dei tavoli, posti alla loro altezza.

Elena Pacini, educatrice Asilo nido GIRASOLE

#### Asilo nido GIRASOLE

Comune di Firenze - Anni educativi 2006-2007 e 2007-2008

L'esperienza è stata realizzata da Pina Auletta, Stefania Bartolini, Irene Benedetti, Tiziana Berlincioni, Katia Berti, Cinzia Castrogiovanni, Laura Chiarantini, Evelin Credi, Paola Fabbri, Jenny Franchini, Simona Frassinetti, Daniela Galluzzo, Laura Giovannoni, Anna Goli, Antonella Larosa, Giulia Liotta, Elena Pacini, Serena Parri, Giuseppina Pesacane, Sandra Pieraccioni, Sabina Pusceddu, Carmela Raffa, Fiorenza Ragazzini, Arianna Rogai, Elisa Rustici, Paola Signorini, Silvia Spadaro, Cristina Taddeini

**Coordinatrice pedagogica del Comune di Firenze:** Alessandra Zocchi

**Coordinatrice pedagogica Cooperativa Arca:** Silvana Mateo



# L'ospite eccezionale

Elena Durin

*Uffa! devo andare a lavorare,  
vorrei tanto fermarmi con voi a giocare  
ed ecco che una nuvola un po' fatata  
che aspetta lì ogni giornata,  
ha sentito il forte desiderio di un genitore  
e ha voluto fare una magica pozione:  
giochi, storie, cibo, canzoni e tanto ancora di speciale  
ecco a voi l'ospite eccezionale!*

L'idea dell'*ospite eccezionale* nasce da esplicite richieste da parte dei genitori di vedere, provare e condividere le esperienze fatte al nido da e con i bambini. Tante volte noi educatrici ci siamo sentite dire dai genitori: *mi piacerebbe essere una mosca per vedere cosa fa il mio bambino*. Frase spesso detta con i *lucciconi* agli occhi! Abbiamo così pensato di organizzare dei momenti in cui è prevista la presenza al nido di un genitore per volta, nella sezione medie e grandi, per permettere loro di trascorrere insieme al proprio figlio un *pezzetto di vita* al nido. L'esperienza, denominata *l'ospite eccezionale*, permette al genitore di vivere le routine e le attività proposte. Queste esperienze vengono vissute dai genitori come momenti unici e irripetibili. Quando arrivano al mattino con i loro bambini sono emozionati e increduli di poter vivere alcune ore all'interno di un *mondo* che normalmente appartiene solo ai loro figli. Per renderli partecipi della vita al nido si richiede loro di preparare una storia, un gioco, una filastrocca, o qualsiasi cosa possa suggerire la loro creatività. L'emozione di *raccontarsi* ai loro figli è davvero grande! Il momento del pranzo è da considerare particolarmente delicato, perché con la presenza del genitore il bambino difficilmente si comporta come quando è da solo. I bambini di questa età che mangiano quotidianamente al nido tendono,

nella maggior parte dei casi, a diventare sempre più autonomi, a stare seduti a tavola con i loro amici, a mangiare da soli con cucchiaio e forchetta, a servirsi il cibo. Non sempre la stessa cosa accade nel contesto familiare. È proprio in questo particolare momento di routine che il bambino esige maggiore attenzione dal proprio genitore: può chiedere di essere imboccato, cercare di alzarsi continuamente da tavola o di poter *stare in braccio*. Può non riuscire a trovare una sintesi tra le esperienze del contesto familiare e quelle del nido, soprattutto se sono molto diverse tra di loro. Il bambino come spesso avviene a casa mette in atto comportamenti che attirano l'attenzione del genitore e che possono mostrarsi come una *parziale, momentanea regressione*. Questa esperienza fa capire come sia fondante la relazione genitore-figlio durante le routine e quanto i comportamenti interiorizzati dal bambino nel contesto familiare tendano a prevalere su quelli acquisiti al nido. Per questo crediamo sia fondamentale condividere con i genitori il progetto educativo del servizio e offrire loro l'opportunità di riflettere sull'educazione alimentare,



sul significato di cura e sul raggiungimento dell'autonomia dei loro bambini.

Dopo pranzo il genitore porta a casa con sé il bambino e, se vuole, ci lascia in dono un suo commento sull'esperienza appena vissuta. Noi educatrici viviamo questi momenti forse con un po' di tensione, ma alla fine prevale l'eccezionalità... dell'*ospite!*

Questa esperienza ci aiuta a osservare con più attenzione i bambini, a riflettere sul rapporto genitori-figli, ad arricchire la nostra professionalità.

Elena Durin, educatrice Asilo nido NUVOLA MAGA

## Asilo nido NUVOLAMAGA

Comune di Firenze – Anni educativi dal 2004-2005 al 2007-2008

L'esperienza è stata realizzata da Nadia Bartolomei, Simona Bellandi, Serena Buci, Sacha Cocchi, Barbara Collini, Palmira Corsano, Elena Durin, Carmelina Fappietro, Lorian Fattoi, Silvana Guidalotti, Serena Latini, Mariella Manetti, Francesca Marliani, Pasquale Palleggiante, Donata Panuccio, Anna Picone, Patrizia Picone, Cristina Poli, Arianna Rossi, Katerina Tondini, Luisa Tucci, Enrica Venturini.  
Coordinatrice pedagogica del Comune di Firenze: Gabriella Mazzoni

# Aggiungi un pos

## Il primo pranzo con i genitori dei *piccoli*

Valentina Papi

La presenza del genitore in sezione durante i primi giorni è un'occasione di conoscenza e confronto reciproco tra il contesto educativo e quello familiare. *Ambientare* non significa solo abituare il bambino a situazioni e persone nuove, è anche un'occasione per aiutare la famiglia ad avere fiducia nel personale che opera nel servizio. L'iniziativa *aggiungi un posto al tavolo* si pone l'obiettivo di coinvolgere i genitori durante il primo pranzo al nido: l'alimentazione costituisce per le famiglie una delle principali fonti di preoccupazione in quanto significa condividere un importante momento di cura e di relazione con persone estranee. Non avere più il totale controllo di ciò che mangia il figlio, soprattutto quando è molto piccolo, porta la madre a sviluppare una notevole ansia. Nello specifico sono tre le motivazioni del progetto, tante quanti i soggetti direttamente coinvolti:

- il bambino, grazie alla mediazione della figura familiare, ha un approccio più *soft* al momento del pranzo nel nuovo contesto;
- il genitore entra nella vita della sezione, vede con i propri occhi cosa succede, attenua l'ansia e fa un passo avanti nella costruzione del rapporto di stima con le educatrici;
- l'educatrice ha un'ottima opportunità per osservare le modalità messe in atto dal bambino, le strategie adottate dal

genitore per farlo mangiare e la relazione tra i due.

Questa esperienza si inserisce in un progetto più ampio, avviato già negli anni precedenti, volto a dare alle famiglie risposte rassicuranti a partire dalla presenza della cuoca durante la prima riunione con i genitori del gruppo *piccoli* e i primi colloqui individuali. Nel corso dell'anno scolastico, i genitori sono invitati a una cena per degustare un menu a *misura di bambino*.

### Come è stata proposta l'esperienza

Il primo pranzo si è svolto, come da calendario, nella seconda settimana di ambientamento. Le mamme ci hanno raggiunto in sezione alle 11 e 30. Era stato preventivamente spiegato loro come si sarebbe svolto il pranzo, cosa avrebbero dovuto fare una volta entrate in stanza, nonché il significato della loro partecipazione. Ai genitori è stato chiesto di riproporre le stesse modalità usate nel contesto familiare, quindi sono stati invitati ad accomodare il proprio bambino nel seggiolone, a mettergli il bavaglio e a sedersi di fronte. L'operatrice col carrello del pranzo ha chiesto alle mamme come preparare il piatto, mentre l'educatrice di riferimento del gruppo si è seduta vicino al tavolo e, in silenzio, ha osservato e fotografato l'esperienza. Finito il pranzo è stato proposto alle mamme di lavare il bambino ed eventualmente cambiarlo prima di uscire.

### Alcune osservazioni

#### Maria\* 12 mesi

*All'arrivo della mamma sorride e le porge le braccia, va volentieri sul seggiolone e si fa mettere il bavaglio. Mangia tranquillamente, qualche volta guarda incuriosita gli altri bambini, la sua mamma la chiama, ella si gira e fa una smorfia di disappunto, allora la mamma le dà un cucchiaino con cui giocare e lei lo butta ripetutamente a terra. Mamma e bambina hanno dato l'impressione di riproporre il momento del pasto così come avviene a casa, con tutta calma, immerse in una relazione fatta di sguardi, versini e sorrisi.*

#### Elisa\* 8 mesi

*Ha iniziato da poco lo svezzamento ed ha ancora difficoltà con l'ingestione di cibi più consistenti, li rifiuta e, a volte, rigurgita ciò che ha appena mangiato; al riguardo la mamma ha espresso la propria preoccupazione all'educatrice anche durante il colloquio. Piange quando la mamma la mette nel seggiolone ma, una volta tranquillizzata, mangia tutta la pappa. Sul finale, trovando qualcosa di più consistente, rigurgita tutto ciò che ha mangiato. L'entusiasmo della mamma viene meno, riemerge la preoccupazione, nonché la necessità di trovare nell'educatrice una motivazione plausibile che la possa rassicurare.*



# sto al tavolo

## Marta\* 11 mesi

*La mamma prova a metterla sul seggiolone.*

*Con un po' di fatica e tra i pianti la bambina si siede anche se è molto agitata, tende le mani alla mamma aggrappandosi alla sua maglia, non vuole il bavaglio.*

*Non vuole assaggiare la pappa, la mamma la prende in braccio, piano piano si rilassa, le dà un pezzetto di pane che gradisce.*

*La mamma ritenta con la pappa, ma Marta continua a voltare la testa dalla parte opposta.*

*Il primo pranzo al nido termina così. La mamma, visibilmente dispiaciuta, attribuisce il comportamento al fatto che la bambina, oltre a non essere abituata a seggiolone e bavaglio, ha un'alimentazione diversa da quella proposta al nido.*

## Le riflessioni del gruppo di lavoro

L'esperienza è stata accolta dalle mamme con entusiasmo e più volte abbiamo pensato di inserirla nel progetto *ambientamento*, ma non mancano le perplessità derivanti dall'inadeguatezza degli spazi all'interno della sezione. Lo spazio pranzo, già troppo piccolo rispetto all'attuale concezione di *pranzo educativo*, con la presenza dei genitori può diventare troppo angusto e arrecare disturbo al gruppo già ambientato. Per migliorare l'esperienza potrebbe essere ampliato lo *spazio-pranzo* e diviso il gruppo genitori-bambini in ambientamento in modo da farli restare al primo pranzo in due giorni diversi.

## Le riflessioni dei genitori

Per monitorare il progetto abbiamo chiesto ai genitori di rispondere alla seguente domanda: *come ho vissuto l'esperienza del primo pranzo al nido insieme al mio bambino?*



Riportiamo di seguito alcune testimonianze:

*Appena mi ha visto non ha voluto fare altro che stare in braccio. Quindi, è stato un piccolo assaggio che però è sempre emozionante.*

*Mi è piaciuta tanto l'atmosfera: tutti i genitori che davano da mangiare alle loro creature, e i piccolini avevano gli occhi grandi, perché non capivano come mai eravamo così in tanti.*

*Emozionata e avendo paura che si comportasse chissà come! (Dialogando però con le altre mamme mi sono resa conto che le ansie sono comuni!).*

*Mio figlio non ha voluto mangiare niente... Mi ha stretto le braccia al collo e non mi lasciava... Nonostante*

*ciò ero sicura che col tempo avrebbe mangiato... e il tempo mi ha dato ragione! Al nido mangia volentieri e finalmente anche a casa!*

*È stato un bel momento, Marco\* ha mangiato e anche allegramente. Sono rimasta soddisfatta anche perché tutto viene cucinato all'interno con molta cura e igiene. Quando l'ho messo sul seggiolone si è messo a piangere e mi sono preoccupata, ma poi ha smesso e ha mangiato tutto.*

Valentina Papi, educatrice Asilo nido CHICCO DI GRANO

## Asilo nido CHICCO DI GRANO

Comune di Firenze anni educativi 2005-2006, 2006-2007 e 2007-2008

L'esperienza è stata realizzata da Serena Ciavattone, Valentina Papi, Fabiola Spinelli, Orsola D'Aleo  
Coordinatrice pedagogica del Comune di Firenze:  
Mariella Manetti

\* I nomi propri dei bambini non corrispondono a quelli reali.

# La natura a tavola

## DAL FIORE ALLA TISANA

Gruppo di lavoro Centro gioco UGNANO

L'esperienza *dal fiore alla tisana* nasce all'interno di un progetto più ampio che prevede la conoscenza delle varie fasi di trasformazione di prodotti naturali come la camomilla, il mais e la farina di grano. Il progetto è rivolto a bambini di età compresa fra i 16 e i 36 mesi che frequentano il Centro gioco di Ugnano. Partendo dalle loro competenze, abbiamo fatto leva sulla curiosità e sulla loro voglia di sperimentare.

Il percorso *dal fiore alla tisana* prevede tutte le tappe che conducono alla preparazione - per dirla con le loro parole - *dell'acqua colorata*. L'esperienza è stata proposta a piccoli gruppi, omogenei o eterogenei per età, in modo da facilitare l'interazione tra i bambini e l'osservazione e l'ascolto da parte di noi educatori. Questa modalità organizzativa ci ha permesso di apportare di volta in volta piccole modifiche alla proposta, per adeguarla alle diverse capacità dei singoli bambini. Il percorso ci è stato suggerito sia dal comportamento dei bambini che hanno dedicato molto tempo alla raccolta dei fiori nati spontaneamente nel giardino che dai racconti dei genitori sulla preparazione della camomilla serale prima della *nanna*.

Ogni bambino ha raccolto i fiori con le mani o con le forbici e i coltellini di plastica. I fiori sono stati posti in cestini e i bambini ne hanno osservato la trasformazione, conseguente al processo di essiccazione, sperimentando la metamorfosi con il tatto e l'olfatto. A essiccazione avvenuta abbiamo allestito uno spazio per preparare la tisana con i bambini. Per realizzare l'esperienza, naturalmente abbiamo sostituito i fiori

raccolti con fiori acquistati provenienti da agricoltura biologica.

I bambini hanno messo i fiori di camomilla in una ciotola di vetro trasparente in cui abbiamo versato una brocca di acqua tiepida e un po' di miele. Sotto i loro occhi sbalorditi l'acqua ha cambiato colore.

L'eccitazione e lo stupore erano evidenti e non ci restava che assaggiare la tisana appena preparata.

Le reazioni dei bambini sono state diverse: alcuni hanno vissuto questo momento con ilarità, altri hanno partecipato con curiosità e attenzione, altri ancora hanno vissuto una sorta di ritorno alla calma, come quando la sera bevono la camomilla nel contesto familiare.

Abbiamo realizzato un pannello di documentazione con foto che

rappresentano le diverse fasi del percorso: la raccolta, l'essiccazione, la preparazione della tisana. Sul pannello sono stati inseriti anche gli strumenti utilizzati in modo da permettere ai bambini di rivivere le tappe dell'esperienza, rievocare il ricordo e imprimerlo nella memoria. I genitori hanno potuto conoscere l'esperienza attraverso la documentazione pannellistica, un filmato e i racconti dei loro figli, contenti di portare a casa i fiori di camomilla. Il nostro percorso ha avuto una positiva ricaduta anche nel contesto familiare dove i genitori hanno riproposto analoghi processi di trasformazione come la preparazione dei biscotti, del tè, della macedonia o del minestrone.

### Centro Gioco UGNANO

Servizio in convenzione con il Comune di Firenze – Anno educativo 2007-2008

L'esperienza è stata realizzata da Silvia Buttacavoli, Valentina Cicali, Marianna Mauro

**Coordinatrice pedagogica del Comune di Firenze:** Liliana Dainelli

**Coordinatrice pedagogica Cooperativa Arca:** Anna Maggi





## DAL SEME AL MINESTRONE

Gruppo di lavoro Asilo nido GRILLO PARLANTE

*La terra ha musica  
per coloro che ascoltano.*

W. Shakespeare

Il momento del pranzo ha una forte valenza educativa. Quando alcuni bambini ci hanno chiesto: *Cosa sono questi?* indicando i piselli che avevano nel piatto, ci siamo poste una serie di domande. Ma è proprio così scontato che bambini di tre anni siano a conoscenza della provenienza della frutta e della verdura? Le risposte dei piccoli ci dicono di no: nel loro immaginario arrivano nel piatto direttamente dal banco del supermercato!

Così è nato questo progetto i cui obiettivi sono:

- stimolare curiosità per il mondo vegetale attraverso l'osservazione diretta;
- far conoscere il mondo vegetale attraverso esperienze concrete che coinvolgono i cinque sensi;
- far capire che la verdura nasce da un piccolo seme piantato nella terra e curato con attenzione;
- sviluppare un senso di responsabilità attraverso la cura continuativa di piccole piante.

Il giardino dell'Asilo comprende un'area piuttosto ampia all'interno

della quale è stato ricavato lo spazio per un orticello e una zona riservata alle erbe aromatiche: lavanda, rosmarino e salvia.

Le educatrici hanno preparato il terreno, delimitato i confini e costruito uno spaventapasseri artigianale, realizzato con le carte luccicanti delle uova di Pasqua.

Un genitore che lavora presso una cooperativa agricola ha portato alcuni semi. I bambini hanno partecipato alla semina di rucola, bietola, insalata, porri e pomodori.

Hanno annaffiato giornalmente le piantine e ne hanno osservato la crescita. Dopo circa un mese la rucola era già pronta per la tavola!

I bambini l'hanno raccolta, lavata e mangiata durante il gioco simbolico, non potendola degustare realmente a causa delle normative vigenti.

L'esperienza ha coinvolto tutte le sezioni sia nella coltivazione dell'orto che in alcune attività sensoriali.

Quando nel menu era previsto il minestrone, i bambini della sezione *grandi* hanno raccolto le verdure dell'orto... le hanno lavate e tagliate, comprese zucchine, carote e patate... poi hanno portato in cucina una ciotola di minestrone pronto per essere cotto... e la cuoca Natalia ha provveduto a sostituirlo con quello

previsto nel menu. I bambini hanno particolarmente gradito il minestrone che hanno *preparato* loro.

I *grandi* hanno preparato anche la macedonia e la spremuta di arancia, realizzato la pittura a stampo con patate, sedano, carote, cipolle e zucchine, manipolato la pasta di sale aromatizzata al rosmarino e alla menta.

I *medi* hanno manipolato la pasta di sale aromatizzata, realizzato pitture a stampo con patate e cipolle, piantato il crescione in vasi di terracotta che hanno portato a casa alla fine dell'anno.

I *piccoli* hanno dipinto utilizzando i colori naturali: rape rosse, spinaci, orzo, hanno manipolato sacchetti con granaglie e legumi secchi, hanno annusato bustine di stoffa piene di erbe aromatiche e profumate.

In tutte le sezioni sono state lette le storie di *Spotty nell'orto* e *L'orto di Peter Coniglio*.

La programmazione educativa è stata condivisa con le famiglie che hanno particolarmente apprezzato l'iniziativa.

### Asilo nido GRILLO PARLANTE

Comune di Firenze - Anno educativo 2007-2008  
L'esperienza è stata realizzata da Alessia Ciaramelli, Gianna Conti, Natalia Draghici, Moira Galardi, Martina Giubbilini, Sara Larghi, Francesca Masserelli, Giovanna Micalizzi, Maria Grazia Nuti, Samantha Nuti, Rossana Orbetelli, Ilaria Papucci, Rossella Palazzoni, Monica Romoli  
Coordinatrice pedagogica del Comune di Firenze:  
Liliana Dainelli

# Senza naso...

Gruppo di lavoro Asilo nido POLLICINO



*Il suono è il cibo dell'orecchio  
Il tocco è il cibo della pelle  
La forma è il cibo dell'occhio  
L'odore è il cibo del naso  
Il gusto è il cibo della bocca*

Say Baba

Il progetto educativo realizzato dal gruppo di lavoro dell'Asilo nido POLLICINO in questi ultimi anni ha avuto come obiettivo principale quello di *accompagnare* i bambini ad avere un rapporto positivo con il cibo stimolando la curiosità, le potenzialità e la partecipazione.

Gli obiettivi del progetto sono stati:

- conoscere il cibo con i cinque sensi;

- educare alla curiosità e al piacere della scoperta;
- stimolare capacità creative e costruttive;
- aiutare i bambini ad apprezzare e quindi mangiare frutta e verdura;
- favorire l'autonomia, la socializzazione e la collaborazione;
- accrescere nei genitori la conoscenza delle esperienze sull'alimentazione vissute dai bambini al nido;
- coinvolgere le famiglie nel progetto educativo sul cibo.

Attraverso giochi di manipolazione ed esperimenti i bambini sono stati invitati a toccare il cibo, a scoprirne i sapori, ad annusarne i profumi, a contemplarne i colori. Sulla base di questa esperienza sono nate alcune storie: ecco che improvvisamente zucchero, sale, pomodori, carote, banane sono diventati personaggi reali dando spazio e forma ad avventure senza tempo dove la meraviglia e lo stupore hanno dominato la scena.

Il progetto è coinvolgente anche per i genitori che per la festa di fine anno si sono trasformati in attori protagonisti del recital *A Marco non piace la verdura*.

All'interno di una colorata scenografia mamma Carota e babbo Pomodoro hanno rappresentato la divertente storia attraverso il mimo dei sapori. I genitori hanno avuto l'occasione di conoscersi meglio e i bambini hanno vissuto il magico momento della recita partecipando attivamente alla colonna sonora, realizzata con alcune canzoni che cantiamo con loro al nido.

Nei giorni successivi tutti hanno avuto



# non c'è gusto

## LE ESPERIENZE REALIZZATE CON I BAMBINI

### L'OLFATTO

Annusare caffè, buccia di limone, aglio, cipolla, pesce, aceto per ri-conoscere odori diversi

*Giochi realizzati: mi piace- non mi piace e senza naso... non c'è gusto*

### IL GUSTO

Assaggiare zucchero, miele e marmellata per ri-conoscere sapori dolci

Assaggiare caffè e orzo per riconoscere i sapori amari

Assaggiare il limone per riconoscere il sapore aspro

Assaggiare il sale per riconoscere il sapore salato

*Giochi realizzati: riconoscere cibi a occhi bendati e "quadri da assaggiare"*

### IL TATTO E IL GUSTO

Toccare e assaggiare lo stesso cibo caldo e freddo: latte, tè.

Toccare e assaggiare lo stesso cibo cotto e crudo: carota, finocchio.

Toccare e assaggiare lo stesso cibo asciutto e bagnato: pane, biscotto.

*Giochi realizzati: oggi cucino io.* Sono state offerte ai bambini diverse opportunità per sperimentare le diverse consistenze degli alimenti e alcune trasformazioni come schiacciare, tritare e preparare salse.

### L'UDITO

Ascoltare, con orecchie attente, il rumore prodotto dal masticare il pane tostato, il finocchio e la carota cruda e dall'acqua mentre si versa nel bicchiere.

*Giochi realizzati:* far ascoltare ai bambini le registrazioni di suoni prodotti da alcuni cibi durante la masticazione, invitandoli a riconoscerli e a riprodurli.

### LA VISTA

Far vedere e assaggiare alimenti di colori, forme e dimensioni diverse

*Giochi realizzati: mi piace- non mi piace,* riconoscere sagome di diversi alimenti.



l'opportunità di ripercorrere l'esperienza attraverso la visione delle foto che rievocavano il racconto del vissuto.

Il gruppo di lavoro si è sentito gratificato dalla partecipazione dei genitori, commossi di essere stati coinvolti nell'iniziativa e felici di condividere la gioia e le emozioni di quella giornata con i loro bambini. Riteniamo che l'intera esperienza vissuta dai bambini sia stata molto importante e permetterà alle famiglie di riflettere sulle proprie abitudini

alimentari e potenziare atteggiamenti positivi verso una corretta alimentazione.

#### Asilo nido POLLICINO

Comune di Firenze - Anni educativi 2004-2005 e 2005-2006

L'esperienza è stata realizzata da Caterina Artoni, Alessandra Cappelli, Ornella Carboni, Laura Carpi, Pia Cesarini, Luisella De Gregorio, Sonia Fissi, Antonietta Lenti, Giovanna Malavolti, Licia Mazzini, Marzia Mazzuoli, Livia Merenda, Anna Parrulli, Vilma Petrarchi, Sandra Petzeu, Monica Romagnoli, Cristina Tarchiani, Concetta Monica Trappa, Maria Weiss, Donatella Zacchini, Patrizia Zagni  
Coordinatrice pedagogica del Comune di Firenze:  
Giovanna Malavolti

# Un pranzo multi

Letizia La Carbona

*L'alimentazione è un momento centrale e ineludibile della vita degli uomini, è in se stessa un fatto di cultura, un'espressione diretta di ciò che gli uomini fanno, sanno, pensano... di ciò che in sostanza sono.*

*Il cibo è comunicazione sociale e individuale: una forma di linguaggio, non scritta e non verbale... che tutti capiscono. Il cibo parla e ha un carattere strutturalmente "culturale".*

Montanari Massimo\*

Comunicare attraverso il cibo è un fattore di notevole importanza. Il Centro multiculturale educativo LA GIOSTRA è un luogo di incontro per i bambini e le famiglie di culture diverse, organizzato nel rispetto dei bisogni e delle differenze. Sotto questa ottica è stata posta l'attenzione verso il cibo e i momenti ad esso collegati, come quello del pranzo e delle feste.

Il pranzo a LA GIOSTRA è un momento importante, anche per l'aspetto interculturale ad esso connesso.

Alla nostra tavola si siedono bambini di tanti Paesi in gran parte di origine cinese, ma anche albanese, peruviana, araba, filippina...

Anche nell'alimentazione è necessario il rispetto delle loro diversità culturali e religiose.

Le sperimentazioni sono state tante. Abbiamo cercato di privilegiare in un primo momento un menu con uso limitato di carne di maiale e che proponesse in ugual misura sia il riso che la pasta. In un secondo momento abbiamo aggiunto alcuni piatti unici mescolando diversi alimenti, come il cous-cous, il manzo in agro dolce ecc. Tutto ciò in stretta collaborazione con la dietista e nel rispetto del benessere e del fabbisogno nutrizionale giornaliero del bambino. Ma al di là del menu è importante lavorare soprattutto sul valore conoscitivo e affettivo del cibo. Cibo come scoperta di colori, sapori, odori... come gioco e curiosità, in modo da aiutare i bambini a superare quel concetto di cibo inteso come timore di un sapore nuovo o di un piatto presentato in maniera diversa, in sintesi come paura di ciò che non si conosce.

Il mediatore linguistico culturale gioca un ruolo fondamentale, in particolare come tramite con le famiglie. Il suo compito è quello di presentare il menu, di rassicurare i genitori se i loro bambini in un primo momento non mangiano molto. Tutti i bambini che iniziano a mangiare al nido necessitano di un periodo di ambientamento, in particolare quelli che si devono abituare a un cibo fatto di colori, sapori, odori diversi dai propri. La presenza del mediatore, che presenta il cibo in lingua madre, è rassicurante anche per i bambini. Ricordiamo ancora con affetto un episodio emblematico per sottolineare la valenza comunicativa del cibo e l'importanza del pranzo all'interno di un percorso interculturale. Qualche anno fa è arrivato da noi un bambino di origine cinese che per un



# culturale

periodo di tempo ha mangiato solo mele e durante il pranzo pronunciava spesso la parola *pinguo*, mela in cinese. Dopo qualche tempo tutti i bimbi per chiedere una *mela* dicevano *pinguo* sia al nido che a casa.

Un altro momento importante per il nostro percorso sono le feste, intese come momenti eccezionali da condividere coi bambini e in alcuni casi anche con i genitori. Condividere una festa significa stimolare la socialità e la partecipazione, rendere i genitori protagonisti della vita dei loro bambini all'Asilo... e in tutte le feste il cibo rappresenta il simbolo del nostro stare insieme. A LA GIOSTRA, oltre alle ricorrenze tipiche della nostra cultura festeggiamo anche altri eventi appartenenti ad altre culture come il Capodanno cinese, la Festa delle Lanterne e la Festa della Luna (Cina), il Capodanno Iraniano ecc.

## Festa di fine anno

La festa di fine anno ha avuto come filo conduttore un viaggio tra i Paesi che i bambini hanno compiuto a bordo di un treno di stoffa costruito da loro, alla scoperta di sapori, odori, musiche e suoni di mondi lontani: i bambini attraverso un viaggio fantastico, che dal Messico attraverso l'Iran arrivava alla Cina, hanno fatto nuove significative scoperte sensoriali. È stato importante assaggiare i dolci della Cina, le tortillas messicane, i pistacchi dell'Iran. Questi prodotti per i genitori provenienti da quei Paesi sono simbolo di orgoglio, segno di identità e appartenenza e per i genitori autoctoni un mondo, tante storie da scoprire.



## Festa del capodanno cinese febbraio

Nell'occasione è stata presentata ai bambini la *Leggenda dei dodici animali del Calendario Cinese* sotto forma di rappresentazione narrata con le sagome dei personaggi. Nella stanza predisposta all'accoglienza degli adulti abbiamo preparato un piccolo buffet con cibi tipici del Capodanno cinese; tutti insieme abbiamo guardato la storia, ammirato le maschere, gustato il cibo e con l'aiuto del mediatore abbiamo conosciuto aspetti caratteristici della cultura e cucina cinese. Come il *Nian gao*, torta tradizionale di riso tipica del Capodanno, il cui nome significa *un anno più prospero del precedente*.

In base alle nostre esperienze possiamo rilevare l'importanza del pranzo e degli eventi straordinari

all'interno di un'ottica e di una pedagogia interculturale. È infatti evidente il nesso tra cibo, abitudini alimentari, sapori familiari e identità, attaccamento ai luoghi, alle sensazioni, ai ricordi che formano l'insieme del proprio retroscena culturale.

Letizia La Carbona, educatrice Centro gioco multiculturale LA GIOSTRA

**Centro gioco multiculturale LA GIOSTRA**  
Servizio in convenzione con il Comune di Firenze -  
Anni educativi dal 2002-2003 al 2007-2008  
L'esperienza è stata realizzata da Letizia La Carbona,  
Maria Luisa Cutore, Beatrice Falcini, Magda Duarte,  
Barbara Innocenti, Elisa Ranfagni, Maria Derci Dos Santos  
**Coordinatrice pedagogica cooperativa sociale**  
**Tangram:** Beatrice Falcini  
**Coordinatrice pedagogica del Comune di Firenze:**  
Mariella Manetti

**Mediatore linguistico:** Lin Yexiang

\* Montanari Massimo, *Alimentazione e cultura*,  
edizioni La Terza, 1992

# Allergie alimentari, ma pranzo sereno

Paola Ricci

Quest'anno nella sezione *primavera* dell'Asilo nido BAGHEERA abbiamo accolto un bambino con gravi problemi di allergia alimentare. Durante l'incontro iniziale con le famiglie nuove utenti la mamma ci ha informato del tipo di allergia alimentare del figlio, allergia al latte, all'uovo, alla mela e ai derivati. Se ingeriti tali alimenti provocano choc anafilattico e l'unico rimedio consiste nella somministrazione di medicinali salva vita. La peculiarità della situazione nella fase pre-ambientamento ha motivato la presenza durante gli incontri con la famiglia, oltre all'educatrice di riferimento, della coordinatrice pedagogica e della cuoca. Il primo colloquio ha evidenziato l'organizzazione dei genitori a casa, esperienza da condividere per individuare comportamenti e strategie in grado di ridurre il rischio. Preoccupati dalle possibili conseguenze abbiamo chiesto tempo; l'ambientamento comunque ha rispettato i ritmi programmati. Il gruppo di lavoro del Comune di Firenze e della Cooperativa sociale ha individuato con le coordinatrici pedagogiche le modalità organizzative del pranzo e della merenda in modo da garantire la salute del bambino, ma anche un atteggiamento sereno di tutti gli operatori del nido e della famiglia. Il problema coinvolge tutto il personale, ne sono informate dettagliatamente anche le supplenti: i criteri a cui attenersi sono costantemente messi in atto e verificati scrupolosamente. Nella bacheca degli adulti sono presenti tutte le informazioni del caso: il nome del bambino, le tipologie di allergia alimentare, il complesso di regole da seguire nel corso della

giornata, la collocazione e la modalità di somministrazione dei medicinali salvavita. I genitori del bambino hanno spiegato che può essere un rischio il solo entrare in contatto con residui di alimenti preparati per gli altri bambini, così abbiamo pensato di organizzare un carrello tutto per lui con il suo pranzo e le sue stoviglie, di colore diverso da quelle degli altri bambini, per consentirne il facile riconoscimento sia da parte degli adulti che del bambino. Sono state individuate una serie di attenzioni che se da una parte riducono al massimo la possibilità di rischio dall'altra non incidono negativamente sulla capacità relazionale del bambino: la sua *diversità* non solo viene accolta ma partecipata. Per esempio per evitare ogni possibile contaminazione abbiamo stabilito di farlo sedere a tavola con gli altri bambini, ma accanto all'adulto. Alla fine del pranzo, mentre il bambino si reca in un altro spazio con l'educatrice e i piccoli amici, la zona pranzo viene accuratamente igienizzata da eventuali residui di cibo. I cuochi si sono adoperati per cercare ricette appropriate per il menu quotidiano in modo da preparare cibi il più possibile non differenziati, soprattutto da un punto di vista estetico. Per festeggiare i compleanni abbiamo deciso, poi, di non far portare i dolci ai genitori, ma di farli preparare all'interno del servizio onde garantire l'uso di alimenti non a rischio. Non è stato facile all'interno del gruppo di lavoro raggiungere decisioni condivise e in un primo momento non sono mancate le tensioni. Il *clima* si è rasserenato solo dopo



una pianificazione strutturata che da una parte garantisse la salvaguardia del bambino e dall'altra tutelasse la responsabilità di tutto il personale, educatrici, esecutori e cuoca.

Con questi semplici accorgimenti il nostro piccolo, malgrado la complessità della situazione, vive l'esperienza nido in maniera serena e diventa un gioco per tutti riconoscere i colori delle stoviglie!

L'Amministrazione comunale per tutelare i bambini con difficoltà alimentari in caso di ingestione di alimenti allergizzanti ha previsto una specifica modalità di intervento:

- chiamare immediatamente il pronto soccorso, 118 con medico a bordo;
- informare la famiglia;
- somministrare i farmaci salvavita, previsti dalla prescrizione medica, esclusivamente per via orale.

Se da una parte la procedura è in grado di rassicurare la famiglia per quanto riguarda eventuali emergenze, dall'altra fondamentale è attivarsi nel servizio per evitare che ciò accada.

Paola Ricci, educatrice Asilo nido BAGHEERA

## Asilo nido BAGHEERA

Comune di Firenze - Anno educativo 2007-2008

L'esperienza è stata realizzata da Daniela Alba, Veronica Bevilacqua, Anna Brandi, Patrizia Ciuffenni, Annalisa Franzoso, Ilaria Incatasciato, Adriana Molina, Franco Noferi, Serena Parri, Annalisa Pontiroli, Paola Ricci, Cristina Sarti, Paolo Serni, Ernesto Serrani, Paola Tani, Gianluca Ugolini

**Coordinatrice pedagogica del Comune di Firenze:** Cristina Coragli

**Coordinatrice pedagogica Cooperativa ARCA:** Maria Armentano



# Il pranzo educativo



IL RAPPORTO CON IL CIBO RAPPRESENTA UN ASPETTO FONDAMENTALE DELLA CRESCITA DEL BAMBINO E DELLA BAMBINA ED È FONDANTE PER LA VITA DI OGNI INDIVIDUO. GLI INTERVENTI RIPORTANO IL PUNTO DI VISTA DI ESPERTI DEL SETTORE E CI OFFRONO SPUNTI DI RIFLESSIONE SULL'EDUCAZIONE ALIMENTARE.

## MANGIARE AL NIDO

Enzo Catarsi

Nello sviluppo pur assai qualificato della pedagogia del nido avvenuto nell'ultimo trentennio, le attività di cura hanno goduto di scarsa attenzione, essendo ritenute retaggio di un'altra stagione, quella assistenziale, in cui nelle istituzioni per i più piccoli si guardava solo alle esigenze igieniche e sanitarie.

### Ritualità e sviluppo

Oggi, dopo che il carattere educativo del nido è pienamente riconosciuto, occorre avere più coraggio nel rivendicare l'*educatività diffusa* di questa istituzione, senza limitarsi a scorciatoie concettuali fuorvianti, quali quelle che – nell'ambito dell'impegno progettuale dei *collettivi* – portavano a insistere solo sulle attività strutturate per legittimare la prospettiva educativa del Servizio. Ritengo che oggi queste posizioni – frutto di un atteggiamento difensivo – siano superate e che proprio i professionisti che lavorano nel mondo dei nidi, a cominciare dalle educatrici, debbano rivendicare con forza l'importanza e il significato educativo di tutte le esperienze che i bambini vivono nei Servizi per l'infanzia, comprese – e non certo per ultime – quelle relative alla cura quotidiana.

Le cosiddette routine non solo non sono da sottovalutare, al contrario debbono essere valorizzate in tutta la loro importanza, in primo luogo perché consentono al bambino di

ritualizzare la propria esperienza e dunque di promuovere la definizione della propria identità nel tempo e nello spazio.

Le routine sono un elemento essenziale della quotidianità del bambino e devono essere acquisite nella progettualità educativa del gruppo di lavoro, in quanto costituiscono esperienze dal carattere decisamente pedagogico. Esse sono importanti, poiché il bambino, in particolare nei primi anni di vita, costruisce la propria identità mediante le esperienze che vive nel contesto e le relazioni che caratterizzano il suo spazio comunicativo. In questa prospettiva risulta evidente l'importanza pedagogica e psicologica del momento del pranzo

che implica non solo il soddisfacimento di un bisogno primario, ma relazioni dirette con la sfera emotiva e affettiva.

### Relazioni sociali e pranzo al nido

Il comportamento alimentare del bambino ha un'evidente dimensione sociale, che riguarda sia il suo rapporto con gli adulti sia quello con i coetanei. In particolare assumono specifico rilievo sia il rapporto con la madre che quello con le educatrici. Al contempo pare giusto rilevare come l'occasione del mangiare costituisca un'esperienza che motiva fortemente all'autonomia personale. Anche il *lattante* mostra condotte tendenti all'autonomia che vanno dal guardare





il biberon, ai tentativi di afferrare il cucchiaino, alla capacità di mangiare da solo.

Il momento del pranzo si configura inoltre come importante occasione di apprendimento, visto che nelle prime esperienze di alimentazione il bambino impara che esiste un mondo esterno che è altro da sé. Allo stesso modo apprende che l'adulto che gli mette a disposizione il cibo è altri da sé e questi costituisce un *oggetto* di esperienza con cui deve fare i conti. È un'occasione significativa di relazione che deve essere concepita come costitutiva del carattere educativo del nido.

#### L'autonomia del bambino

L'obiettivo è quello di fare del pranzo un momento piacevole sia per il bambino che per l'adulto che è con lui. La piacevolezza per il bambino è legata in particolare alla sua possibilità di autonomia e alla progressiva capacità di soddisfare i suoi bisogni. Questo vale anche per i bambini più piccoli, verso cui deve essere prestata un'attenzione

individualizzata, caratterizzata da comportamenti empatici e disponibilità. È ad esempio inammissibile che un *lattantino* non venga preso in braccio nel momento del pasto o che non gli si parli o non gli si sorrida quando ricerca il contatto. Le attività del bambino debbono essere sostenute e incoraggiate verso l'autonomia anche nel comportamento alimentare. Il bambino a cui si lascia libertà di movimento può sperimentare una quantità di sensazioni di diverso tipo (olfattive, gustative, cinestesiche). L'alimento preso con una mano può essere annusato, battuto contro una parte del corpo o strofinato sul viso. Lo spuntare dei denti offre al bambino ulteriori opportunità in quanto gli consente di spezzettare il boccone e di modificarlo.

Educare all'autonomia significa anche rispettare i tempi del bambino durante il pasto e aspettare che abbia terminato il boccone prima di dargliene un altro. Ogni tipo di costrizione può provocare un atteggiamento negativo. Il bambino

deve essere messo in condizione di vivere piacevolmente e attivamente questo importante momento della sua vita quotidiana. Nello specifico del nido questo significa che il bambino deve stare comodo al tavolino con una sedia adeguata; al contempo dovrebbe poter scegliere la quantità di cibo da mangiare o di acqua da bere, così come, almeno in alcuni casi, dovrebbe poter esprimere le sue preferenze alimentari. Questo non significa che il bambino non debba sottostare alle regole, di cui, anzi ha bisogno. Il bambino deve avere chiaro che l'occasione del pranzo non è eguale a quella del gioco e anche per questo deve essere aiutato a concentrare la propria attenzione sul cibo e sulla relazione con i compagni e con l'adulto. Per tale ragione i tavoli, che ospitano un piccolo gruppo di bambini, possono facilitare le relazioni e la comunicazione. Allo stesso modo è opportuno che il gruppo sia stabile, almeno per periodi di tempo piuttosto lunghi, così che i bambini possano conoscersi meglio ed essere favoriti nella costruzione di un clima di intimità.

L'ambiente ha una grande importanza anche in occasione del pranzo per questo, anche se si mangia in sezione, i tavoli devono essere apparecchiati e dare il senso di una situazione diversa da quella dello svolgimento delle attività. È importante che sul tavolo ci sia la tovaglia che consente un sicuro risultato di tipo estetico. Al contempo occorre prestare attenzione al problema dell'inquinamento acustico prodotto dalla eccessiva sonorità. Il piccolo gruppo e la promozione della conversazione sono risultati che possono essere raggiunti in situazioni *programmate*, dove anche il momento del pranzo è organizzato conformemente al complessivo progetto educativo dell'Asilo nido. A tale riguardo è opportuno evitare le attese a tavola e fare in modo che i bambini possano cominciare a mangiare non appena si mettono a sedere.

Enzo Catarsi Professore ordinario di Pedagogia generale e Direttore del Dipartimento di Scienze dell'Educazione dell'Università di Firenze

## SONO ANDATA IN *BRODO DI GIUGGIOLE* Gli aspetti psicologici dell'alimentazione

Cristina Pratesi

*Federico ha 11 mesi e 18 giorni. È seduto davanti a un'educatrice del nido, che lo sta imboccando... La guarda, segue con gli occhi il cucchiaio pieno di carne tritata e puré di patate che dalla scodella sta arrivando verso di lui, protende leggermente la testa in avanti e spalanca la bocca per ricevere il cibo. Nei brevi intervalli gorgheggia e lancia gridolini soddisfatti a cui l'educatrice risponde con la stessa modalità. Ogni tanto si gira verso gli altri bambini, li guarda: nella stanza regna un'animazione vivace, il momento del pranzo è condiviso. Continuando a mangiare, mette la mano destra dentro la scodella della frutta grattugiata, butta in terra il cucchiaino e si porta alla bocca un po' di frutta. Mette di nuovo la mano nella scodellina e manipola la frutta, facendone cadere un po' sul tavolino, un po' sui pantaloncini, un po' a terra, un po' sulla mano dell'educatrice che se la pulisce sul bordo del piatto. Adesso Federico afferra con decisione il manico del cucchiaio che l'educatrice gli avvicina e se lo accompagna alla bocca. Ripete questo gesto continuando, tra un boccone e l'altro, a immergere la mano nella scodella della frutta. Ogni tanto si distrae dal pasto e si guarda intorno... L'educatrice gli dà un cucchiaino di frutta che accetta con entusiasmo, continuando a "chiacchierare". Prende la frutta dal cucchiaino con la mano destra e se la porta alla bocca... prende il manico del cucchiaino, lo accompagna alla bocca, cercando di toglierlo dalla mano dell'educatrice. Lei glielo lascia e Federico, guardandola, se lo porta alla bocca vuoto, come se facesse finta di mangiare. Se lo nasconde dietro la schiena, lo riporta davanti a sé, più volte, finché l'educatrice non lo riprende e gli dà un po' di frutta. Mette ancora la mano destra dentro la scodella e sparge il contenuto sul tavolo, poi con la mano sinistra afferra con decisione il biberon, rovescia la testa all'indietro, con molta sicurezza se lo porta alla bocca e beve...*

*L'educatrice prova a proporgli ancora un po' di frutta, ma Federico gira la testa dall'altra parte, afferra la scodella, la rovescia sul tavolo senza stizza ma con decisione, batte il cucchiaio sul fondo, prende i resti della pappa e li schiaccia sul tavolo, poi li rimette dentro la scodella e ripete l'operazione un paio di volte.*

Questa *tranche*, tratta da un'osservazione partecipata effettuata durante un progetto di formazione in un Asilo nido, si commenta da sola: il cibo, il momento della pappa, non apportano solo nutrimento fisico, ma si connotano come un *nutrimento psichico* che permette al bambino di sperimentare, di apprendere, di rapportarsi con gli altri, con il mondo; in una parola, di crescere. Sappiamo quanto la prima relazione del neonato con la madre sia strettamente intrecciata con le vicende della nutrizione: già dagli inizi il cibo diventa *veicolo di emozioni* e *fonte di gratificazione* e tale può rimanere per tutta la vita. Pensiamo a quelle frasi che fan parte del nostro quotidiano e che ce lo sottolineano continuamente (*Questo comportamento non l'ho proprio digerito, Sono andata in brodo di giuggiole*) e a quanto, per noi adulti, *dare cibo ad altri* rivesta il profondo significato di dare loro il nostro affetto, di prendersi cura del loro benessere. Questa densità di implicazioni affettive che il cibo veicola può essere quindi alla base di quei comportamenti e quegli atteggiamenti dei genitori e dei loro bambini che possono segnalare, ad un educatore attento, rispettoso e formato all'ascolto delle emozioni, criticità o addirittura vere e proprie problematiche più strutturate.

Difficoltà alimentari possono essere frequenti in certi periodi e, pur essendo spesso soggette a scomparire in breve tempo, costituiscono segnali di disagio e di sofferenza: ad esempio, nel primo periodo di ingresso al nido, quando si sperimenta il distacco che è un'esperienza significativa per tutti gli attori in gioco, genitori, bambini ed educatori.

Soprattutto per le mamme affrontare la separazione e affidare ad altri la gestione affettiva del proprio figlio, specialmente quando è molto piccolo, è un passaggio difficile. Per un educatore saper accogliere, comprendere e metabolizzare questi malesseri, saperli ricondurre da un piano somatico o concreto (come può sembrare ad esempio il rifiuto di un cibo o un rigurgito ripetuto) alla sfera psichica, permette di avviare una comunicazione più *raffinata*, che si fonda sull'esperienza affettiva e che, ristrutturata su un piano concettuale-cognitivo, può aiutare genitori e bambino ad affrontare le aree relazionali critiche.

Abbiamo ben presente quanto attorno al cibo e al mangiare si giochino partite importanti. Poiché il cibo è intimamente connesso alla figura materna, può succedere che la mamma viva (a livello inconsapevole!)



il manipolare e il giocare con gli alimenti come un attacco o un rifiuto del bambino verso di lei e non riesca a tollerarlo. Altre mamme possono aver bisogno di sentirsi rassicurate rispetto all'importanza e alla centralità del proprio ruolo e, una volta usciti dal nido, rimpinzano i figli *perché il mangiare della mamma è sempre il migliore*.

Il bambino diventa così ricettacolo delle proiezioni inconsce materne e paterne e il suo rapporto con il cibo un vero e proprio *campo di battaglia!* Invece un corretto rapporto con gli alimenti può esser considerato fondamentale nel percorso per la conquista dell'autonomia e nel lungo

processo di costruzione dell'identità, del senso di sé, del percepirsi, individuarsi e differenziarsi. Per il bambino al nido, la rinuncia al seno, al biberon, alla presenza della madre è compensata dal senso di una maggior indipendenza, dal piacere della scoperta, dell'apertura verso il nuovo, dal godimento dei sapori, odori e colori del cibo, dall'esperienza della socializzazione, dello scambio reciproco.

Tutto a vantaggio di una crescita psicologica armoniosa.

Cristina Pratesi Psicologa-psicoterapeuta Azienda Sanitaria 10 Firenze, Associazione Fiorentina di Psicoterapia Psicoanalitica

#### Bibliografia

Ammaniti M., *Crescere con i figli*, Mondadori, Milano, 1997  
Bonaminio V., Iaccarino B. (a cura di) *L'osservazione diretta del bambino*, Boringhieri, Torino, 1984  
Di Santo A.M., Fusacchia M.G., *Il bambino al nido. Esperienze affettive nell'incontro con l'adulto*, Borla, Roma, 2004  
Daws D., *Mio figlio ha un anno*, Centro Tavistock di Psicologia infantile, Armando editore, Roma, 1972  
Harris M., *Capire i bambini*, Centro Tavistock di Psicologia infantile, Armando editore, Roma, 1972  
Lebovici S., Diatkine R., Soulé M., *Trattato di psichiatria dell'infanzia e dell'adolescenza*, Vol. 2, Borla, Roma, 1990  
Mantovani S., Musatti T. (a cura di) *La ricerca in asilo nido*, Voll. 1, 2, 3, Juvenilia editore, Bergamo, 1983  
Mantovani S., Restuccia Saitta L., Bove C., *Attaccamento e inserimento. Stili e storie delle relazioni al nido*, Milano, Franco Angeli, 2000.  
Rosenbluth D., *Mio figlio ha due anni*, Centro Tavistock di Psicologia infantile, Armando editore, Roma, 1972  
Rosenbluth D., *Mio figlio ha tre anni*, Centro Tavistock di Psicologia infantile, Armando editore, Roma, 1972  
Speziale Bagliacca R. (a cura di) *Formazione e percezione psicoanalitica*, Feltrinelli, Milano, 1980

## GLI ODORI DEL PAESE TRA NOSTALGIA, RIFIUTO E CURIOSITÀ

Pia Maria Koller e Maria Cristina Manca

Sul piano antropologico non è semplice equilibrare conoscenze teoriche e strumenti metodologici, ma soprattutto riflessioni e proposte collettive sul tema dell'*alimentazione*, specialmente per quel che riguarda i bambini stranieri. *Perché il cibo riveste tanta importanza nella vita umana ed è quindi parte della formazione stessa dell'identità?* Tentare di rispondere a questa domanda significa riflettere sulla migrazione, sul ruolo delle madri migranti nell'aiutare i loro figli a vivere in un mondo nuovo, pieno di fascino ma anche di angosce, vuol dire analizzare il ruolo del cibo in questo processo migratorio e implica una riflessione sulla nostra identità e sulla nostra attrazione verso il diverso, l'esotico.

### Pasta e pizza fattori di identità

Ogni qual volta si verificano trasformazioni in una società, oppure anche in una vita, la tradizione e con essa l'identità va rimodellata, ovvero *inventata*, secondo l'espressione dello studioso americano, Eric J. Hobsbawm. La storia italiana è costellata di momenti decisivi nella definizione dell'italianità attraverso vari fattori e tra questi il cibo ha assunto un ruolo fondamentale.

Com'è stato possibile che la pasta e la pizza siano diventati sinonimi di una nazione?

Secondo Franco La Cecla tra i fattori principali, che hanno contribuito a omogeneizzare il nostro Paese, ci sono la scuola, il servizio militare, la religione e... la cucina! Artusi con *La Scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* nel 1891 compie l'operazione di costruzione di una cucina italiana a partire dai tanti pezzi di varia provenienza locale. Questa operazione va di pari passo con il lancio industriale della pasta secca che così potrà viaggiare e saranno i milioni di italiani migranti a introdurre attraverso il cibo l'italianità oltremare. L'identità italiana, fragile e stretta, nelle condizioni dell'emigrazione, dalla morsa di altre identità, si cristallizza nel cibo, simbolo in cui le differenze regionali e le opposizioni nord-sud d'Italia svaniscono. Pasta e pizza diventano, come la Coca-Cola per gli americani, la bandiera sotto cui un'intera nazione si ripara e nel cui segno si fa avanti nel mondo.

### Quando la tradizione sconfina

Lo scrittore camerunese, Gaston Kelman nel suo romanzo *Sono nero e non mi piace la manioca* descrive il nostro immaginario rispetto alle

popolazioni *altre* ed il nostro bisogno di classificare per comprendere. Fa sorridere l'insistenza con cui la società francese gli attribuisce una generica cultura africana. In realtà l'autore è nato in Borgogna e ne è fiero, non parla nessuna lingua africana e i *griot* (cantautori tradizionali di un'area ben precisa dell'Africa e che non esistono in Camerun) li conosce solo attraverso la scuola dei suoi figli dove vengono invece presentati come l'essenza della cultura africana. Così la manioca, considerato l'alimento africano per eccellenza, in realtà viene utilizzato solo in alcuni paesi dell'Africa Occidentale, accanto a molti altri prodotti come la semola, il riso, il mais. Siamo di fronte all'*etnicizzazione* di un cibo e in conseguenza di un gruppo dalla pelle scura, genericamente africano. Secondo Kelman *non esiste una cultura africana*, bensì una molteplicità. Pensando al cibo italiano potremmo chiederci, qual'è la relazione che con i maccheroni ha un italiano emigrato e un italiano rimasto nel proprio Paese. In Francia *tutti* i lavoratori italiani immigrati vengono rappresentati con il soprannome *macaroni*. In Italia, invece, il *mangia macaroni* è



napoletano, meridionale. Come ci spiega Clara Gallini, ogni etnicità si costruisce di fatto nella *relazione*, che fa sì che gli stessi maccheroni siano ora *napoletani* ora *italiani* secondo il livello e il luogo in cui si trovano colui che mangia e colui che osserva. Quindi come si può parlare di tradizione quando è così facile che possa essere manipolata da *altri*? Siamo continuamente di fronte ad una *messa in scena*: la cucina, la pizzeria o il ristorante italiano dove spesso non importa se il cuoco sia davvero italiano, la trattoria italo-giapponese dove lo chef è probabilmente rumeno.

### Il gioco dell'autentico

Nonostante tutto andiamo in un ristorante etnico per mangiare cibo autentico e, da turisti, cerchiamo di entrare in contatto con le popolazioni e le tradizioni *vere*, dove l'*autentico* è spesso sinonimo di costruito appositamente per essere ciò che noi immaginiamo tale.

Nel ristorante etnico non è l'autenticità a essere richiesta dai clienti, anzi, dice Franco La Cecla, è proprio la curiosità superficiale che è la base di una buona fruizione. Si comunica allo straniero che viene a mangiare solo quello che lui può e vuole capire. Il ristorante etnico è dunque luogo di *simulazione di una cultura*. Ciononostante la cucina è la

soglia più accessibile di una cultura che più si presta alla simulazione *concertata* che giova al mantenimento della convivenza tra culture diverse e al sogno d'intesa reciproca. In questo senso l'illusione di una *identità etnica*, come verità storica, è un imbroglio, ma ciò non toglie che nell'immaginario le culture possano giocare e interagire tra sé con messe in scena di identità.

In questo gioco ognuno dispone di svariate identità che possiamo rifiutare o re-inventare a seconda del luogo in cui ci troviamo, della funzione e dell'interlocutore. Ognuno dispone di una valigia di odori che suscitano emozioni contrastanti in momenti e luoghi diversi. Così l'odore di uno stesso cibo può risvegliare nostalgia di casa, dell'infanzia, oppure rifiuto del campanilismo, delle costrizioni della famiglia... Gli odori sconosciuti, invece, risvegliano la curiosità, ci attraggono.

### L'attrazione fatale del cibo degli altri

Con la scoperta del Nuovo Mondo è iniziato un processo che oggi possiamo chiamare di *de-localizzazione* e che include una serie di processi interrelati: movimento di alimenti, idee e persone. Nuovi alimenti vengono introdotti, altri, prodotti localmente, vengono

esportati e vengono diffusi nuovi sapori e preferenze alimentari. Questo processo va di pari passo con un valore simbolico crescente attribuito al cibo non locale, una vera attrazione fatale. Nelle comunità andine ad esempio, il valore simbolico del pane bianco e della pasta è associato alla cultura bianca, dominante, di conseguenza la propria cultura indigena viene percepita come antiquata e sbagliata. Sono le donne a gestire l'alimentazione della famiglia e la scarsa educazione e il mito della modernità fanno sì che esse a volte preferiscano spendere i pochi soldi per prodotti pubblicizzati, emblematici sono la Coca Cola e le merendine, piuttosto che per i prodotti locali più economici e con un valore nutritivo qualitativamente migliore.

Queste osservazioni sottolineano il dilemma che vivono molte donne immigrate. Di fatto le scelte d'identità non sono frutto di grandi discorsi, ma di gesti quotidiani come la scelta degli alimenti.

In un'inchiesta realizzata in Gran Bretagna è emerso come i figli di immigrati siano fortemente a rischio di malnutrizione e obesità. Come possiamo sostenere le donne immigrate per impedire loro di cadere nella trappola dell'attrazione fatale, per aiutarle a dare il giusto valore alle

diverse culture, la loro e la nostra, per evitare sia il rifiuto categorico che l'idealizzazione dell'una o dell'altra? Dobbiamo aiutarle a fare una sintesi degli aspetti migliori di ambedue le culture, ovvero, come dice la psicologa Rosemarie Moro, è necessario promuovere una *nuova nascita*. Per gli operatori sociali ciò implica porre maggiore attenzione alle condizioni di vita (economiche, abitative, di lavoro) di queste donne, perché sono questi fattori, e non una generica cultura d'origine, a condizionare o limitare certe scelte quotidiane.

## LA CULTURA DEL CIBO AL NIDO

Antonella Ortolani

Il capitolo *cibo*, e tutto quello che intorno ad esso ruota, è sempre stato al centro della riflessione critica che definisce e sostiene i principi pedagogici che sono alla base dell'*agire* educativo nei Servizi alla prima infanzia.

La *cultura del cibo* nei Servizi è una combinatoria di scelte che riguardano tutti gli aspetti dell'alimentazione, da quello più propriamente nutrizionale a quelli relazionali e sociali. Le scelte operate dal Comune di Firenze sono sempre più indirizzate verso uno standard qualitativo assai alto garantito in primo luogo dalla presenza nei Servizi della cucina interna e di personale specializzato, l'operatore cuciniere, con competenze specifiche, qualificate da percorsi formativi continui.

Il menu è preparato con alimenti freschi, esclusivamente biologici e stagionali che provengono da fornitori controllati sulla base di tabelle (elaborate da pediatri, alimentaristi e dietisti) che prevedono una suddivisione stagionale (estiva e invernale) e una rotazione su quattro settimane.

Sono previsti menu diversificati secondo le diverse età, dal divezzamento fino ai tre anni. La preparazione dei piatti avviene con modalità di cottura che escludono

I Nidi e i Centri gioco sono luoghi reali dove i bambini e le famiglie trovano gli strumenti per costruire questa rinascita, questa terza identità, attraverso l'esperienza di caratteristiche alimentari di altri Paesi: uno scambio di saperi che contribuisce alla maturazione personale e al consolidamento culturale del nostro Paese.

Pia Maria Koller e Maria Cristina Manca  
Associazione *Mondincontro*

### Bibliografia

Aime Marco, *L'incontro mancato, Turisti, nativi, immagini*, Bollati Boringhieri, Torino, 2003  
Aime Marco, *Eccessi di cultura*, Einaudi, Torino, 2004  
Gallini Chiara, *Giochi pericolosi. Frammenti di un immaginario alquanto razzista*, Manifestolibri, Roma, 1996  
Hobsbawm Eric J., T. Ranger (a cura di), *L'invenzione della Tradizione*, Einaudi, Torino, 2004  
Kelman, Gaston. *Je suis noir et je n'aime pas le manioc*. Max Milo, Parigi, 2003  
La Cecla Franco, *La pasta e la pizza*, Il Mulino, Bologna, 1998  
La Cecla Franco, *Il malinteso*, Laterza, Bari, 1997  
Moro Marie Rose, *Bambini immigrati in cerca di aiuto*, UTET Libreria, Torino, 2001  
Moro Marie Rose, *Genitori in esilio, Psicopatologia e migrazioni*, Raffaello Cortina Editore, 2002



metodi insalubri che perpetrino abitudini alimentari scorrette (es. oli cotti, soffritti, intingoli) e privilegiano preparazioni semplici e sane, ma anche varie e accattivanti. Cultura del cibo al nido, abbiamo detto, come combinatoria di elementi diversi (nutrizionale, relazionale, sociale) tutti ugualmente importanti nella condivisione di un'esperienza che riveste tanta importanza nell'esistenza umana e particolarmente in quella dei bambini piccoli. Fin dall'inizio del percorso del bambino e della sua famiglia nel Servizio alla prima infanzia è basilare la creazione di un rapporto di fiducia e di accoglienza nell'ambientamento *inteso come processo nel quale il sistema bambino e il contesto educativo si adattano l'un l'altro con modalità e strategie progettate*<sup>1</sup>. Il

nido diventa luogo privilegiato di educazione alimentare per il bambino e per la sua famiglia: privilegiato perché è il primo luogo istituzionale che il bambino e i suoi genitori incontrano insieme.

È, in molti casi, la prima volta che il bambino è affidato fuori da casa a persone che non sono della sua famiglia; è, insomma, il suo primo incontro con il sociale, con un'Istituzione. È importante prima di tutto per il benessere del bambino che si instauri tra questa *istituzione* (dunque le persone che in questa istituzione operano) e la famiglia un rapporto di fiducia, di dialogo, di collaborazione. Rapporto che si costruisce con la quotidianità, con il contatto che ogni giorno si stabilisce tra il nido e la famiglia. E a un'ottica di accoglienza, dialogo e collaborazione

è improntato anche il *capitolo cibo*. Nel momento della vita (i primi tre anni) in cui il cibo assume il ruolo di strumento di relazione con la realtà e con gli altri, mangiare non è solo nutrimento, ma occasione di incontro, di rapporto con il mondo. Il bambino piccolo conosce soprattutto con la bocca e attraverso l'assunzione del cibo, o il suo rifiuto, comunica agli adulti le sue proteste, i momenti di crisi, i piccoli disagi. Conseguentemente anche per i genitori tutto quello che riguarda l'argomento cibo viene ad assumere grande importanza. Sappiamo quante e quali ansie passino attraverso frasi come: *il mio bambino a casa non mangia niente, speriamo bene qui al nido!* e conosciamo quanto sia importante, nella delicata fase in cui si porta un bambino piccolo al nido (con tutto il carico di ansie e spesso di sensi di colpa che questo comporta per molti genitori), trovare qualcuno, l'operatore cuciniere del nido, che è lì per parlare di quell'aspetto specifico, con la competenza e la professionalità necessarie per aiutare a chiarire dubbi, a sedare inquietudini. Instaurare un rapporto di fiducia con l'istituzione-nido spesso passa anche di qui. Accoglienza dunque come ascolto e come risposta a esigenze diverse: nei servizi è prevista – nell'auspicabile e necessaria ottica di fornire risposte a una realtà in continuo mutamento – l'adozione di menu appositamente studiati sia per famiglie che compiono scelte alimentari diverse per i loro bambini (menu vegetariano, menu che non include alimenti non ammessi nelle diverse religioni) nonché per problematiche legate a patologie alimentari (allergie, celiachia). È anche possibile, per le madri che lo desiderano, alimentare il bambino con latte materno, attraverso una procedura sicura di raccolta, conservazione e somministrazione appositamente predisposta. Nella direzione di risposte diversificate e dell'integrazione intesa come risorsa e arricchimento il percorso prevede sempre più l'allargarsi di questo ventaglio di offerte. Recentemente è stato introdotto il menu vegetariano e sono stati inseriti nella dieta giornaliera piatti preparati con alimenti

che appartengono a culture alimentari diverse.

Nel documento *Linee guida per i Servizi educativi alla prima infanzia* del Comune di Firenze si definisce il concetto di qualità come un preciso percorso che prevede varie fasi: *analisi dei bisogni (qualità attesa) progettazione dell'intervento (qualità progettata) e infine soddisfazione dell'utente (qualità percepita)*<sup>2</sup>. Si può disegnare su queste stesse coordinate di riferimento anche la prassi operativa del cuoco nel nido, laddove l'analisi della situazione e dei bisogni si traduce nel contatto con la famiglia per acquisire informazioni sulle abitudini alimentari del bambino, sulle eventuali problematiche e sulle aspettative che da parte del genitore vengono *depositate* nel servizio (qualità attesa). La progettazione dell'intervento (qualità progettata) vuole attenzione nel proporre al bambino nel periodo dell'ambientamento – nel necessario equilibrio tra il rispetto del singolo e le esigenze dell'istituzione – una modalità che sia la più vicina possibile a quella conosciuta, per salvaguardare e facilitare la gradualità del passaggio dall'ambiente familiare a quello *sociale*. Infine, per quanto riguarda la qualità percepita, ovvero la soddisfazione del *cliente*, non ci sono dubbi nel riconoscere il successo o l'insuccesso del nostro lavoro, laddove si potrà osservare il percorso del bambino che nel tempo mostrerà verso il momento del pranzo attesa, curiosità, piacere. Cultura del cibo, cultura del nido: la specificità della cultura del cibo al nido è la risultante della complessa interazione tra queste due componenti. È importante l'attenzione e l'accoglienza di bisogni differenti, la diversificazione delle risposte nel rispetto delle diverse culture e delle differenti fasi evolutive del bambino, anche relativamente al suo rapporto col cibo. Sperimentare, toccare, mangiare con le mani, sporcare, sprecare, poi, progressivamente, la possibilità per il piccolo di sentirsi sempre più soggetto attivo e autonomo. Ecco, l'attenzione nel proporre strumenti che favoriscano questa possibilità: gestire con

autonomia sempre maggiore il momento del pranzo, versarsi l'acqua da soli dalle piccole brocche di vetro e vederla dentro i bicchieri trasparenti, aggiungere il parmigiano sulla pietanza, prendere il pane dal cestino. Tutto questo è pensato avendo cura anche dell'ambiente in cui si svolge il pranzo: bambini divisi in piccoli gruppi, atmosfera il più possibile tranquilla. Tutti gli adulti che operano nel servizio vivono coi bambini questo momento nella consapevolezza che la condivisione del cibo è condivisione di esperienze e che il momento del pranzo è un contesto di relazioni. Le emozioni individuali trovano risonanza nel gruppo, vengono accolte e condivise, si appaga non solo il desiderio di cibo ma anche quello di relazioni affettive (mangiare insieme vuol dire: stare insieme, dialogare, aspettare insieme e poi gioire quando il cibo arriva). Sappiamo che la qualità dell'esperienza della nutrizione può influire sullo sviluppo della curiosità nei confronti del mondo e più in generale sullo sviluppo della disponibilità ad apprendere. Il prevalere dell'esperienza *buona* permette il consolidarsi nel bambino della fiducia che ciò che si *mette dentro* – fisicamente e mentalmente – è *buono* e quindi di un atteggiamento esplorativo e curioso verso la realtà che lo circonda. Il momento del pranzo al nido non è la semplice soddisfazione di un bisogno, ma un momento educativo significativo che può favorire o ostacolare lo sviluppo affettivo, cognitivo e sociale dei bambini. Questa consapevolezza è base fondante della cultura del cibo nel nido e permea l'agire di tutti gli attori che ogni giorno partecipano a questa importante esperienza, nessuno escluso.

Antonella Ortolani Operatrice cuciniera Asilo nido L. il MAGNIFICO del Comune di Firenze

#### Note

1 Comune di Firenze, Assessorato alla Pubblica Istruzione, Servizio Asili nido e Servizi complementari alla prima infanzia *Linee guida per i Servizi educativi alla prima infanzia*, Edizioni Junior, Azzano S. Paolo (BG), 2008, p.15

2 Cfr. Comune di Firenze, Assessorato alla Pubblica Istruzione, Servizio Asili nido e Servizi complementari alla prima infanzia *Linee guida per i Servizi educativi alla prima infanzia*, Edizioni Junior, Azzano S. Paolo (BG), 2008, p.27

# Un menu per tutti

Risponde Carlotta Benvenuti

## Cosa significa dare un'educazione alimentare dai sei mesi di vita a tre anni?

L'educazione alimentare si inserisce nel quadro più ampio dell'educazione alla salute del soggetto; quest'ultima inizia dalla nascita, o meglio ancora prima, nella vita intrauterina grazie al comportamento alimentare della mamma durante la gravidanza. La mamma continua il suo compito educativo (al gusto) con l'allattamento: è grazie alla sua alimentazione equilibrata e variata che offrirà al proprio figlio un latte ricco di sostanze e sapori diversi nelle diverse poppate. Successivamente entra in gioco la coppia dei genitori e tutti coloro che mangeranno con il bambino nella delicata fase dello svezzamento (nonni, zii, baby-sitter, personale del nido...): il comportamento alimentare e l'atteggiamento nei confronti del cibo di questi soggetti sarà determinante nella costruzione dell'educazione alimentare del bambino. È importante che al piccolo vengano proposti con gradualità tutti gli alimenti che costituiranno la base per un'alimentazione equilibrata. Nel momento in cui il bambino avrà compiuto l'anno di vita, gli adulti dovranno essere l'esempio di riferimento mangiando gli stessi alimenti insieme a lui. Condividere e gustare gli stessi piatti in famiglia è essenziale per una buona educazione alimentare.

## Quali sono i criteri di riferimento che insieme agli standard istituzionali sono necessari per elaborare e redigere una dieta rivolta a bambini da sei mesi a tre anni nel contesto educativo del nido?

Uno dei documenti fondamentali di un buon servizio di ristorazione collettiva, è la tabella dietetica. Quest'ultima definisce l'apporto di energia e nutrienti necessari per il mantenimento di un buon stato di

salute dei soggetti che usufruiranno per la loro alimentazione del menu realizzato dallo stesso servizio di ristorazione. Il documento che utilizziamo per il calcolo della tabella dietetica è rappresentato dai L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti) editi dalla S.I.N.U. (Società Italiana di Nutrizione Umana) del 1996. Un altro importante strumento di orientamento per la ristorazione collettiva è costituito dalle *Linee Guida per una sana alimentazione italiana* edite dall'I.N.R.A.N. (Istituto Nazionale per la Ricerca sugli alimenti e la nutrizione) del 2003. Le tabelle dietetiche per l'Asilo nido sono quattro in base alla fascia di età: 6-9 mesi, 9-12 mesi, 1-3 anni e adulti.

## In che misura la grammatura del cibo incide sull'elaborazione di una dieta?

La grammatura per ciascun alimento della dieta del bambino e dell'adulto si evince dalla tabella dietetica. Tale unità di misura è indispensabile per definire la porzione dei diversi soggetti fruitori del servizio e rappresenta l'*unità pratica di misura della quantità di alimento da consumare*. È indispensabile per il cuoco sapere la grammatura degli alimenti per ciascun soggetto e metterla in relazione con la ricetta prevista per la realizzazione del piatto del giorno; è inoltre la quantità di riferimento per chi provvede all'approvvigionamento delle derrate alimentari e per chi deve servire le diverse pietanze in tavola.

## Perché è percezione diffusa al nido che la grammatura sia troppo bassa rispetto alle esigenze alimentari dei bambini?

In genere gli adulti che ruotano intorno al bambino hanno paura che il piccolo mangi poco; non dobbiamo

dimenticare invece che ogni bambino deve soddisfare le proprie sensazioni di fame e sazietà senza essere costretto a quantità vincolanti. Le quantità previste nel menu del nido vanno a coprire ampiamente i fabbisogni dei soggetti fruitori del servizio anche perché solitamente viene aggiunta alle singole grammature una quantità pari al 20% per il cosiddetto *scarto pedagogico* cioè per quella quantità di cibo che può essere necessaria per varie situazioni (cibo caduto a terra, manipolazione dei cibi...).

## È un dato di fatto che la salute passi attraverso il cibo: perché troppo spesso ci troviamo di fronte, anche nel caso di bambini molto piccoli, a patologie e disfunzioni?

Il nostro stato di salute è influenzato da molteplici fattori e uno di questi è il comportamento alimentare che va a influire in senso positivo o negativo sul nostro benessere. Nei bambini alcuni alimenti possono rappresentare un rischio, tipo nelle allergie e/o nelle intolleranze e pertanto applichiamo il criterio dell'esclusione di quel determinato alimento/i; nel caso di soggetti piccoli con diabete, un'alimentazione equilibrata e variata è necessaria per il mantenimento di un buon metabolismo glucidico; è convinzione comune che con un'adeguata alimentazione si possa prevenire il sovrappeso e l'obesità nell'infanzia.

## Di fronte a casi di intolleranza e/o allergia alimentare in bambini dai sei mesi ai tre anni di vita quali i criteri alla base della stesura di un menu personalizzato che non sia penalizzante e/o ghezzante?

Nel 2002 insieme agli altri membri del gruppo di lavoro multidisciplinare per l'alimentazione al nido, ho contribuito alla realizzazione del testo informativo

*Un menu per tutti: problematiche relative al bambino con intolleranze alimentari.* Con questo lavoro abbiamo voluto mettere in evidenza come l'alimentazione del bambino allergico o intollerante non deve essere monotona e diversa dagli altri coetanei: è grazie alla fantasia e all'abilità culinaria del cuoco che si possono realizzare piatti gustosi, simili a quelli degli altri bambini e rappresentativi dei fabbisogni del soggetto. Un esempio, di fronte a un'allergia o un'intolleranza si prendono in considerazione il menu del nido, il ricettario e le etichette delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione del pasto del giorno; una volta individuati gli ingredienti a rischio (uovo, pesce, latte e latticini, pomodoro, glutine...) si escluderanno e si farà una sostituzione che renderà il pasto più simile a quello dei coetanei: nel caso di un bambino allergico al latte il pasto costituito da passato di verdura, petto di pollo al latte e verdura cruda verrà modificato solo per la preparazione del 2°piatto e il petto di pollo sarà preparato al limone anziché al latte.

**Quali sono i criteri che motivano la scelta di prodotti biologici e l'introduzione di una dieta vegetariana e multietnica nei Servizi alla prima infanzia del Comune di Firenze?**

L'inserimento nel menu di piatti multietnici e di scelte vegetariane (semivegetariane o lacto-ovo vegetariane) va inquadrata nell'ottica dell'accoglienza e dell'integrazione nel servizio di quei bambini appartenenti ad altre culture, religioni ed etnie. Inserendo una volta al mese un piatto multietnico si insegna al bambino ad assaggiare e a gustare cibi, sapori, odori diversi dalla nostra cucina tradizionale; con la scelta semivegetariana si soddisfano ad es. le necessità degli islamici escludendo la carne suina e con quella lacto-ovo vegetariana, le richieste più radicali di quei genitori che vogliono esclusi dall'alimentazione del proprio figlio tutti i tipi di carne e di pesce per motivi etici, religiosi o quant'altro. Queste possibilità di scelta se da un lato rispondono alla sempre più crescente domanda delle famiglie di

**Esempi di menu equivalenti dal punto di vista nutrizionale**

Menu di base	Menu per allergici all'uovo	Menu per intolleranze al glutine	Menu multietnico
Pasta con verdura	Pasta con verdura	Pasta senza glutine con verdura	Riso alla cantonese (uovo, piselli e prosciutto cotto)*
Frittata	Formaggio	Frittata	/
Insalatina mista	Insalatina mista	Insalatina mista	Insalatina mista

\* Nel caso di allergia all'uovo il riso alla Cantonese deve essere senza uovo e deve essere aumentata la grammatura di piselli e prosciutto; nel caso di celiachia occorre consultare il prontuario del prosciutto cotto.

**Esempio della frequenza del 2° piatto (1-3 anni):**

Alimenti da alternare durante la settimana per il secondo piatto	Frequenza di consumo suggerita (su 14 pasti settimanali)	Media del secondo piatto per la scelta semivegetariana	Media del secondo piatto per la scelta lacto-ovo-vegetariana
Carne	4-5 volte (g 30)	4-5 volte (g 30)	-
Pesce	2-3 volte (g 50)	3-4 volte (g 50)	-
Prosciutto crudo/cotto	1 volta (g 20)	-	-
Uovo	1 volta (n.1)	1 volta (n.1)	2 volte (n.1)
Formaggio	3-4 volte (g 30)	4 volte (g 30)	6 volte (g 30)
Legumi	1-2 volte (g 20)	1-2 volte (g 20)	4 volte (g 20)
Alimenti sostitutivi *	-	-	2 volte (g 30)

\* Tofu, bistecca di soia, tempeh, saranno utilizzati nell'alimentazione del bambino a casa.

diete particolari, dall'altro ci allontana dalla filosofia di base che da molti anni ci ha visti coinvolti e convinti: *un menu per tutti!* che potesse andar bene per tutti i bambini, con o senza problemi di salute. Un altro aspetto è quello relativo all'organizzazione nella preparazione del pasto: più scelte alimentari ci sono in una giornata e maggiori dovrebbero essere le attrezzature e gli addetti alla preparazione del pasto in cucina! ...come in tutte le scelte... ci sono *i pro e i contro!*

**Può darci dei parametri di riferimento per la realizzazione di un menu vegetariano equilibrato per bambini da sei mesi a tre anni?**

Nella scelta vegetariana, semivegetariana o lacto-ovo vegetariana, si escludono le carni suine e bovine o tutti i tipi di carne e di pesce. La differenza con il menu di base è quindi sostanzialmente per il 2° piatto o per certe ricette in cui sono presenti questi alimenti: nella scelta semivegetariana la carne sarà rappresentata dal pollo e dal tacchino,

invariato l'uso del pesce, delle uova, dei formaggi, dei legumi e mancheranno gli affettati; anche la loro frequenza di assunzione rimarrà invariata nella settimana rispetto al menu tradizionale. Nella scelta lacto-ovo vegetariana invece escludendo tutti i tipi di carne e il pesce, la scelta del 2° piatto sarà orientata su tre alimenti nei 5 pasti della settimana: legumi, formaggi e uova. Per coprire i fabbisogni del bambino nella tabella dietetica sono stati inseriti anche gli alimenti sostitutivi della carne e del pesce (tofu, seitan...) ma non possono essere inseriti nel menu del nido e quindi utilizzabili a casa.

Carlotta Benvenuti, Dietista U.O. Dietetica Prof.le A.S.L. 10 di Firenze

**Bibliografia**

L.A.R.N. Livelli di assunzione di energia e nutrienti per la popolazione italiana - S.I.N.U. (Società Italiana di Nutrizione Umana), 1996  
 Linee guida per una sana alimentazione Italiana I.N.R.A.N. (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), 2003  
 B.D.A. Banca Dati di Composizione degli Alimenti per Studi Epidemiologici in Italia. I.E.O. Istituto Europeo di Oncologia  
 A.D.A. Reports-Posizione dell'American Dietetic Association e dei Dietitians of Canada: Diete vegetariane 2003

# Formare su obiettivi specifici

I corsi di aggiornamento per operatori cuccinieri

Tatiana Lucarelli

Nell'ambito delle proposte formative, che ogni anno vengono offerte al personale che opera nei Servizi alla prima infanzia della nostra città, ce ne sono alcune riservate a specifiche figure professionali. Esse sono organizzate principalmente per rispondere a bisogni peculiari di una categoria di lavoratori per promuovere conoscenze e competenze finalizzate allo sviluppo e alla crescita della professionalità richiesta dal ruolo. Riteniamo, tuttavia, che tale formazione svolga un'ulteriore funzione in quanto, promuovendo il singolo, favorisce l'intero gruppo di lavoro: la soddisfazione che nasce dalla consapevolezza (personale) e dal riconoscimento (altrui) dell'aver svolto al meglio il compito assegnato, produce sicuramente un clima di benessere.

In un contesto di relazioni serene e dialettiche pensieri ed azioni si confrontano per dar vita a sinergie nuove e produttive, in grado di rispondere quantitativamente e qualitativamente alle richieste provenienti dall'esterno, e al tempo stesso innalzano il livello di qualità di tutto il sistema.

In questo quadro si inserisce l'offerta formativa rivolta ai cuochi realizzata da aprile a settembre 2008 con la partecipazione, nell'ultima fase, dei rappresentanti degli educatori e degli esecutori di ciascun servizio (*i terzetti*).

La necessità di programmare una formazione da rivolgere essenzialmente ai cuochi, è scaturita dalla valutazione dei risultati dell'ultima indagine conoscitiva che il Servizio ha svolto nell'ambito del percorso *qualità*, per rilevare la soddisfazione del personale dei servizi relativamente alle diverse aree che costituiscono l'attività lavorativa *frontale* e non di ognuno, compresa l'area della formazione *in servizio*. Riguardo a quest'ultima, gli operatori cuccinieri hanno manifestato il desiderio di

intraprendere percorsi formativi su contenuti specifici propri del ruolo professionale.

Ci riferiamo alla richiesta espressa di rivedere con gli esperti dell'ASF<sup>1</sup> il menu del nido prevedendo l'introduzione di piatti multietnici per *accogliere* ulteriormente le famiglie di cultura altra, a partire dall'alimentazione dei figli inseriti nelle strutture educative. Crediamo tuttavia che questo loro fabbisogno formativo sia stato motivato da un altro bisogno più profondo, non da tutti espresso verbalmente (almeno nella fase iniziale del percorso): quello di essere sostenuti nella propria professionalità, con il riconoscimento della specificità del ruolo, attraverso l'individuazione di strumenti per la condivisione con il gruppo di lavoro dell'approccio all'alimentazione e delle modalità di comunicazione delle scelte alimentari alle famiglie utenti, in una logica di integrazione ed omogeneità. Sono stati previsti, pertanto, alcuni incontri *tecnici*, da realizzarsi sotto la guida di esperti del settore ASF e CFP<sup>2</sup> per condividere e individuare, all'interno del gruppo cuochi, piatti e alimenti da integrare all'attuale menu del nido. Successivamente, è stato richiesto all'associazione ANaPP<sup>3</sup> un progetto di formazione volto a promuovere nei destinatari (in questo caso i cuochi) una riflessione sul ruolo e sulle prassi educative adottate in ogni servizio, relativamente all'alimentazione, per giungere all'individuazione di *buone pratiche* condivisibili da tutti gli interlocutori: cuochi, esecutori, educatori e genitori.

Tatiana Lucarelli, Coordinatrice pedagogica Servizi educativi alla prima infanzia del Comune di Firenze Area Formazione/Comunicazione

#### Note

1 ASF - Azienda Sanitaria Fiorentina

2 CFP - Centro di Formazione Professionale

3 ANaPP - Associazione Nazionale Psicologi Psicoterapeuti.



# Un esempio: il corso di formazione per gli operatori cucinieri e i terzetti

Caterina Borrello, Simona Guerrini, Elena Martini

## L'articolazione e le finalità dell'intervento

In co-progettazione tra l'area *formazione* del coordinamento pedagogico e le docenti ANaPP<sup>1</sup> è stato inizialmente delineato un intervento formativo *snello*, due incontri di 3 ore ciascuno, con la finalità di consentire agli operatori cucinieri di riflettere sulla propria collocazione all'interno del gruppo di lavoro del nido, sulle competenze *trasversali* e quindi sul modo per condividere con i colleghi/le colleghe del Servizio l'approccio all'alimentazione e alle scelte alimentari al fine di rendere omogenea la gestione delle relazioni con le famiglie.

## Il primo incontro

Nel mese di maggio 2008 è stato realizzato il primo incontro del percorso con tutti gli operatori cucinieri, suddivisi in due gruppi di circa 18 persone ciascuno, con l'obiettivo di fornire loro un'occasione di *confronto* sul proprio *ruolo professionale*. Si intendeva cioè dare ai partecipanti, innanzitutto, l'opportunità di dialogare con i propri colleghi in merito al ruolo svolto nelle strutture di appartenenza e alle esperienze in queste realizzate (aspetti positivi, soddisfacenti e critici, insoddisfacenti).

Questo primo incontro, dal punto di vista delle scelte metodologico-didattiche e del possibile impatto della proposta formativa, non si presentava certo semplice. È stato così deciso di dedicare il primo incontro all'ascolto, alla raccolta e all'analisi di considerazioni, ai vissuti personali, per ottenere una *fotografia* della situazione lavorativa dei cuochi anziché trasmettere loro *frontalmente* dei contenuti.

Le indicazioni fornite si sono rivelate consistenti dal punto di vista quantitativo e qualitativamente

significative, ovvero sostenute da propositività e concretezza. Sono emerse esigenze condivise legate alla conoscenza e al riconoscimento del ruolo degli operatori cucinieri, in particolare rispetto alle normative (Legge 155, HaCCP), alle opportunità e alle modalità di comunicazione all'interno del gruppo di lavoro del nido e con gli interlocutori esterni, alla necessità di norme e regole chiare, condivise e rispettate da tutti (ad es. nel rapporto con gli Uffici di Sede).

## La riprogettazione in itinere e il secondo incontro

Nel programma iniziale il secondo incontro prevedeva la partecipazione di un rappresentante degli educatori e degli esecutori per ogni Asilo nido, così da consentire la condivisione in piccoli gruppi, *terzetti*, delle riflessioni e delle considerazioni effettuate in precedenza dai soli operatori cucinieri.

Si è reso però necessario programmare – prima di quello – un ulteriore incontro in *plenaria*, ovvero alla presenza dell'intero gruppo degli operatori cucinieri (36 persone) con l'obiettivo, dichiarato, di individuare i contenuti di ciascun ruolo e produrre indicazioni migliorative. Questo incontro voleva, di fatto, rappresentare un'ulteriore opportunità per consolidare la dimensione *gruppo* degli operatori (favorendo il superamento dei vissuti di isolamento) e, allo stesso tempo, essere il punto nodale per elaborare una traccia più puntuale, omogenea e condivisa dei temi da discutere con i due colleghi del proprio nido nel successivo incontro.

La prima parte della *plenaria* è stata dedicata alla riflessione guidata sul percorso effettuato, sono stati restituiti i materiali prodotti, trascrizioni, sintesi, slide. È stata quindi avviata un'attività in

sottogruppi nella quale sono stati approfonditi i seguenti quattro macro-temi:

- norme e regole che disciplinano il ruolo dell'operatore cuciniere al nido;
- influenza di norme e regole sui carichi di lavoro degli operatori cucinieri e sull'organizzazione quotidiana del loro lavoro;
- aspetti migliorabili nel rapporto con i colleghi del nido;
- aspetti migliorabili nel rapporto con le famiglie in relazione alle scelte alimentari e, in particolare, nel periodo di ambientamento del bambino al nido.

L'attività dei sottogruppi è risultata particolarmente intensa, tale da restituire un quadro completo delle esigenze (di mestiere, di ruolo e di relazione) di cui gli operatori cucinieri avrebbero voluto parlare con i due colleghi del proprio nido durante il successivo incontro.

Il lavoro di analisi e di approfondimento prodotto dai sottogruppi è stato successivamente riorganizzato in una *traccia strutturata* e inviato a tutti gli operatori prima del terzo incontro, così da consentire loro di prepararsi e di scegliere i temi sui quali concentrare il confronto in base alla storia e al presente della propria struttura.

### Il terzo incontro: il coinvolgimento dei rappresentanti delle altre figure professionali

In base all'andamento del lavoro, alle caratteristiche espresse dai gruppi, alla durata complessiva dell'intervento e ai suoi obiettivi, si è quindi impostato l'ultimo incontro sull'obiettivo di condividere con due rappresentanti del nido di appartenenza le riflessioni svolte per individuare spazi di azione e di miglioramento comuni. I *terzetti*, dopo un primo momento di definizione della *cornice* dell'intervento da parte delle formatrici, si sono impegnati in un'attività di analisi condivisa dei quattro macro temi.

Questa attività ha prodotto un interessante elenco di *buone pratiche* e di *proposte di miglioramento*. Le *buone pratiche* sono state descritte dai *terzetti* appartenenti a Nidi nei

quali i rapporti fra educatori-esecutori-cuochi e famiglie risultavano già positivamente articolati in una serie di attività comuni progettate e regolarmente applicate (ad es. la partecipazione del cuoco al momento del pranzo con i bambini, la partecipazione del cuoco – con spazio dedicato – alla riunione con i genitori dei nuovi iscritti o alle riunioni di programmazione degli educatori).

Le *proposte di miglioramento* sono invece emerse dai *terzetti* che ritenevano di dover agire su alcuni aspetti del rapporto tra le varie figure professionali e tra queste e le famiglie al fine di rendere più efficace lo svolgimento del lavoro di tutti e più chiaro e riconosciuto il ruolo di ogni singola professionalità.

Nella parte finale dell'incontro ciascun *terzetto* ha poi descritto in plenaria i risultati del proprio lavoro, consentendo così un'ulteriore condivisione di prassi diverse. Tutti i materiali prodotti dai *terzetti* sono stati trascritti e quindi restituiti ai partecipanti dalle coordinatrici che hanno così potuto condividere non solo il percorso fatto, ma anche stabilire con quali modalità riferirlo e riportarlo in ogni singolo gruppo di lavoro.

### I risultati dell'intervento formativo

La partecipazione e il gradimento dei partecipanti: per l'intera durata dell'intervento la partecipazione degli operatori cucinieri è stata attiva e proficua; nelle valutazioni finali sull'efficacia del corso i partecipanti hanno espresso gradimento per una proposta formativa effettivamente legata alle loro esigenze di lavoro, sia nello specifico professionale che nel rapporto con i colleghi.

La riprogettazione in itinere: l'aver potuto, con il pieno supporto da parte dell'*Area formazione* del coordinamento, inserire nel percorso un ulteriore incontro ha consentito di avere tempi più distesi e funzionali rispetto al portato dell'aula, di consolidare la dimensione di gruppo degli operatori cucinieri, di favorire lo scambio finalizzato con i colleghi del nido, evitare le improvvisazioni poco costruttive.

La costituzione dei *terzetti*: i *terzetti*,

individuati come unità minima di lavoro durante l'intervento in aula, una volta terminati gli incontri sono stati attivati dalle coordinatrici per condividere con l'intero gruppo di lavoro del nido quanto emerso. Questo passaggio, oltre a dare una visibilità *altra* al ruolo dell'operatore cuciniere, ha promosso una reale circolarità comunicativa e la rielaborazione di spunti operativi aderenti alla realtà di ciascun nido.

La trasmissione delle informazioni a livello di sistema: al fine di ampliare lo spazio dell'intervento e ottenere una maggiore efficacia complessiva, si è cercato di promuovere la circolazione e la trasmissione di informazioni fra tutti gli attori coinvolti nel percorso formativo. Così ai partecipanti sono stati consegnati a ogni incontro i materiali prodotti con i loro contributi; ai componenti dei *terzetti* è stata fatta pervenire la traccia di lavoro per l'incontro a loro dedicato, l'intero percorso e i suoi esiti sono stati presentati alle coordinatrici e alle referenti del Servizio mensa in un apposito incontro; le indicazioni emerse dai *terzetti* (*buone pratiche e proposte di miglioramento*) sono state riportate in un unico documento consegnato alle coordinatrici pedagogiche, affinché tutti i Servizi potessero avere testimonianza delle diverse prassi presenti a livello di sistema.

Elena Martini, formatrice e consulente di sviluppo organizzativo

Simona Guerrini, psicologa e psicoterapeuta  
Caterina Borrello, psicologa e psicoterapeuta

#### Nota

1 ANaPP – Associazione Nazionale Psicologi Psicoterapeuti. Le docenti coinvolte nel Progetto formativo per gli Operatori Cucinieri sono state Elena Martini, Simona Guerrini e Caterina Borrello.



# Un progetto di miglioramento

Sara Grandi, Elena Poloni, Erica Venturini



Il corso di formazione, rivolto agli operatori cucinieri e in una seconda fase anche ai rappresentanti degli educatori ed esecutori di ciascun servizio, ci è sembrato fin da subito molto utile poiché ci ha aiutato a valorizzare, nel rispetto delle varie competenze, tutte le figure professionali in un'attività fondamentale della giornata al nido: il pranzo. Talvolta il gruppo di lavoro tende a isolare il cuoco e a non attribuirgli una funzione educativa. Grazie a questo corso abbiamo compreso l'importanza di ascoltare e condividere anche i bisogni del cuoco, nel rispetto delle sue competenze e dei suoi molteplici vincoli conseguenti alle normative vigenti sulla sicurezza dei cibi. Con la collaborazione di tutti abbiamo progettato e realizzato un percorso di miglioramento. Del resto, insieme ai genitori dobbiamo coinvolgere il cuoco per concordare lo *svezzamento* dei bambini e per superare le problematiche alimentari di natura patologica o legate all'eccessiva ansia dei genitori. Gli educatori hanno il compito di far apprezzare ai genitori l'alta professionalità del cuoco che si occupa non solo di cucinare, ma anche di *nutrire*, nel senso più completo del termine. Il pranzo al nido è un'attività e il cuoco ne è il regista. Egli *studia* continuamente quali cibi preparare e come presentarli ai bambini, in modo da stimolarli ad assaggiare anche quelli che di solito non sono i loro preferiti. All'Asilo nido FANTAGHIRÒ, dopo aver condiviso tutto il progetto con il gruppo di lavoro, abbiamo elaborato una *scaletta temporale* necessaria alla cuoca per organizzare il proprio lavoro e servire a tavola rispettando il protocollo previsto dalla normativa: – alle 11,20 conclusione di tutte le

attività della mattina. I bambini che hanno fatto attività in altre stanze si riuniscono con il gruppo-sezione; l'educatrice di riferimento li segue mentre si lavano le mani e li fa accomodare a sedere; i tavoli vengono sistemati per il pranzo; – alle 11,30 ingresso dei carrelli in sezione e inizio del pranzo.

Gli educatori e gli esecutori mangiano seduti al tavolo con i bambini, spiegano loro il menu del giorno e presentano i cibi in modo da invogliarli ad assaggiare. È importante che l'adulto si muova il meno possibile e conceda ai bambini il tempo necessario per mangiare. Il pranzo deve svolgersi con la giusta tranquillità e attenzione da parte di tutte le figure professionali presenti nella stanza ed è occasione di osservazione dei bambini da parte degli educatori.

Per rendere anche i genitori consapevoli e partecipi del significato del pranzo al nido abbiamo pensato di realizzare un'iniziativa specifica. Nel mese di febbraio i genitori dei bambini nuovi iscritti saranno invitati a un incontro nel quale verrà presentato, con la collaborazione della cuoca, della coordinatrice, di un educatore per sezione e di un esecutore, il pranzo come attività educativa e formativa e verranno spiegate le caratteristiche nutrizionali dei diversi alimenti. Con l'ausilio di foto sarà illustrato come si svolge il pranzo al nido e sarà spiegata la funzione educativa di tutte le figure professionali. È previsto anche un momento di confronto per evidenziare le eventuali problematiche relative all'alimentazione e per dare modo ai genitori di dialogare sulle esperienze alimentari dei propri figli.

Tutto questo per far capire come i bambini vivono l'esperienza del pranzo all'interno della comunità-nido e per evidenziare le strategie positive, utili a farlo diventare un momento piacevole per tutti anche a casa, laddove ci fossero delle difficoltà.

Sara Grandi operatrice cuciniera Asilo nido FANTAGHIRÒ

Elena Poloni educatrice Asilo nido FANTAGHIRÒ  
Erica Venturini esecutrice Asilo nido FANTAGHIRÒ

Asilo nido FANTAGHIRÒ

Comune di Firenze - Anno educativo 2007-2008

Coordinatrice pedagogica del Comune di Firenze:  
Mariella Manetti



## Le buone pratiche

Gruppo di lavoro Asilo nido GALLO CRISTALLO

Il pranzo al nido è un'esperienza particolarmente ricca e complessa. È caratterizzato da una molteplicità di aspetti: il nutrimento, le scoperte sensoriali, l'aspetto affettivo e relazionale, il rapporto individuale con il cibo, la convivialità, ma richiede anche una grande attenzione all'aspetto organizzativo e necessità della partecipazione attiva di tutte le figure professionali che operano nella struttura.

Progettare il pranzo presuppone la condivisione del progetto educativo da parte di tutto il gruppo di lavoro anche attraverso continue verifiche che permettano di migliorare il progetto stesso.

Fin dal 2003, quando il nostro gruppo di lavoro si è costituito, il momento del pranzo ha avuto una parte rilevante nella progettazione educativa.

Abbiamo pensato agli spazi privilegiando la suddivisione in piccoli gruppi affidati alla figura di riferimento, per favorire il rispetto dell'individualità e un buon clima relazionale.

Bambini e adulti hanno un posto fisso a tavola, compresi gli esecutori e l'operatore cuciniere. Per rendere agevole e sereno il pranzo, in cucina vengono preparati i carrelli, uno per ogni tavolo, con le *sporzionature* di tutte le pietanze. Ogni carrello contiene anche gli strumenti necessari per servire il cibo: romaioli, pinze e

posate. I carrelli rimangono vicino a ogni tavolo in modo che tutto sia a disposizione senza bisogno di alzarsi. Il ruolo degli adulti è quello di creare un'atmosfera tranquilla e serena, di aiutare i bambini ad essere sempre più autonomi, di invitarli ad assaggiare pietanze nuove e di facilitare le relazioni fra adulto e bambino e tra coetanei.

L'autonomia dei bambini varia, naturalmente, a seconda dell'età, quindi in ogni gruppo si attuano strategie diverse: nel gruppo *piccoli* vengono utilizzati i cucchiaini e i bicchieri di plastica dei biberon, che sono piccoli e trasparenti, per consentire di vedere la quantità d'acqua contenuta e avere l'opportunità di iniziare a bere gradualmente da soli; nei gruppi *medi* e *grandi* vengono usati i bicchieri di vetro anche se con dimensioni diverse, per i primi si usa un bicchiere piccolo, per gli altri un bicchiere leggermente più grande. I medi, intorno alla metà dell'anno educativo, iniziano a servirsi il parmigiano da soli, mentre i grandi, con l'uso di piccole brocche di vetro, iniziano a versarsi l'acqua. Ciò stimola i bambini nel processo di autonomia, nel rispetto dei tempi e degli spazi degli altri, nell'abituarsi a rispettare il proprio turno.

Nel gruppo dei *grandi*, a partire dal mese di gennaio, tre bambini a turno apparecchiano i tavoli. Questo momento è gestito dall'esecutore di riferimento alla sezione: intorno alle 11.10 l'esecutore accompagna i tre bambini a lavarsi le mani, fa loro indossare i grembiulini, li porta in cucina a prendere i carrelli e li aiuta ad apparecchiare. Finito il pranzo i bambini riportano i carrelli in cucina.<sup>1</sup>

### Asilo nido GALLO CRISTALLO

Comune di Firenze - Anni educativi da 2003-2004 a 2007-2008

L'esperienza è stata realizzata da Ilaria Bigazzi, Lucia Biondi, Marta Bonanni, Marilena Boschi, Cristina Ermini, Franca Ghiribelli, Mery Gomboli, Paolo Grasseschi, Claudia Lumini, Cinzia Messeri, Giulietta Neri, Gabriella Scemi, Isabella Tarquini

**Coordinatrice pedagogica del Comune di Firenze:**  
Giovanna Malavolti

### Nota

<sup>1</sup> Esempio di *buone pratiche* riportato dal *terzetto* dell'Asilo nido GALLO CRISTALLO nell'ambito del corso di formazione per operatori cucinieri.



# L'angolo multimediale

A cura di **Laura Minunno** e **Elena Pacini**, educatrici asilo nido del Comune di Firenze

## LO SCAFFALE... delle bambine e dei bambini

Lucia Scuderi  
**SE IO ASSAGGIO...**  
Fatatrac, Firenze, 2004  
Pagine 16, Formato cm 12 x 17



"Se è dolce è un..." prima di arrivare alla risposta i bambini possono scatenare la fantasia *gustativa* e, aprendo la

pagina, scoprire che cosa l'autrice-disegnatrice ha tenuto in serbo per loro. Un delizioso e robusto libro-gioco con una morbida copertina imbottita, nel quale le doppie pagine si aprono a sorpresa per svelare gli animali più amati intenti ad assaggiare il mondo. Un modo nuovo e originale per affrontare con i bambini il tema del gusto che si aggiunge ad altri tre libri sul tatto, sulla vista e sull'udito.

Alberto Anelli, Tony Martucci  
**IL CAFFÈ DELLA PEPPINA**  
Gallucci, Roma, 2008  
Pagine 28, Formato cm 12,5 x 14, con cd allegato



Piccolo Coro dell'Antoniano e non solo). Le parole delle

canzoni sono accompagnate da divertenti immagini di famosi illustratori e dal Cd musicale. Per rimanere in tema abbiamo scelto "Il caffè della Peppina": cioccolata, ali di farfalle, cipolle, formaggini... ecco il miglior caffè della Peppina! Nessuno lo vuole... ma chissà perché?

Jeanne Ashbé  
**HAI LA PAPPÀ DAPPERTUTTO!**  
Babalibri, Milano, 2004  
Pagine 16,  
Formato cm 16,5 x 17,5



Michi e il suo gatto Meo sono alle prese con una squisita merenda di yogurt... Si organizzano per mangiarla al meglio e, nonostante cucchiaino e bavaglino, imbrattano tutto, quindi non resta che ripulire. Un libro che accompagna i bambini con semplicità ed efficacia nella routine del pasto... mangiare significa immergersi nel piacere del palato, ma anche ripulirsi dopo essersi liberamente imbrattati

Claude Boujon  
**BUON APPETITO, SIGNOR CONIGLIO!**  
Babalibri, Milano, 2001  
Pagine 32, Formato cm 21 x 21

Il Signor Coniglio è stufo di mangiare sempre carote. Cosa mangeranno gli altri animali? Decide di andare a vedere cosa c'è nel piatto dei vicini: la ranocchia, l'uccellino, il pesce, il maialino, la balena, la scimmia rispondono alle sue domande... ma quando



scoprirà di essere il piatto preferito della volpe...

correrà a casa a gustarsi un bel piatto di carote!

Eric Carle  
**IL PICCOLO BRUCO MAISAZIO**  
Mondadori, Milano, 1989  
Pagine 23, Formato cm 21 x 30

*Un piccolo bruco appena nato è molto affamato e se ne va in giro alla ricerca di cibo: tanta buona frutta per cominciare... ma, non sazio, si gusta anche torte al cioccolato, gelati, cetrioli, fette di salame e così via. Sarà sazio alla fine? E cosa uscirà dal bozzolo che ha costruito?*

Un bel libro molto amato dai bambini che affronta con semplicità temi complessi come la sensazione della fame, gli aspetti della crescita, i cambiamenti del corpo.



## Da leggere e... rileggere

Le bambine e i bambini amano ascoltare e ri-ascoltare le storie...

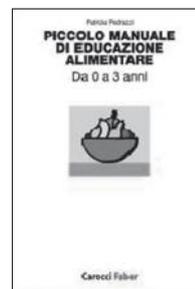
Ci sono favole, racconti, libri illustrati che volete far conoscere e far ri-ascoltare? Inviare la nota bibliografica completa di dimensioni del libro, numeri di pagine e commento a:

[coord.pedagogico@comune.fi.it](mailto:coord.pedagogico@comune.fi.it) indicando nell'oggetto rivista.

## LO SCAFFALE... dei grandi

Patrizia Pedrazzi  
**PICCOLO MANUALE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE, da 0 a 3 anni**  
Carocci, Roma, 2005  
Pagine 128

Se desiderate avere informazioni scientifiche e allo stesso tempo pratiche sull'alimentazione del bambino dalla nascita ai tre anni, questo agile e semplice manuale è quello che fa per voi. Pensato e scritto per educatori di Asilo nido, genitori e operatori sanitari, da un lato offre spunti e suggerimenti su come nutrire in modo sano il bambino e dall'altro fornisce semplici, ma efficaci linee guida alle figure che si occupano dell'educazione alla salute. Sono qui affrontati temi delicati come l'allattamento, il divezzamento, il fabbisogno nutrizionale, le prime abitudini alimentari, le preferenze e i capricci, il menu dell'asilo, il comportamento durante i pasti. Questo testo è il primo di una serie in tre volumi sul tema dell'alimentazione in età evolutiva: asilo nido (0-3 anni), scuola dell'infanzia (3-6 anni) e scuola primaria (6-11 anni).



**EDUCARE A UN PIACERE PER LA VITA: BAMBINI, CIBO, ALIMENTAZIONE**  
*Bambini in Europa*, Edizioni Junior, Azzano S. Paolo (Bg), n. 1 febbraio 2006

Numero monografico della rivista "Bambini in Europa" che

affronta il tema del cibo nei Servizi che accolgono i bambini nella prima infanzia: come si producono, cucinano e consumano gli alimenti, ma soprattutto il cibo come esperienza culturale, sociale,



educativa, estetica, oltre che salutare. Le esperienze spaziano dall'Italia (Pistoia, Torino e Venezia) al Belgio, alla Francia, alla Germania, alla Svezia, alla Gran Bretagna passando anche per gli Stati Uniti.

**CIAK, SI MANGIA!**  
Dalla cineteca di **Firenze per le bambine e per i bambini**

#### CHOCOLAT

Usa 2000, regia di Lasse Hallström, commedia. Un delicato e delizioso film, ambientato negli anni Cinquanta, in cui una tematica attuale come la tolleranza viene affrontata con una certa magia... il piacere del gusto e della golosità mediatore nel superamento delle diversità.

#### RATATOUILLE

USA, 2007 regia di Brad Bird, cartone animato. Il ratto Remy è dotato di un particolare talento per l'arte

culinaria. L'occasione della sua vita è l'incontro con lo sguattero Linguini, che lo introduce nella cucina di uno dei più celebri ristoranti parigini. Un cartone animato brioso, adatto a grandi e piccini.

**DEDICATO a chi preferisce navigare...**

[www.comune.firenze.it/asilinido/servizi/an\\_alimentazione.htm](http://www.comune.firenze.it/asilinido/servizi/an_alimentazione.htm)

[www.comune.fi.it/asilinido/pubblicazioni](http://www.comune.fi.it/asilinido/pubblicazioni)

– Un menu per tutti.

L'alimentazione al nido: un pranzo a misura di bambino.

– Un menu per tutti.

Problematiche relative al bambino con

intolleranze alimentari.

– Ricettario. Le ricette degli Asili nido del Comune di Firenze.

[www.ibcl.it/docs/EUpolicy06it.pdf](http://www.ibcl.it/docs/EUpolicy06it.pdf)

Alimentazione dei lattanti e dei bambini fino a tre anni: raccomandazioni standard per l'Unione Europea (2006)

[www.inran.it](http://www.inran.it)

Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione. Ente di ricerca di diritto pubblico sottoposto alla vigilanza del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

[www.cedeas.asf.toscana.it](http://www.cedeas.asf.toscana.it)

Centro di documentazione per l'educazione alla salute.

## Un nuovo spazio per... lo SPAZIO LIBRO

### L'obiettivo

Lo SPAZIO LIBRO è una **biblioteca per piccoli, piccolissimi e famiglie** che il Comune di Firenze, Assessorato alla pubblica istruzione, Asili nido e servizi complementari ha ri-aperto nella nuova sede di Via Monsignor Leto Casini, 9 - Firenze (Presso l'Ex Area Fila, Zona del Gignoro) **tel. 055 679973**.

Lo SPAZIO LIBRO è un luogo nel quale i protagonisti sono i libri per bambini, anche piccolissimi, con la consapevolezza di quanto sia necessario, motivare, sostenere, stimolare e incoraggiare la curiosità alla lettura fino dai primi anni: i libri accompagnano i bambini e le bambine verso nuove scoperte che potranno arricchire il loro patrimonio di idee, di pensieri, di emozioni.

L'obiettivo del servizio è quello di promuovere e diffondere l'uso del libro come oggetto particolarmente significativo, divertente e magico.

### Il servizio

Lo SPAZIO LIBRO si rivolge a bambini dai 2 ai 6 anni accompagnati da familiari, educatrici, insegnanti. Negli spazi appositamente pensati e predisposti di questa

particolare *biblioteca* bambini e adulti possono trascorrere del tempo insieme leggendo, raccontando e ascoltando storie.

Tra le proposte del servizio, grande rilevanza ha l'attività di prestito dei libri il cui obiettivo è di offrire alle famiglie la possibilità di arricchire con nuove letture e racconti, l'esperienza *domestica* dei bambini.

Questo spazio offre anche, alle educatrici e alle insegnanti dei servizi all'infanzia, la possibilità di usufruire del prestito libri e l'opportunità di uno scambio di conoscenze e proposte di letture e libri per bambini.

La frequenza allo SPAZIO LIBRO è gratuita come pure il prestito dei libri. Attualmente la biblioteca contiene circa 1600 volumi.

### Orari e modalità di frequenza

Il rilascio di una tessera nominativa consente l'accesso al servizio ed offre la possibilità di usufruire del prestito di libri. Lo SPAZIO LIBRO è aperto all'utenza **da ottobre a maggio il lunedì, mercoledì, venerdì pomeriggio dalle ore 16,30 alle ore 19,00 e il sabato mattina dalle 10,00 alle 13,00**.

La gestione dell'apertura al

pubblico e del prestito, è affidata alla Cooperativa Sociale Cepiss/Arca, con la supervisione e il monitoraggio del Coordinamento pedagogico del Comune di Firenze.

### Informazioni

Alessandra Zocchi, Coordinatrice pedagogica dei Servizi educativi alla prima infanzia del Comune di Firenze Area Servizi **a.zocchi@comune.fi.it**

### PROGRAMMA EVENTI E INIZIATIVE 2009

Storie nel baule **tutto l'anno, il mercoledì**  
**Letture ad alta voce**

Il sabato si racconta **31 gennaio 2009**  
**Asilo nido MADAMA DORÈ** Ombre di tutti i colori

**Cibiamici sabato 28 febbraio 2009**  
**Asilo nido ERBASTELLA** La storia di Zurlino

**Cibiamici dal 28 febbraio al 7 marzo 2009**  
**Mostra di documentazioni sul cibo**

**Cibiamici sabato 7 marzo 2009**  
**Asilo nido TASSO BARBASSO** Una fame da lupo

per leggere libri **lunedì 16 marzo 2009**  
**Libri e letture a confronto tra educatrici ed educatori dei servizi**

Il sabato si racconta **28 marzo 2009**  
**Asilo nido DRAGONCELLO** Otello un amico a sorpresa

**Laboratorio sulla fiaba Sabato 4 aprile 2009**  
**Laboratorio per bambini e genitori**

Il sabato si racconta **9 maggio 2009**  
**Asilo nido COCCINELLA** La nuvola Olga



# Appunti...

# Appuntamenti

## SETTEMBRE PEDAGOGICO 2008

**Aperti... nido** – I Servizi alla prima infanzia aprono alla città. L'edizione 2008 ha visto la realizzazione di **incontri**, uno per quartiere, **sul tema dell'alimentazione** in collaborazione con la dietista Carlotta Benvenuti. L'iniziativa ha consentito alle famiglie di apprezzare il progetto del pranzo educativo.

## BIENNALINA

**1° Salone nazionale dell'infanzia 12 - 15 novembre nell'ambito della rassegna Dire & fare 2008**

L'Assessorato alla Pubblica Istruzione del Comune di Firenze ha presentato:

## Educazione alla cura e contrasto degli stereotipi inizio di una sperimentazione

progetto finalizzato alla formazione di educatrici/insegnanti dei Servizi educativi e delle Scuole dell'infanzia sul tema del superamento degli stereotipi culturali. È stato realizzato grazie alla collaborazione tra Servizio Asili nido e Servizi complementari, Ufficio Tempi e Spazi, Scuola dell'infanzia Comunale e Progetto Donna nell'ambito del Progetto Equal Fase 2 Tempo: Territorio e Mainstreaming per le Pari Opportunità.

All'interno della rassegna il progetto ha vinto il **premio Città ideale** che intende promuovere e mettere in rete gli elementi più innovativi della Pubblica Amministrazione.

## Condizioni meteorologiche e comportamento dei bambini al nido

progetto innovativo, realizzato in collaborazione con il Dipartimento di Psicologia e il Centro interdipartimentale di Bioclimatologia dell'Università degli studi di Firenze. L'idea parte dalla constatazione che

parametri meteorologici diversificati possono influenzare il manifestarsi di disturbi emotivi e comportamentali.

**Fiabe in scatola**, narrazioni per le famiglie a cura dell'Asilo nido TASSO BARBASSO.

## PREMIO Amico della famiglia

Il Dipartimento delle politiche per la famiglia ha istituito con la legge finanziaria 2007 un premio rivolto alle Autonomie locali e alle imprese che hanno realizzato le migliori iniziative a sostegno delle famiglie. Il Servizio Asili nido e Servizi complementari del Comune di Firenze ha presentato i Servizi più innovativi e ha vinto una menzione speciale del valore di 30.000 euro.

Delle Edizioni Junior sono uscite nel 2008 due pubblicazioni a cura del Servizio Asili nido e Servizi complementari alla prima infanzia del Comune di Firenze. Le **Linee guida** sono nate con l'obiettivo di indirizzare l'azione educativa all'interno della rete dei Servizi e costituiscono la base per garantire e mantenere un elevato standard di qualità del Servizio offerto nelle strutture del territorio: pubbliche, private, accreditate. **Approfondimenti Linee guida AMBIENTAMENTO** in cui sono esplicitati i principi pedagogici che stanno alla base di questo delicato momento che coinvolge bambini, genitori e tutte le figure professionali che operano all'interno dei Servizi.

Nel 2008 il coordinamento pedagogico in collaborazione con la Mediateca Regionale Toscana ha prodotto un DVD dal titolo **Esplorare e scoprire: materiali per giocare nel secondo anno di vita.**

**Il 16 maggio 2009** il coordinamento pedagogico e tutto il personale dei Servizi alla prima infanzia del Comune di Firenze è coinvolto in una giornata dedicata all'approfondimento **Linee guida sul tema BAMBINI E NATURA**. L'evento ha luogo presso l'Auditorium F.L.O.G. a Firenze, in via M. Mercati, 24.

**Da gennaio a maggio 2009**, presso lo **SPAZIO LIBRO**, inizia la quinta stagione di **Il sabato si racconta** iniziativa rivolta a bambini dai 2 ai 6 anni con narrazioni, rappresentazioni di storie, fiabe e filastrocche cantate, a cura del personale dei Servizi.

Il programma aggiornato dello **SPAZIO LIBRO** è disponibile sul sito: [www.comune.fi.it/asiloinido](http://www.comune.fi.it/asiloinido)

È in fase di pubblicazione, Edizioni Junior **Approfondimenti Linee guida DOCUMENTAZIONE**. Il testo nasce da una progettazione partecipata che ha previsto il coinvolgimento del personale e delle coordinatrici pedagogiche nell'individuazione di indicazioni chiare e precise per la realizzazione di progetti di documentazione. In allegato un Cd con alcune esperienze documentate nei Servizi.

È in corso di stesura finale anche il volume dedicato alla **FORMAZIONE** realizzato in collaborazione con le associazioni ARPA Firenze e ANaPP. La pubblicazione documenta i

percorsi di aggiornamento proposti al personale dei Servizi alla prima infanzia negli ultimi dieci anni, con particolare riferimento al percorso formativo sulle competenze relazionali realizzato nel triennio 2003-2006. Il volume parte da un'analisi del contesto e dei bisogni formativi e mette in evidenza i cambiamenti avvenuti all'interno del sistema dei servizi grazie ai progetti di miglioramento realizzati a partire dall'analisi della qualità. Il lavoro verrà presentato nel corso di un seminario di studio sulla formazione che si terrà **sabato 28 marzo 2009** presso l'Auditorium F.L.O.G. a Firenze in via M. Mercati, 24.

Programma degli **INCONTRI A TEMA** rivolti alla cittadinanza che si terranno presso l'auditorium della Cassa di risparmio di Firenze, via Folco Portinari, 5/r, Firenze:

- **Sabato 24 gennaio 2009:** *Attività motoria e crescita del bambino* a cura delle associazioni Animo/Anima
- **Sabato 14 febbraio 2009:** *Ninna nanna ninna NO il sonno del bambino* a cura di Paola Allori e Michela Caselli, neuropsichiatre infantili e Alessandra Gualtieri, psicopedagista
- **Sabato 21 febbraio 2009:** *Neonati Maleducati...* a cura di Paolo Sarti, pediatra
- **Sabato 14 marzo 2009:** *Voglio la caramella di ieri il capriccio del bambino* a cura di Paola Allori e Michela Caselli, neuropsichiatre infantili e Alessandra Gualtieri, psicopedagista

Rubrica a cura di **Anna Tomaselli** e **Alba Cortecci** Coordinatrici pedagogiche dei Servizi educativi alla prima infanzia del Comune di Firenze, Area Innovazione/Progettazione



## Un pranzo laboratorio

Care colleghe, ho saputo che il prossimo numero di *Firenze per le bambine e per i bambini* viene dedicato al pranzo al nido. Colgo l'occasione per condividere con voi alcune riflessioni.

Per i bambini impadronirsi delle posate è una sfida affascinante:

*Vedo Pietro che sta faticando a mangiare con il cucchiaino il prosciutto tagliato a pezzetti. "Prendi il prosciutto con le dita", gli consiglia l'educatrice, "riesci meglio." Ma Pietro insiste con il cucchiaino. La sua determinazione sembra dire, "ora che ho cominciato a mangiare con questo utensile, non mi tiro indietro."*

*Vedo Marta che infila il cucchiaino nel suo bicchiere. Cerca di prendere una cucchiainata d'acqua, ma per estrarre il cucchiaino lo deve tenere in verticale e l'acqua cade nuovamente dentro il bicchiere. Allora lecca dal cucchiaino le poche gocce che vi sono rimaste attaccate. Ripete l'operazione tante volte. Avrebbe potuto bere direttamente dal bicchiere, ma evidentemente le interessava di più maneggiare il cucchiaino che non soddisfare la sete.*

Il mangiare al nido (pranzo, ma anche merenda) ha più versanti: la qualità del cibo stesso, il contesto conviviale nel quale si mangia, la ritualità di un appuntamento quotidiano e l'aspetto che si potrebbe chiamare *laboratoriale*. È l'aspetto che emerge negli episodi riportati e sul quale, mi sembra, non si riflette abbastanza. Probabilmente il motivo è, almeno in parte, il fatto che, da adulti, le nostre abilità a tavola sono così consolidate da sembrarci scontate. Ci può sfuggire quanto è impegnativo per un bambino, per esempio, cercare di spandere una cucchiainata di formaggio grattugiato sulla pasta in modo uniforme invece di rovesciarlo in un unico mucchietto. Oppure, cercare di prendere le lenticchie con la forchetta...

*Michele sta cercando di mangiare le lenticchie con la forchetta, ma le lenticchie scivolano via. Più le rincorre sul piatto e più le lenticchie gli sembrano scappare. "Puoi fermarle con un pezzetto di pane", gli suggerisce l'educatrice e gli fa vedere come funziona la scarpetta. Michele prova, ora riesce a riempire la forchetta di lenticchie. Soddisfatto, le mangia. Però, il pane bianco si è macchiato di lenticchie e la macchia non gli piace. La mostra all'educatrice che gli toglie la parte macchiata, così il pane ritorna bianco. Michele si rimette a mangiare. Di nuovo le lenticchie scappano. "Spingi con il pane", gli ricorda l'educatrice, "ecco, così. Bravo!" Il pane si macchia di nuovo. Michele lo guarda, lo lecca, il pane torna abbastanza pulito. Così, con determinazione, Michele ripete più volte la sequenza: spingere con la scarpetta, mangiare le lenticchie, leccare il pane, finché non ha mangiato tutte le lenticchie sul piatto. Ne vorrebbe ancora. Non si sa se sono le lenticchie che gli piacciono o l'attività di mangiarle, probabilmente l'uno e l'altro. Si serve più volte.*

Una volta in un servizio ho notato che a tavola i bambini avevano a disposizione soltanto i cucchiaini a dimensione adulta, per loro poco maneggevoli. Eppure, i cucchiaini più piccoli (da dessert) erano stati acquistati appositamente. Quando ho chiesto dove fossero andati a finire i cucchiaini a misura di bambino, un'educatrice mi ha risposto che in quel momento, durante il periodo degli ambientamenti, era già tanto riuscire a fare mangiare i bambini a tavola, non era ancora il momento per occuparsi dei dettagli. Da questo commento è scaturita una riflessione *feconda*

con tutto il gruppo di lavoro: al nido (e non solo) che significato hanno i dettagli? I dettagli sono come la ciliegia sulla torta, un ultimo tocco di perfezionamento da aggiungere quando il lavoro di base è già stato consolidato? I dettagli sono *piccoli* o sono *grandi*? Io sono convinta che siano *grandi*, anzi, fondamentali. Se penso alla dimensione delle posate che i bambini useranno (non solo cucchiaini ma anche forchette e coltelli stondati...), penso ai bambini. Supero un'idea astratta di bambini e del loro mangiare, mi calo nella loro realtà fisica, nelle loro difficoltà, nella loro voglia di fare. I dettagli costituiscono un linguaggio non-verbale, un nostro strumento prezioso per parlare ai bambini, per dire che li vediamo e li accompagniamo con empatia e rispetto.

Vedendo le difficoltà dei bambini nel mangiare autonomamente, si rischia di *rimediare* la situazione sostituendoci a loro, compiendo noi stessi i gesti che loro non riescono a eseguire. Se Michele non riesce a prendere le lenticchie, verrebbe da togliergli di mano la forchetta e riempirla per lui invece di insegnargli l'uso della *scarpetta*. Ma così facendo priviamo il pranzo di gran parte del suo fascino.

Vedo un carrello di piatti individuali già pronti per la tavola: sto male perché so che i bambini ne mangeranno solo una parte e che molto di questo buon cibo, preparato con cura e arte, tornerà in cucina e finirà nel bidone dei rifiuti. Non serve insistere perché i bambini mangino tutto, anzi, sarebbe controproducente. Serve, piuttosto, cambiare sistema. Invece di confezionare i piatti in cucina o sul carrello (una pratica *istituzionale* in eredità da altri tempi), è meglio servire il cibo a tavola da vassoi piccoli, coinvolgendo i bambini direttamente. Così diventano protagonisti attivi dell'arrivo del cibo nel loro piatto. Servirsi (con posate di dimensione maneggevole) fa parte dell'aspetto *laboratoriale* del mangiare.

Occorre problematizzare il pranzo, considerarne e valorizzarne tutti i dettagli *operativi*. Le competenze dei bambini a tavola sono limitate in rapida evoluzione. Bisogna sforzarsi di vedere i loro tentativi e di facilitarli con tanti *piccoli* accorgimenti pratici. Posate a dimensione bambino, piccoli bicchieri trasparenti e stabili, vassoi piccoli sul tavolo dai quali servirsi da soli (o quasi)... Rendere la tavola interessante, ricca di operazioni da compiere autonomamente, è anche un modo efficace per invogliare i bambini a stare a tavola e a mangiare. Che cosa e quanto i bambini mangiano sono strettamente legati a *come* mangiano.

Un pranzo-*laboratorio* tende a prolungarsi. I bambini vi si trattengono volentieri. Diminuisce la fatica di tenerli a tavola e diminuiscono le esortazioni ansiose del tipo "Se non mangi, non cresci".

Se raccontiamo ai genitori che il pranzo al nido dura un'ora e anche di più, molti rimangono increduli. Sono abituati a situazioni stressanti. C'è chi rincorre il figlio per la casa con il cucchiaino in mano. C'è chi accende i cartoni animati per tenere il bambino fermo mentre viene imboccato. Potremmo aiutare i genitori riflettendo insieme a loro su quanto incide l'aspetto *laboratoriale* del pasto sulla voglia dei bambini di mangiare.

Penny Ritscher  
pedagogista, scrittrice su temi d'infanzia



I BRAVI GENITORI  
STANNO A TAVOLA  
CON I FIGLI  
ALMENO UN'ORA  
TUTTE LE SERE.

SI PUÒ ESSERE  
BRAVI GENITORI  
SENZA DIVENTARE  
OBESI?



Pat



Prossimamente in uscita  
il volume *Approfondimenti*  
*Linee guida DOCUMENTAZIONE*  
*per i Servizi educativi alla*  
*prima infanzia*  
del Comune di Firenze

