

**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 stata 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 inoltre 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