**RELAZIONE CONCLUSIVA PROGETTO “NON SOLO GLUTINE”**

**SCUOLA PRIMARIA “W. TOBAGI” – SAN GIULIANO MILANESE**

**A.S. 2018/2019**

Docenti coinvolti: Faro, Maisenti, Sfolcini, Castellano, Puce, Bisceglia, Manenti, Petrillo, Pinazzi, Mangiola.

Destinatari: gli alunni delle classi seconde (A/B/C), terza A, quarte (A/B).

Tempi: Gennaio - maggio

La presenza di alunni e di insegnanti affetti da celiachia presenti nel plesso ha fatto nascere tra i docenti l’esigenza di approfondire l’argomento *celiachia*.

Così, nell’autunno del 2018 è stata contattata l’AIC di Milano che ha indicato ai docenti il progetto “Non solo glutine”. La proposta è stato subito gradita per una serie di ragioni: prima fra tutte l’opportunità di un incontro formativo per i docenti (avvenuto in data 3 dicembre 2018) e poi la possibilità di integrare i contenuti del progetto nell’attività curricolare delle discipline di insegnamento.

I docenti delle classi hanno quindi pianificato le attività da svolgere con i propri alunni partendo dalla scatola gioco “Facciamo festa” e dall’ottimo materiale fornito dall’AIC, preziosa guida per l’ideazione delle attività.

Tutti gli insegnanti della scuola hanno inoltro accolto l’idea di organizzare nella settimana dedicata alla celiachia un pasto *gluten free*. Infatti il 16 maggio 2019 tutte le classi del plesso, anche quelle che non aderito al progetto, hanno pranzato con cibi senza glutine.

Inoltre i docenti coinvolti hanno ritenuto utile realizzare una brochure contenente le informazioni e le corrette procedure da tenere in presenza di celiaci. Per l’a.s. 2019/2020 presenteranno un progetto alla Dirigenza dell’IC “E. Fermi” nel quale chiederanno la stampa e la diffusione in tutte le scuole dell’istituto dell’opuscolo in modo da informare velocemente il personale. Nello stesso progetto verrà richiesto di ripetere l’esperienza della consumazione di un pasto gluten free in occasione della settimana dedicata alla celiachia.

A conclusione dei lavori le insegnanti si ritengono soddisfatte visto l’entusiasmo e l’interesse con cui gli alunni hanno partecipato. Hanno posto tante domande, fatto riflessioni personali a testimonianza di quanto sia cresciuta la loro sensibilità nei confronti dell’argomento. Anche i genitori, di riflesso, hanno maturato una maggiore attenzione; lo dimostra il fatto che alla festa di fine anno organizzata dal Comitato Genitori è stato previsto uno stand specifico con cibi privi di glutine (pasta, bruschette, crepe, panini …).

È stata data visibilità sul territorio al progetto esponendo i prodotti realizzati dagli alunni alla mostra allestita dalla Commissione Salute di Istituto presso la sede amministrativa in via Giovanni XXIII a San Giuliano Milanese.

A conclusione del progetto è stata realizzata una presentazione in Power Point che in breve riassume l’esperienza.

Tutto il progetto è stato possibile realizzarlo anche grazie al continuo rapporto di collaborazione e supporto da parte degli operatori di ATS.

Di seguito il dettaglio del lavoro delle classi:

* CLASSI SECONDE
	+ Brainstorming sulle conoscenze degli alunni riguardo l’argomento.
	+ Lettura del racconto “Storia di Grattuggina”.
	+ Lapbook contenente: illustrazione a sequenze della storia letta, filastrocca inventata, elenco degli alimenti concessi e vietati, ricette gustose, comportamenti da tenere in genere, etichette indicanti cibi gluten-free.
* CLASSI TERZA A
	+ Presentazione dell’argomento da parte dell’insegnante e controllo di ciò che gli alunni già conoscevano a riguardo.
	+ Esercitazione e scoperta dei diversi tipi di diete attraverso il gioco in scatola e alla LIM.
	+ Costruzione di una piramide alimentare classica, in cui sono stati evidenziati, attraverso semafori colorati, gli alimenti permessi e proibiti ai celiaci. Sono stati messi in risalto anche i simboli per riconoscere i prodotti gluten-free.
* CLASSI QUARTE
	+ Conoscenza dell’argomento CELIACHIA attraverso il gioco “FACCIAMO FESTA” fornito da AIC.
	+ Visione del quaderno operativo “TUTTI A TAVOLA” e conversazione.
	+ Visione di slides sul GLUTINE.
	+ Individuazione dei cereali con e senza glutine.
	+ Lettura delle etichette, soprattutto quelle dei prodotti gluten free portati dai bambini e dalle insegnanti.
	+ Riproduzione dei marchi sui prodotti permessi.
	+ Assaggio di alcuni prodotti gluten free.
	+ Produzione di filastrocche e di acrostici sulla CELIACHIA.
	+ Illustrazioni e produzione di un cartellone esemplificativo in visione c/o la scuola E.Fermi.

Si fa presente che anche se al progetto hanno partecipato solo alcune delle classi del plesso, tutti i docenti sono stati informati sull’argomento e tutti hanno contribuito a pensare, insieme al personale addetto alla distribuzione dei pasti, a delle *buone pratiche* da adottare in mensa ad esempio:

* presa visione dell’elenco dei bambini che seguono una dieta diversa;
* i bambini con dieta diversa, posti per primi in fila, dichiarano il proprio nome al personale addetto alla distribuzione;
* posti fissi a tavola per i bambini celiaci;
* collocamento del pane in sacchetti di carta posizionati lontano dal posto della persona celiaca.

San Giuliano Mil., 13 giugno 2019

 L’insegnante referente

 Stefania Faro