

Le tensioni tra norme istituzionali e vissuti quotidiani: quando le regole si incontrano con la realtà

Uno dei nodi più complessi che emergono nella riflessione sulla mensa scolastica riguarda il rapporto tra le norme istituzionali — che regolano la ristorazione, la nutrizione, la sicurezza e l'organizzazione — e i vissuti quotidiani di bambini, insegnanti e famiglie. Le norme hanno l'obiettivo di garantire qualità, equità e salute; tuttavia, quando incontrano l'esperienza concreta, possono generare tensioni, fraintendimenti o conflitti.

Le linee guida nazionali e regionali stabiliscono criteri precisi: varietà degli alimenti, rotazione dei menù, riduzione del sale, promozione del consumo di frutta e verdura, prevenzione degli sprechi. Queste indicazioni, elaborate sulla base di conoscenze scientifiche, hanno il merito di garantire un orientamento condiviso e di tutelare il diritto dei bambini a pasti equilibrati. Tuttavia, dal punto di vista dei bambini, queste norme non sempre risultano comprensibili: ciò che conta per loro è la riconoscibilità del cibo, il gusto, l'aspetto, l'esperienza emotiva e relazionale del mangiare insieme. Un piatto molto salutare può essere vissuto come sgradevole o estraneo, mentre un cibo ritenuto meno sano può evocare ricordi, familiarità e piacere.

Dal punto di vista dei genitori, le norme istituzionali possono assumere connotazioni ambivalenti. Da un lato rassicurano — sapere che il menù è bilanciato, controllato e coerente con linee guida nutrizionali riconosciute è spesso motivo di fiducia. Dall'altro, possono essere percepite come distanti dalle abitudini familiari o poco sensibili alle esigenze reali. Alcuni genitori possono sentirsi giudicati o messi in difficoltà quando le pratiche alimentari domestiche non coincidono con le aspettative scolastiche: ad esempio, quando il bambino rifiuta cibi "difficili" come legumi o verdure, oppure quando richiede piatti molto diversi da quelli proposti a mensa.

Gli insegnanti si trovano spesso al centro di queste tensioni. Da un lato sono chiamati a sostenere le indicazioni istituzionali e a promuovere comportamenti consoni: incoraggiare l'assaggio, favorire l'autonomia, promuovere la varietà alimentare, garantire ordine e sicurezza. Dall'altro, devono confrontarsi con la realtà quotidiana: bambini che fanno fatica, situazioni emotive delicate, richieste dei genitori, spazi insufficienti, tempi rigidi, rumore elevato. La mensa diventa così un luogo in cui si incrociano responsabilità educative e vincoli organizzativi, rendendo il ruolo degli insegnanti complesso e talvolta poco riconosciuto.

Un ulteriore livello di tensione riguarda l'interpretazione delle norme. Ad esempio, l'indicazione di "assaggiare tutto" può essere tradotta in modi molto diversi: come invito gentile, come incoraggiamento fermo o, in alcuni casi, come obbligo. Mentre gli obiettivi istituzionali mirano a diversificare l'alimentazione, i bambini possono vivere l'assaggio come una richiesta di conformità che non tiene conto dei loro tempi o dei loro vissuti. Allo stesso



modo, le norme che regolano il comportamento a tavola — non parlare troppo forte, non alzarsi, non giocare con il cibo — sono pensate per mantenere ordine e sicurezza, ma possono ridurre gli spazi di socialità e spontaneità.

Le tensioni tra norme e vissuti non sono, tuttavia, un elemento da eliminare, quanto piuttosto da riconoscere e interpretare. Esse rivelano la complessità del momento mensa, che non può essere ridotto né a un semplice servizio logistico né a un semplice intervento educativo. La mensa è un dispositivo ibrido, in cui convivono esigenze nutrizionali, obiettivi pedagogici, responsabilità istituzionali e vissuti soggettivi.

Comprendere queste tensioni permette di immaginare percorsi di miglioramento più realistici, fondati sul dialogo e sulla co-costruzione. Ciò implica:

- ascoltare i bambini e valorizzarne le esperienze sensoriali ed emotive;
- coinvolgere i genitori in processi trasparenti, evitando linguaggi moralizzanti;
- riconoscere la complessità del lavoro degli insegnanti, offrendo loro strumenti formativi adeguati;
- costruire alleanze tra scuola, famiglie e servizi di ristorazione.

Solo attraverso questo approccio la mensa può diventare uno spazio dove le norme non vengono semplicemente “applicate”, ma reinterpretate alla luce dei vissuti quotidiani, rendendo possibile un’esperienza più giusta, consapevole e condivisa.

