



Fare festa a tavola

Occasioni speciali per stare insieme al nido

Comune di Modena

Nido d'infanzia Sagittario

Giocare, mangiare, stare insieme, crescere in benessere...

Tra i numerosi aspetti della vita infantile che il pensiero pedagogico contemporaneo si trova ad affrontare, l'analisi del rapporto che i bambini hanno col cibo emerge in tutta la sua importanza.

Numerosi progetti ed esperienze condotte nei nidi d'infanzia modenesi affrontano il tema del cibo da vari punti di vista.

Nei primi anni di età i bambini scoprono progressivamente diversi gusti e diverse consistenze.

L'esperienza di alimentarsi, al pari di molte altre esperienze, coinvolge il bambino su tutti i piani: emotivo, percettivo, comunicativo, sociale e cognitivo e non costituisce solo un momento di soddisfacimento biologico, ma anche di apprendimento.



Per quanto riguarda il nido Sagittario si è soliti proporre diversi tipi di alimenti come materiale per la manipolazione e l'esplorazione.

In modo particolare vengono proposti vari tipi di frutta e verdura diverse per forma, colori, densità...



La manipolazione del cibo e degli alimenti è vista quindi come una importante esperienza sensoriale e cognitiva, come un comportamento esplorativo che contribuisce a connotare in maniera piacevole anche l'atto di nutrirsi.

La manipolazione di alcuni alimenti e di prodotti di stagione, che ben connotano un determinato periodo dell'anno, diventa anche strumento di conoscenza: sapori odori e sensazioni si intrecciano.





L'importanza attribuita al cibo in molte culture ha contribuito a mantenere vive usanze e tradizioni legate ai giorni di festa.

Festeggiare particolari ricorrenze al nido significa anche connotare in maniera diversa il cibo e la tavola.

Per questo, da diversi anni le cuoche del nido hanno pensato di valorizzare alcuni importanti momenti di festa, come il Natale o il compleanno prestando una particolare attenzione alla preparazione del cibo e della tavola.

Il cibo diventa quindi tradizione e cultura anche al nido, diventa un momento di festa, che può essere particolarmente gratificante per il gusto e per la vista prestando comunque la dovuta attenzione a quelle “buone norme di nutrizione” che caratterizzano il menù dei nidi d'infanzia.

Ecco allora che la tavola si colora, i piatti, semplici e completi, dal punto di vista nutrizionale, si trasformano.

Negli anni le cuoche hanno raccolto una documentazione scritta e fotografica che illustra i piccoli accorgimenti adottati e i piatti che hanno, di volta in volta adottato e proposto ai bambini.

Alcuni stralci tratti dalla documentazione cartacea...

Da oltre dieci anni è nostra tradizione festeggiare il Natale con i bambini facendo arrivare Babbo Natale con i doni e pranzando insieme, tutte le sezioni, in salone a lume di candela con l'albero di Natale acceso e la musica natalizia di sottofondo.

I bambini si siedono a tavola, che è stata apparecchiata con molta cura da Meris e Rosina, sono loro che poi mostrano ai bambini la composizione delle verdure sui vassoi e portano i piatti con la minestra.

Alla fine del pasto sono le cuoche ad offrire ai bambini i biscotti cucinati da loro.

Questa del pranzo diventa una giornata particolarmente significativa e carica di emozioni sia per i bambini che per noi adulti.





I BAMBINI RACCONTANO

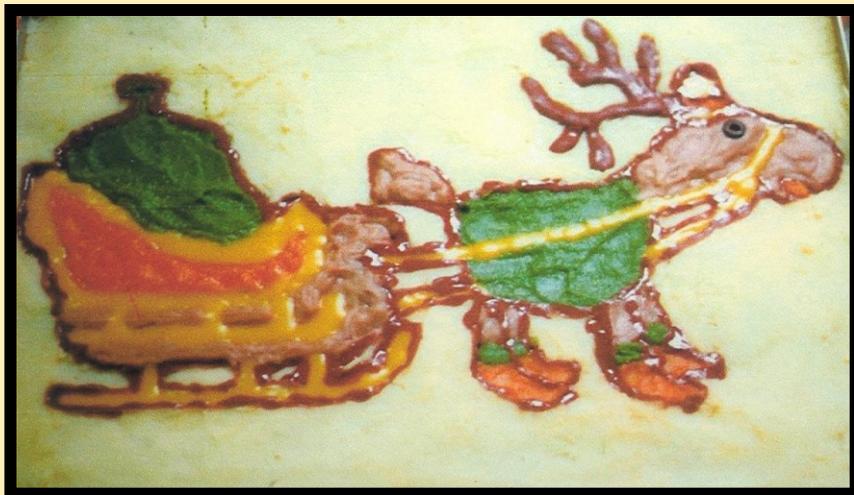
Abbiamo mangiato in salone, nel piatto c'era un pupazzo di neve, c'era Liu, io l'ho mangiato insieme a Nicola e la Linda tutti insieme.

La Meris ha cucito la pappa e io ho mangiato il pupazzo di neve, vicino a me è venuta la Rosina, la Meris e la Rosina cucinano la pappa.

Dicono buon giorno e quanti siete ci siamo 1-2-3 siamo 16 ci manca Giulio e Tavoni.

Durante il corso degli anni le proposte presentate ai bambini sono andate via via modificandosi...

Dalla presentazione dei piatti in un unico grande vassoio, si è passati a piatti preparati su vassoi più piccoli, che venivano lasciati a disposizione dei bambini affinché ognuno potesse servirsi da solo, ed, infine a piatti monodose sulla tavola, preparati per ogni bambino.









Menu

POLCINO BIRICHINO
DI VERDURE
PASTA AL FORNO
BISCOTTI NATALIZI



Una particolare cura è stata dedicata anche alla preparazione della tavola e alla ricerca di “allestimenti” diversi per un pranzo speciale che, per una volta, viene consumato insieme in salone.





Piccoli centrotavola creati anch'essi con la frutta, arricchiti da candeline dorate, hanno contribuito a rendere ancor più allegra la tavola delle feste.



Per completare questo momento di festa basta un biscotto, preparato e donato direttamente dalle cuoche, e un po' di musica...



A dirla con Pino Caruso: "Il cibo a saperlo leggere, è un libro di memoria e, se ci si viene dalla terra in cui siamo nati, è anche un pezzo della nostra infanzia e della nostra storia".

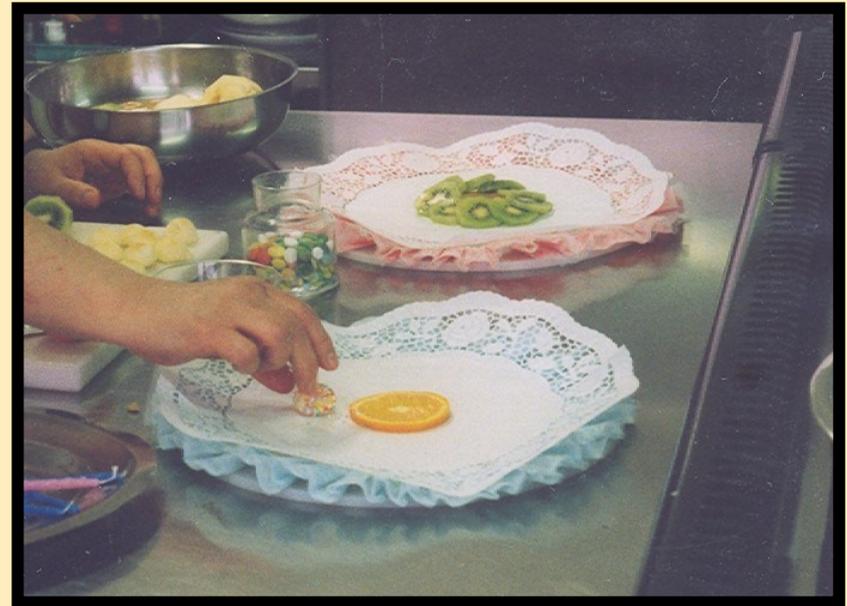
Il cibo è dunque festa, gioco, tradizione e cultura, è una parte della nostra identità che ha radici lontane: molte occasioni di festa, in diverse culture, sono indissolubilmente legati alla preparazione di dolci.

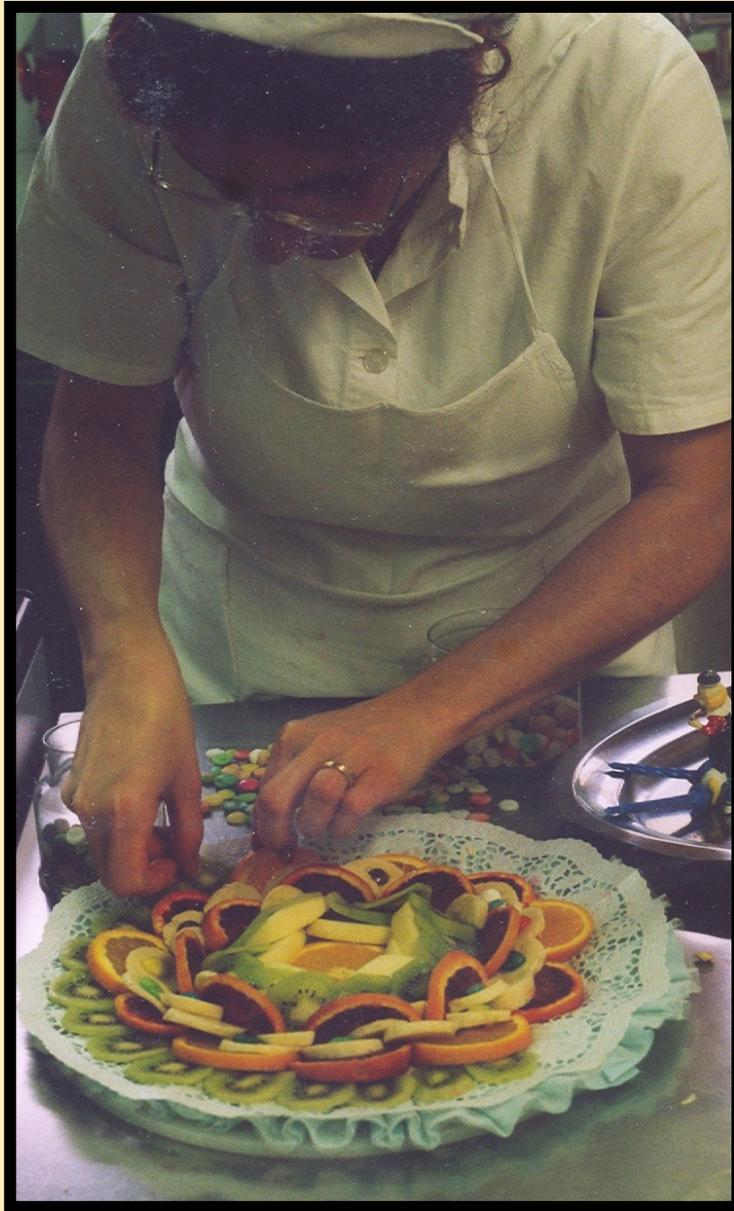
La festa di compleanno ad esempio è simbolicamente rappresentata dalla "torta".

Festeggiare il compleanno al nido, assume un significato speciale e particolare per il bambino che ne è protagonista: è un'occasione per sottolineare e valorizzare un evento personale, che lo pone al centro dell'attenzione e gli permette di affermare se stesso e la propria individualità in modo positivo e gratificante.

La disponibilità delle cuoche ha permesso di festeggiare ogni bambino in modo uguale, con una torta preparata esclusivamente con frutta fresca.

La composizione viene poi decorata con mentini di zucchero colorati e portata in sezione dalle cuoche.





Questa esperienza, come altre proposte nei nidi d'infanzia, ha lo scopo di coinvolgere i bambini in un processo più globale, affinché possano diventare più consapevoli e dare più valore agli alimenti, stabilendo relazioni affettive, cognitive e sociali.

E' possibile realizzare progetti come questo grazie alla passione e alla volontà delle cuoche e grazie alla complementarietà tra i tre ruoli professionali: la cuoca, l'educatore e il collaboratore scolastico.

La complicità, o meglio, l'alleanza e la collaborazione di queste figure professionali consente di realizzare esperienze significative e sistematiche.

L'educazione e l'apprendimento di abitudini alimentari corrette rientra a pieno titolo nel progetto educativo complessivo del nido, un intento formativo che diventa la finalità di tutti coloro che assumono un ruolo educativo nei confronti dei bambini, con la consapevolezza di quanto esprime Bruner il quale afferma che "L'educazione, comunque venga impartita e in qualunque cultura, produce sempre conseguenze nella vita di chi ne usufruisce. E' una cosa che tutti fanno e di cui nessuno dubita."

Il presente documento è tratto dal sito web "Documentaria" del Comune di Modena:

<https://documentaria.comune.modena.it>

Titolo: Fare festa a tavola

Sottotitolo: Occasioni speciali per stare insieme al nido

Collocazione: PR 56



Comune di Modena



Copyright 2022 © Comune di Modena.

Tutti i diritti sono riservati.

Per informazioni scrivere a: memo@comune.modena.it