



Progetto “Coltiviamo il gusto”

**Monitoraggio riflessivo n. 1
(Progetto FoodCLIC)**

6 febbraio 2025

Scuola di Camigliano (Capannori)

Progetto

“Coltiviamo il gusto”

■ Obiettivi

Il progetto di educazione alimentare ha l'obiettivo di favorire nei bambini un rapporto meno astratto con il cibo tale da sviluppare una sempre maggiore consapevolezza rispetto alla provenienza degli alimenti, ai ritmi delle stagioni e alla sensorialità alimentare.

In particolare il progetto si propone di conseguire i seguenti obiettivi:

- promuovere una comprensione concreta del percorso che il cibo compie dalla terra alla tavola;
- stimolare la sensorialità dei bambini invitandoli a esplorare il cibo attraverso i sensi migliorando così la conoscenza e la consapevolezza delle diverse qualità degli alimenti;
- favorire il contatto diretto con la natura e l'agricoltura attraverso esperienze pratiche (laboratori, incontri con produttori, orti) in modo da contribuire a creare un legame più consapevole con il territorio e le sue risorse;
- promuovere l'importanza di una corretta alimentazione come fondamento di uno stile di vita sano e sostenibile.

■ Attività (sintesi)

I destinatari del progetto sono:

- bambini della scuola primaria, di età compresa fra i 7/8 e i 10 anni, ovvero classi terze, quarte e quinte > percorso più articolato.

Attività in sintesi:

- laboratorio in classe (*conoscenza delle verdure e delle loro caratteristiche (es. proprietà nutrizionali) attraverso il gioco e la modalità esperienziale (manipolazione delle verdure e assaggio)*)
 - interviste/racconti e visita dai produttori
 - fumetto
- Bambini della scuola dell'infanzia, di età compresa fra i 5 e i 6 anni, quindi classi terze > laboratori e open day dai produttori (percorso semplificato)

Alcuni numeri

Alla data del monitoraggio (6 Febr 2025), il laboratorio (periodo: 14 Nov 2024- 3 Febr 2025) è stato svolto da:

- Primaria: 24 classi (tot: 438 bambini)

n. classe 1° (6-7 anni): 3 (tot: 43 bambini)

n. classe 2° (7-8 anni): 2 (tot: 27 bambini)

n. classe 3° (8-9 anni): 12 (tot: 233 bambini)

n. classe 4° (9-10 anni): 3 (tot: 51 bambini)

n. classe 5° (10-11 anni): 4 (tot: 84 bambini)

Laboratori infanzia non ancora iniziati

	Istituto	Scuola	Classe	Laboratorio FoodCLIC		
				orario	Giorno	
Primarie	Carlo Piaggia Capannori	Primaria Lunata	3A	13.30-15.30	14-Nov	giovedì
	Carlo Piaggia Capannori	Primaria Pieve San Paolo	3A-3B	13.00-15.00	18-Nov	lunedì
	Carlo Piaggia Capannori	Primaria Capannori	3A+ 50% 3C	14.00-16.00	21-Nov	giovedì
	Carlo Piaggia Capannori	Primaria Capannori	3B + 50% 3C	14.00-16.00	21-Nov	giovedì
	Camigliano	Primaria Gagnano	3A	13.15-15.15	25-Nov	lunedì
	Camigliano	Primaria Segromigno in Monte	5A	13.50-15.50	28-Nov	giovedì
	Camigliano	Primaria Segromigno in Piano	3A	13.50-15.50	05-Dec	giovedì
	Camigliano	primaria Camigliano	1A + 1B	13.50-15.50	12-Dec	giovedì
	Lammari-Marlia	primarie Marlia	1B	14.00-16.00	18-Dec	mercoledì
	Lammari-Marlia	primarie Marlia	2C + 2A	14.00-16.00	19-Dec	giovedì
	Lammari-Marlia	primarie Marlia	4A	14.00-16.00	16-Jan	giovedì
	Lammari-Marlia	primarie Marlia	5A	14.00-16.00	20-Jan	lunedì
	Don A. Mei S. Leonardo in T.	Primaria Massa Macinaia	3A	14.00-16.00	20-Jan	lunedì
	Don A. Mei S. Leonardo in T.	Primaria Guamo	3A	13.30-15.30	23-Jan	giovedì
	Don A. Mei S. Leonardo in T.	Primaria Guamo	3B	13.30-15.30	28-Jan	martedì
	Don A. Mei S. Leonardo in T.	Primaria Guamo	4A	13.30-15.30	30-Jan	giovedì
	Don A. Mei S. Leonardo in T.	Primaria Guamo	5A	13.30 -15.30	30-Jan	giovedì
	Don A. Mei S. Leonardo in T.	Primaria San Ginese	3A	14.00-16.00	03-Feb	lunedì
	Don A. Mei S. Leonardo in T.	Primaria San Ginese	4A + 5A	14.00-16.00	03-Feb	lunedì
	Infanzia	Carlo Piaggia Capannori	Infanzia Carraia	3A	13.00-15.00	13-Feb
Carlo Piaggia Capannori		Infanzia Lunata	3A	13.00-15.00	13-Feb	giovedì
Camigliano		Infanzia Borgonuovo	gruppo di 5 anni da classi miste	13.50-15.50	20-Feb	giovedì
Lammari-Marlia		infanzia Lammari	Sez. E e sez. C 5 anni	14.00 - 16.00	20-Feb	giovedì
Lammari-Marlia		infanzia Marlia	sez. C e sez. E 5 anni		27-Feb	giovedì
Don A. Mei S. Leonardo in T.		Infanzia San Leonardo	sezioni A-B-C alunni 5 anni	13.00-15.00	27-Feb	giovedì

Monitoraggio riflessivo n. 1

All' incontro hanno partecipato quattro categorie di attori:

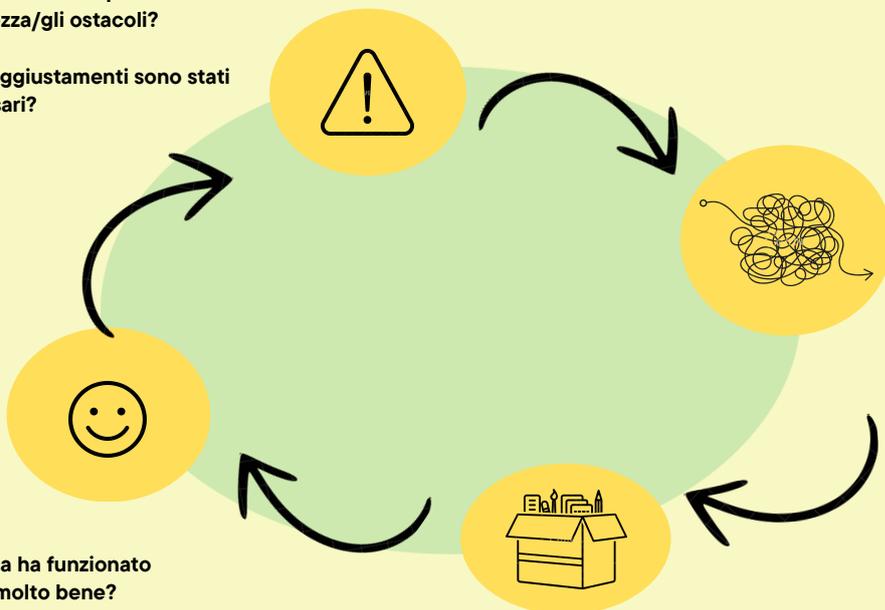
- **insegnanti** (scuole primarie e infanzia, sia che avevano partecipato ai laboratori, sia che non lo avevano fatto)
- **operatrici dei laboratori**
- **membri delle Commissioni mensa**
- **altri attori** (es. genitori, rappresentanti associazioni, singoli cittadini, amministrativi uffici scuola ecc)



Per il primo monitoraggio è stata scelta la modalità del **world café**: le partecipanti, divise in quattro gruppi, e hanno contribuito a giro alla discussione sul progetto “Coltiviamo il gusto” in quattro **tavoli tematici**, con il supporto delle facilitatrici dell'Università di Pisa.

TAVOLO 2:

- Che cosa ha funzionato meno o non ha funzionato?
- Quali sono stati i punti di debolezza/gli ostacoli?
- Quali aggiustamenti sono stati necessari?



TAVOLO 1:

- Che cosa ha funzionato bene o molto bene?
- Quali sono stati i punti di forza?

TAVOLO 3:

- Cosa abbiamo imparato da questa esperienza?
- Cosa vorremmo fare (diversamente) alla prossima occasione?
- Quali nuove idee vorremmo proporre?

TAVOLO 4:

A partire dall' osservazione dei materiali realizzati in classe (es. disegni, racconti ecc.) portati dalle insegnanti e dalle operatrici:

- Quali temi emersi nei laboratori vengono discussi di più, come quello che viene fatto nel laboratorio si lega ad altre attività della vita scolastica ecc. ?
- Cosa rimane ai bambini del laboratorio? Cosa hanno imparato?

Introduzione

Questo report rappresenta una **sintesi dei punti di vista, delle idee e delle esperienze emerse durante il primo monitoraggio del progetto-pilota Coltivare il gusto**. Alcune di queste riflessioni hanno riguardato il progetto nello specifico, mentre altre sono di carattere più generale e riguardano il contesto in cui questo progetto è stato sviluppato (come progetti educativi affini).

Da questo primo monitoraggio, è emersa una chiara visione di quello che è l'approccio necessario per affrontare le questioni che riguardano l'alimentazione dei bambini (es. rifiuto di alcuni alimenti come le verdure, spreco di cibo, assenza di una dieta equilibrata dal punto di vista della salute).

Questo approccio si basa sull'idea che **i bambini e le bambine vivano quotidianamente spazi e luoghi diversi** (la scuola e la mensa, ma anche il contesto familiare), attraversati da **figure diverse di adulti che rappresentano di volta in volta il riferimento anche per quanto riguarda l'alimentazione**.

Sono quelle figure, come i **genitori**, che comprano e preparano il cibo a casa e la merenda da portare a scuola, sono le **insegnanti** che accompagnano i bambini in percorsi educativi e nel momento della mensa, sono le **operatrici** della mensa che ogni giorno si occupano della cucina e del servizio, o quelle impegnate in progetti di educazione alimentare. In questo quadro assumono un ruolo chiave anche il **Comune**, il fornitore del servizio mensa **Qualità&Servizi**, e le **Commissioni mensa**, che in vario modo contribuiscono a modellare l'ambiente scolastico e le questioni che riguardano il cibo in tale ambito.

Dalle riflessioni portate avanti durante questo primo momento di monitoraggio è emersa con chiarezza la necessità di **non affrontare i problemi per "compartimenti stagni", ma di pensare alle esperienze e al percorso educativo dei bambini e delle bambine "a tutto tondo"**:

- **valorizzando i diversi ruoli che diversi contesti e figure (es. genitori, insegnanti ecc.) hanno e coordinando le loro attività**

Pensare l'alimentazione dei bambini come un "filo rosso" che collega più contesti e le azioni di più soggetti, ciascuno "responsabile" di un pezzetto della vita quotidiana del bambino.

Di conseguenza, costruire quella che può essere definita una vera e propria **comunità educante sui temi del cibo**. Come? Sviluppare percorsi condivisi e coerenti che coinvolgano innanzitutto scuola, servizio di ristorazione collettiva e famiglie per garantire ai bambini una dieta sana (e sostenibile) non esclusivamente a scuola o a casa, ma nel suo complesso (es. v. *più avanti la questione della merenda a ricreazione*).

- **usando contemporaneamente più strategie e utilizzando strumenti diversi** (es. materiale educativo; collegamento tra laboratorio e altre attività didattiche; miglioramento della qualità del servizio mensa; i progetti di formazione/informazione anche per le famiglie; potenziamento della comunicazione tra insegnanti, scuole e Comune).



Cosa ha funzionato?

- Il progetto come **occasione di rafforzamento della comunità e delle relazioni al suo interno**

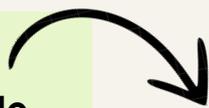
- Grazie alla presenza delle operatrici e a un minor coinvolgimento “diretto” delle insegnanti nel condurre le attività, buona occasione per le maestre di **osservare “dall'esterno”** i comportamenti e le relazioni tra bambini, le loro competenze ecc.

- Progetto con **un approccio diverso dal solito.**

Non si parte dal classico messaggio “devi mangiare la verdura perché ti fa bene!”, ma si inizia un percorso stimolando innanzitutto la curiosità e facendo fare un'esperienza diretta attraverso il gioco, la manipolazione e l'assaggio delle verdure, l'invito a osservarne i colori e le forme ecc.

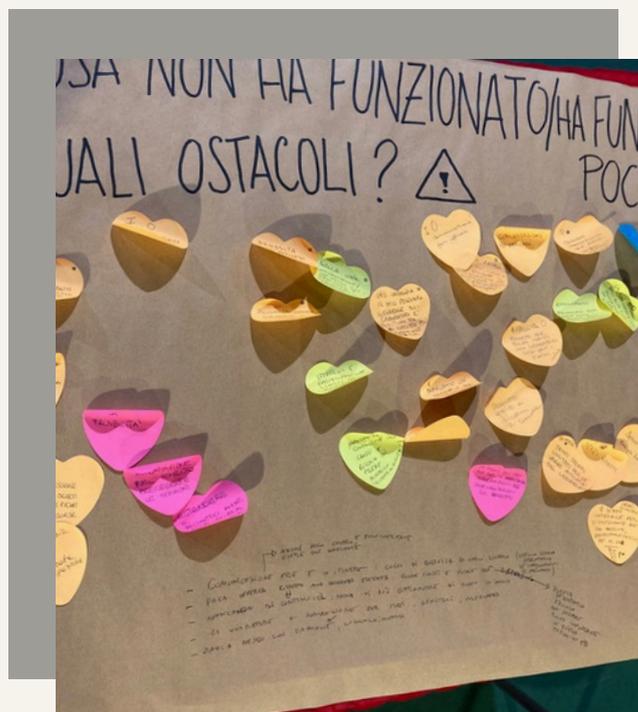
Questo diventa il mezzo per veicolare i contenuti, inclusi quelli sulle proprietà nutrizionali degli ortaggi.

- Grazie alla partecipazione ai laboratori, insieme ai bambini **anche le insegnanti hanno imparato** cose che non conoscevano sulle proprietà nutrizionali degli ortaggi, sui possibili modi per cucinarli, sui prodotti tipici del territorio
- **Anche per chi non ha partecipato** (soprattutto infanzia), l'essere comunque state coinvolte nella fase di diffusione e presentazione del progetto è stato uno **stimolo per proporre attività in autonomia su questi temi**



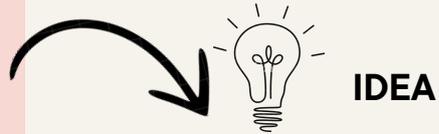
IDEA

- Al di là del progetto, partire da questo per pensare al cibo come strumento di inclusione:
es. nuovi piatti del menù appartenenti a diverse tradizioni, come il cous cous



Sfide da affrontare

- Ci sono stati **problemi di comunicazione** rispetto allo svolgimento dei laboratori nelle sue varie fasi (*es. date incontri di presentazione; comunicazioni ufficiali arrivate solo alle scuole ma problemi nel farle circolare tra le insegnanti; "colli di bottiglia" in cui le informazioni si sono arenate nel passaggio tra scuole, uffici scuola, chat ecc.*)
- **Maggiore attenzione alla logistica dei laboratori:** spazi e tempi adeguati alle attività e a garantire la continuità della presenza dell'insegnante che sta seguendo il percorso (*es. problema del laboratorio a cavallo del cambio dell'ora*)



Migliorare strategia di comunicazione:

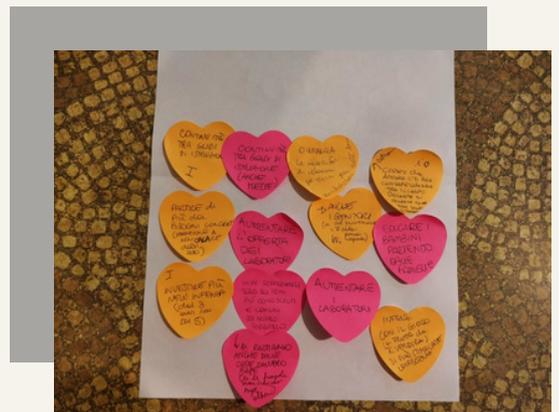
- Combinare strumenti di comunicazione diversi: *es. comunicazione ufficiale alle scuole e mail, ma anche passaggi più diretti con le insegnanti (anche via Whatsapp).*
- Però... attenzione anche a coordinare bene questi vari canali, e a non far arenare/ disperdere le informazioni!



- Alcune classi hanno vissuto male il momento in cui **le verdure utilizzate durante il laboratorio sono state buttate via**



Trovare un modo per riusare queste verdure
(*es. essicarle e farne degli stampini per i disegni*)



- In generale, per ottenere buoni risultati, necessario un **maggiore coinvolgimento** di:

Insegnanti: serve una consapevolezza più diffusa della rilevanza di questi temi (educazione alimentare) e di conseguenza di percorsi come quello di “Coltiviamo il gusto”

Genitori: hanno un ruolo chiave nell'alimentazione e nell'educazione dei bambini, ma è necessario stimolare un ruolo più attivo anche di collaborazione con i percorsi fatti a scuola

Es. Il caso della merenda: è difficilissimo far capire ai genitori l'importanza di dare ai bambini una merenda adeguata per la mattina a scuola (es. frutta o yogurt al posto di merendine o schiacciatine molto abbondanti). Questo servirebbe ad evitare che i bambini arrivino già sazi al momento del pranzo e non mangino nulla in quel momento, cosa che genera spreco e incide anche negativamente sul garantire ai bimbi una dieta equilibrata.

- **Mancanza di continuità:**

Tra percorsi/progetti educativi in corso e/o dello progetto/percorso nel tempo

Dei percorsi nei vari gradi scolastici -> In particolare con il passaggio alle **scuole medie!**



IDEA

- Percorsi di formazione/informazione e sensibilizzazione specifici per insegnanti e famiglie
- Per genitori:

creare del materiale informativo condiviso, anche per rendere i bambini parte attiva di questi processi (es. scelte alimentari, anche a casa)

fornire questi materiali in più lingue (es. arabo): chi non è italofono infatti ha molte difficoltà in questo senso (es. hanno avuto grosse difficoltà nel capire e fare il questionario FoodCLIC su salute e sicurezza alimentare percepite. In questo caso ad esempio un'opzione che permetta di scegliere la lingua del questionario potrebbe aiutare.)

pensare ad attività educative in cui anche le famiglie abbiano un ruolo attivo (es. creazione di un calendario con le ricette di stagione che coinvolga le famiglie)



IDEA

Es. Recuperare progetti già iniziati (es. “Frutta nelle scuole”, interrotto con il Covid)

Es. Coordinamento tra le scuole per avere le stesse regole per la merenda nel corso degli anni, in modo che diventi un'abitudine consolidata per i bambini e le famiglie

Buone pratiche e spunti

Attività collegate ai laboratori di “Coltiviamo il gusto”...

“Dopo il laboratorio, ho elaborato un’unità didattica (UDA) per completare il lavoro iniziato con la mia classe. L’UDA ha previsto:

- Il completamento del disegno iniziato durante il laboratorio (spesso tra il disegno e il fumetto, cioè parti della storia elaborata durante il laboratorio)
- La storia inventata dai bambini è stata trascritta in word
- Creazione di disegni nuovi fatti da ogni bambino con verdura (essiccata) usata come stampino per poter creare con la verdura e la pittura. Dopo ogni bambino ha scritto una scheda nella quale ha spiegato come ha lavorato (es. quale verdura e quali parti ha utilizzato, che cosa ha rappresentato).
- A partire dalla storia inventata e alcuni di questi materiali (es. disegni), ho creato un libro digitale (che servirà anche da supporto didattico inclusivo per bambini con disabilità – es. lettura audio).”

Insegnante scuola primaria (classe 5°), Lammari

“Abbiamo scritto delle filastrocche in classe con nomi/ stagioni/ caratteristiche di frutta e verdura”

“Ho ripreso i temi del laboratorio in modo diverso, lavorando sul tema dei colori, e abbiamo costruito un arcobaleno dei colori delle verdure e delle stagioni. Ho continuato il lavoro anche con l’inglese”

Insegnante scuola primaria (classe 1°)

“Sulla base dei personaggi del laboratorio, la classe ha scritto delle filastrocche e creato delle marionette”

Insegnante scuola primaria (classe 3°)

Altre attività...

“Abbiamo creato calendario con frutta e verdure di stagione, con disegni e filastrocche”

Insegnante scuola primaria

“Abbiamo una classe in cui ogni finestra si affaccia sulla mensa. Allora, ogni giorno mettiamo alla finestra un’immagine della verdura che si mangerà a mensa, per coinvolgere i bambini in anticipo”

Insegnante infanzia

“Abbiamo fatto un lavoro con semi e piantine (nell’orto). Sarebbe interessante collegare questo lavoro sullo sviluppo della pianta con l’alimentazione/ la possibilità di “vederne i frutti” “

Insegnante infanzia

“Abbiamo fatto un Bruco “con la pancia” in cartone: ogni giorno della settimana si allunga e si vede un pezzetto di pancia in più con una nuova verdura dentro. Ogni giorno si spiega cosa ha mangiato il bruco per poter crescere. “

Insegnante infanzia

“Ci sono alcuni materiali che possono essere usati per coinvolgere anche le famiglie. Ad esempio, dei travestimenti (da costruire insieme) da verdura per Carnevale, oppure la creazione di un libro di ricette della classe sulla base di ricette che i bambini portano da casa”

“Abbiamo un “l’angolo cucina” per giocare. Una cosa nuova che ci piacerebbe fare: attrezzarlo con materiali nuovi come frutta e verdura di stoffa o di legno”

Insegnanti infanzia



Autrici del report:

Arianna De Conno

Sabrina Arcuri

Benedetta Bernardini

María Vasile

(Università di Pisa-
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali)

24 Febr 2025