

Linee guida e approccio didattico per il percorso formativo

Alimentazione Sostenibile negli Asili





Cofinanziato dal
programma Erasmus+
dell'Unione europea

progetto 2016-1-DE02-KA202-003389:
Sustainable Cooks in Kindergartens
Open educational resources for pedagogues,
caterers and kitchen staff

© Copyright 2018 SusKinder Consortium
Tutti i diritti riservati.



Questo documento è concesso in licenza al pubblico con licenza Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0. Questa licenza ti consente (come altra parte) di interpolare, modificare e combinare questo testo in modo non commerciale, purché tu accrediti i partner del progetto di SusKinder e conceda loro in licenza le tue nuove creazioni in base agli stessi termini.

[https://www.creativecommons.it/.../cc by nc sa 4.0 it consultazione pubblica.pdf](https://www.creativecommons.it/.../cc_by_nc_sa_4.0_it_consultazione_pubblica.pdf)

Il supporto della Commissione europea per la produzione di questa pubblicazione non costituisce approvazione dei contenuti che riflettono le opinioni degli autori e la Commissione non può essere ritenuta responsabile per qualsiasi uso che possa essere fatto delle informazioni in essa contenute.

Sommario

Il progetto SusKinder.....	4
Il corso on-line.....	9
L'alimentazione negli asili oggi.....	12
Austria.....	15
Bulgaria.....	17
Repubblica Ceca.....	19
Germania.....	20
Italia.....	22
Slovenia.....	25
Gran Bretagna.....	27
A chi si rivolge SusKinder.....	29
Emergenza migranti, nuova sfida negli asili.....	31

Il Progetto SusKinder

Il Partenariato Strategico del progetto SusKinder ha sviluppato un corso a distanza e un portale interattivo, denominato ***Sustainable food in kindergartens***, che offre materiali didattici e formativi aperti sull'alimentazione sostenibile, destinato in particolare modo agli operatori degli Asili, agli educatori, al personale di cucina, ai responsabili pubblici e privati.

I contenuti sono stati redatti in lingua inglese e quindi trasferiti ed adattati nella lingua e secondo le esigenze specifiche dei sette Paesi europei che formano il partenariato.

Le esigenze del personale degli asili

Il profilo ed i requisiti professionali degli insegnanti e degli staff impiegati negli asili, negli asili nido e nelle scuole sono cambiati significativamente negli ultimi dieci-quindici anni in tutta Europa.

In quasi tutti i Paesi europei, infatti, il numero di ore che un bambino trascorre negli asili è aumentato, in taluni casi fino a quasi il cinquanta per cento, per cui gli insegnanti e gli educatori sono oggi responsabili per un insieme di nuovi compiti ed attività.

Un aspetto particolarmente rilevante è diventato proprio quello dell'alimentazione e dei servizi collegati al tempo pieno, che comportano anche la somministrazione di due-tre pasti al giorno.

Gli attuali percorsi di formazione degli insegnanti di scuola materna, tuttavia, non contengono contenuti formativi rispondenti alle competenze richieste nell'ambito specifico dell'alimentazione dei bambini ed in particolare della sostenibilità della loro pro-

duzione, trasformazione e cucina.

Il progetto SusKinder mira quindi a valorizzare e completare il profilo professionale del personale educativo e degli addetti alle scuole materne, sviluppando gli aspetti disciplinari fondamentali in tema di sostenibilità del cibo e della cucina.

Parallelamente, il tema del cibo è un buon elemento per rafforzare la comunicazione con i genitori e soprattutto per promuovere l'integrazione delle famiglie di migranti e rifugiati nella società che le ospita.

Nuove sfide per gli asili

Nuove sfide per gli addetti e gli amministratori delle scuole materne nascono oggi di fronte alle nuove esigenze legate all'integrazione dei bambini e delle famiglie dei rifugiati e dei migranti, poiché molti paesi europei si trovano negli ultimi anni ad affrontare flussi migratori provenienti da Paesi non europei.

L'asilo è il luogo dove per primi si incontrano famiglie con bambini piccoli e dove esiste una prima esigenza e possibilità di renderli partecipi della cultura europea attraverso l'interazione diretta e lo scambio di conoscenze, abitudini, usi e costumi alimentari.

Tuttavia, per integrare famiglie e bambini provenienti da altri paesi, il personale dell'asilo deve avere conoscenze di base su queste usanze, anche in rapporto ai diversi credo e precetti religiosi, per non offendere o ledere le diverse fedi.

Destinatari

I principali gruppi di beneficiari del progetto SusKinder sono quindi gli insegnanti, il personale educativo, i cuochi ed il personale di cucina, i fornitori di servizi esterni di questo tipo, gli amministratori pubblici e privati che necessitino di una formazione specifica in tema di alimentazione sostenibile, e che siano in tal modo in grado di trasferire le loro conoscenze ai bambini ed alle loro famiglie.

Anche docenti e studenti che seguono percorsi didattici in tema di alimentazione, così come semplici cittadini, possono essere interessati a questo percorso formativo, quale integrazione specialistica delle proprie conoscenze e competenze.

Il partenariato

I Partner del progetto provengono da sette Paesi europei: Austria, Bulgaria, Repubblica Ceca, Germania, Italia, Slovenia, Regno Unito.

Si tratta di organismi che hanno esperienza e conoscenze in aree diverse nell'ambito della sostenibilità e della formazione, fra esse complementari: enti di formazione, università, consulenti specializzati, organismi del terzo settore.

In tal modo, il partenariato di SusKinder è ben bilanciato, sia in termini di competenze che di copertura geografica.

- Institut Equalita, Colonia, D, lead partner.
- University of Agribusiness and Rural Development, Plovdiv, BG.

- Ökomarkt Verbraucher und Agrarberatung e. V., Amburgo, D.
- Gutessen Consulting, Vienna, A.
- Živý venkov z.s., Moravské Knínice, CZ.
- Centro Libero Analisi e Ricerca - CLAR, Senigallia, IT.
- Soil Association, Bristol, UK.
- Izobraževanje in svetovanje Tanja Bordon s.p., Sežana, SLO.

Risultati e prodotti principali

I risultati principali, attesi dalla realizzazione del progetto SusKinder possono essere riassunti così:

- Linee guida e criteri didattici
- Portale on line contenente contenuti didattici aperti nelle lingue dei partner
- Corso pilota a distanza in inglese
- Sette versioni del corso, adattate alla lingua ed ai diversi Paesi partner
- Seminari in tutti i Paesi partner
- Rete internazionale.



Contenuti formativi

Il nucleo principale del progetto è sicuramente costituito dai contenuti del progetto formativo pilota, strutturati in 15 Unità didattiche, organizzate in 5 Moduli formativi, che sono:

1. Il ruolo degli operatori

2. Qualità e sostenibilità dell'alimentazione negli Asili

3. Apprendimento all'aria aperta

4. Cibo, abitudini alimentari e intercultura

5. Comunicare con le famiglie e motivarle.

Sintetizziamo ora i contenuti di questi moduli, per dare una prima idea del corso nel suo complesso.

1. Il ruolo degli operatori

Questo modulo fornisce agli operatori degli asili conoscenza degli strumenti per creare nell'asilo una consapevolezza dell'importanza della sostenibilità del cibo sul piano della salute, della società e dell'ambiente. Descrive le nuove sfide che essi debbono affrontare, in riferimento al lavoro quotidiano: somministrazione dei pasti, prendersi cura dei bambini, rapporti con operatori e fornitori, integrazione dei figli di rifugiati e delle loro famiglie nella comunità in cui si trovano. Viene messa in rilievo l'interdipendenza fra salute e alimentazione dei bambini,

con la cucina degli alimenti, la regolamentazione degli appalti nelle scuole e negli asili, lo sviluppo sostenibile, la scelta del cibo e il cambiamento climatico, aspetti in genere apparentemente lontani fra loro.

2. Qualità e sostenibilità dell'alimentazione negli Asili

Una dieta sana è la base di un sano sviluppo psico-fisico. È dunque particolarmente importante per bambini e adolescenti ricevere un nutrimento appropriato nell'età dello sviluppo. I disturbi associati alla nutrizione ed i problemi di peso stanno purtroppo aumentando in modo assai evidente. Questi problemi includono anche la crescita dei costi conseguenti a carico dei sistemi sanitari nazionali, che potrebbero in tal modo essere evitati con un'adeguata prevenzione educativa. L'acquisizione di uno stile alimentare attento agli elementi della sostenibilità ambientale, economico-sociale e sanitaria deve perciò essere visto come uno sforzo congiunto delle famiglie degli asili e delle scuole.

Il modulo affronta la problematica della gestione dell'asilo rivolta alla creazione di pasti sani e sostenibili in collaborazione con lo staff di cucina e gli eventuali fornitori esterni di servizi di refezione. Riporta indicazioni sull'alimentazione infantile e descrive i disturbi alimentari legati ad

un'alimentazione non corretta. La seconda unità si concentra sugli aspetti pratici dell'organizzazione dei pasti negli asili: come organizzare un menu settimanale più sostenibile, ad esempio includendo materie prima da agricoltura biologica, prodotti locali, equi e solidali, stagionali? Si spiegano quindi quelle che possono rivelarsi le strategie migliori per bilanciare costi, qualità nutrizionale e sostenibilità degli alimenti utilizzati nell'asilo.

3. Apprendimento all'aria aperta

Questo modulo si occupa delle opportunità offerte dal lavoro all'aria aperta per insegnare ai bambini da dove proviene il cibo di cui si nutrono: per esempio, mediante la creazione e la gestione di piccoli orti che possono dimostrarsi utili per accrescere l'interesse dei piccoli verso il mondo esterno.

Si vedrà anche quali passi possono essere fatti realizzare visite in fattoria e in che modo le si possano utilizzare per apprendere di più sul cibo e sui più corretti criteri dell'alimentazione sostenibile.

Ciò diventa particolarmente importante, per quei bambini che provengono da Paesi esteri (come nel caso di migranti e richiedenti asilo), per accrescere la loro conoscenza del Paese che li ospita, attraverso l'attenzione al paesaggio, ai diversi tipi di coltivazione, alla flora ed alla fauna che li circonda.

L'orto in asilo per esempio serve come strumento interdisciplinare per le classi di ogni età e provenienza: è dimostrato che essi servono anche come forma di apprendimento alla cittadinanza attiva ed all'autonomia nello studio, grazie alle forme di collaborazione, organizzazione e spirito di iniziativa di cui sono stimolo.

4. Cibo, abitudini alimentari e inter-cultura

Il cibo è una caratteristica maniera grazie alla quale gli esseri umani hanno imparato a stare insieme, a conoscersi, a scambiarsi opinioni, divertendosi e rilassandosi.

In questo senso, gli asili sono luoghi dove le famiglie coi propri bambini si incontrano con altre famiglie e dove le abitudini alimentari, le fedi religiose, usi e costumi possono essere manifestati senza offendere né i piccoli né i grandi.

Per facilitare questo processo di conoscenza scambio e condivisione, chi lavora negli asili deve però disporre di una base minima di conoscenza su come il cibo possa essere di aiuto nel gestire in particolare i rapporti con le famiglie di stranieri, per favorire anche le relazioni fra loro e con quelle dei nostri concittadini.

Il modulo spiega come nell'asilo si possa apprendere a osservare le proprie abitudini alimentari, la scelta dei cibi e le relative usanze. Gli insegnanti ed il gruppo di lavoro

ro dell'asilo possono assimilare i principi dell'alimentazione sostenibile: regionalità, stagionalità, prodotti da agricoltura biologica.

Siccome poi i bambini sviluppano nel tempo le loro abitudini alimentari, gli insegnanti, se consapevoli di questi percorsi esperienziali, possono aiutarli ad esplorare la grande varietà degli alimenti, sviluppando le loro abilità legate a vista, tatto, gusto, olfatto.

5. Comunicare con le famiglie e motivarle.

Questo modulo presenta alcuni concetti base su come far interagire insegnanti e genitori, per massimizzare gli effetti educativi sui bambini. Per questo, una unità prende in considerazione la questione, oggi urgente, di come facilitare l'integrazione delle famiglie di migranti e richiedenti asilo nella comunità scolastica: consigli vengono qui offerti su come organizzare compleanni, su come preparare il cestino della colazione, o su come preparare i piatti delle feste più importanti, allo scopo di favorire l'integrazione fra genitori. Le visite in fattoria ed il lavoro nell'orto sono altre attività che possono essere considerate utili anche da questo punto di vista.

Il gruppo di lavoro degli asili necessita di una conoscenza di base sulla comunicazione interculturale, per poter aprire il dia-

logo con le famiglie dei migranti e dei rifugiati. Per questo viene qui discusso il modo in cui le famiglie possono essere sostenute dal personale degli asili, proponendo ad esse corsi di cucina per i genitori, in modo che questi possano così imparare a risparmiare in cucina utilizzando prodotti di stagione e prodotti freschi.



Usare il corso on-line

Dopo avere avuto un'idea generale del nostro corso, potete iniziare a frequentarlo. Come sapete già, il corso è gratuito ed interamente fruibile on line. Esso è accessibile in tutte le lingue di progetto (Inglese, Tedesco, Ceco, Bulgaro, Sloveno e Italiano), tramite il portale europeo suskinder.suscooks.eu.

Per accedere alla versione italiana occorre digitare il seguente indirizzo internet:

<http://suskinder.suscooks.eu/it>

Da questa pagina introduttiva in italiano, scegliendo sul menu la voce **E-learning** e cliccando su di essa, come illustrato nell'immagine, si viene reindirizzati automaticamente alla piattaforma di formazione a distanza del partner italiano, Centro Libero Analisi e Ricerca (CLAR).



La piattaforma e di conseguenza anche il corso, possono essere anche direttamente raggiunti a questo indirizzo:

<http://www.liberaformazione.it/moodle33/course/view.php?id=2>

Va precisato che la prima volta che intendete accedere al corso, occorrerà preliminarmente un vostro account, per poter poi accedere ai contenuti formativi del corso. La procedura per creare il proprio account sulla piattaforma italiana è la seguente:

a) vai alla pagina di **www.liberaformazione.it** e ti si presenterà questa schermata:

LIBERA FORMAZIONE



Devi semplicemente cliccare su “crea un account” come mostrato in figura.

A questo punto dovrai compilare i campi richiesti, prestando attenzione in particolare a seguire rigorosamente le indicazioni su come deve essere composta la tua password.

Abbi pazienza nell'eseguire anche il cosiddetto captcha che è una misura di sicurezza per evitare azioni di spamming, a beneficio di tutti gli utilizzatori della

nostra piattaforma.

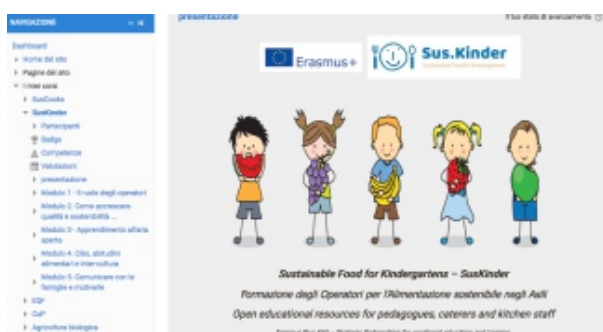
Terminata la procedura, riceverai un link di conferma con un messaggio di benvenuto: da questo momento potrai accedere al corso.

Ti basterà infatti andare all'indirizzo indicato sopra, scegliere il corso fra quelli proposti, che ti apparirà così:



e fare login con le credenziali appena acquisite, per accedere ai contenuti formativi del corso SusKinder presenti sulla piattaforma.

Accederai quindi alla home page del corso, che ti si presenterà con l'immagine ormai familiare del nostro progetto, i cinque bambini colorati con la frutta in mano:



Come vedi, avrai immediatamente la visione di insieme di tutti i contenuti e tutte le indicazioni per navigare all'interno del tuo spazio di lavoro.

La struttura del corso

Il corso è strutturato in cinque moduli, ognuno dei quali comprende tre unità didattiche.

Li troverai in sequenza, ma potrai anche decidere di studiarli in un altro ordine, secondo le tue preferenze.

Ecco il sommario dei cinque moduli:

Modulo 1 - Il ruolo degli operatori

1.1 – Il personale degli Asili e l'alimentazione infantile

1.2 – Le sfide per il cambiamento alimentare negli Asili e nelle Primarie

1.3 – Cosa possiamo fare per migliorare l'alimentazione negli Asili? Le interconnessioni

Modulo 2. Come accrescere qualità e sostenibilità dell'alimentazione negli Asili

2.1 – Le basi dell'alimentazione infantile e la salute dei bambini

2.2 – I pasti negli Asili: esigenze di sanità e sostenibilità

2.3 – Sviluppare gradualmente diete sostenibili

Modulo 3. Apprendimento all'aria aperta

- 3.1 – Il cibo nelle attività all'aperto
- 3.2 – L'orto e il giardino negli Asili: strumenti pratici
- 3.3 – Fattorie didattiche e Asili: possibili interazioni

Modulo 4. Cibo, abitudini alimentari e inter-cultura

- 4.1 – Socializzare attraverso il cibo negli Asili
- 4.2 – Educare i bambini al cibo col cibo
- 4.3 – Intercultura attraverso il cibo negli Asili: le feste e le stagioni

Modulo 5. Comunicare con le famiglie e motivarle

- 5.1 – I bambini e noi
- 5.2 – Modalità innovative per il dialogo con le famiglie
- 5.3 – Attività con le famiglie e dialogo interculturale

Tutti i moduli sono completati da una verifica finale di apprendimento e sono arricchiti da materiali aggiuntivi sia testuali che multimediali.

Per qualsiasi esigenza di supporto e di assistenza didattica e tecnica, non dovrai fare altro che mandarci una e-mail all'indirizzo: segreteria@clar.it



L'alimentazione negli asili oggi

Per costruire un percorso didattico rispondente alle effettive esigenze dei partner, la elaborazione dei contenuti formativi è stata preceduta da un'analisi, che ogni partner ha svolto nel proprio Paese, per individuare le caratteristiche organizzative, normative e funzionali degli asili dal punto di vista dell'alimentazione dei bambini.

Questa organizzazione, soprattutto per i bambini al di sotto dei sette anni di età, varia molto da Paese a Paese: in alcuni casi essa è molto flessibile, per cui i bambini si fermano poche ore e fanno solo colazione, portandola da casa; in altri casi, stanno oltre dieci ore in asilo e assumono quindi tre pasti ogni giorno, colazione, pranzo e merenda.

In non tutti i Paesi si dispone di dati sufficienti a sviluppare completamente questa analisi, per cui gli studi disponibili sono stati utilizzati per dare quanto meno una sintesi generale.

Nei primi anni Duemila, si è notato nei Paesi europei un incremento di disturbi e malattie legati all'alimentazione ed all'eccesso di peso.

L'OMS parla infatti spesso del sovrappeso come di un fenomeno epidemico del XX secolo, in quanto più di un terzo della popolazione in età adulta è sovrappeso o obesa, cosa che si verifica anche per una quota di popolazione infantile che varia da un quarto ad un quinto del totale. Il nume-

ro di esseri umani che ha questo problema, secondo stime recenti, (Lancet, 2014; 10.1016/S0140-6736 (14) 60460-8) è cresciuto globalmente da 875 milioni a 2,1 miliardi.

Il sovrappeso in età infantile sta crescendo in modo particolarmente rapido,



umentando di oltre il cinquanta per cento fra il 1980 ed il 2013. Nei Paesi sviluppati, oltre il 22 per cento delle ragazze ed il 24 per cento dei ragazzi sono oggi sovrappeso o obesi. Questa quota scende al 13 per

cento nei Paesi in via di sviluppo, dove sta comunque crescendo fortemente: molti bambini nel Medio Oriente o in Nord Africa hanno già questo problema.

Una crescita del genere fra i bambini è motivo di preoccupazione per gli esperti, dal momento che un aumento dell'obesità accresce il rischio di malattie cardiovascolari, del diabete e del cancro. Gli esperti temono di conseguenza che i costi a carico dei sistemi sanitari nazionali aumenteranno enormemente a causa del diffondersi di questo tipo di problematiche. La conferenza interministeriale europea dell'OMS riunita ad Istanbul nel novembre 2006 ha indicato nell'obesità una delle maggiori sfide in tema di salute per i decisori politici. A loro parere, la misura più importante da adottare è la prevenzione.

Raccomandazioni per l'alimentazione

Come risultato delle raccomandazioni dell'OMS e del monitoraggio dei sistemi sanitari nazionali, tutti i Paesi in cui operano i partner del progetto hanno individuato degli standard di qualità per un'alimentazione sana negli asili: essi vengono presentati in questo studio che li ha esaminati Paese per Paese.

Ma le raccomandazioni restano tali, e non sono quindi di per sé vincolanti. In nessun Paese è infatti presente, almeno ad oggi, un'istituzione che verifichi che la qualità dei pasti serviti negli asili corrisponda

effettivamente ai criteri suggeriti da tali raccomandazioni.

Un ampio studio condotto in Germania a livello federale (Bertelsmann Stiftung, 2014) mostra ad esempio che i bambini tedeschi negli asili mangiano poche verdure e troppa carne.



Appare evidente che, per introdurre cambiamenti nella gestione dell'alimentazione infantile negli asili, educatori e personale necessitano di una conoscenza più approfondita di questi problemi.

La consapevolezza della distanza fra le raccomandazioni contenute nei documenti ufficiali e le effettive caratteristiche dei pasti di ogni giorno deve aumentare e questo è probabilmente l'obiettivo strategico più ampio del nostro progetto e del corso di formazione a distanza da esso realizzato come suo risultato principale.

Strategie per la sostenibilità negli asili

Nel XXI secolo sappiamo ormai che gli attuali cambiamenti climatici sono opera dell'uomo e gli esperti ritengono che approssimativamente il 20 per cento delle emissioni di CO² derivi dal sistema agroalimentare: la perdita di biodiversità, l'inquinamento delle acque, la riduzione delle aree forestali e gli altri problemi ambientali dipendono in maniera diretta dal nostro stile di vita e dalle nostre abitudini alimentari, che non prestano ancora sufficiente attenzione al tema della sostenibilità.

Cambiare la dieta negli asili offre un'opportunità insostituibile per sviluppare una dieta più sana, equilibrata e sostenibile, dal momento che le abitudini alimentari vengono sviluppate nei primi cinque anni di vita ed è assai difficile modificarle in seguito.

È davvero importante l'analisi condotta dai partner nei loro rispettivi Paesi, poiché essa dimostra che in alcuni di essi l'aspetto della sostenibilità comincia ad essere se-

riamente ed efficacemente tenuto in considerazione: in alcune zone dell'Austria, ad esempio, si tiene conto delle condizioni climatiche e dell'agricoltura biologica nella scelta dei cibi, cosa che avviene anche in molti comuni dell'Italia, dove si sviluppano anche attività per ridurre gli sprechi di cibo.

Nel corso proposto da SusKinder si cercherà di valorizzare questi aspetti per dimostrare che si possono creare circoli virtuosi con benefici reciproci per bambini, famiglie, amministrazioni pubbliche e tutela dell'ambiente, proprio grazie allo sviluppo di buone abitudini alimentari negli asili.

Si tratta di un lavoro di trasferimento e condivisione di conoscenza che può indicare da dove e come si possa partire per migliorare le cose sia nel proprio Paese che negli altri.



AUSTRIA



Responsabilità amministrative

In Austria, le autorità pubbliche (Stati federali, comuni) sono responsabili per il 56% di asili e asili nido.

La maggior parte delle strutture vengono messe a disposizione dei comuni (98,7%). La maggioranza delle strutture private sono gestite da associazioni private per 65,3% e il 24,7% da organizzazioni ecclesiali (24,7%): la quota restante è rappresentata da aziende, privati o altro tipo di organizzazioni.

Tendenze nella frequenza

Prendendo in considerazione l'incremento del numero dei bambini di 3, 4 e 5 anni (quota di bambini negli asili in relazione al numero totale di bambini della stessa fascia di età) negli ultimi dieci anni, diventa chiaro che esso è considerevole in tutta questa fascia di età.

Negli ultimi dieci anni, siamo passati dal 66,3% all'85,6% per i bambini di tre anni; dall'89,8 al 96% per quelli di quattro anni e dal 91,9 al 97,4%.

Nelle fasce di età sopra i tre anni, dal 1995 al 2010, l'incremento era stato di quattro volte, dal 4,6 al 19%.

Tempi di permanenza

Il 77,5% dei bambini pranza in asilo, così come al 47% dei bimbi ospitati negli asili nido viene offerto il pranzo.

Costi

Le rette negli asili variano molto a seconda dello stato. L'ospitalità in queste strutture infatti non è regolata in modo uniforme e varia molto, da gratuita a molto elevata, con un costo normalmente proporzionale al reddito.

I comuni definiscono il costo dei pasti, che di norma è a carico delle famiglie, e si somma a quello della retta: i prezzi medi oscillano da 2,8 a 3,8 euro al giorno.

I pasti

In genere, gli asili in Austria non sono dotati di cucine professionali: solo alcuni comuni hanno cucina e personale di cucina autonomi. La maggior parte degli asili nido e degli asili riceve i pasti dall'esterno ed i fornitori sono strutture di catering e ristorazione in appalto dai comuni. I metodi di gestione vanno dal "cuoci e servi" al "cuoci e refrigera", vale a dire congelando il cibo dopo la cottura e poi scongelandolo per servirlo negli asili.

Per quanto riguarda le colazioni e le merende esse possono essere portate da casa, offerte da fornitori esterni, preparate dallo staff di cucina.

Dimensioni numeriche degli asili

Rispetto al numero dei bambini negli asili nido, essi possono essere al massimo 15. È richiesto almeno un insegnante ed un assistente, di norma: il rapporto in genere

è, a seconda dello stato federale, di 1 a 4 e di 1 a 8. Il limite massimo negli asili, i limiti sono tra 20 e 25 bambini, ed il rapporto bambini educatori varia da 1 a 12 a 1 a 17.

Programmi di studio su nutrizione e salute negli asili in Austria

Nelle scuole che formano gli operatori, si dedicano ai concetti base in tema di salute e nutrizione in totale 3 ore la settimana, delle quali 2 ore nel primo anno, 1 ora nel quarto anno.

Primo anno: alimentazione dei bambini,

alimenti, igiene, pulizia della cucina, aspetti multiculturali, problematiche di genere, principi della ristorazione esterna, educazione nutrizionale negli asili;

Quarto anno: educazione dei consumatori alla sostenibilità, ulteriori aspetti salutistici, disturbi alimentari.

La formazione avanzata e specialistica di chi opera negli asili è organizzata dalle facoltà universitarie di pedagogia, dalle scuole di formazione degli insegnanti e dalle autorità regionali: le tematiche variano relativamente a seconda degli interessi specifici dei partecipanti.



BULGARIA



Le cucine per bambini, chiamate anche cucine *di latte* in Bulgaria, sono organizzativamente strutture separate, nelle quali medici ed altri esperti preparano e distribuiscono cibo per bambini da tre a dieci anni: questi alimenti devono osservare un livello di qualità, nella loro composizione e nella loro trasformazione, adeguato ai bambini di questa fascia d'età.

In queste cucine il cibo è preparato per diverse tipologie di bambini: il cosiddetto "gruppo non organizzato" comprende i bambini da dieci mesi a tre anni, che vengono allevati a casa, ed il cui cibo è preparato seguendo ogni giorno le richieste dei loro genitori; il "gruppo organizzato" è invece costituito dai bambini di età da dieci mesi a tre anni di età che frequentano l'asilo-nido.

Le cucine per bambini, che fanno parte degli asili, sono gestite dal direttore dell'asilo, che soprintende all'intera attività della cucina, a partire dal rispetto delle regole per una corretta preparazione degli alimenti.

Gli asili-nido

Essi sono strutture organizzativamente separate in cui specialisti medici e di altre discipline si occupano della educazione dei piccoli da tre mesi a tre anni. Hanno la funzione di assistere le famiglie nell'educazione dei bambini di questa fascia di età, per favorirne un corretto sviluppo fisi-

co e psicologico, sulla base dell'art. 118 della normativa sulla salute: le cucine fanno quindi parte dell'organizzazione di questi asili nido.

Gli asili nido possono essere permanenti o stagionali: i primi sono quelli in cui i bambini sono ospitati durante tutto l'anno, in modo giornaliero o settimanale o misto. Nel primo caso, nell'asilo-nido sono ammessi i bambini da tre mesi a tre anni: questi asili sono aperti tutti i giorni, ad eccezione del sabato, della domenica e delle altre festività nazionali.

Negli asili-nido settimanali, sono invece ammessi i bambini da dieci mesi a tre anni e vi soggiornano dal lunedì al venerdì, quando tornano in famiglia: ma possono essere ripresi anche in altri giorni dalla famiglia, alla quale vengono forniti in questo caso il necessario per merenda e cena.

Negli asili-nido stagionali, i bambini da dieci mesi a tre anni possono frequentare per quattro fino a sei mesi l'anno, ma ogni giorno tornano a casa.

La gestione e l'amministrazione degli asili-nido è sotto la responsabilità di un direttore, che può avere una qualifica universitaria in medicina, in educazione infantile o in ostetricia, con un'esperienza professionale di almeno un anno.

Ogni comune provvede all'organizzazione degli asili, definendo e applicando i relativi regolamenti sulla loro organizzazione e gestione e sulle modalità di ammissione,

respingimento e trasferimento degli utenti.

I pasti

In genere, gli asili-nido e gli asili offrono 4 pasti al giorno.

La colazione è servita tra le 8 e le 9 della mattina e comprende panini, pancacke e biscotti, oltre a frutta, latte, té o yogurt.

Tra la colazione e il pranzo viene servita della frutta, in genere di stagione.

Il pranzo include tre portate: un primo, un secondo con contorno, e un dolce.

La merenda pomeridiana è servita tra le tre e mezzo e le quattro e comprende panini caldi, riso, budini, torta di zucca, yogurt, biscotti d'avena, frutta, unitamente a latte o té come bevande.

La maggior parte degli asili è dotata di una propria cucina, nella quale il cibo viene preparato quotidianamente, secondo un menu settimanale prestabilito. Il menu è reso pubblico sulla pagina internet dell'asilo.

Nei casi in cui l'asilo non abbia una propria cucina, ovvero questa non sia economicamente conveniente, in quanto i bambini sono troppo pochi, il cibo viene fornito da altri asili o da fornitori esterni.



REPUBBLICA CECA



Nella Repubblica Ceca, le autorità pubbliche, vale a dire i Comuni, sono responsabili per la gestione degli asili.

La maggioranza delle strutture private vengono gestite invece da società o imprenditori, oppure dalle organizzazioni ecclesiastiche.

I pasti

La maggior parte degli asili è dotata di cucine proprie e di proprio personale interno di cucina. Se l'asilo fa parte di una scuola elementare, in genere è una cucina unica che prepara i pasti per entrambe le strutture. Gli asili non dotati di cucina ricevono da altre cucine scolastiche o da fornitori esterni i pasti.

Sia le scuole che i servizi esterni di refezione devono seguire gli standard nutrizionali stabiliti a livello nazionale. La colazione non viene fornita dagli asili pubblici.

I costi

Le famiglie pagano i pasti secondo livelli di reddito definiti a livello nazionale: queste somme sono utilizzate per l'acquisto delle materie prime alimentari necessarie alla preparazione dei pasti. Invece i costi di energia, acqua e strumentazioni sono sostenuti dal governo locale; gli stipendi del personale sono pagati dal governo centrale.

Le merende vengono preparate ogni

giorno e sono servite la mattina ed il pomeriggio, e comprendono cibo e bevande. Il pranzo è sempre preparato espresso ogni giorno e include un primo, un secondo, un contorno o un dolce, oltre alle bevande.

Esistono raccomandazioni generali sulle caratteristiche nutrizionali dei pasti: in particolare, c'è una legge che stabilisce i requisiti nutrizionali delle refezioni scolastiche, basati su gruppi di alimenti.

Non esiste invece alcuna indicazione, né a livello locale né centrale, sulla sostenibilità dei servizi di refezione pubblici.

Educazione alimentare dei bambini

L'istruzione pubblica è regolata da linee guida nazionali, definite Programma quadro educativo, che definisce gli obiettivi formativi di ogni tipologia di scuola: non vi sono tuttavia indicazioni che riguardino l'educazione alimentare. L'unica eccezione è costituita dalla frase: "Gli insegnanti applicano i principi di uno stile di vita sano e in tal modo danno il buon esempio ai bambini".

Orientamento pedagogico generale

In generale vi è oggi una tendenza, soprattutto nelle famiglie di giovani, verso un cibo più sano: questa tendenza si riflette anche sulla pressione che le madri esercitano nei confronti degli asili, affinché il cibo servito ai loro figli sia più sano.

GERMANIA



La maggior parte degli asili in questo Paese sono gestiti da strutture private (66,9%), come le Chiese, protestanti e cattolica; seguono poi gli asili pubblici (33,1%), quelli gestiti per iniziativa delle famiglie (8,2%) e infine quelli creati da imprese private (2%).

La frequenza negli asili

Nel 2008, il 32% dei bambini al di sotto dei 7 anni di età era stato in un asilo: nel 2015 questa cifra è salita al 48,9%. Per questa ragione, il numero dei bambini che frequentano un asilo è passato da un milione nel 2000 a 2,86 milioni nel 2015 (fonte: Statistisches Bundesamt, 2015).

Il numero degli asili è passato dai 25.500 del 2000 ai 54.536 nel 2015: con essi, il numero dei pasti serviti è cresciuto da un milione nel 2000 a oltre due milioni nel 2015 (fonte: Tecklenburg, Arens Azevedo, 2016).

Il 63% dei bambini sotto i tre anni di età pranza in asilo, e circa l'80% di quelli dai 3 ai 7 anni fa uso di questo servizio (fonte: Arens-Azevedo et al., 2014).

La maggior parte dei dati disponibili che riguardano i pasti negli asili proviene da un'indagine del Ministero dell'agricoltura del 2016: settemila asili sono stati scelti per questa indagine e di essi 1408 (il 20,1%) hanno compilato il questionario predisposto dal gruppo di ricerca.

Inoltre, ben 691 menu e 225 ricette di otto

fornitori esterni sono state analizzate (fonte: Tecklenburg, Arens Azevedo, 2016).

I costi

Le rette variano molto a seconda dello Stato federale, in quanto gli asili non sono regolati in modo uniforme, per cui le variazioni sono molto significative, da quasi gratuito a molto costoso.

In genere, le rette sono proporzionali al reddito delle famiglie. I Comuni stabiliscono un costo giornaliero all'interno del quale il costo dei pasti è compreso o meno, a seconda appunto del reddito familiare.

Se un bambino sta solo 4-5 ore nell'asilo, il prezzo è inferiore rispetto a quello richiesto per quei bambini che si fermano 8 ore, e che quindi pranzano durante il giorno.

Il costo medio che le famiglie devono sostenere per il pranzo è diverso anche qui a seconda dello Stato federale in cui ci troviamo: allo stesso modo, gli asili gestiti da famiglie possono definire costi ancora diversi. È questa la ragione per cui questo costo può variare da 0,45 euro fino a 5 euro al giorno: il costo medio è precisamente di 2,42 euro (fonte: Tecklenburg, Arens-Azevedo 2016).

La nostra esperienza quotidiana, come Ökomarkt e.V. in Amburgo, nel lavoro di consulenza che svolgiamo, ci mostra che nella nostra città i servizi di refezione esterni propongono in genere un pranzo,

intendendosi con questo termine la consegna di un pasto caldo, ad un costo fra 1,95 e 3,50 euro per pasto al giorno. Invece, gli asili che dispongono di un autonomo servizio di cucina (in genere sono asili di oltre 70 bambini) hanno un budget da 0,70 a 1,50 euro al giorno per bambino.

I pasti

In media, il 95,9% degli asili fornisce la refezione; il 53,3% offre anche la colazione ed il 60,8% anche una merenda nel pomeriggio. Pochissimi asili, appena l'1,9% del totale, non offrono alcun tipo di refezione (fonte: Arens-Azevedo et al., 2014, p.14).

La maggior parte degli asili riceve pasti caldi da una cucina esterna (56,4%). Seguono i sistemi di catering, nei quali il cibo è preparato fresco (32,8%). Al terzo posto si collocano i servizi che forniscono cibo congelato, preparato dal fornitore e congelato al termine della sua preparazione, per essere poi consegnato agli asili (7,7%).

Il meno diffuso dei sistemi (3,1%) è quello noto come “cottura e refrigerazione” (*cook and chill*), procedimento col quale il cibo appena cotto è rapidamente raffreddato a temperature fra i 2 ed i 4°, ed è quindi riportato ad una temperatura idonea al consumo subito dopo essere stato consegnato all'asilo (fonte: Arens-Azevedo et al., 2014, p.17).



ITALIA



Il sistema educativo pre-scolastico italiano, comprende due tipologie di asilo:

- i nidi di infanzia, per i bambini da 0 a 3 anni;
- le scuole dell'infanzia, per i bambini da 3 a 6 anni.

Le regole di questo settore sono state definite a livello normativo fin dal 1968, e sono state poi riviste e aggiornate periodicamente fino ad oggi: l'autorità competente è l'attuale Ministero dell'Istruzione Università e Ricerca (MIUR).

È da notare che, anche se gli asili in Italia possono essere sia pubblici che privati, in tutte e due i casi operano sotto il controllo dei Comuni, che sono quindi comunque responsabili per la loro gestione a livello locale.

Nel 2015, la legge n. 107 ha definito un "sistema educativo integrato per i bambini fra 0 e 6 anni", che stabilisce un nuovo quadro normativo generale, dal quale si svilupperanno i relativi regolamenti attuativi.

Un ulteriore elemento è costituito dalla possibilità che hanno le Regioni italiane di adottare a propria volta specifici regolamenti al loro livello amministrativo.

La frequenza negli asili

Nel 2000, gli asili pubblici per bambini tra zero e tre anni erano 2.404, mentre quelli privati erano 604: i servizi aggiuntivi per questa fascia di età (come aree di gioco,

centri familiari, ecc.) erano 732.

Queste strutture, distribuite negli 8.102 Comuni italiani, ospitavano 201.565 bambini (fonte: Istat, Annuario Statistico Italiano, 2015).

Nel 2012-2013, i bambini fra 3 e 6 anni, che frequentano le 24.036 scuole dell'infanzia, erano 1.686.095.

Ogni mese, 49 milioni di pasti vengono serviti nelle mense scolastiche, anche se i servizi di fornitura esterna delle refezioni sono più diffusi nelle regioni italiane del Centro-Nord rispetto al Sud d'Italia: qui, le refezioni scolastiche sono in genere più frequenti nelle medie e grandi città.

I servizi self-service non sono molto diffusi in Italia, per ragioni sia culturali che tecniche, dal momento che ogni mensa deve rispettare delle grammature (peso standard), definite dai bandi comunali per i servizi di refezione.

Rapporto numerico bambini-educatori

Di norma, il numero dei bambini in un asilo varia tra 20 e 60, seguendo dei criteri quantitativi piuttosto stringenti, che tengono conto della superficie complessiva della struttura, del numero dei locali e dei bagni disponibili.

Nei nidi di infanzia, un educatore per non più di 5 bambini è in genere il rapporto numerico prescritto.

Nel caso della scuola dell'infanzia, ogni classe non deve superare i 28 bambini, in

modo tale che il rapporto insegnante/allievi sia al massimo di 1 a 28.

Frequenza

Gli asili in Italia sono in genere aperti otto ore al giorno, per cinque giorni la settimana, per un minimo di 39 settimane l'anno. Nel caso degli asili nido, l'apertura delle strutture copre spesso le dodici ore giornaliere.

I pasti

I menu negli asili sono predisposti dalle Aziende Sanitarie Locali (ASL), che operano a livello sub-regionale sulla base di criteri fondati sull'età e i fabbisogni nutrizionali dei bambini.

Non sono ammessi negli asili né cibi né bevande portati da casa, mentre tre sono le possibili tipologie di cucina per preparare e servire i pasti:

- cucine interne: i pasti sono interamente preparati nella cucina;
- servizi di refezione esterni: i pasti sono preparati da un servizio catering relativamente distante dall'asilo. I pasti sono ricevuti dall'asilo in una confezione idonea e vengono divisi in porzioni e serviti da personale qualificato in un'apposito locale dell'asilo, che deve essere adeguatamente attrezzato e deve corrispondere alle normative sulla sicurezza alimentare.
- refezione combinata: i pasti vengono precotti da un servizio esterno e da questo

portati nella cucina dell'asilo, dove la loro cottura viene completata, prima di essere porzionati e serviti.

Quando i pasti vengono preparati nelle cucine centralizzate, vi sono due modalità di preparazione:

- legume fresco-caldo;
- sistema *cook and chill*, che prevede queste fasi: preparazione, cottura, raffreddamento, stoccaggio, trasporto, rigenerazione, distribuzione.

I menu dei bambini sono elaborati da un dietologo, seguendo le linee guida regionali concernenti il miglioramento della qualità nutrizionale nelle refezioni scolastiche e sono approvati dal dipartimento che si occupa di igiene degli alimenti nell'ambito delle Aziende Sanitarie Locali (ASL). I menu ruotano su quattro settimane e tengono conto della stagionalità dei prodotti. In presenza di allergie ed intolleranze alimentari, documentate con certificazione medica, vengono prescritte delle diete speciali.

Il costo dei pasti

Le famiglie pagano per un pasto un contributo che oscilla tra i 2 ed i 5 euro, in rapporto al loro reddito annuo.

Il costo medio base per il cibo è valutato tra 1,5 e 2 euro per pasto. Si tratta di un costo che sale, ad esempio nel caso in cui vengano adottati prodotti biologici, cosa sempre più frequente negli asili italiani:

alcune indagini di mercato, stimano in questo caso un aumento medio di 1,30 euro a pasto.

Cottura e materie prime

Di norma, i cibi sono cotti la mattina stessa del giorno in cui verranno consumati. In questo caso, i sistemi di cottura più semplici e salutari, come la cottura a vapore, la bollitura e la cottura in forno devono essere privilegiati: i cibi fritti non sono più ammessi.

Quanto alla scelta delle materie prime, prodotti di alta qualità, come quelli da agricoltura biologica, come le Denominazioni di Origine Protetta (DOP), le Indicazioni Geografiche Protette (IGP) e le Specialità Tradizionali Garantite (STG) vengono raccomandate e trovano sempre più spazio nelle diete degli asili italiani.

Nel caso poi di menu basati su di un piatto unico, si cerca di introdurre cibi in grado di corrispondere al prescritto livello di calorie per fascia di età.

Per quanto riguarda colazione e merenda, vengono preferiti cibi facilmente digeribili ed altamente energetici, come yogurt, frutta fresca, biscotti, cereali in fiocchi, biscotti.

Indicazioni sulla ristorazione scolastica

A livello nazionale, i principali documenti di indirizzo sui criteri che devono essere seguiti nell'alimentazione scolastica, sono

attualmente i seguenti:

- Linee di indirizzo nazionale sulla ristorazione scolastica.
- Criteri Ambientali Minimi per gli acquisti pubblici (Ministero dell'Ambiente).
- Carta dei servizi della ristorazione scolastica.
- LARN, livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana).
- Linee guida per una sana alimentazione italiana, (INRAN e Ministero per le Politiche Agricole e Forestali).
- Linee guida sulle Strategie per l'educazione alimentare (Ministero della Salute).

Qualificazione degli operatori

Dal 2010, ai maestri d'asilo è richiesta la Laurea in scienze dell'educazione primaria, con percorso quinquennale a ingresso chiuso.

Per lavorare come maestra in un asilo nido, vi sono due possibilità: un corso di formazione specializzato che non necessita di laurea ma solo di formazione presso una scuola; oppure una formazione più ampia, mediante una laurea in Scienze dell'educazione, che consente di lavorare anche con disabili e anziani, oltre che negli asili-nido.

SLOVENIA



In Slovenia troviamo 978 asili pubblici gestiti dalle municipalità e solo 89 da organizzazioni private: il 91% degli asili è quindi di natura pubblica (fonte: Bureau of Statistics, 2016). Le organizzazioni private sono in genere di carattere ecclesiale o con specifiche impostazioni didattiche (Montessori, Waldorf).

In generale, i bambini sono suddivisi in due sezioni, quella di prima fascia, da 11 mesi a 3 anni, ed una di seconda fascia, da 3 a 6 anni.

Per quanto riguarda il numero dei bambini frequentanti, le due sezioni di età sono suddivise in gruppi classe più piccoli: i bambini della stessa età sono di norma raggruppati in un gruppo unico (gruppi omogenei), ovvero di età diverse (gruppi eterogenei) oppure di entrambe le fasce di età (gruppi combinati).

Costi

Le tariffe praticate sono stabilite dai comuni e sono calcolate in rapporto al reddito delle famiglie. I Comuni calcolano il costo pieno, mentre le famiglie ne pagano solo una percentuale, proporzionata appunto in base al loro rispettivo reddito. In tal modo, il prezzo può variare da gratuito al 77% del costo totale per il primo bambino, al 30% nel caso di un secondo bambino e gratuito per i figli successivi. Il costo della refezione è anch'esso definito dai Comuni, in media fra 1,77 e 2,86 euro ai dati 2014.

I pasti

In Slovenia, tutti gli asili dispongono di proprie cucine. In taluni casi le cucine preparano il cibo anche per altro tipo di utenza, scuole nella maggior parte dei casi. I pasti sono preparati espresso e serviti in classe con l'aiuto dell'insegnante e del suo assistente. A proposito del cibo, i genitori rivestono un ruolo importante e molti asili organizzano per loro presentazioni della loro politica alimentare, sono pronti a rispondere alle loro domande e sono aperti ai loro suggerimenti.

Raccomandazioni per l'alimentazione

Chi lavora in cucina deve seguire le raccomandazioni nazionali del 2010 per una sana alimentazione, predisposto in collaborazione con il Ministero della sanità, quello dell'Educazione e con altre organizzazioni del settore: questi Ministeri hanno pubblicato anche un utilissimo Manuale pratico per i menu negli asili.

In Slovenia è stata poi approvata una nuova versione del Programma nazionale sulla nutrizione e lo sport per la salute 2015-2025. Dal 2014, secondo la normativa slovena, gli asili e le scuole devono utilizzare almeno il 10% di cibo biologico.

Vi sono poi alcuni progetti che contribuiscono alla crescita della consapevolezza dei benefici dell'impiego di cibo locale: la colazione tradizionale slovena (1 giorno

l'anno l'iniziativa viene finanziata dal Ministero dell'agricoltura), lo Schema per il latte a scuola (latte a costo ridotto), lo schema frutta a scuola (frutta gratuita).

Formazione degli operatori

Gli insegnanti degli asili sono formati nella facoltà di pedagogia pre-scolare che dura 3 anni. Gli assistenti degli asili devono avere completato la scuola secondaria di pedagogia prescolare o devono avere almeno una educazione di livello secondario, quindi devono effettuare un anno di formazione addizionale di pedagogia pre-scolare. Nei programma di studio a livello di scuola secondaria, non ci sono materie che trattino di nutrizione.

Le tendenze attuali in questo settore sono rivolte soprattutto a:

- cibo salutare e sostenibile (salute, produzione biologica, sostenibilità)
- criteri educativi
- gestione della cucina

Tutte e tre ricevono attenzione in alcuni asili e scuole. Per esempio i programmi Ekošola e Šolskiekovrt (*School organic garden*) sono entrambi ben conosciuti e stanno pian piano diventando sempre più popolari.



GRAN BRETAGNA



In Inghilterra vi sono due tipi di asili, quelli riconosciuti e quelli no. Le strutture riconosciute (*registered*) sono soggette al controllo dell'Ofsted, l'ufficio statale responsabile per l'istruzione fino a 19 anni. Numerose sono in Inghilterra le strutture di questo tipo, che comprendono centri per bambini, scuole materne, *Sessional Pre-school Settings* (vedi sotto), scuole primarie dotate di classi pre-scolari ed asili riconosciuti (*registered childminders*).

Centri infantili

Un centro infantile è punto di raccolta per famiglie di bambini di età compresa fra 0 e 5 anni. In genere apre dalle 8 del mattino alle 6 del pomeriggio, offrendo una serie di servizi che comprendono anche sostegno sanitario e consultorio familiare per genitori e bambini.

Alcuni di questi centri forniscono servizi di accoglienza, attività educative e scuola materna. Gli asili che non forniscono questo tipo di servizi danno però in genere indicazioni su dove potersi rivolgere.

I centri che effettuano attività di scuola materna propongono svariate attività di tipo educativo e ludico (incluso cucinare) ed anche uno spazio all'aperto dove svolgere alcuni di essi. La scuola materna deve essere riconosciuta e seguire le indicazioni ed i requisiti previsti dall'EYFS (*Early Years Foundation Stage*), un quadro regolamentare definito dal governo inglese

nel 2006.

Scuole materne

Le scuole materne giornaliere si prendono cura ed educano bambini fra 0 e 5 anni. Di norma sono aperte per tutto il giorno: molte di esse oggi rimangono aperte anche la sera e nei fine settimana, per adeguarsi alle esigenze di lavoro delle famiglie.

Ve ne sono di tipi diversi, organizzate da privati, da comunità, associazioni e aziende: tutte devono comunque essere riconosciute e controllate dall'Ofsted. Offrono una gamma di attività ludiche ed educative comprendenti anche la cucina e giochi all'aria aperta. La scuola materna deve adeguarsi, come sappiamo, alle regole dell'EYFS.

Tempo parziale pre-scolastico

Questo tipo di struttura fornisce attività di gioco ed educative per circa 3 ore al giorno per bambini fra 2 e 5 anni. Nel caso in cui le attività si prolunghino oltre le due ore per cui i bambini sono affidati allo staff, la struttura deve anch'essa essere registrata presso lo Ofsted.

Scuole primarie con asilo

Asili e classi "di anticipo" (in Italia note un tempo come "primine") sono aperti in orario scolastico per tutto l'anno scolastico.

Queste classi fanno parte delle scuole primarie a livello municipale: esse offrono le stesse occasioni di gioco e apprendimento degli asili-nido. I bambini possono rimanervi tutto il giorno, o starvi alcune ore (come si è visto sopra), a seconda dell'impostazione dell'asilo.

Childminders

I *childminders* sono educatori autonomi che si prendono cura dei bambini a casa loro. Nel caso di bambini al di sotto degli otto anni, devono registrarsi presso l'Ofsted in Inghilterra. Questi educatori offrono spesso una grande flessibilità. Dal momento che lavorano con piccoli gruppi, possono offrire un servizio più individualizzato: ad esempio occupandosi di fratelli di età diverse. Propongono attività di gioco e apprendimento analoghe a quelle degli asili, compreso cucinare, giochi creativi e attività all'aperto. Se si occupano di bambini fra 0 e 5 anni, questi educatori devono adeguarsi allo Early Years Foundation Stage.

Norme e raccomandazioni

In Inghilterra, il cibo e le bevande somministrati ai bambini di 5 anni o più nelle scuole primarie comunali devono soddisfare i criteri previsti dalle norme note come *Nutritional Standards and Requirements for School Food*, che stabiliscono standard nutrizionali e indicano alimenti e bevande

che devono essere serviti a scuola. Queste indicazioni ammettono:

I) verdure e frutta di ogni tipo, fresca, congelata, in scatola, secca o in succo.

II) amidi come pane, pasta, riso, patate, patate dolci, miglio, farina di mais.

III) carne e pesce di ogni tipo (fresco, congelato, in scatola, essiccato) e loro derivati, uova, noci, legumi.

IV) latte e latticini, che comprendono formaggi (anche freschi), yogurt, frullati e creme.

La *Public Health England* (PHE), agenzia del Ministero della sanità inglese, ha di recente incaricato *Children's Food Trust*, una no-profit inglese che si occupa di alimentazione infantile, di sviluppare specifici menu per gli asili, coerenti con le attuali raccomandazioni del governo in tema di apporti di energia e carboidrati, incluse le fibre alimentari e gli zuccheri liberi.

Questi criteri supportano le priorità nazionali in tema di riduzione dell'obesità infantile, prevenzione delle malattie, diffusione di abitudini di vita più salutari fin dalla primissima infanzia. La pubblicazione dei menu e delle relative linee guida è attesa nel 2017.

A chi si rivolge SusKinder

Il progetto SusKinder è stato concepito pensando ad alcuni tipi di destinatari finali, intendendosi con questo termine le persone che hanno interesse ad utilizzare nel mondo del lavoro le conoscenze, le abilità e le competenze ottenute seguendo il corso di formazione professionale che SusKinder ha come suo principale obiettivo.

1. Insegnanti ed educatori negli asili, asili-nido e scuole primarie

Essi trasferiscono le conoscenze acquisite in tema di alimentazione sana e sostenibile e di sistema alimentare ai bambini ed alle famiglie. Educano i bambini sugli elementi essenziali dell'alimentazione, promuovono lo sviluppo di scelte alimentari salutari. Sono impegnati in attività che favoriscono lo sviluppo fisico dei bambini, tra le quali il giardinaggio, l'orticoltura e le visite in fattoria. Gli aspetti culturali legati al cibo ed all'alimentazione sono trattati grazie alla presenza dei famiglie di rifugiati, migranti, richiedenti asilo. Educatori e insegnanti sono senza dubbio i più importanti diffusori della conoscenza e delle buone pratiche ad altri colleghi, a dirigenti e gestori degli asili, al personale di cucina, alle famiglie ed ai bambini.

2. Personale di cucina, cuochi e imprese di servizi di refezione

Il personale di cucina, compresi cuochi e fornitori dei servizi di refezione scolastica hanno un ruolo determinante per la diffusione delle buone pratiche di cucina, alimentazione e salute, in quanto sono essi ad avere la responsabilità della preparazione e della somministrazione degli alimenti, delle quali seguono tutte le fasi. Se opportunamente motivati e coinvolti, essi hanno la possibilità di collaborare con educatori, insegnanti, dirigenti e famiglie per rendere quotidianamente realizzabile un'alimentazione corretta, sana e sostenibile.

3. Pubblici amministratori

Gli amministratori pubblici svolgono un ruolo determinante, anche sul piano finanziario e organizzativo, nell'impostazione dei servizi educativi e scolastici per l'infanzia. Il lavoro degli asili infatti viene spesso programmato, finanziato ed approvato a livello comunale, e le strutture che ospitano gli asili sono sovente di proprietà pubblica. Inoltre, questi amministratori pubblici sono quelli a più diretto contatto con i cittadini e le famiglie e raccolgono da esse critiche, suggerimenti e proposte dei quali debbono tenere conto, anche per conseguire il consenso necessario a sviluppare la loro azione di interesse collettivo. Inoltre, gli amministratori pubblici sono inseriti in un complessivo sistema di go-

vernance che è oggi sensibile, a partire dai massimi livelli comunitari per arrivare a quelli dei governi nazionali e regionali, alle tematiche della sostenibilità ambientale, sanitaria e socio-economica come fattori sistemici dello sviluppo.

4. Responsabili della gestione

Questo gruppo obiettivo del progetto ha grande importanza per il ruolo di decisori che essi hanno nella conduzione delle strutture educative per l'infanzia, e per le responsabilità conseguenti in termini di scelte sulla programmazione delle attività, in primo luogo appunto quella dell'organizzazione dei pasti. Inoltre hanno un ruolo fondamentale nel favorire la crescita di competenze del personale delle strutture, motivandolo al potenziamento della propria professionalità attraverso attività formative e informative lungo tutto il corso della vita lavorativa.

5. Docenti e studenti di scuole, enti di formazione, università

Poiché oggi, le normative nazionali richiedono che educatori e insegnanti dell'infanzia abbiano una formazione universitaria, anche docenti e studenti, nell'ambito dell'istruzione superiore e del sistema della formazione professionale, rappresentano un ambito di destinatari importanti del progetto appunto per il fatto

che essi sono coinvolti nello sviluppo di questo specifico settore e delle relative conoscenze, abilità e competenze. Essi poi possono fornire un utile contributo nel valutare la struttura didattica del corso qui proposto e suggerire implementazioni, revisioni e integrazioni.

6. Genitori e famiglie

La consapevolezza che l'alimentazione è un fattore importante non solo per una vita sana ma anche come fenomeno sociale è sempre più diffusa. Per tale ragione, i genitori che hanno bambini piccoli sono più attenti e danno sempre maggiore importanza alle questioni relative al modo in cui i loro figli si nutrono.

Essi possono quindi trovare interessante il progetto SusKinder per acquisire informazioni in grado di renderli più attivi e partecipi nel rapporto con le istituzioni educative e scolastiche con le quali i loro bambini entrano in contatto nei primi anni di socializzazione. Le conoscenze a disposizione in SusKinder possono essere per loro uno stimolo a sollevare la questione della sostenibilità e della sanità alimentare negli asili e nelle scuole frequentate dai figli e, in tal modo, stimolare la discussione, oltre che con educatori e insegnanti, anche con gli amministratori pubblici e con le famiglie dei piccoli compagni di scuola dei loro bambini.

Emergenza migranti, nuova sfida negli asili

Negli ultimi anni, in Europa assistiamo a flussi migratori tra i più importanti del secondo dopoguerra. Nel 2016, oltre un milione di persone ha richiesto asilo in Europa. L'Italia in particolare sta vivendo questo fenomeno come una vera emergenza sociale, in quanto punto d'approdo primario per coloro che fuggono dall'Africa settentrionale e sub-sahariana.

È vero che i fenomeni migratori sono ben noti al nostro continente: durante la Seconda guerra mondiale si registrarono 7 milioni di profughi, e, dopo il 1947, circa altri 2 milioni fra i quali 300mila rifugiati russi, 150mila tedeschi e austriaci, 300mila jugoslavi, un milione e mezzo di dissidenti provenienti da Paesi che avevano subito un cambio di regime.

Oggi però questo fenomeno tocca un continente abituato alla stabilità socio-economica, che però già si sente minacciato da una persistente crisi economica, dalla crisi demografica e il conseguente invecchiamento della popolazione – per cui è facile percepire l'arrivo di persone di etnia, cultura e religione diverse come una minaccia al nostro sistema di vita.

Per parte loro, i migranti devono adottare stile e abitudini di vita a loro sconosciuti o noti solo attraverso gli stereotipi della comunicazione di massa globalizzata; sanno che è per loro essenziale integrarsi

quanto più velocemente possibile per poter beneficiare appieno di condizioni di vita migliori nel Paese in cui sono giunti. Le difficoltà legate a questa necessità di rapido adattamento sono evidenti.

In questo contesto, i **bambini** possono svolgere un ruolo veramente significativo: alla loro età infatti si è assai meno sensibili alle differenze di etnia, credenze e abitudini, per cui il processo di adattamento risulta più agevole e veloce, sempre che non si scontri con barriere e pregiudizi artificiali. Se infatti i bambini sono considerati come persone e non vengono inserite in categorie stereotipe, il loro adattamento risulta più facile e meno traumatico, con benèfici effetti che si riflettono anche nel rapporto tra le loro famiglie e quelle degli altri bambini di cultura, religione, etnia differenti.

Di conseguenza, non è sbagliato affermare che gli operatori degli asili infantili affrontano oggi una sfida d'importanza strategica per il futuro delle nostre comunità, ed il loro ruolo è quindi decisivo per costruire una coesistenza civile ed una concreta solidarietà, quali dovrebbero contraddistinguere le società che si considerano culturalmente evolute.

Le famiglie dei migranti richiedono quindi una particolare attenzione da parte di questo personale: basti pensare alle difficoltà di comunicare in lingue diverse, alla gestione degli aspetti burocratici, alle

tensioni che possono determinarsi con i cittadini residenti. Attualmente in Italia non sono in atto specifici programmi formativi-educativi che aiutino il personale educativo-scolastico dell'infanzia nell'affrontare queste problematiche, e tutto si affida alla buona volontà dei singoli ed alla lungimiranza di dirigenti scolastici e pubblici amministratori locali.

Per queste ragioni, senza la pretesa di voler risolvere problematiche tanto complesse e delicate, crediamo che il progetto SusKinder sia utile per mettere a fuoco, evidenziare e utilizzare l'alimentazione, il cibo, la sua preparazione quale primo terreno di incontro, scambio e interazione, non solo per i bambini ma anche per le loro famiglie: in occasioni particolari come le grandi festività religiose, queste possono incontrarsi e conoscersi meglio proprio a partire dalle usanze alimentari, dai piatti particolari preparati da genitori e nonni, dalle tradizioni che portano a queste usanze ed a queste scelte alimentari.

Certamente siamo davanti a problemi di dimensioni e complessità epocali, ma anche un piatto particolare, preparato insieme, di cui si conoscano la composizione, la storia e forse le affinità con i piatti delle nostre grandi occasioni, e di cui si sia potuto parlare insieme – può servire ad accrescere la reciproca considerazione ed il reciproco rispetto.





CENTRO LIBERO ANALISI E RICERCA (CLAR)
sede legale: via Tolstoj 4 – 60035 Jesi (AN) - ITALIA
sede operativa accreditata:
Strada della Bruciata, 14/1 – 60019 Senigallia (AN) – ITALIA
tel: +39.071.6609279 fax: +39.071.8853140
www.clar.it segreteria@clar.it