

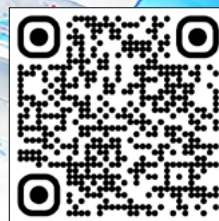
Ristorando

ristorazione collettiva • commerciale moderna • a catena

www.ristorando.eu

30 ANNI DI RISTORANDO | **Dal 1996 raccontiamo il foodservice che cambia**

CENTRI COMMERCIALI
**Il futuro dei mall
passa dalla tavola**



scarica il programma
del convegno di Ristorando



FOODSERVICE EQUIPMENT
**Il washing
cambia ruolo**

Angem | Anir-Confindustria | Legacoop P&S | AGRIM-FIPE
Quattro visioni, un solo futuro



Carlo Scarsciotti



Massimo Piacenti



Andrea Laguardia



Riccardo Orlandi



Un pasto **su misura**

Mensa scolastica, autismo e accomodamento ragionevole: il ruolo centrale della personalizzazione

di Corrado Giannone - Monica Maj

Si è svolta nel mese di maggio a Piacenza la XIV edizione del congresso MiPiace Pediatria in concomitanza con il XIII Congresso Nazionale SINUPE.

L'evento ha rappresentato un importante momento di confronto e aggiornamento scientifico sui temi della nutrizione pediatrica, riunendo esperti e professionisti del settore per condividere evidenze aggiornate, esperienze cliniche e prospettive future.

Il Congresso è stato presieduto da **Giacomo Biasucci**, Professore Associato di Pediatria presso l'Università di Parma e Direttore del Dipartimento Sa-

lute Donna, Infanzia ed Adolescenza dell'AUSL di Piacenza. L'organizzazione scientifica è stata affidata a un qualificato Comitato Scientifico e al Consiglio Direttivo SINUPE, Presidente Prof.ssa **Elvira Verduci**. Il Congresso ha affrontato temi di grande attualità e crescente rilevanza clinica, tra cui il rapporto tra dieta e rischio cardiovascolare nell'infanzia, l'uso appropriato e le criticità delle diete di eliminazione e delle diete selettive in età pediatrica, e il ruolo della nutrizione nel lattante nello sviluppo dell'immunità.

Ampio spazio è stato dedicato

alle diete plant-based in età pediatrica e l'impatto dei nuovi LARN sulla pratica clinica, fornendo strumenti utili per una corretta valutazione nutrizionale.

Particolare attenzione è stata riservata all'autismo e all'alimentazione selettiva, con focus sulle implicazioni cliniche e gestionali.

A proposito di questo ultimo tema, emerge con sempre maggiore evidenza come il momento del pasto, soprattutto nel contesto della mensa scolastica, rappresenti una delle situazioni più delicate per molti bambini e ragazzi con disturbo

dello spettro autistico.

La prof.ssa **Monica Tonella** Dirigente Medico presso l'Unità Operativa di Pediatria e Neonatologia dell'ASST Santi Paolo e Carlo, Ospedale San Carlo Borromeo di Milano ha posto l'accento sull'incremento dei casi in questi ultimi anni. Secondo l'Istituto Superiore di Sanità, in Italia un bambino su 77 presenta una diagnosi di disturbo dello spettro autistico. La letteratura scientifica evidenzia inoltre una forte correlazione tra autismo e difficoltà alimentari, tra cui la più frequente è la selettività alimentare, che porta molti bambini ad accettare solo



L'accomodamento ragionevole nella mensa scolastica

L'introduzione dell'accomodamento ragionevole impone alle istituzioni scolastiche e agli enti locali una valutazione concreta dei bisogni individuali dell'alunno. Ciò significa che non è sufficiente offrire un servizio uguale per tutti: occorre verificare se quel servizio sia realmente accessibile e fruibile anche per lo studente con disabilità.

Nel caso dell'autismo, scuola e Comune devono quindi considerare possibili adattamenti organizzativi, ambientali ed educativi che consentano all'alunno di vivere il momento del pasto in condizioni di sicurezza, partecipazione e dignità.

Gli accomodamenti possono includere:

- organizzazione più flessibile degli spazi;
- accesso alla mensa in orari meno affollati;
- posto a sedere stabile e prevedibile;
- riduzione degli stimoli sensoriali;
- utilizzo di supporti visivi per anticipare la routine;
- presenza di un supporto educativo;
- possibilità di consumare alcuni alimenti "sicuri" o maggiormente tollerati;
- personalizzazione delle modalità di somministrazione del pasto;
- tempi più flessibili per mangiare.

L'obiettivo non è creare un trattamento privilegiato, ma rimuovere le barriere che impediscono una reale partecipazione.

Selettività alimentare e autismo: una difficoltà complessa

Uno degli aspetti più delicati riguarda la selettività alimentare, frequentemente presente nei soggetti con autismo. Tale condizione non deve essere interpretata come un sempli-

determinati cibi per consistenza, colore, odore o sapore.

Le difficoltà sensoriali, la rigidità comportamentale e la complessità relazionale dell'ambiente mensa rendono infatti necessario un approccio strutturato, personalizzato e interdisciplinare, capace di coniugare inclusione, sicurezza alimentare e benessere psicologico.

In questo scenario assume particolare rilevanza il principio dell'accomodamento ragionevole, oggi espressamente previsto dall'ordinamento, che impone alla scuola e ai servizi coinvolti di adottare adattamenti concreti per garantire una reale partecipazione dell'alunno con disabilità alla vita scolastica, compreso il servizio mensa.

Dal 30 giugno 2024 l'ordinamento italiano ha introdotto in modo espresso l'istituto dell'accomodamento ragionevole, rafforzando concretamente la tutela dei diritti delle persone con disabilità.

Il principio stabilisce che, quando l'applicazione standard delle regole non consente alla persona con disabilità di esercitare

pienamente e tempestivamente i propri diritti, devono essere adottati adattamenti adeguati, pertinenti e proporzionati, purché non comportino un onere sproporzionato per il soggetto obbligato.

In ambito scolastico, questo principio assume una rilevanza particolarmente significativa anche rispetto al servizio mensa. Spesso percepita come un semplice momento organizzativo della giornata scolastica, la mensa rappresenta invece uno spazio educativo, relazionale e inclusivo di grande importanza. Per molti alunni con disturbo dello spettro autistico, tuttavia, il momento del pasto può trasformarsi in una situazione ad elevata complessità sensoriale ed emotiva.

La mensa scolastica è un contesto caratterizzato da numerosi stimoli simultanei:

- elevata rumorosità;
- sovraccarico visivo;
- odori intensi;
- attese e tempi standardizzati;
- forte componente sociale e relazionale;
- cambiamenti rapidi dell'ambiente;

• presenza di alimenti con consistenze, colori e temperature differenti.

Per molti bambini e ragazzi con autismo, tali condizioni possono generare una vera e propria situazione di sovraccarico sensoriale. Le difficoltà non riguardano esclusivamente il comportamento alimentare, ma coinvolgono la regolazione emotiva, l'ansia, la tolleranza agli stimoli e la capacità di permanere in un ambiente condiviso.

Le conseguenze possono manifestarsi attraverso:

- aumento dello stress e dell'affaticamento emotivo;
- rifiuto del pasto;
- selettività alimentare marcata;
- disregolazione comportamentale;
- crisi oppostive o comportamenti di fuga;
- riduzione dell'assunzione alimentare;
- associazione negativa con il momento della mensa.

In alcuni casi, il disagio può essere così intenso da compromettere non solo il pranzo, ma anche la partecipazione scolastica nel resto della giornata.

ce "capriccio" o un comportamento oppositivo, ma come una difficoltà multifattoriale che può dipendere da:

- ipersensibilità sensoriale;
- rigidità cognitiva;
- difficoltà nella tolleranza delle novità;
- necessità di prevedibilità;
- precedenti esperienze negative con il cibo;
- difficoltà motorie orali o percettive.

Alcuni bambini accettano solo determinati colori, consistenze o marche di alimenti; altri rifiutano cibi mescolati, troppo caldi, troppo freddi o con odori particolarmente intensi. In presenza di tali difficoltà, un approccio coercitivo rischia di peggiorare il problema, aumentando ansia e rifiuto.

Per questo motivo, gli interventi devono basarsi su gradualità, rispetto dei tempi individuali e costruzione progressiva di

esperienze positive legate al pasto.

All'interno di questo percorso, il dietista assume un ruolo centrale. La sua funzione non si limita alla predisposizione del menu, ma comprende una valutazione globale dei bisogni nutrizionali, sensoriali e comportamentali del bambino.

Il dietista può contribuire a:

- valutare l'adeguatezza nutrizionale della dieta del bambino;
- monitorare eventuali carenze alimentari dovute alla selettività;
- individuare strategie di ampliamento alimentare graduale;
- collaborare alla costruzione di pasti compatibili con le sensibilità sensoriali;
- supportare scuola e famiglia nella gestione del comportamento alimentare;
- partecipare alla definizione degli accomodamenti ragionevoli;
- formare il personale scolastico sulle problematiche nutrizio-



Personalizzazione del pasto e sicurezza nutrizionale

nali e sensoriali;

- promuovere un approccio non coercitivo all'alimentazione.

La collaborazione tra dietista, neuropsichiatra infantile, terapisti, insegnanti, educatori e famiglia consente di costruire interventi realmente personalizzati e coerenti nei diversi contesti di vita del bambino.

La personalizzazione non significa rinunciare agli obiettivi educativi o nutrizionali della mensa scolastica. Al contrario, permette di perseguirli in modo realistico e sostenibile.

Hot&Cold SYSTEM

Porta il fresco dove serve!

Le **piastre Hot&Cold SYSTEM**, utilizzate insieme ai contenitori isotermitici **POLIBOX®**, sono progettate per garantire il massimo controllo della temperatura anche nelle condizioni più estreme.

- ✓ **SUPER FAST**
- ✓ **HOT & COLD**
- ✓ **ALTE PRESTAZIONI**
- ✓ **MASSIMA RESISTENZA**



HOT



COLD



Azienda certificata:
UNI EN ISO 9001:2015
UNI EN ISO 14001:2015



POLIBOX® Srl
Via della Filanda, 9 - Arluno (MI) ITALY
Tel. +39 02 77097629
polibox@polibox.com - **www.polibox.com**

POLIBOX®

(R)evolutionary

Il dietista può aiutare a individuare:

- alimenti "ponte" simili a quelli già accettati;
- modifiche graduali di consistenza e presentazione;
- alternative nutrizionalmente equivalenti;
- modalità di esposizione progressiva ai nuovi alimenti;
- strategie per ridurre il carico sensoriale del pasto.

Anche piccoli adattamenti possono fare una grande differenza:

- suddividere gli alimenti nel piatto;
- evitare mescolanze non tollerate;
- utilizzare stoviglie prevedibili;
- mantenere routine costanti;
- anticipare eventuali variazioni del menu.

Tali accorgimenti aiutano il bambino a percepire il momento del pasto come maggiormente controllabile e sicuro.

Affinché gli accomodamenti siano realmente efficaci, è fondamentale che il personale scolastico e gli operatori della mensa ricevano una formazione specifica.

Gli obiettivi formativi dovrebbero comprendere:

- comprensione delle difficoltà sensoriali;
- conoscenza delle caratteristiche alimentari nell'autismo;
- gestione delle criticità comportamentali;
- comunicazione efficace e prevedibile;
- approccio non giudicante;
- capacità di osservazione;
- collaborazione interdisciplinare;
- flessibilità operativa.

Un ambiente competente e consapevole riduce il rischio di interpretazioni errate del comportamento del bambino e favorisce una risposta educativa più adeguata.

La mensa scolastica non dovrebbe essere considerata esclusivamente un servizio di ristorazione, ma un contesto educativo fondamentale per la crescita, l'autonomia e la partecipazione sociale.

Se adeguatamente organizzata, può:

- favorire inclusione e socializzazione;
- sostenere l'educazione alimentare;
- promuovere autonomie personali;
- facilitare l'esposizione graduale a nuovi alimenti;
- migliorare il benessere emotivo del bambino.

In questa prospettiva, l'accomodamento ragionevole rappresenta uno strumento concreto per trasformare il diritto all'inclusione in pratica quotidiana.

Garantire a un alunno con autismo un'esperienza alimentare sicura, rispettosa e sostenibile significa tutelare non solo il diritto al pasto, ma anche il diritto alla dignità, alla partecipazione e al benessere all'interno della comunità scolastica.

Il caso di Pontassieve

Tra gli interventi in sala da segnalare quello di **Paola Bacherini**, dietista del Comune di Pontassieve e membro del gruppo Ristorazione di Asand, che ha illustrato come la riorganizzazione del momento del pranzo scolastico abbia prodotto risultati significativi non solo sul piano alimentare, ma anche su quello educativo, relazionale e inclusivo. Un progetto nato per rispondere alle esigenze di un bambino con disturbo dello spettro autistico si è trasformato in un modello educativo capace di migliorare il benessere e la partecipazione di un'intera classe. È l'esperienza del "Pranzo Educativo in Classe", promossa dal Comune di Pontassieve in collaborazione con gli istituti scolastici del territorio e con la ditta che gestisce il servizio mensa.

L'iniziativa prende forma a partire da un'esperienza concreta vissuta in una scuola primaria, dove era inserito un alunno autistico. L'obiettivo iniziale era

creare un ambiente più accogliente e strutturato, capace di favorire serenità, autonomia e partecipazione durante il momento del pasto. I risultati ottenuti hanno però evidenziato benefici estesi a tutto il gruppo classe, tanto da spingere l'amministrazione comunale ad ampliare il progetto a tutte le scuole dell'infanzia e a parte della scuola primaria. "Pranzo Educativo in Classe" valorizza infatti il tempo del pasto come occasione di apprendimento, relazione e crescita personale. Mangiare insieme diventa un'esperienza capace di favorire la socializzazione, educare al gusto, sviluppare l'autonomia e promuovere una maggiore consapevolezza alimentare. Tra gli elementi caratterizzanti del progetto vi è la scelta di consumare il pranzo direttamente in classe, con gli insegnanti seduti ai tavoli accanto ai bambini, così da creare un clima di convivialità e condivisione. I bambini mangiano in piccoli gruppi, partecipano all'allestimento della tavola e imparano

a gestire in autonomia le diverse fasi del pasto. Le tavole vengono apparecchiate con tovaglie o tovagliette, piatti, posate in acciaio, bicchieri, brocche e cestini per pane e frutta, ricreando un ambiente familiare e curato. Il cibo viene distribuito nei vassoi direttamente ai tavoli e i bambini si servono autonomamente, scegliendo le quantità in base ai propri bisogni. In questo contesto gli insegnanti accompagnano e guidano i bambini verso l'autoregolazione, incoraggiando anche l'assaggio come gesto educativo. Anche il momento del riordino assume un valore formativo: a turno, i bambini sparecchiano e collaborano alla cura dell'ambiente, sviluppando senso di responsabilità e rispetto degli spazi comuni. L'esperienza di Pontassieve dimostra come un'organizzazione diversa della mensa scolastica possa diventare uno strumento concreto di inclusione e crescita collettiva, capace di trasformare un bisogno specifico in un'opportunità educativa per tutti.

