

MANGIARE A SCUOLA: UN'INDAGINE IN ALCUNE SCUOLE ITALIANE

Giulia Messere

Università degli Studi di Macerata
g.messere1983@gmail.com

Paola Nicolini

Università degli Studi di Macerata
paola.nicolini@unimc.it

Fecha de Recepción: 12 Marzo 2019

Fecha de Admisión: 30 Abril 2019

SOMMARIO

La ricerca sul campo ha riguardato un'indagine nei contesti delle mense delle scuole primarie, con l'obiettivo di individuare modalità e buone pratiche della ristorazione scolastica. Nell'indagine sono state coinvolte 23 scuole della regione Marche, in Italia, 600 alunni, 81 insegnanti e 48 operatori di mensa. La ricerca è stata progettata e portata avanti da un gruppo di 23 studenti del corso di Psicologia dell'Educazione dell'Università di Macerata, con una metodologia che ha visto una desk research sulle normative italiane dedicate al versante della ristorazione scolastica, l'impiego di una checklist di osservazione per le mense, la somministrazione di interviste semi-strutturate a stakeholder.

L'analisi dei dati descrive un quadro frammentato nell'organizzazione delle mense scolastiche, le quali, se dal punto di vista normativo rispettano i parametri e le norme della ristorazione scolastica, sul piano delle modalità di approccio educativo al cibo presentano caratteristiche differenziate.

La ricerca sembra confermare la mancanza di un approccio comune all'educazione alimentare, rilevando punti di forza e punti di debolezza sui quali poter far leva al fine di perseguire l'obiettivo di un'educazione alimentare programmata, diffusa e di qualità all'interno di tutte le scuole in Italia.

L'indagine presentata prende avvio da un progetto di educazione alimentare dal titolo Educat – promosso dall'azienda di formazione Laboratorio delle Idee Srl e supervisionato scientificamente dall'Università degli Studi di Macerata. Il progetto si pone l'obiettivo di promuovere l'educazione alimentare attraverso il ricorso all'uso dei sensi, del gioco e dello sviluppo delle competenze, nel quadro dei maggiori riferimenti teorici della Psicologia dello Sviluppo e dell'Educazione (Piaget, Bruner, Vygotskij, Gardner).

In questa prospettiva, l'indagine si conclude con l'ipotesi di un'applicazione del progetto Educat nelle mense scolastiche, al fine di promuovere un programma strutturato di educazione alimentare per lo sviluppo dell'apprendimento sui temi dell'alimentazione.

Parole chiave: salute; psicologia e educazione; educazione alimentare

ABSTRACT

Eating at school, a survey in some Italian schools. The field research involved a survey in the contexts of school canteens, with the aim of identifying methods and good practices in school catering. 23 schools in the Marche region of Italy were involved in the survey, and the research reached 600 pupils, 81 teachers and 48 canteen operators. The research was designed and carried out by a group of 23 students from the course of Educational Psychology of the University of Macerata, with a survey methodology that saw a desk research on the Italian regulations dedicated to the school catering sector, the use of a structured observation checklist for canteens, the administration of semi-structured interviews with stakeholders.

The analysis of the data describes a fragmented framework in the organization of school canteens, which, from a regulatory point of view, respect the parameters and rules of school catering, from the point of view of the educational approach to food have different characteristics.

The research seems to confirm the lack of a common approach to food education, affirmed by the Ministry of Education itself in a national research on school catering (MIUR, FoodEdu 2018), highlighting strengths and weaknesses on which to leverage on aim to pursue the goal of a programmed and widespread and high quality nutrition education in all schools in Italy.

As an answer to the issues raised from the data harvesting, we propose a food education project called Educat - promoted by the training company Laboratorio delle Idee S.r.l. and scientifically supervised by the University of Macerata. The project aims to promote food education through the use of the senses, play and skills development, within the framework of the major theoretical references of Developmental and Educational Psychology.

Keywords: food education; school; educational approach

OBIETTIVI DELL'INDAGINE

La ricerca descritta in questa sede ha avuto l'obiettivo di approfondire il momento "mensa" nella ristorazione scolastica, al fine di tracciare un quadro relativo al funzionamento e all'organizzazione delle mense in un campione di scuole primarie della regione Marche, con la finalità di individuare prospettive di intervento educativo sull'educazione alimentare che coinvolgano le mense stesse e la scuola in generale.

Partendo dai presupposti teorici della Psicologia dello Sviluppo e dalle indicazioni normative del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Ministero della Salute in Italia, ci si è chiesti in che modo le scuole, ed in particolare le scuole primarie, gestiscano il momento del pasto, quali tipi di approcci vengano seguiti nell'organizzazione delle mense e se vi siano, nei momenti della ristorazione a scuola, programmi didattico-educativi specifici sul tema dell'educazione alimentare.

PARTECIPANTI ALL'INDAGINE E CAMPIONE

Nell'indagine sono stati coinvolti gli studenti del corso di Psicologia dell'Educazione nel Dipartimento di Scienze dell'Educazione, dei Beni Culturali e del Turismo dell'Università di Macerata.

Attraverso una metodologia di ricerca sul campo, gli studenti hanno condotto osservazioni, interviste e relazioni al fine di individuare processi, buone pratiche e approcci educativi all'interno delle mense sul versante dell'alimentazione degli alunni delle scuole primarie.

Il campione della ricerca è stato costituito da 23 scuole primarie, di cui 22 nella Regione Marche e una nella Regione Abruzzo, come di seguito indicato:

- 11 scuole della provincia di Macerata;
- 7 della provincia di Ancona;
- 4 della provincia di Ascoli Piceno;

1 della provincia di Teramo in Abruzzo.

La ricerca è stata condotta complessivamente in un arco di tempo compreso tra il 15 novembre il 20 dicembre 2018 e ha raggiunto un campione di osservazione di 600 bambini e un campione intervistato di 81 insegnanti e 48 operatori e responsabili delle mense scolastiche.

METODOLOGIA E STRUMENTI DI RILEVAZIONE

La metodologia di ricerca è stata condotta attraverso:

una rilevazione sul campo tramite check-list di osservazione, utilizzata dagli studenti coinvolti a scuola nel momento della mensa, riguardante diversi aspetti organizzativi e di processo riassunti in tre dimensioni:

modalità di accesso all'ambiente della mensa;

tipologia di menù e di approccio al cibo;

fasi del pasto e del termine dell'orario mensa.

Un'intervista semi-strutturata rivolta agli insegnanti, avente a oggetto le informazioni sugli aspetti organizzativi, qualitativi, di processo e valutativi degli intervistati rispetto allo svolgimento del pasto nelle mense scolastiche delle scuole prese a campione.

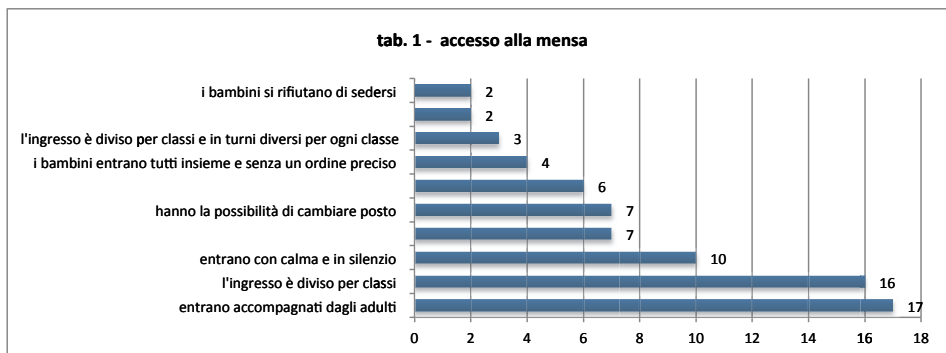
La redazione di una scheda riassuntiva, in cui inserire note, osservazioni e commenti sulle situazioni osservate.

RISULTATI

I risultati dell'indagine sono stati elaborati prendendo in esame le rilevazioni svolte con le interviste e tramite le osservazioni.

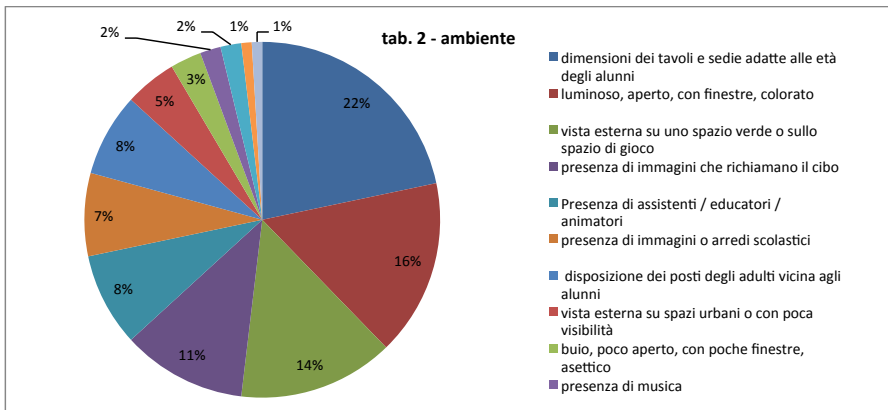
Modalità di accesso alla mensa

Per quanto riguarda l'accesso alla mensa, si riscontra nella generalità dei casi una modalità di accesso strutturata e ordinata; in 7 casi su 23, i bambini hanno la possibilità di cambiare posto. Soltanto in 2 osservazioni vi sono casi di bambini che si rifiutano di accedere alla mensa o di sedersi a tavola, e soltanto in 3 casi la mensa ha degli orari differenti a seconda dei gruppi che vi accedono. Si rileva una differenza tra i casi in cui i bambini entrano divisi per classi e quelli in cui, invece, entrano tutti insieme. In quest'ultimo caso, le osservazioni rilevano un certo grado di confusione e, in 2 rilevazioni in particolare, questo elemento è legato anche alla scelta libera del posto (cfr. tab. 1).



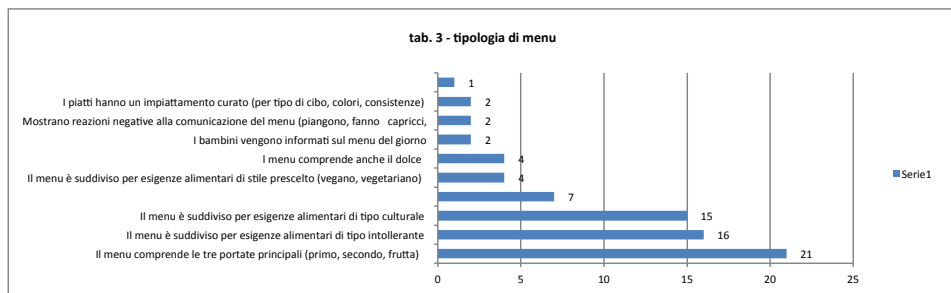
MANGIARE A SCUOLA: UN'INDAGINE IN ALCUNE SCUOLE ITALIANE

Le osservazioni fatte sull'ambiente hanno riguardato sia la struttura degli spazi adibiti al ristoro, sia la presenza di oggetti di arredo e di decorazioni o affissioni che in qualche modo descrivessero la zona del pasto, la presenza di arredi naturali, piante o fiori, nonché le ubicazioni della mensa rispetto agli spazi esterni (se con vista su spazi aperti o naturali oppure urbani), la luminosità degli ambienti e la disposizione dei tavoli. Nel complesso, per tutte le rilevazioni sono state confermate le dimensioni dei tavoli e delle sedie "a misura di bambino"; la maggior parte delle osservazioni hanno rilevato uno spazio luminoso e accogliente (aperto, colorato, con finestre) mentre solo 3 ne hanno rilevato uno buio e poco aperto. In 12 osservazioni si rileva la presenza di immagini riguardanti il cibo (cfr. tab. 2)

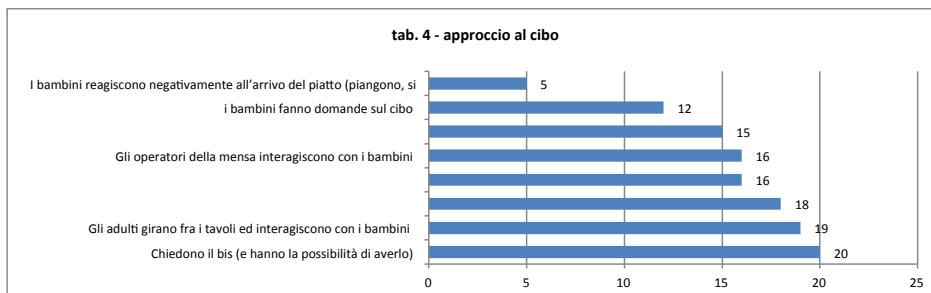


Tipologia di menù e di approccio al cibo

Le informazioni relative alla tipologia di menù hanno dato un quadro dell'approccio all'alimentazione sia nelle sue caratteristiche di apporto nutrizionale (dimostrato dalla presenza, nella programmazione del menù, di nutrizionisti o, anche, in un caso, di gruppi di genitori) sia nelle sue caratteristiche educative e di rafforzamento verso le sane abitudini alimentari. Si è indagato, in particolare, se i menù rispettassero le tre portate principali (dato rinvenuto in 21 osservazioni su 23) o se vi fossero particolari alternative di scelta: per quanto riguarda quest'aspetto, molte rilevazioni hanno riportato la possibilità di erogare un menù specifico per le intolleranze alimentari o per le abitudini alimentari derivanti da scelte religiose o culturali. Solo in 1 caso il menù prevede una scelta in base alle preferenze di gusto (proponendo una o due alternative), mentre solo in 4 casi è stata riscontrata la possibilità di scegliere fra un menu vegetariano, vegano e onnivoro. Soltanto due rilevazioni sul totale hanno osservato un impiattamento colorato e attraente, mentre per quanto riguarda le reazioni alla vista del cibo, quelle positive (7 osservazioni su 23) risultano maggiori di quelle negative (2 sul totale). Solo in 4 casi il menù prevede anche la somministrazione del dolce (in altri 2 questo è servito rispettivamente una e due volte a settimana al posto della frutta e in un caso solo a giorni alterni), mentre solo in 2 casi su 23 i bambini vengono informati del menù del giorno prima del momento del pasto. In alcune interviste agli insegnanti viene sostenuto che il menù non è comunicato prima al fine di evitare rifiuti o indisposizioni degli alunni alla consumazione di determinati alimenti (cfr. tab. 3).



Per l'approccio al cibo, dall'indagine si rileva come spesso le reazioni e i comportamenti di accettazione/rifiuto nei confronti di determinati piatti siano influenzate anche dalla presenza di confusione o, al contrario, dalla tendenza della maggior parte dei bambini a rifiutare o accettare un cibo nello specifico. Da alcune note emergono le posizioni e gli atteggiamenti degli insegnanti, che solo in alcuni casi sembrano mostrare pazienza e interesse nel dialogare sul cibo con i bambini. Nel complesso i bambini e le bambine sembrano reagire positivamente al cibo proposto: in 21 casi su 23 osservazioni vengono rilevate richieste di bis, mentre solo in 5 osservazioni sono descritti casi di rifiuto e di reazioni negative all'arrivo del piatto (atteggiamenti palesemente indispettiti, contrariati, visi crucciati o evidenti gesti di rifiuto). In 15 dei contesti osservati, i bambini che si rifiutano di mangiare vengono presi in carico dagli adulti, in due mense anche fisicamente, venendo affiancati dagli insegnanti. In 18 casi le quantità appaiono commisurate all'età (i piatti vengono quasi sempre terminati) e nella maggior parte dei casi (19 osservazioni su 23) gli adulti girano fra i tavoli e interagiscono con gli alunni. Per quanto riguarda invece gli operatori di mensa, essi interagiscono con i bambini in 16 mense su 23, e sono 12 i casi in cui i bambini rivolgono loro e agli insegnanti domande specifiche sul cibo (cfr. tab. 4).



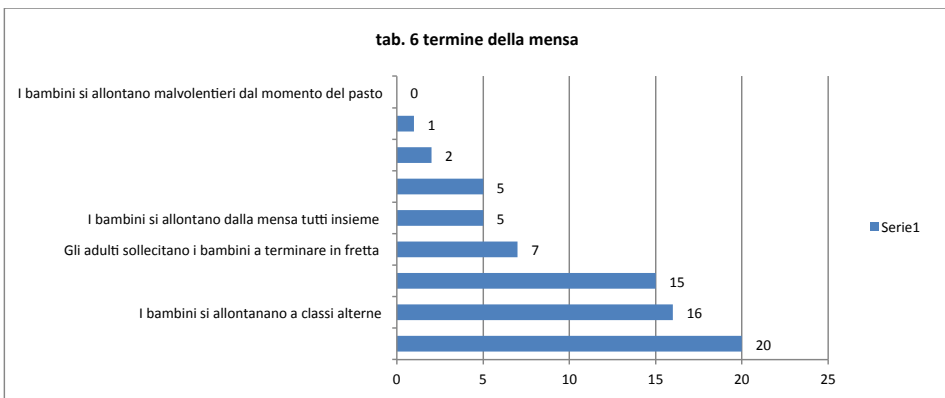
Fasi del pasto e del termine dell'orario mensa

Per quanto riguarda il momento della consumazione del pasto, molto importanti sono state le osservazioni sul tipo di atmosfera percepita nell'ambiente della mensa, il livello di interazione, di dialogo e comunicazione tra bambini e bambini e tra bambini e insegnanti, il coinvolgimento sull'attenzione verso il cibo e altri fattori emotivi e relazionali.

Dalle rilevazioni emerge come nella maggior parte dei casi (15 osservazioni su 23) nell'ambiente si assista a una situazione di confusione, con bambini che tendono ad alzarsi da tavola (molto fre-

MANGIARE A SCUOLA: UN'INDAGINE IN ALCUNE SCUOLE ITALIANE

quentemente in due casi) e adulti che richiamano spesso all'ordine e al silenzio (13 casi su 23). Solo in 5 osservazioni si rileva un'atmosfera silenziosa e soltanto in 4 casi il menù viene introdotto all'inizio del momento del pasto. Per quanto riguarda invece il termine dell'orario dedicato alla mensa (cfr. tab 5), sono stati osservati gli atteggiamenti con cui i bambini si allontanano dall'ambiente e le modalità in cui questa si conclude. In 20 casi su 23, al termine della mensa segue un momento ricreativo esterno (o interno) alla scuola, con giochi e attività di svago. Solo in 2 casi i bambini tornano in classe e riprendono le attività scolastiche. Complessivamente, dalle osservazioni i bambini e le bambine appaiono soddisfatti al termine della mensa, si allontanano per lo più a classi alterne (16 casi su 23) e solo in 2 casi chi deve terminare il pasto viene lasciato in mensa. Sono abbastanza frequenti (7 rilevazioni) i casi in cui gli adulti sollecitano i bambini a terminare i loro piatti, per necessità di rientrare con i tempi delle attività scolastiche (cfr. tab. 6).



DISCUSSIONE

Da un'analisi qualitativa dei dati emersi dalle osservazioni e dalle interviste condotte in questa ricerca, emerge un quadro frammentato e discontinuo nell'organizzazione delle mense scolastiche. Il 'tempo mensa', occasione importante e fondamentale sia per gli aspetti della educazione alimentare, sia come riferimento alla progettazione scolastica più generale, sembra essere percepito come un 'tempo sospeso', per lo più non integrato nella interazione didattico-educativa. Seppure vi siano, a livello normativo e nazionale, numerose indicazioni da parte del Ministero dell'Istruzione per un raccordo delle buone pratiche e degli approcci all'educazione alimentare nelle scuole (Ministero della Salute 2017, Finocchiaro 2010), solo in alcuni dei casi osservati emerge una effettiva continuità con il resto dei tempi scolastici.

Rispetto agli obiettivi che ci si era proposti di raggiungere all'inizio dell'indagine, ovvero la rilevazione del funzionamento e dell'organizzazione delle mense scolastiche al fine di individuare prospettive applicative per un'educazione alimentare nelle scuole e all'interno delle mense stesse, la ricerca ha portato a risultati che sembrano confermare una frammentazione dei programmi di educazione alimentare e la necessità di progettare interventi strutturati per promuovere la corretta alimentazione nelle scuole (Strozza 2015, Giovanazzi 2015). Allo stesso tempo, sul piano delle indicazioni nazionali (Miur 2011, Miur e FoodEdu 2015), nelle scuole indagate non sembrano essere pienamente perseguite le finalità educative, in tema di educazione alimentare, sia per quanto riguarda lo sviluppo di una consapevolezza sulla sostenibilità e sull'alimentazione, sia nella prospettiva di un apprendimento scolastico legato al cibo inteso come uno strumento didattico a tutti gli effetti.

IL PROGETTO EDUEAT COME PROPOSTA

Il tema dell'educazione alimentare nelle scuole rappresenta uno dei maggiori argomenti di discussione attivi negli ultimi anni in ambito scolastico, sia a livello nazionale che a livello locale. Recentemente, ma soprattutto a partire dagli esiti dell'Expò di Milano nel 2015 (Miur e FoodEdu, 2015; 2018) il dibattito ha iniziato ad avere un focus specifico non solo sulle modalità di organizzazione tecnica delle mense scolastiche, ma anche sulla qualità dell'erogazione del cibo a scuola.

In proposito, vanno menzionate come prime linee guida che inseriscono accanto alla ristorazione scolastica il concetto di qualità dell'educazione alimentare, le Linee Guida per l'educazione alimentare pubblicate dal Miur in collaborazione con la Fondazione di ricerca Food Education Italy (2015) le quali, partendo proprio dagli esiti che sul tema dell'alimentazione ha avuto l'Expo 2015, introducono un approccio all'alimentazione che si configura come elemento di didattica e di sviluppo delle competenze in ambito scolastico. In questo senso, l'educazione alimentare entra a far parte dei programmi educativi in una visione globale dell'apprendimento che va oltre le semplici unità disciplinari e si "allarga" per così dire, a tutte le dimensioni del vivere umane, compresa quella dell'alimentazione.

Le linee guida del 2015 indicano diverse aree di intervento per l'educazione alimentare, e sottolineano in tutto il documento la necessità di unire l'alimentazione ai vari ambiti dell'insegnamento, nell'ottica della trasversalità e della multidisciplinarietà.

In particolare, nel documento ministeriale, si fa riferimento alla necessità di «un approccio complesso e sistemico (...) che da un lato aiuti i giovani a prendere consapevolezza del proprio rapporto con il cibo per orientarlo in modo sano e, dall'altro, permetta loro di contestualizzarlo in un ambito globale di relazioni che coinvolge anche chi vive in realtà differenti e si confronta con problemi radicalmente diversi e spesso drammatici» (Miur, 2015, 8) dando in questo modo risalto all'alimentazione non solo come atto di nutrizione, ma anche come strumento di rafforzamento della consapevolezza culturale e sociale dei giovani, nell'ottica dello sviluppo delle competenze di cittadinanza globale. Le Linee Guida del Miur hanno il merito e la capacità di tracciare un filo diretto fra la consapevolezza alimentare, l'educazione scolastica e gli obiettivi di sostenibilità sociale, ambientale e culturale, sempre più sorretti a livello globale e sintetizzati nell'Agenda 2030 sottoscritta dagli stati membri dell'Organizzazione delle Nazioni Unite nel 2015¹.

Il progetto *Educat*², sviluppato dall'Università di Macerata in collaborazione con il Laboratorio delle Idee di Fabriano, nasce nel 2015 con l'obiettivo di sviluppare un percorso di educazione alimentare basato sul gioco, sulla Teoria delle Intelligenze Multiple di H. Gardner (1983), sulle teorie dello sviluppo psicologico di Piaget (1945), Vygotskij (1934) e Bruner (1976), nonché sulla teoria ecologica dei sistemi di Bronfenbrenner (1979).

Il progetto nasce e si sviluppa con il *Manifesto per un'educazione alimentare consapevole delle bambine e dei bambini nella famiglia e nella scuola* e si concretizza con la pubblicazione di un doppio libro didattico, *Aggiungi un Gioco a Tavola* (Labidee 2015) rivolto rispettivamente a genitori e figli, in cui la rappresentazione grafica e narrativa di cinque supereroi dei sensi, i Govut, accompagna i destinatari nella scoperta ludica ed esplorativa del cibo. I Govut (anagramma di Gustino, Olfat, Vistella, Udino, Tattone) impersonano i cinque rispettivi sensi che intervengono nel sostegno alla scoperta ludica del cibo. Questi personaggi custodiscono, nella forma rappresentativa e narrativa, dei "superpoteri" che descrivono, in un linguaggio ludico e fiabesco vicino al mondo dell'infanzia, le caratteristiche delle capacità sensoriali. Le loro stesse sembianze sono studiate per descrivere in maniera ludica le capacità possedute da ciascun senso e le competenze che dal suo sviluppo possono essere approfondite e allenate.

I giochi e le attività sono stati ideati e realizzati al fine di comprendere nella loro realizzazione non

MANGIARE A SCUOLA: UN'INDAGINE IN ALCUNE SCUOLE ITALIANE

solo le caratteristiche nutritive e organolettiche degli alimenti naturali, ma anche e soprattutto le diverse caratteristiche sensoriali e, non da meno, le implicazioni sul mondo e sull'ambiente di determinate abitudini alimentari. A questo proposito, e per stimolare la sensibilizzazione e la consapevolezza dei bambini sui temi legati alla sostenibilità alimentare, il progetto ha elaborato cinque antagonisti, ciascuno per ogni senso, che rappresentano i limiti e gli ostacoli posti alla sana e corretta alimentazione, come il cibo spazzatura, l'inganno del packaging, il marketing delle multinazionali, l'appiattimento dei sapori e degli odori nei cibi di produzione di massa ecc.

L'accostamento dei "nemici" della corretta alimentazione a personaggi fantastici, così come dei cinque sensi a supereroi specifici (i Govut) permette a chi si occupa di educazione alimentare di costruire dei significati sull'alimentazione a partire dagli interessi e dalle curiosità che tali personaggi stimolano nei bambini. Il gioco, in questo senso, si fa strumento di conoscenza ed esplorazione del mondo (Piaget 1945).

La struttura del libro si compone di diverse metodologie didattiche e di apprendimento: dalla narrazione aperta (attraverso le storie di ciascun supereroe) a schede didattiche e di gioco specifiche per ogni senso, fino a schede dedicate agli aspetti trasversali e di cornice dell'educazione alimentare, relativi al consumo consapevole, la stagionalità dei prodotti, le osservazioni sulle fasi lunari e i giochi di memoria e osservazione delle caratteristiche dei cibi.

In queste attività, vi sono costanti riferimenti all'apprendimento di conoscenze trasversali all'alimentazione, come ad esempio la geografia dei prodotti, ma anche tutta una serie di esercizi comunicativi e narrativi che permettono lo sviluppo del linguaggio e la conoscenza delle caratteristiche sensoriali dei cibi (come ad esempio il "Vocabolario", strumento che consente di individuare gli aggettivi che denotano un determinato odore, sapore, sentore, forma o colore, suono di un cibo).

La struttura concettuale del percorso si basa sui cinque "pilastrini" del progetto Edueat:

il gioco, inteso come potenziale strumento didattico, catalizzatore affettivo e momento formativo nella relazione genitori-figli, insegnanti-alunni e nelle azioni di apprendimento di gruppo a scuola e nei contesti extra-scolastici.

La relazione, nell'ottica della scoperta e della conoscenza sensoriale del cibo come strumento per il miglioramento dello stile alimentare per tutte le generazioni, e nel superamento di una visione impositiva del cibo che ne impedisce il valore relazionale, comunicativo e di condivisione.

Il cibo, nella valorizzazione attraverso il gioco e l'esplorazione sensoriale delle sue caratteristiche e tipicità.

Il miglioramento, non solo nelle abitudini alimentari ma anche nelle dinamiche della conoscenza e dell'apprendimento, attraverso il rafforzamento delle competenze di base e trasversali utili nella crescita consapevole e nella promozione della cittadinanza attiva dei bambini.

La consapevolezza multisensoriale, che viene posta alla base dell'apprendimento esperienziale del mondo e dei contesti di vita, dalla percezione sensoriale in senso stretto alla promozione di atteggiamenti consapevoli ed etici per la sostenibilità ambientale futura.

Prendendo spunto dalle articolazioni delle attività proposte dal progetto Edueat, una progettazione condivisa a livello scolastico potrebbe essere applicata, nelle scuole primarie ma anche dell'infanzia, con l'obiettivo di strutturare percorsi educativi pratici ed esperienziali in cui all'alimentazione vengano uniti il gioco e l'esplorazione sensoriale, e allo stesso tempo fornire alle scuole degli strumenti ludici ed educativi che possano permettere un apprendimento continuo anche nei momenti del ristoro (Ajello 2001, Cairo 2012).

In questo modo, il cibo diventa esso stesso uno strumento didattico ma, con il percorso Edueat, si caratterizza anche come strumento strutturato in percorsi specifici, di volta in volta adattabili e

contestualizzabili ai diversi ambienti scolastici.

In un percorso di questo tipo, una grande attenzione potrebbe essere data alla cura degli ambienti, così come a tutti quei momenti trasversali al pasto, dall'ingresso alla consumazione fino all'uscita. Inoltre, le attività e gli approcci proposti dal progetto Edeeat potrebbero essere integrati nel momento della mensa, attivando una modalità di approccio al cibo ludica e ricreativa, ma allo stesso tempo in continuità con i percorsi di apprendimento didattici.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Ajello, A.M. (2001) *Apprendimento e competenze: un nodo attuale*. in P. Boscolo (a cura di) L'apprendimento Numero Speciale di Scuola e Città Scandicci-Firenze: La Nuova Italia.
- Bronfenbrenner, U (1985) *Ecologia dello Sviluppo Umano*, Bologna, Il Mulino (prima edizione 1979).
- Cairo, M. T. (2012), *Gioco, attività ludica e costruzione dell'identità nel bambino: l'importanza dell'apprendimento significativo*, in Cairo, M. (ed.), *Percezione, corporeità e apprendimento in didattica e in riabilitazione*, Vita e Pensiero, Milano 2012: 189- 228.
- Finocchiaro, R.B. (a cura di), (2010), *Scuola e Salute a confronto. Tanti tessitori, una sola rete*, Giunti, Progetti Educativi, Firenze.
- Giovanazzi, T. (2015), *Per una cultura alimentare sostenibile: identità, educazione, relazione*. In *Scuola e Didattica*, n. 6, febbraio 2015, Editrice La Scuola.
- Laboratorio delle Idee (2015) *Aggiungi un Gioco a Tavola*. Fabriano, Labidee.
- Ministero della Salute (2017) *Linee di indirizzo nazionali per la riabilitazione nutrizionale nei disturbi dell'alimentazione*. In *Quaderni del Ministero della Salute*, n. 29, Settembre 2017, ISSN 2038-5293
- Miur (2011) *Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana*. Miur 2011, disponibile all'indirizzo: http://archivio.pubblica.istruzione.it/allegati/prot7835_11.pdf
- Miur (2015) *Linee guida per l'educazione alimentare*. Miur, Food Education Italy, 2015, disponibile all'indirizzo : http://www.istruzione.it/allegati/2015/MIUR_Linee_Guida_per_l%27Educazione_Alimentare_2015.pdf
- Miur, Food Education Italy (2018) *L'educazione alimentare nelle scuole italiane. Rapporto di ricerca 2018*, Miur, disponibile all'indirizzo: <http://www.miur.gov.it/documents/20182/0/Ricerca.pdf/ca9c2ac7-808f-4e1e-a8d7-7208d6f3e8c3>
- Nicolini, P. (2011) *La teoria delle intelligenze multiple. Aspetti concettuali e buone pratiche*. Parma, Spiaggiari, Ed. Junior – Intelligenze in azione.
- Nicolini, P., Pandolfi, S. (2012) *Comprendere l'ambiente: riflessioni teoriche e buone pratiche in ecosistemi ipogei*. Parma, Spiaggiari, Ed. Junior.
- Piaget, J. (1945) *La formazione del simbolo nel bambino: imitazione gioco e sogno. Immagine e rappresentazione*. Ed. italiana Firenze: La Nuova Italia, 1972.
- Strozzi, M. (2015) *Come cambia l'educazione alimentare. Un'occasione mancata?* In *Cultura del Cibo*, Utet, 2015.
- Vygotskij, L. S. (1934), *Pensiero e Linguaggio*. Trad. it: Milano, Laterza, 1990.
- Wood, D., Bruner, J.S., Ross, G. (1976) *The role of tutoring in problem solving*. In *Journal of Child Psychology and Psychiatry*, vol. 17, Great Britain: Pergamon Press.
- Woolfolk, A. (2016) *Psicologia dell'educazione - Teorie, metodi, strumenti* Pearson, Bergamo.

MANGIARE A SCUOLA: UN'INDAGINE IN ALCUNE SCUOLE ITALIANE

CURRICULA

Paola Nicolini è professore associato di Psicologia dello Sviluppo e dell'Educazione presso il Dipartimento di Studi Umanistici dell'Università degli studi di Macerata.

Giulia Messere è dottoranda di ricerca presso l'Università degli Studi di Macerata, dottorato di ricerca in Human Science, curriculum Psychology, Communication and Social Science.

- 1 Per un approfondimento sugli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs) si veda all'indirizzo <https://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals/>. Una sintesi descrittiva in italiano è disponibile sul sito dell'Unric (Centro regionale di informazione delle Nazioni Unite) alla pagina <https://www.unric.org/it/agenda-2030>
- 2 www.edueat.com