



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Conoscere e prevenire il bullismo e il cyberbullismo: il ruolo della scuola

Prof. Gianluca Gini

*Dipartimento di Psicologia dello Sviluppo
e della Socializzazione*

Università degli Studi di Padova



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Cosa sappiamo?

La comprensione del fenomeno





Insieme di comportamenti aggressivi messi in atto da uno o più studenti verso altri compagni di scuola caratterizzati da:

- (a) intenzionalità
- (b) persistenza nel tempo
- (c) disequilibrio di potere



Tipi di aggressività



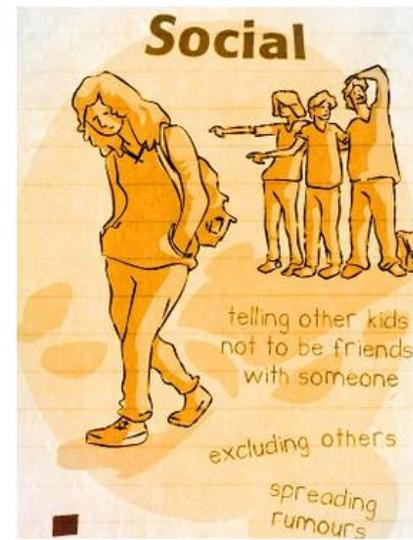
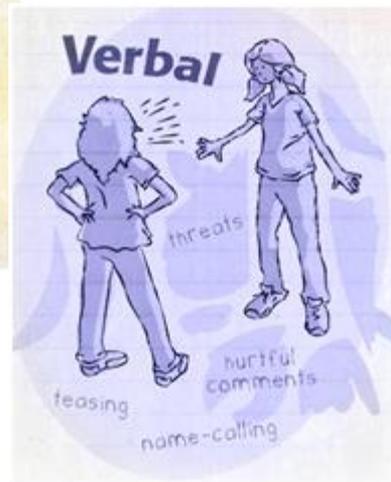
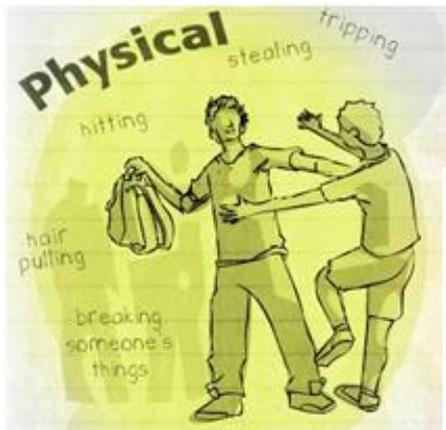
Reattiva



Proattiva

Strumentale

Bullismo





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Caratteristiche peculiari del cyberbullismo

TEMPI E CONTESTI

RIPETITIVITÀ

ANONIMATO

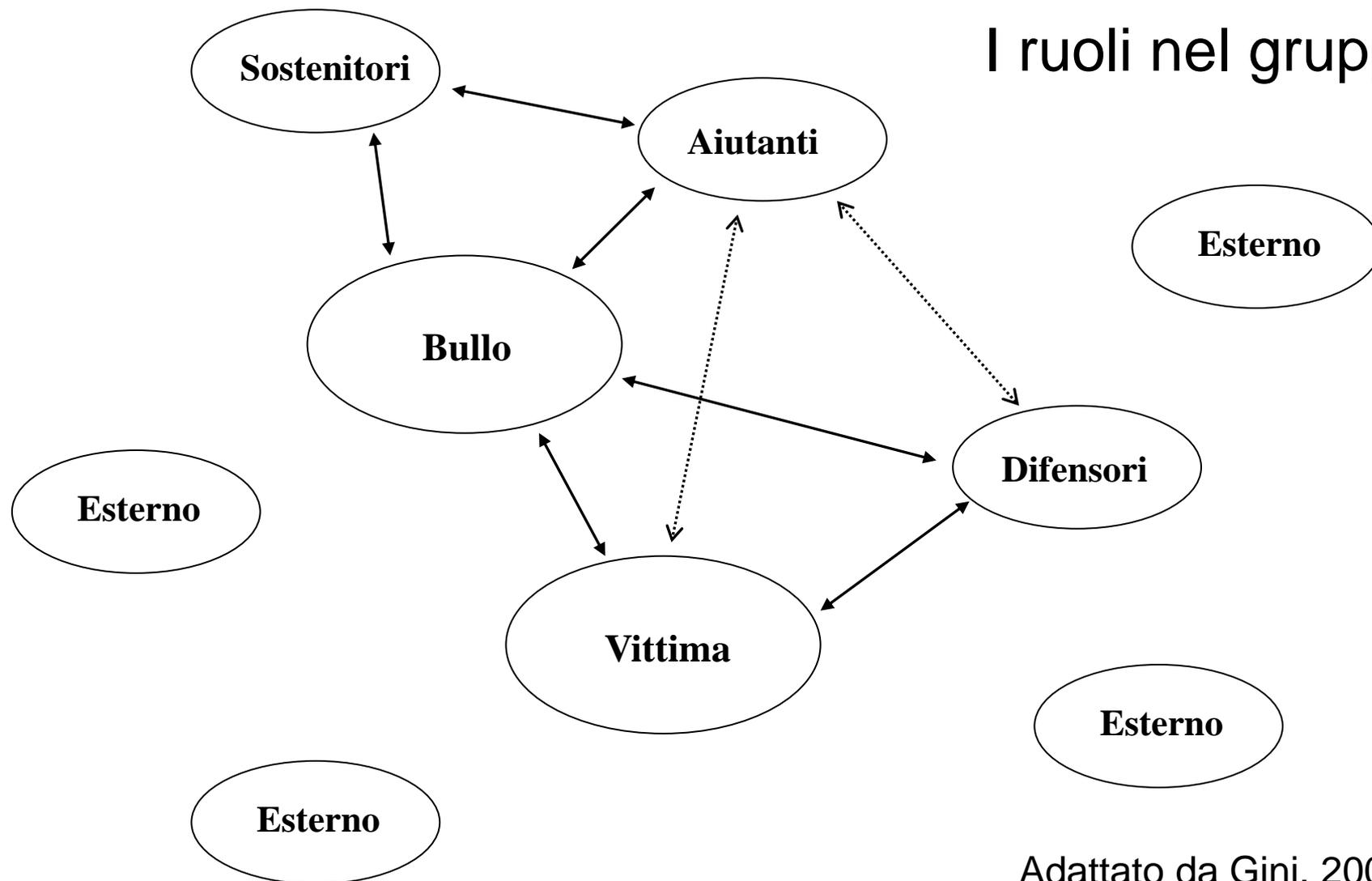
DISTANZA FISICA

AMPIEZZA DEL PUBBLICO





I ruoli nel gruppo



Cosa possiamo fare?

La prevenzione e

l'intervento anti-bullismo



«... il benessere a scuola è un prerequisito essenziale su cui deve basarsi tutto il nostro lavoro. Un clima scolastico favorevole si fonda sul rispetto di poche regole chiare e condivise in cui tutti alunni, insegnanti, dirigente e personale scolastico si sentano parte di una comunità dove ognuno partecipa attivamente alla crescita dell'altro, sia in termini di conoscenza, di competenza ma anche sotto l'aspetto psicologico, sociale ed emozionale.

La scuola deve creare legami, opportunità di crescita e identificazione per poter proteggere tutti i suoi elementi in particolare i più vulnerabili.

I ragazzi hanno bisogno di sentirsi parte di una comunità coerente e responsabile che li affianchi, li sostenga e li accompagni nella costruzione della persona»



Quali sono le competenze utili al benessere?

- ✓ comunicazione, ascolto
- ✓ empatia
- ✓ valutazione delle caratteristiche positive dell'altro
- ✓ assertività
- ✓ autocontrollo
- ✓ risoluzione dei problemi, creatività
- ✓ aiuto, condivisione, collaborazione

Life skill (OMS)



The whole-school community approach

Strategie di intervento anti-bullismo a diversi livelli:

- scuola
- classe
- singoli alunni
- famiglie

GUSTO DEL MESE NOCE & CIOCCOLATO BIANCO CON NOCI DI SORRENTO E GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO DOMORI



"Qui dove il mare luccica": componimento per uomo, ragazza e noci di Sorrento.

Là, sulla vecchia terrazza davanti al Golfo di Sorrento, l'uomo che abbraccia la ragazza - dopo che questa pianta - aveva davanti agli occhi, oltre al riflesso delle lampare sul mare, un paesaggio di alberi di noce, dal fusto alto e sottile e dalla corteccia liscia. I loro frutti, le noci di Sorrento, sono le noci più prestigiose del bacino del Mediterraneo, distinte dalle altre per la forma più allungata, il gusto lievemente amaro e la facilità con cui il gheriglio si separa dal guscio. Poiché frutti danno risvolti eccitanti come la noce di Sorrento, quando tradiscono in gelato: per interpretarla al meglio, sfruttandone la naturale viscosità (che rende superflua - anzi, dannosa! - l'aggiunta di panna), tritiamo le noci il più finemente possibile, fino a far uscire l'olio contenuto nel gheriglio. Uniamo la pasta così ottenuta a latte, zucchero di canna bianco e farina di carrube; senza aggiungere emulsionanti, coloranti, aromi o conservanti.

Affascinati dalla storia del noce, jansene nella primaia italiana e in ordine dall'era delle glaciazioni e coltivato in Europa da più di ventimila anni, se abbiamo piantato uno anche sulle sponde del laghetto di Mura Mura e abbiamo scritto il suo splendore legno per realizzare i barconi delle nostre gelaterie.



Il cioccolato: dono degli dei... con piccolo aiuto dell'umanità.

Se Theobroma cacao, nome botanico del cacao, significa letteralmente "dono degli dei", bisogna ammettere che il diffusissimo culto del cioccolato ha un'antra, generosa divinità: la cacao. All'origine del cioccolato, infatti, c'è proprio la cacao, il frutto della pianta di cacao, che custodisce il tuo tempo 20-40 anni, detti "fave di cacao". Le fave di cacao vengono estratte dalla cacao e fatte fermentare, quindi essiccate ed infine tostate, preparate così ad affrontare la fase di raffinazione. Durante quest'ultima avviene il processo di macinazione: la parte grassa e solida del seme - il burro di cacao - si amalgama perfettamente con la parte secca (fondente la fibra, le polveri e, soprattutto, gli aromi) aiutando a costituire un prodotto estremamente denso, simile al cioccolato fondente, ma non zuccherato; questo prodotto si chiama "pasta di cacao" o "massa di cacao". Per successiva "spezzatura" della massa possiamo eventualmente separare un ulteriore quantitativo di burro di cacao dalla pasta, ottenendo così i due sottoprodotto per eccellenza del cacao: la polvere di cacao e il burro di cacao; è importante segnalare che per ottenere la polvere ed il burro molto raramente sono utilizzate le fave di cacao che provengono dal Centro America, più simili; si utilizzano invece le fave di cacao africane, dal sapore meno aromatico e più stringente. Nella preparazione del cioccolato fondente e del cioccolato al latte può essere aggiunta un'ulteriore frazione di burro di cacao, mentre nel caso del cioccolato bianco il burro di cacao viene rimosso con latte in polvere e zucchero.



"Giochiamo ai cowboy": il cioccolato bianco e la sua storia.

Il cioccolato bianco fu commercializzato in Svizzera da Nestlé a partire dagli anni '30, ma non ufficialmente distribuito al tempo di genio di un "fien cioccolato". L'unico indizio fornito, infatti, è un vago: "fu inventato per rispondere alla necessità di utilizzare gli eccessi di burro di cacao risultanti dal processo di lavorazione del cioccolato". Forse superando le previsioni dell'azienda stessa, la tavoletta di cioccolato bianco piacque e fu un successo in Australia, Nuova Zelanda, India, Irlanda, Sud Africa e Inghilterra; dove veniva venduta con il nome di "Milk bar", inaspettabilmente avvolta in una confezione illustrata con il disegno di un fatisimo cowboy, sorridente e munito di pistola.

Nonostante la lotta agli indiani fosse l'improbabile tema della comunicazione della "Milk bar", il cioccolato bianco non fu introdotto sul mercato americano fino al dopoguerra. Secondo alcuni ad opera della stessa Nestlé, che nel 1948 lanciò la "Nestlé's Alpine White Chocolate Bar"; secondo altri - di cui condividiamo il nostalgico romanticismo - dal chimico americano di origini tedesche Kurt Bueckler, che avrebbe "inventato" (e così si può dire) il cioccolato bianco nel 1945. La sua è una bella storia: dopo aver lasciato il lavoro come ingegnere chimico in una fabbrica di Buffalo, preoccupato dagli effetti che i fumi dello stabilimento stavano avendo sulla sua salute, il signor Bueckler iniziò a lavorare come chimico in una cioccolateria.

... il matrimonio

noce/ciocccolato bianco + tiramisù = matrimonio d'amore

Il gusto del mese di febbraio: Noce & cioccolato bianco.

Proprio come i ricordi dell'uomo della canzone di Dalla, il gusto noce è caratterizzato da una sottile nota amara. Per attenuarla, come fanno i "due occhi verdi come il mare" che guardano Casuso, abbiamo scelto le gocce del cioccolato bianco trattate per noi da Domori, dal fine aroma mondriano, dolce ma non zuccherato.

Questo mese di San Valentino... superate a destra la classica strania di cioccolato e declinatelo con un gelato. Gusto del Mese e Venezia: un'idea geniale di unire il cioccolato al gelato. Il risultato di un gelato di cioccolato e tiramisù. Gusto del Mese e Venezia: un'idea geniale di unire il cioccolato al gelato.



Principali caratteristiche dei programmi più efficaci

1. Politica scolastica formalizzata
2. Formazione del personale scolastico
3. Miglioramento del sistema di regole e delle strategie di gestione della classe
4. Uso di strategie curriculari per aumentare la consapevolezza e la responsabilizzazione degli alunni
5. Implementazione di programmi di *peer support*
6. Identificazione di procedure di risposta agli episodi più gravi



Elementi di una politica scolastica efficace:

- **Definizione condivisa** di cosa si intende per bullismo
- Creazione di un **gruppo di lavoro** sul bullismo
- **Procedure chiare** per la “denuncia” delle prepotenze subite o a cui si è assistito
- Procedure per la **gestione dei “casi”**
- Modalità di **sostegno per le vittime** delle prepotenze
- Strategie per la **formazione** e la prevenzione
- **Partnership** con la comunità



Gli interventi a livello di classe

Alfabetizzazione emotiva

Attività curricolari

Regole



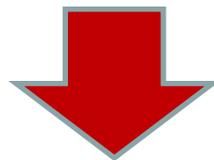
L'alfabetizzazione emotiva





Problema:

come affrontare un tema specifico (es., il bullismo o il cyberbullismo) durante l'attività didattica, su tempi lunghi, coinvolgendo in maniera attiva gli studenti?



Approccio curricolare

Obiettivo principale: sensibilizzare, aumentare la consapevolezza



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Cosa possiamo fare?

La prevenzione e l'intervento





Regole anti-bullismo

1. Non faremo prepotenze ai nostri compagni
2. Aiuteremo i compagni a cui vengono fatte prepotenze
3. Cercheremo di includere i compagni che vengono esclusi dal gruppo
4. Se saprò che qualcuno subisce prepotenze lo dirò ad un adulto a scuola e ad un adulto a casa



Altri interventi a livello di scuola o di classe

- ◆ Riorganizzazione degli ambienti
- ◆ Circoli di qualità
- ◆ Uso di tecniche di apprendimento cooperative
- ◆ Attività positive che creino “senso di comunità”
- ◆ Attivazione di uno sportello di ascolto
- ◆ Programmi di peer support



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Grazie per l'attenzione

Per approfondimenti:

Gini G., Pozzoli T. (2018). *Gli interventi anti-bullismo*. Carocci, Roma