



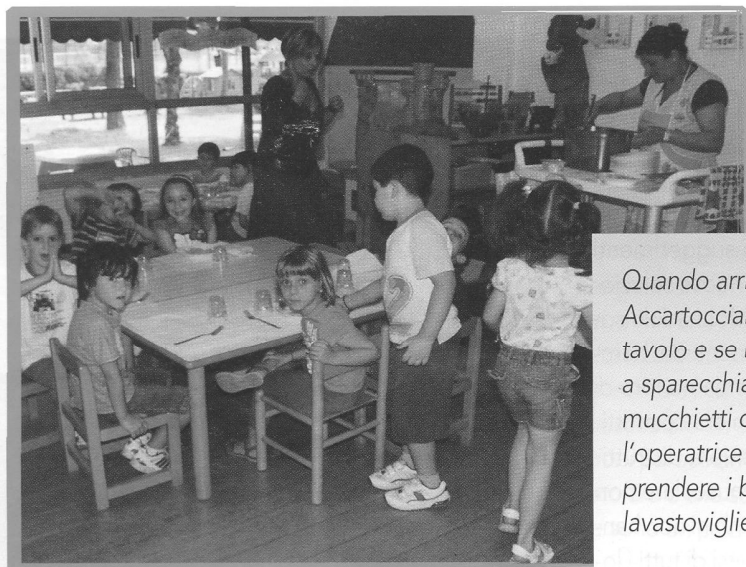
**Penny Ritscher**  
Esperta in educazione  
della prima infanzia

# piccole cose

Leggi l'articolo "Un giorno di pioggia"  
di Penny Ritscher su [www.scuoladellinfanzia.it](http://www.scuoladellinfanzia.it)



pedagogia del quotidiano



## Piccoli cittadini sparecchiano

*Quando arrivo nella sezione, i bambini hanno appena finito di mangiare. Accartocciano ognuno la propria tovaglietta di carta, la lasciano sul tavolo e se ne vanno. L'operatrice della ditta che fornisce i pasti passa a sparecchiare. Ci sono molti avanzi rimasti sui piatti, in particolare tanti mucchietti di carote grattugiate di un bell'arancione. Piatto dopo piatto l'operatrice toglie gli avanzi e impila i piatti sul carrello. Poi passa a prendere i bicchieri e li sistema dentro un contenitore che andrà nella lavastoviglie...*

**U**na volta, molte scuole avevano la cucina interna con cuoco e operatori di ruolo. Per i bambini era un riferimento familiare, ci si poteva affacciare alla porta per salutare, si sentiva l'odore di rosmarino e aglio quando veniva preparato il battuto... Ora, per motivi di efficienza economica, c'è la cucina centralizzata, in genere dislocata rispetto alla scuola. Oppure, le Amministrazioni appaltano la refezione a una ditta esterna.

**È** inutile essere nostalgici, ma, per non subire passivamente le conseguenze del cambiamento, è necessario rifletterci. La logica di pura efficienza non è educativa. Il cibo si riduce a essere un oggetto di consumo (o di non consumo, come nel caso citato delle carote...). Chi lavora nella scuola sa per esperienza che il pranzo non è solo una questione

di consumare cibo. È, potenzialmente, anche un'occasione sociale e civica. Nella piccola comunità scolastica, ognuno è cittadino (pure piccolo) e dovrebbe sentirsi partecipe. Ciò è possibile in una refezione "esternalizzata"? Sì, come educatori abbiamo, nonostante tutto, sempre un certo margine di intervento.

**P**er quel che riguarda specificamente lo sparecchiare, possiamo cercare di coinvolgere l'operatore della refezione, concordando insieme delle piccole pratiche con le quali i bambini possono contribuire allo svolgimento del pranzo. Per esempio, dei bambini "camerieri" portano via i bicchieri sporchi dalla tavola e li sistemano dentro il grande contenitore che va nella lavastoviglie. Ripongono le posate sporche dentro un apposito recipiente. Puliscono i piatti dagli

avanzi, che buttano dentro un bidone (basso, largo e stabile) per i rifiuti organici. Buttano via le tovagliette...

**A** casa molti bambini sono abituati ad alzarsi dalla tavola senza aiutare a sparecchiare. Forse perché per la mamma rimane più pratico fare tutto da sé. Effettivamente, permettere ai bambini di aiutare è impegnativo per gli adulti. Se in casa i bambini non hanno questa opportunità, a maggior ragione dobbiamo offrirla a scuola (nei limiti del possibile). Maria Montessori ne ha parlato un secolo fa: è parte fondamentale della professionalità educativa organizzare le cose in modo che i bambini possano essere attivi e responsabili.

Altri aspetti del pranzo sui quali riflettere: apparecchiare, poter scegliere la quantità di cibo nel piatto, sprecare (e non), scoprire cibi nuovi...