

Alimentazione e migrazione: i percorsi dell'Istituto Nazionale per la promozione della salute della popolazione Migrante ed il contrasto delle malattie della Povertà

Dott.ssa Raffaella Spada, Dott.ssa Paola Scardella, Dott.ssa Laura Piombo, Dott. Aldo Morrone

Contesto

L'equilibrio tra salute e malattia è sempre influenzato da fattori economici, sociali, culturali e ambientali. È necessario conoscere e valutare questi singoli fattori e le loro reciproche interazioni, per poter sviluppare strategie e politiche di Sanità Pubblica. Attualmente, i movimenti migratori e la globalizzazione, modificano rapidamente i fattori suddetti.

In Italia, come negli altri Paesi europei, i flussi migratori sono in aumento. Il numero di stranieri è passato da circa 150.000 nel 1970 a 4 milioni di persone all'1 gennaio 2009 (1). Gli stranieri rappresentano il 6,5% della popolazione italiana. Il numero di studenti stranieri nelle scuole è un altro importante indicatore del fenomeno migratorio in Italia: nell'anno scolastico 2008-2009 gli alunni con cittadinanza italiana, provenienti da 166 Paesi, erano 628.937, pari al 7% del totale degli iscritti. In alcune regioni la percentuale raggiunge il 10% (1). Il crescente numero di immigrati nel nostro Paese ha determinato un controverso dibattito sociale su sicurezza e integrazione, d'altra parte fino ad ora non sono stati condotti studi sistematici sulle loro condizioni di vita in relazione alle abitudini alimentari, allo stato di salute e alla cultura alimentare.

L'arrivo in un nuovo Paese, con tutte le implicazioni sociali e culturali che questo comporta, può rappresentare per il migrante un evento traumatico con conseguenze anche sullo stato di salute. Pur tenendo presente che, di norma, lasciano i Paesi d'origine per l'estero le donne e gli uomini più sani di una comunità, spesso i migranti provengono dalle aree più disagiate del pianeta. Inoltre, il carico globale delle malattie non trasmissibili, e tra queste delle patologie della nutrizione, è cambiato rispetto a qualche decennio fa. Anche nei Paesi a basso sviluppo economico è in aumento la prevalenza di malattie non trasmissibili (2, 3). L'obesità, ad esempio, in tutte le nazioni, non è più appannaggio solo delle classi sociali più alte, ma diffusa anche nelle fasce economicamente più svantaggiate. Allo stesso modo, anche nei Paesi cosiddetti ricchi, è in aumento la prevalenza di malnutrizione per difetto (2).

Considerando la grande varietà dei Paesi di provenienza (Paesi a basso e medio sviluppo economico) e i cambiamenti nella distribuzione delle patologie non trasmissibili, è importante sorvegliare nei migranti il rischio di malnutrizione in tutti i suoi aspetti.

I cambiamenti dello stile di vita per il migrante rappresentano una vera e propria rivoluzione. Il confronto con diversi modelli di comportamento, con culture spesso molto diverse da quelle di origine, possono determinare un forte conflitto tra la necessità di integrazione e il desiderio di rimanere attaccati alle proprie tradizioni.

Il mutamento delle abitudini alimentari è uno tra i primi cambiamenti che il migrante si trova ad affrontare. Abbiamo già visto come possano manifestarsi patologie in relazione al cambiamento dello stile di vita e, in particolare, del comportamento alimentare. Tuttavia, la relazione tra alimentazione e migrazione si sviluppa anche su ambiti antropologici e culturali.

Per quanto detto sopra, è evidente come sia necessario costruire un percorso di conoscenza delle reciproche culture e certamente l'alimentazione può rappresentare un utile terreno di incontro.

A Roma la presenza di stranieri è molto numerosa (circa 367.000 persone) (1) e ormai da molti anni il nostro gruppo di lavoro si occupa di vari aspetti che collegano il percorso migratorio, la salute e l'alimentazione.

In questo senso abbiamo seguito dei percorsi sperimentali, mirati ad acquisire conoscenze sia sugli aspetti nutrizionali che antropologico-culturali dei migranti, nonché abbiamo elaborato dei progetti di educazione alimentare e interculturale rivolti alle scuole, con il doppio obiettivo di promuovere un corretto stile di vita e, attraverso la conoscenza delle abitudini alimentari, favorire l'incontro delle diverse culture.

La necessità di favorire la conoscenza reciproca soprattutto nelle giovani generazioni, è ulteriormente confermata dai risultati di una recentissima ricerca della Fondazione Intercultura sulla percezione dell'altro/a negli e nelle adolescenti italiani, presentata il 23 settembre scorso e largamente ripresa sulla stampa nazionale, nella quale si evidenziava come ci sia la tendenza da parte dei ragazzi a sovrastimare la presenza di stranieri nel nostro Paese, con percentuali che variano dal 10 al 60% (molti indicavano percentuali intorno al 30%), indipendentemente dalle effettive presenze di stranieri nelle città o nelle regioni coinvolte nella ricerca (4).

Metodi e Risultati

Presentiamo i progetti di ricerca e di educazione alimentare e interculturale svolti negli ultimi anni.

Abitudini alimentari e aspetti antropologico-culturali dell'alimentazione in un gruppo di immigrati a Roma
Metodi

Questa indagine è stata condotta nel 2002 su un campione di 182 persone immigrate (43 uomini e 139 donne) provenienti da 35 Paesi, di età compresa tra i 18 e i 61 anni, presso gli ambulatori della Struttura di Medicina delle Migrazioni dell'Istituto San Gallicano di Roma (oggi INMP). Lo scopo dello studio era quello di offrire un contributo alla conoscenza delle problematiche relative agli aspetti biologici e culturali dell'alimentazione collegata al fenomeno migratorio. Sono stati somministrati questionari riguardanti i dati sociodemografici, le abitudini alimentari attuali e gli aspetti antropologico-culturali dell'alimentazione.

Risultati

Rispetto alle abitudini alimentari attuali, risulta corretta la distribuzione dei pasti nella giornata secondo le attuali Linee Guida nazionali (5) (il 95,6% fa abitualmente colazione, il 96% consuma da tre a cinque pasti al giorno); le frequenze di consumo indicano un basso apporto di alimenti del gruppo "ortaggi e frutta" e "carne, pesce, uova e legumi". L'unico dei tre pasti giornalieri completamente omologato alla tradizione italiana è la prima colazione. Le preparazioni alimentari del Paese di origine sopravvivono nei pasti serali e festivi. L'alimentazione italiana è gradita al 94,5% degli intervistati. Tutti gli intervistati descrivono la cucina italiana come "veloce, leggera" in contrapposizione a quella dei Paesi di origine definita "lunga, laboriosa". Interessante riflettere sul "desiderio" di molti di far conoscere le proprie preparazioni alimentari, con la possibilità di trovare momenti e spazi di valorizzazione "pubblica" della propria cultura, rendendola in qualche modo rilevante per il contesto ospitante (6).

Gli Alimenti Etnici in un Progetto Europeo sulle banche dati di composizione degli alimenti (EuroFIR)

L'importanza della composizione degli alimenti non solo ai fini della salute, ma più in generale in relazione ad aspetti normativi, legislativi e di mercato, ha portato alla nascita di una Rete di Eccellenza del VI Programma Quadro dell'Unione Europea, EuroFIR (*European Food Information Resource network*), a cui hanno partecipato 23 Paesi, con l'obiettivo di sviluppare una comprensiva, coerente e validata banca dati che fornisca per l'Europa l'unica autorevole fonte di dati di composizione degli alimenti.

Metodi

Abbiamo collaborato, dal 2005 al 2006, con l'Istituto Nazionale per la Ricerca sugli Alimenti e la Nutrizione (INRAN), struttura italiana di riferimento della Rete di Eccellenza, al *Workpackage* "Alimenti Etnici".

I Paesi partecipanti erano invitati a selezionare alimenti provenienti da tradizioni alimentari diverse dalle proprie (alimenti etnici) secondo i seguenti criteri: piatti preparati con alimenti e/o secondo ricette tradizionali del Paese di provenienza e consumati prevalentemente dagli stranieri presenti nel Paese (alimento etnico autentico), preparazioni alimentari consumate dalla popolazione generale, disponibili sul mercato o nella ristorazione (alimento etnico modificato), allo scopo di individuare una lista di alimenti e/o preparazioni alimentari da sottoporre ad analisi chimica.

L'attività è stata condotta secondo le Linee Guida sviluppate in EuroFIR, focalizzate sulle caratteristiche delle popolazioni di migranti e sull'analisi del mercato degli alimenti etnici.

Risultati

Da una lista preliminare di 25 alimenti e ricette, caratteristici di quattro aree geografiche di provenienza (Asia, America Latina, Africa, Europa dell'Est), ne sono stati selezionati cinque, quattro alimenti etnici modificati (Riso alla cantonese, Nachos, Falafel e Kebab), tenendo in considerazione la loro diffusione nella ristorazione e la presenza sul mercato e un alimento etnico autentico, i Sarmale, piatto della tradizione rumena, attualmente la comunità più numerosa in Italia. Questi 5 alimenti, campionati adeguatamente, sono stati caratterizzati chimicamente con lo scopo di fornire dati nuovi e affidabili sulla composizione di alimenti consumati sia dai migranti che dalla popolazione principale per la loro inclusione nelle banche dati nazionali e nella banca dati europea (7, 8).

Indagine sulle abitudini alimentari e lo stile di vita di bambini e adolescenti italiani e immigrati. Progetto inserito nell'ambito della Ricerca Finalizzata del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali "Immigrati e modelli di offerta sanitaria appropriati: salute mentale e materno-infantile"

L'acquisizione, in giovane età, di un corretto stile di vita che contempli corrette abitudini alimentari e un adeguato livello di attività fisica, è il principale fattore per promuovere e mantenere, durante tutto l'arco della vita, un buono stato di salute. Obesità, dislipidemie, diabete tipo 2, ipertensione, osteoporosi e alcuni tumori sono solo alcune delle patologie per le quali uno stile di vita corretto può essere utile come prevenzione e cura.

Inoltre, è noto come i fattori di rischio per le suddette patologie possono insorgere già in età evolutiva. È bene, quindi, adottare adeguati programmi di prevenzione già in giovane età, ponendo le basi per mantenere comportamenti salutari durante tutto l'arco della vita.

L'obiettivo della ricerca, rivolta a bambini italiani e stranieri nella fascia di età compresa tra i 6 e i 13 anni, è stato quello di:

- studiare le abitudini alimentari e lo stile di vita;
- valutare la conoscenza e il gradimento dell'alimentazione italiana da parte degli alunni stranieri;
- valutare lo stato di nutrizione;
- educare ad una corretta alimentazione nel rispetto della cultura di origine;
- favorire la conoscenza reciproca e rafforzare l'identità culturale delle seconde generazioni;
- proporre ed attivare progetti di intervento mirati a promuovere l'adozione di uno stile di vita corretto.

Il progetto ha interessato 70 scuole elementari di Roma negli anni scolastici 2007/08 e 2008/09.

Per la raccolta delle informazioni è stato predisposto un questionario *ad hoc* suddiviso in due parti:

- scheda A con informazioni di tipo anagrafico, sociale, relazionale e parametri antropometrici (peso e statura);
- scheda B con informazioni sulle abitudini alimentari (frequenze di consumo degli alimenti, numero di pasti, modalità di consumo dei pasti principali) e sullo stile di vita (attività fisica/sedentarietà; TV accesa/spenta durante i pasti).

Oltre al questionario, è stato elaborato uno schema di diario alimentare settimanale da compilare a cura dell'alunno.

Per la raccolta delle informazioni sulla conoscenza ed il gradimento dell'alimentazione italiana da parte degli alunni stranieri e sul mantenimento delle tradizioni alimentari dei Paesi di origine è stato predisposto un terzo questionario, scheda C, composto da dieci domande.

Sono stati arruolati due gruppi di alunni con modalità di indagine differenti. Su un primo gruppo, composto da 1.246 alunni, dei quali il 15,4% stranieri, si è svolta l'indagine sulle abitudini alimentari, lo stile di vita e lo stato di nutrizione, utilizzando le schede A, B e il diario alimentare. Le scuole coinvolte in questa fase del progetto sono risultate 65, distribuite in diversi Municipi della città in contesti socio-economici diversi.

Un secondo gruppo è stato arruolato per indagare la conoscenza e il gradimento dell'alimentazione italiana da parte degli alunni stranieri e il mantenimento delle tradizioni alimentari dei Paesi di origine, attraverso la somministrazione delle schede A e C. L'indagine si è svolta presso 15 Istituti scolastici di Roma ed ha previsto l'arruolamento di 1.478 alunni, dei quali 322 stranieri (pari al 21,8% del totale).

In questa sede si è voluta evidenziare la metodologia dello studio. Tutti i risultati sono ancora in via di elaborazione per successive pubblicazioni.

Progetti di educazione alimentare interculturale rivolti alla scuola dell'obbligo (www.inmp.it/progetti):

- *Il mondo in un boccone* (anno scolastico 2003/04)

Le abitudini alimentari, risultato di un lungo e difficile percorso di interazione tra bisogni, ambiente e cultura, possono rappresentare un efficace esempio dei contatti fra le diverse tradizioni ed un "veicolo" di conoscenza di altre culture e della loro reciproca influenza. Su queste basi è stato realizzato il progetto "Il mondo in un boccone" sostenuto dall'Assessorato alle Politiche Educative e Scolastiche del Comune di Roma, destinato agli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria della città. Il progetto era costituito da 10 poster riferiti a 10 Paesi con grandi flussi migratori verso l'Italia (Albania, Cina, Ecuador, Egitto, Etiopia, Filippine, Marocco, Perù, Polonia, Romania). In ogni poster sono stati presentati: una breve descrizione geografica, il quadro socio-economico, gli aspetti nutrizionali dell'alimentazione, gli alimenti base del Paese, le principali preparazioni alimentari, le valenze simboliche, le festività e le curiosità legate al cibo (9). Allo scopo di rendere più efficace l'uso dei poster, come supporti didattici per percorsi formativi nei programmi interculturali, il progetto ha previsto un corso costituito da 5 seminari destinato a insegnanti e dietiste dei Municipi di Roma.

A tavola nel Mediterraneo: una dieta, molte culture (anno scolastico 2005/06)

Il modello alimentare mediterraneo è stato individuato dai nutrizionisti di tutto il mondo come il più indicato per il mantenimento di un buono stato di salute, per la prevenzione dell'obesità e di molte malattie cronicodegenerative. Ma la dieta mediterranea proposta come un regime alimentare unico, non può in realtà essere racchiusa in un'immagine che non tenga conto della storia, della geografia, della religione, della cultura dei vari Paesi che si affacciano su questo mare.

Il presente lavoro, sostenuto dall'Assessorato alle Politiche Educative e Scolastiche del Comune di Roma, ave-

va lo scopo di promuovere la dieta mediterranea nelle sue indicazioni nutrizionali, dando anche un contributo alla conoscenza della cultura alimentare dei vari Paesi del Mediterraneo.

A tutte le scuole dell'infanzia e del primo ciclo della scuola primaria, è stata distribuita una cartellina contenente un opuscolo didattico-scientifico sulla dieta mediterranea e un gioco didattico, "la piramide interattiva", ideata per poter essere colorata, costruita e riempita dai bambini utilizzando appositi adesivi.

È stato, infine, realizzato un corso, costituito da 3 seminari, destinato a insegnanti e dietiste dei Municipi di Roma (10).

- Mille modi per crescere: Alimentazione e Stili di vita nell'Infanzia in un Laboratorio Interculturale (ASILI) (anno scolastico 2007/08)

A Roma, la percentuale di bambini, con almeno un genitore di nazionalità non italiana, che frequentano i nidi comunale supera il 10% con oltre 105 nazionalità rappresentate. Il progetto mirava alla formazione e alla sensibilizzazione di tutti gli operatori educativi degli asili nido del Comune di Roma, fornendo gli strumenti culturali necessari per promuovere la conoscenza di corrette abitudini alimentari all'interno di uno stile di vita mirato a favorire salute e benessere del bambino, nel rispetto delle varie tradizioni culturali. A tutte le fasi del progetto hanno collaborato mediatori linguistico-culturali dei Paesi più rappresentati in Italia.

Il progetto ha previsto un seminario di studio introduttivo aperto a tutte le figure professionali impegnate a diverso titolo nei servizi educativi (300 operatori) e un corso di formazione teorico-pratico (suddiviso in tre cicli di seminari) nel quale sono stati trattati temi relativi ai rapporti tra alimentazione e migrazione nell'infanzia (il fenomeno migratorio in Italia, le abitudini alimentari, la cura e la percezione della malattia nell'infanzia nelle diverse culture). Gli argomenti sono stati analizzati sia da un punto di vista biologico (aspetti nutrizionali, pediatrici e clinici dell'alimentazione infantile) che culturale (aspetti sociologici, antropologici e psicologici dell'infanzia relativamente al fenomeno migratorio). A tutti i partecipanti al corso di formazione e per ogni ciclo di seminari è stato somministrato un questionario sulle problematiche relative al rapporto con il bambino immigrato (numero di bambini di nazionalità non italiana, difficoltà di rapporto con la famiglia, soluzioni raggiunte, ipotesi di lavoro). La presentazione dei risultati del questionario è stata analizzata alla fine di ciascun ciclo di seminari. Ciò ha permesso di approfondire alcune problematiche evidenziate dagli stessi operatori e di sviluppare, di volta in volta, le tematiche richieste dagli operatori. Trasversale per ogni ciclo di seminari, la necessità di fornire agli educatori idonei strumenti culturali, indispensabili nel nuovo panorama sociale.

- Ogni mese un Paese (anno scolastico 2007/08)

Il progetto di educazione alimentare interculturale "Ogni mese un Paese" si proponeva, come obiettivo principale, di stimolare la conoscenza dei Paesi con la più alta presenza di alunni immigrati nella realtà della città di Roma.

La mensa scolastica rappresenta una importantissima struttura educativa ed un efficace terreno di scambio culturale. L'introduzione nelle mense scolastiche di pasti non appartenenti alla cultura alimentare italiana può rivestire una doppia valenza: educare il palato a nuovi sapori ed arricchire la mente con la conoscenza di nuove culture.

Il progetto sostenuto dall'Assessorato alle Politiche Educative e Scolastiche del Comune di Roma, ha riguardato l'introduzione nella refezione scolastica di 8 menù etnici, relativi a 8 Paesi con comunità altamente rappresentate a Roma (Bangladesh, Romania, Albania, Polonia, Perù, Cina, Marocco, Filippine).

L'iniziativa è stata presentata attraverso la realizzazione di un poster-calendario in cui, con linguaggio semplice e accompagnato da immagini, sono esposti i menù etnici proposti, le date in cui verranno serviti e le relative motivazioni.

Il poster, inviato a tutte le scuole, aveva lo scopo non solo di informare docenti, alunni, famiglie e tutte le componenti scolastiche sui menù proposti, ma anche di sensibilizzare l'opinione pubblica sulla valenza culturale dell'alimentazione, sul ruolo simbolico e privilegiato del cibo nella conoscenza di culture "altre" e sull'importanza dell'intercultura come reciproco arricchimento. È stata realizzata una collana composta da 8 opuscoli didattici riguardanti gli aspetti ecologici, nutrizionali e culturali dell'alimentazione: oltre un breve profilo storico, sono presentati la descrizione geografica, il quadro socio-economico, i "numeri" della migrazione in Italia e l'ambiente alimentare. Per ogni Paese è, inoltre, stato presentato un approfondimento sugli alimenti di base che ne contraddistinguono la tipologia alimentare, sulla composizione dei pasti principali, sulle valenze simboliche, sulle festività e curiosità legate al cibo. Infine, sono stati svolti seminari con tutte le componenti scolastiche coinvolte nell'iniziativa, incontri con i responsabili delle ditte affidatarie del Servizio di Ristorazione

e, quando richiesto, è stato dato sostegno agli operatori delle ditte stesse (dietiste, cuochi) per la preparazione dei piatti etnici, avvalendosi dell'opera dei mediatori linguistico-culturali (11).

- *“INTERGUSTANDO”: l'incontro dei gusti e il gusto dell'incontro. Un progetto di educazione alimentare interculturale per le scuole primarie e secondarie di primo grado del Lazio (anni scolastici 2008/09 - 2009/10)*

Tale progetto, realizzato in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio è rivolto a tutte le scuole primarie e secondarie di primo grado del Lazio con i seguenti obiettivi:

- formazione degli insegnanti sui temi dell'educazione alimentare in chiave interculturale;
- realizzazione di interventi didattici sull'educazione ad un corretto stile di vita;
- promozione della conoscenza dell'alimentazione dei principali Paesi di immigrazione in Italia;
- promozione e valorizzazione del patrimonio culturale degli studenti immigrati, facilitandone l'inserimento scolastico.

Il progetto prevede lo svolgimento di un concorso per gli studenti chiamato “Mi piace...un Mondo”: i partecipanti dovranno realizzare un elaborato su un Paese del mondo, scelto tra quelli con alto tasso di immigrazione in Italia.

È stato elaborato un opuscolo didattico per tutte le scuole primarie e secondarie di primo grado del Lazio (12). Sono stati svolti seminari destinati agli insegnanti Referenti per l'Educazione alla Salute.

Conclusioni e Discussione

L'atto alimentare non è solo legato alla biologia dell'uomo, ma è strettamente connesso alla cultura e alle tradizioni dei popoli. I piatti tipici dei diversi Paesi del Mondo rappresentano la sintesi di secoli di trasformazioni in relazione alla geografia della nazione, alle condizioni geopolitiche, alla religione, alle conoscenze scientifiche. Così si formano le tradizioni di un popolo e le sue abitudini alimentari ne sono uno specchio fedele. Allo stesso tempo proprio le migrazioni dei popoli hanno arricchito, con un percorso di contaminazione inarrestabile, le abitudini alimentari dei Paesi del mondo, creando un vero e proprio linguaggio comune. A partire dal XX secolo il processo di globalizzazione ha reso questo percorso ancora più rapido.

D'altra parte, un corretto stile di vita, è un importante presidio preventivo e terapeutico delle malattie non trasmissibili il cui carico globale, come abbiamo visto, è in notevole aumento nel Mondo.

Per quanto detto è opportuno seguire linee di ricerca e promuovere progetti educativi e di intervento riguardo i vari aspetti che collegano alimentazione, migrazione e salute, tenendo sempre in considerazione le diverse culture e le loro trasformazioni.

Riferimenti bibliografici

- (1) Caritas/Migrantes Immigrazione Dossier statistico 2009. XIX Rapporto. Edizioni Idos, Roma 2009.
- (2) WHO - Diet, nutrition, and the prevention of chronic diseases. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. WHO Technical Report Series No. 916. Geneva, World Health Organization, 2003.
- (3) Prentice AM. The emerging epidemic of obesity in developing countries. *Int J Epidemiol* 2006; 35: 93-99.
- (4) Fondazione Intercultura Onlus. L'altro/a tra noi: la percezione dei confini da parte degli e delle adolescenti in Italia 2009. <http://www.fondazioneintercultura.it>.
- (5) Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione. Linee Guida per una Sana alimentazione Italiana. Revisione 2003. <http://www.inran.it>.
- (6) Scardella P., Spada R., Carico R., Piombo L., Bracco D., Morrone A. Abitudini alimentari e aspetti antropologico-culturali dell'alimentazione in un gruppo di immigrati a Roma. *La Rivista di scienza dell'alimentazione* 2003. anno 32, 2: 127-37.
- (7) Marletta L., Turrini A., Camilli E., Spadoni F., Carnovale E., Scardella P., Piombo L., Spada R. Alimenti etnici, un fenomeno in espansione en Europa: studio in un Progetto Europeo. *La Rivista di scienza dell'alimentazione* 2006; anno 35, numero unico: 9-16.
- (8) Church S., Gilbert P., Khokhar S. Third synthesis report: Ethnic Groups and Foods in Europe. EuroFIR Project Management Office. British Nutrition Foundation 2006. <http://www.eurofir.net>.
- (9) Scardella P., Piombo L., Spada R., Carico R., Morrone A. Traditional mediterranean diet: one diet, many cultures. in *Book of Proceedings of the 1st International Conference: Traditional Mediterranean Diet: Past, Present and Future*. Mediet 2004; 197-202. Heliotopos conference ltd, Athens, 2005.
- (10) Scardella P., Piombo L., Spada R., Morrone A. “A tavola nel Mediterraneo: una dieta molte culture”. Un progetto per le Scuole del Comune di Roma. *La Rivista di scienza dell'alimentazione* 2006; anno 35, numero unico: 17-24.
- (11) Scardella, P., Morrone, A. and Piombo, L. Ogni mese un Paese. Collana didattica scientifica. Assessorato Politiche Educative e Scolastiche Comune di Roma, 2007. <http://www.inmp.it/progetti>.
- (12) Scardella P, Morrone A, Piombo L. Intergustando. L'incontro dei gusti e il gusto dell'incontro. Opuscolo didattico-scientifico. Alto contrasto, Roma, 2009.