

"di necessità virtù"

ovvero: come trasformare una necessità in "Buona Pratica"

## **Buona Pratica?**

Già per spiegare il sottotitolo sarebbe opportuno definire cosa è *necessità* e anche cosa è *Buona Pratica*, espressione che da qualche anno va tanto di moda.

Necessità la daremo come assunta, al contempo "Buona Pratica" potremmo definirla come: un'azione, un'iniziativa che ha provocato nuovo interesse, magari trovando qualcosa di inaspettato, non previsto né progettato, ma che è stato ripreso e utilizzato successivamente.

# Perché la Frutta?

Abbiamo proposto la frutta a colazione in sostituzione dei soliti biscotti portati dai bambini, perché nel gruppo sezione è presente una bambina celiaca che, oltre a non mangiare cibi con glutine, non deve venire a contatto nemmeno con le farine o le briciole.

La **frutta** nelle scuola non è una novità, il Ministero stesso ne ha fatto un progetto che vede coinvolte le scuola primarie del nostro istituto; anche in alcuni plessi di scuola dell'Infanzia in cui è presente la cucina, si è presa la buona abitudine a consumare la frutta prevista per la fine del pranzo, al momento della colazione di routine.

## Il contesto

Noi, alla scuola Borghi, la cucina non l'abbiamo.

Il cibo per il pranzo ci arriva verso le 11 e la frutta del menu non possiamo che consumarla a tavola.

# L'idea

E così abbiamo pensato che fossero gli stessi bambini a portarla.



# Lo sviluppo

Per evitare che ciascuno si presentasse con il proprio "cestino" della merenda e lasciare al momento della routine la connotazione di esperienza condivisa, abbiamo proposto che ogni giorno ci fosse la

stessa frutta per tutti.



# l'organizzazione

Fatto un calendario e condiviso con le famiglie, a turno ciascun bambino o bambina ha portato la frutta necessaria per la merenda di

quella mattina.



# l'organizzazione

Frutta già pronta per essere consumata quando possibile; mele lavate da mangiare con la buccia e tagliate poi a scuola con il taglia mela, kiwi sbucciati e già fatti a pezzetti, banane da sbucciare e tagliare, arance a spicchi o spremute, spiedini di frutta... questo per fare

alcuni esempi.



# Oppure mandarini sbucciati al momento...











#### Mandarini 2.0

Oggi niente tavolo: sbucciamo i mandarini tenendo in equilibrio il tovagliolo di carta sulle gambe, facendo attenzione che niente cada...



## risultato

La frutta ci ha accompagnato nelle stagioni e quindi abbiamo mangiato uva, mele, pere, kiwi, banane, cachi, ananas, noci di cocco, albicocche, pesche, ciliegie, nespole, fragole, melone, cocomero, lamponi, mirtilli



# partecipazione

C'è stata grande disponibilità da parte delle famiglie e da parte delle insegnanti, anche quelle "di passaggio" (perché in servizio di supplenza) e non abbiamo inciso sul lavoro delle collaboratrici scolastiche, perché eravamo completamente autosufficienti nell'organizzazione.



# Considerazioni finali

L'esperimento è stato vincente, i bambini e le bambine erano contenti ed orgogliose di portare la frutta da condividere con i compagni e anche per i più restii ad assaggiare cose nuove è diventato un momento di prova con se stessi e di piacevole

scoperta.



(pure i CACHI abbiamo assaggiato!)

## Concludendo...

Visto che si è rivelata una cosa *BUONA*, noi il prossimo anno la metteremo di nuovo in *PRATIC*A!

> Come dire: "Siamo alla Frutta" e ci restiamo volentieri :-)



## La frutta...

quando: ogni mattina al momento della colazione chi: bambini e bambine della sezione Tartarughe 2B scuola dell'Infanzia Borghi, maestre di sezione e genitori che l'hanno procurata



