Welfare OGGI settembre | ottobre 2016 NUMERO 5

**FOCUS – LEA**

8 I livelli essenziali di assistenza per la non autosufficienza
a cura di Maurizio Motta e Gianfranco Marocchi

10 I nuovi livelli essenziali: una occasione perduta per l'assistenza sociosanitaria?
Maurizio Motta

23 Nuovi LEA: meno diritti e più costi per le prestazioni domiciliari
Maria Grazia Breda

28 Verso un Piano per le non autosufficienze?
Carlo Giacobini

36 Intervista a Emanuela Fracassi, Assessore alle Politiche sociosanitarie del Comune di Genova

**POLITICHE**

39 2 minuti – Richiedenti asilo/Cooperazione e solidarietà
a cura di Alice Melzi

41 Il Sistema di protezione per richiedenti asilo e rifugiati in Italia
Daniela Di Capua, Monia Giovannetti

48 Il Piano di Azione e Coesione: una storia italiana
Daniele Ferrocino

**ESPERIENZE**

55 2 minuti – Minori e giovani
a cura di Alice Melzi

57 Una buona idea
Patrizia Bausano

61 Lo Sghembo Festival: un'esperienza di inclusione e di prossimità
Alice Gamba e Ornella Morpurgo Bondioli

70 Il Tortellante: un laboratorio per l'inclusione e l'autonomia delle persone con autismo
Silvia Panini, Sabrina Morgillo, Elena Orlandi

77 *Recovery* a Casa Satta
Rosy Guiso

83 Percorsi integrati di inclusione sociale e lavorativa in psichiatria
Claudio Torrigiani

**STRUMENTI**

89 2 minuti – Povertà ed esclusione sociale
a cura di Alice Melzi

91 Patti di collaborazione tra cittadini e amministrazioni nelle "città del Regolamento"
Daniela Ciaffi

98 Il *Budget* della Salute per persone con bisogni complessi negli interventi integrati di Assistenza Primaria
a cura di Antonino Trimarchi

106 Comunicare per cambiare. Un nuovo approccio alla comunicazione sociale
Andrea Volterrani




# IL TORTELLANTE: UN LABORATORIO PER L'INCLUSIONE E L'AUTONOMIA DELLE PERSONE CON AUTISMO

Silvia Panini *, Sabrina Morgillo **, Elena Orlandi **

*A Modena un'associazione propone un laboratorio per la produzione di tortellini ad un gruppo di ragazzi autistici. I risultati sono molto positivi: aumenta l'autonomia, l'autostima e la capacità di portare a termine i propri compiti. Inoltre il progetto riesce a coinvolgere la comunità locale: volontari e famiglie che prendono parte ai laboratori insieme ai ragazzi, imprese che donano materie prime e mettono a disposizione le attrezzature.*

Modena è da sempre conosciuta come luogo di eccellenze enogastronomiche, dove convivono tradizioni culinarie plurisecolari con le più moderne tendenze dell'alta cucina. In questa realtà, industriosa ed energica, capace di coniugare grandi pulsioni di generosità con lo spiccato senso organizzativo degli imprenditori padani, si vedono spesso nascere iniziative di solidarietà che, partendo "dal basso", si intrecciano con il tessuto produttivo sul territorio, dando vita ad una costellazione di eventi a sostegno del sociale.

Il Tortellante è un laboratorio terapeutico-abilitativo realizzato da Aut Aut Modena dove ragazzi autistici imparano a confezionare pasta fresca fatta a mano. Il progetto, avviato a gennaio 2016, si è dimostrato una buona pratica di inclusione, coinvolgendo tutta la comunità.

Da gennaio a giugno 2016 si è svolto il primo progetto pilota, con 21 ragazzi tra i 15 e 27 anni, con diversi livelli di abilità, che hanno partecipato alle attività per due ore a settimana divisi su tre gruppi in un laboratorio organizzato presso la sede di Aut Aut Modena, l'associazione di riferimento per le famiglie con persone autistiche della provincia di Modena.

*] Membro del Direttivo di Aut Aut Modena dal 2014, ha ideato il Laboratorio Tortellante, curandone l'organizzazione, il layout e la raccolta degli sponsor. È mamma di Paolo, ragazzo autistico di 14 anni, che si iscriverà al Tortellante a partire da quest'anno.

**] Psicologhe psicoterapeute, lavorano presso il Servizio di Neuropsichiatria dell'Infanzia e dell'Adolescenza "Il Nespolo" dell'Ospedale Privato Accreditato "Villa Igea" di Modena. Presso Aut Aut Modena sono coordinatrici di progetti rivolti a giovani e adulti con autismo, tra cui il laboratorio terapeutico-abilitativo "Il Tortellante"; hanno condotto corsi di formazione sull'autismo per le famiglie (parent training, sibilings training), per operatori e volontari, per la Questura di Modena. L'articolo si è inoltre avvalso della supervisione di Franco Nardocci, Neuropsichiatra infantile e psichiatra, si occupa di autismo e psicopatologia in età evolutiva. Past President SINPIA, membro del Comitato Scientifico della Fondazione Tender to Nave Italia. Presiede il Comitato Scientifico della Fondazione Italiana Autismo. È responsabile scientifico di Aut Aut Modena.

L'esperienza del semestre ha dimostrato che si tratta di un'attività gratificante e funzionale per ragazzi con autismo, anche nel caso di soggetti che presentino un ridotto livello di autonomia. In diversi casi i ragazzi autistici si sono rivelati più abili e costanti dei loro coetanei senza autismo, rivelando anche un buon talento e passione nel lavoro. Dalle valutazioni qualitative realizzate al termine del percorso si è ricavato che i ragazzi hanno potenziato la propria immagine di sé, aumentato l'autonomia e incrementato diversi aspetti fino ad allora critici (lavorare in team, rispettare le regole, gestire i tempi di attesa, ecc.). I riscontri da parte delle famiglie sono stati positivi, e così pure quelli di volontari e sostenitori.

## COME SI ORGANIZZA UN TORTELLANTE

Il Tortellante si propone di insegnare la confezione a mano dei tortellini, a partire da sfoglia e ripieno già preparati in precedenza. I prodotti realizzati vengono poi distribuiti alla fine della sessione ai ragazzi che li portano a casa per condividerli con la famiglia. Non è prevista la vendita né la cottura di prodotti.
Il Laboratorio si organizza in tre linee di lavoro in successione: la zona di preparazione e taglio della sfoglia (attrezzata con taglieri, macchine tira pasta e un mattarello taglia-pasta), la zona di confezione dei tortellini (con tavoli da lavoro e sedie) e la zona di seccatura dei prodotti (con vassoi seccapasta e ventilatori).
Il lavoro si svolge in ambito protetto, ma facilmente riproducibile anche fuori dal laboratorio, con funzioni ben chiaramente suddivise nei diversi ambiti. L'attività è molto ripetitiva, suddivisibile in singoli passaggi molto semplici e questo consente un insegnamento graduale, con la possibilità di sfumare progressivamente l'aiuto fino alla completa autonomia. Non è necessario che il livello di abilità dei ragazzi sia uniforme, perché ognuno può procedere più o meno velocemente senza ostacolare il lavoro degli altri. Questo fatto, unito alla caratteristica ripetitività del lavoro, concorre a ridurre l'ansia e la frustrazione di chi non conosce ancora il mestiere. Spesso i comportamenti problematici dei ragazzi autistici sono originati dalla loro incapacità di adattarsi alle situazioni impreviste; per questo una situazione routinaria – che per altri sarebbe noiosa o addirittura alienante – per un autistico è spesso rilassante.

## PER COMINCIARE

Prima di imparare a confezionare i tortellini è utile cominciare con alcune sessioni "propedeutiche": si parte da strichetti (1) e garganelli (2), poi si passa alla pasta ripiena: ravioli (3), tortelloni (4) ed infine i tortellini. È importante arrivare a realizzare alla fine di ciascuna sessione (della durata di due ore) una congrua quantità di prodotto, in modo che ogni ragazzo possa portare a casa ogni volta almeno 3 o 4 porzioni da condividere con i familiari.

1 – strichetti; 2 – garganelli; 3 – ravioli; 4 – tortelloni



### TORTELLINI FATTI A MANO: LINEE DI LAVORO

La sfoglia viene tirata nelle semplici macchine a manovella (1), organizzate per spessori progressivi (grossa, media, fine). Successivamente viene tagliata a quadretti, detti *pastelle*, con uno speciale mattarello tagliapasta (2).
Aiutandosi con fogli di carta alimentare per gli spostamenti, le pastelle ancora fresche vengono portate ai tavoli di lavoro (3), dove è stato precedentemente distribuito il pesto per il ripieno.
Per realizzare i tortellini si posizionano sulle pastelle piccole porzioni di ripieno, si ripiegano le pastelle in diagonale sigillando tra loro i bordi, poi si ripiegano i tortellini con la caratteristica forma, riponendoli ordinatamente su speciali vassoi traforati, detti *seccapasta* (4). Per ragazzi a basso funzionamento alcuni di questi passaggi possono essere svolti con aiuto (tortellino "a 4 mani").
Una volta completi, i vassoi con i tortellini si dispongono nella zona di seccatura (5) attrezzata con ventilatori per ridurre i tempi di asciugatura. Infine i tortellini si confezionano in contenitori per alimenti (6) e si consegnano ai ragazzi che li portano a casa per condividerli con la famiglia.
Tutte le operazioni di trasbordo delle pastelle e dei vassoi da una zona all'altra vengono svolte in autonomia dai ragazzi, così come le attività iniziali (lavare le mani, indossare grembiuli e cappellini, prendere pastella e ripieno nel frigo) e finali (riordinare e pulire, riporre grembiuli e cappellini).
Si è strutturato il progetto in modo da eliminare elementi di potenziale criticità, per cui non sono state inserite lavorazioni che comportassero situazioni di pericolo (es. uso dell'impastatrice, cottura del ripieno) o attività che richiedessero certificazioni troppo vincolanti (es. ristorazione, vendita dei prodotti).

1 – preparazione della sfoglia; 2 – taglio delle pastelle; 3 – tavoli di lavoro; 4 – piegatura dei tortellini a mano; 5 – seccatura; 6 – peso e confezionamento

## IL TEAM

La presenza di un adeguato numero di operatori (tra terapeuti e volontari) può variare in base alle competenze ed al livello di autonomia di ciascun ragazzo: inizialmente può essere utile mantenere un rapporto molto basso (1:1, 1:2), fino a quando la disposizione degli spazi, le regole di igiene e le tecniche di lavorazione non

siano sufficientemente consolidate.
Il team che ha seguito il laboratorio è costituito da personale formato specificamente sull'autismo, affiancato da volontari ed esperti nel campo culinario. Più in dettaglio, per questo progetto pilota il team è stato formato da:
- *un team scientifico* (un neuropsichiatra infantile e due psicologhe) che ha seguito e garantito la qualità terapeutica del progetto: valutazioni iniziali e finali, rapporti con le famiglie, impostazione di attività personalizzate, formazione degli educatori, coordinazione e formazione del team educativo;
- *un team educativo* (sei educatori formati sull'autismo) che ha affiancato i ragazzi durante i laboratori, in proporzione variabile in base ai singoli casi (da 1:1 nei casi con le maggiori compromissioni fino a 1:10 per i soggetti ad alto funzionamento);
- *un gruppo di volontari* (2 o più per ogni laboratorio) di cui alcuni "qualificati" nel settore culinario (nonne, chef, esperti, ecc.) che hanno introdotto i ragazzi all'attività specifica dei tortellini e garantito un alto livello qualitativo dei prodotti;
- *un gruppo di supporto* (sponsor, aziende ed esercizi del vicinato), che hanno fornito i finanziamenti per l'acquisto delle attrezzature e garantito la fornitura delle materie prime fresche e controllate nell'arco di tutto il semestre;
- *un coordinatore operativo* per seguire le forniture (attrezzature e materie prime), tenere i contatti con le famiglie, trovare sponsor e aziende di supporto.

## LABORATORI DI INCLUSIONE

Il ***Tortellante*** si è rivelato una valida esperienza di collaborazione con la comunità: sono numerosi i volontari che hanno affiancato i ragazzi durante il laboratorio (tante nonne, ma anche abitanti del quartiere, studenti in scambio "scuola/lavoro", o altri genitori), creando un inedito clima di condivisione con i ragazzi. Esso costituisce pertanto una duplice occasione di incontro tra la comunità e le persone autistiche, in quanto insegna ai ragazzi un'attività qualificata che si può svolgere anche all'esterno (ad esempio in famiglia, in comunità, in un contesto lavorativo), e offre le condizioni per tante persone – anche senza una specifica formazione – di rapportarsi agevolmente con i ragazzi autistici.
Straordinaria è stata anche la partecipazione diffusa della realtà produttiva, con numerose aziende e privati che hanno aderito con entusiasmo a sostegno dell'iniziativa. Si va dagli esercizi del vicinato che ogni settimana offrono le uova, la farina e l'uso dell'impastatrice per realizzare la sfoglia, fino a un folto gruppo di imprese gastronomiche modenesi che hanno procurato il finanziamento per avviare il progetto, donato materiali per il laboratorio (grembiuli e cappellini, contenitori e carta per alimenti), oltre naturalmente a fornire la carne e il formaggio per i tortellini.
Infine la presenza di un testimonial d'eccezione come il celebre

chef Massimo Bottura ha garantito al Tortellante un'eccezionale copertura mediatica dell'iniziativa, promuovendo la causa dell'autismo presso tutta la comunità cittadina.

**PER APPROFONDIRE**

https://www.youtube.com/watch?v=FsvQo4DeHkI
http://www.tv2000.it/siamonoi/video/erika-coppelli-silvia-panini-aut-aut-modena/

## GLI ASPETTI CLINICI: STRUMENTI E METODI

I ragazzi che hanno partecipato al laboratorio sono stati individuati in base ai seguenti criteri:
- diagnosi di Disturbo dello Spettro Autistico o altre categorie diagnostiche di tipica insorgenza nell'infanzia o nell'adolescenza secondo DSM-V e ICD-10 con tratti autistici;
- età al momento dell'inizio del laboratorio compresa tra 15 e 24 anni;
- residenza nel territorio dell'Azienda USL di Modena;
- *compliance* e adesione della famiglia al progetto individualizzato.

Sono stati individuati 21 ragazzi (20 maschi e una femmina) con un'età media di 16 anni, accolti in tre gruppi (alto, medio, limitato funzionamento). Tre quarti dei partecipanti sono affetti da disturbi dello spettro autistico.
Obiettivi specifici perseguiti con il progetto sono stati:
- migliorare e consolidare l'autonomia dei ragazzi (es. promozione del rafforzamento del senso di sé e di autostima di ogni ragazzo nell'essere efficaci in situazioni sociali nuove e insolite e nel raggiungimento di obiettivi concretamente percepibili e fonte di gratificazione);
- avviare i percorsi formativi individualizzati finalizzati all'acquisizione di abilità spendibili a scopo occupazionale o di inserimento lavorativo (es. formazione sulle procedure da rispettare su luogo di lavoro, ecc.);
- potenziare la rete sociale dei partecipanti;
- supportare le famiglie nella transizione all'età adulta;
- sensibilizzare istituzioni, la cittadinanza e la comunità sul tema dell'autismo e sulle attività del centro.

Il progetto pilota si è sviluppato in una ricerca-azione, che si è articolato in diverse fasi:
*Fase uno: valutazioni iniziali e formazione degli educatori*
È stata operata una valutazione clinica standardizzata dei partecipanti e delle loro famiglie attraverso strumenti di comune utilizzo nella pratica clinica e nella letteratura scientifica internazionale. Si sono individuate difficoltà specifiche, punti di forza e obiettivi di ogni ragazzo e si è approfondito il vissuto dei familiari. Le valutazioni sono state effettuate "in cieco": i ragazzi e le famiglie sono state incontrate da specialisti che non avevano né avevano avuto in carico anche in passato il ragazzo valutato e la famiglia.
La valutazione delle competenze di ogni partecipante ha permesso d'individuare alcuni obiettivi individualizzati in base alle attitudini del singolo e di valutare la necessità dell'affiancamento di un educatore specializzato oppure di un volontario durante lo svolgimento del laboratorio.

*Fase due: realizzazione del laboratorio*
I ragazzi sono stati divisi in tre gruppi e l'attività si è svolta per due ore un pomeriggio a settimana per ciascun gruppo.

*Fase tre: test conclusivi*
Si è tenuto un colloquio di restituzione qualitativo con ogni ragazzo e con la famiglia allo scopo di identificare le ricadute positive dell'esperienza sul vivere quotidiano. È in programma una fase di *retest* con i soggetti e le famiglie dopo un tempo significativo di svolgimento del laboratorio (non meno di un anno di attività), che permetta di estrapolare risultati quantitativi significativi rispetto all'efficacia dell'esperienza stessa.

## CONCLUSIONI E PROGETTI FUTURI

Dopo il primo progetto pilota, della durata di un semestre, si è in grado di riportare alcuni risultati significativi in termini qualitativi.
L'obiettivo di migliorare la qualità della vita dei partecipanti risulta raggiunto, essendo stata incrementata e consolidata la rete sociale e l'autonomia di ogni ragazzo. Si è riscontrato un potenziamento dell'autonomia e dell'autostima dei partecipanti, e un sensibile miglioramento nell'atteggiamento dei ragazzi verso situazioni nuove e insolite. Le molte difficoltà verificate durante i primi incontri per utilizzare la strumentazione e svolgere i compiti richiesti si sono progressivamente ridotte. Inoltre, a quanto riferito dalle famiglie, questi miglioramenti si sono in parte estesi anche alle situazioni di vita quotidiana dei ragazzi (maggiore attenzione per il proprio materiale, spazzare, pulire,

iniziare e concludere una attività, ecc.). Tutto questo ha avuto chiaramente ricadute significative anche sull'autostima dei partecipanti e sul loro senso di autoefficacia. Importante è stato anche dare ai partecipanti un riscontro concreto e tangibile di quanto realizzato nel laboratorio: al termine di ogni sessione i ragazzi portavano a casa i tortellini, ovvero il "frutto del loro lavoro", motivo di grande orgoglio e soddisfazione.

Da molti punti di vista i ragazzi hanno superato le migliori aspettative. Ad esempio si era messo in conto di dover buttare gran parte del prodotto perché reso non più commestibile (caduto a terra, o pasticciato, o non finito, ...) ma la quota di scarto è stata bassissima: non più di 3 o 4 kg su 180 complessivi nel semestre; oppure si pensava di dover ripetutamente intervenire per impedire ai ragazzi di mangiare i prodotti o i semilavorati durante il laboratorio invece ciò non è accaduto (gli unici che "pizzicavano" di nascosto sono stati i volontari!); si erano preventivati tra i tre e i sei mesi per insegnare la tecnica di confezione dei tortellini, invece la maggior parte dei ragazzi ha imparato in meno di un mese.

### I NUMERI DEL PROGETTO

- Partecipanti: 21 ragazzi tra 15 e 27 anni
- Tempi: 57 sessioni di 2 ore svolte tra gennaio e giugno 2016
- Team scientifico: 1 neuropsichiatra, 3 psicologhe per il coordinamento
- Personale di assistenza: 6 educatori (per oltre 200 ore)
- Personale di supporto: un coordinatore operativo per le forniture
- Sfoglia lavorata: circa 1.200 uova per 120 kg di farina
- Prodotti: circa 180 kg fra tortellini e pasta fresca
- Costi: interamente sostenuti da sponsor locali

### AUT AUT MODENA

Nasce nel 2003 e si occupa di formazione, assistenza e raccolta fondi per il sostegno alle famiglie con persone autistiche della provincia di Modena. Dal 2014 costituisce un importante punto di riferimento anche per ASL e Comune di Modena, con cui ha stipulato un protocollo di collaborazione riguardante le attività diagnostiche, terapeutiche ed assistenziali degli associati.

Presso la nuova sede, appositamente attrezzata per specifiche attività educativo-riabilitative svolte da terapisti specializzati nel campo dell'autismo, si svolgono anche corsi di formazione per insegnanti e tutor, corsi di *parent training* e *sibilings*, laboratori socio-occupazionali, un centro estivo. L'Associazione organizza inoltre progetti per agevolare la separazione dalla famiglia ed aumentare l'autonomia dei ragazzi, come uscite pomeridiane e serali, week end in appartamento, gruppi di vacanza. Il centro dispone anche di un'aula di musica e, da quest'anno, di un laboratorio didattico di cucina con attrezzature professionali di altissimo livello.

L'Associazione è molto attiva nel trasmettere i temi dell'autismo presso la comunità di riferimento, organizzando eventi, *open day*, incontri presso le scuole, giornate con autori e personalità internazionali, convegni e percorsi formativi, tra cui specifici corsi preparatori per le Forze dell'Ordine, che in mancanza di adeguati strumenti possono cadere nell'equivoco di considerare una persona pericolosa solo perché assume comportamenti stravaganti o non risponde coerentemente ai richiami.

Per saperne di più: www.autautmodena.it, www.tortellante.it



### A SCUOLA DI AUTONOMIA

Sono numerosi i progetti impostati dalle associazioni come Aut Aut Modena per migliorare il livello di autonomia delle persone autistiche in età adulta, volti a ridurre gradualmente l'aiuto di famigliari ed assistenti nelle singole attività quotidiane: dalla cura personale (lavarsi, vestirsi, cibarsi, riordinare la camera,...), alle attività di socializzazione (comunicare con estranei, atteggiarsi in modo adeguato in luoghi pubblici, muoversi in città da soli, imparare l'uso del denaro), fino a veri e propri progetti lavorativi e residenziali.

Ma la vera autonomia passa anche per un percorso di formazione della comunità di riferimento, perché è essenziale che le persone con autismo siano comprese ed apprezzate pur con le loro particolarità e i forti limiti comportamentali che accompagnano questa patologia.

I risultati dei questionari svolti alla fine del progetto sono senza dubbio incoraggianti: il 95,2% dei ragazzi in grado di verbalizzare le proprie sensazioni ha comunicato di sentirsi meglio rispetto all'inizio del progetto e di avere un senso di maggiore autoefficacia. Il 100% delle famiglie ha riferito lo stesso. È stato chiesto ad ogni ragazzo se intendesse continuare il laboratorio l'anno prossimo e in tutti i casi la risposta è stata affermativa. Il dato è stato rafforzato da fatto che anche le famiglie in tutti i casi hanno risposto affermativamente alla stessa domanda, esprimendo la propria soddisfazione. Rispetto ai ragazzi non in grado di comunicare con le parole è stata raccolta la testimonianza dei genitori sul livello di gradimento dell'esperienza nel corso del semestre. Ad esempio, se il ragazzo si mostrava contento quando era in procinto di iniziare il Laboratorio, se era rilassato e di buon umore al termine della sessione, ecc.

Una riflessione va fatta sui volontari e le nonne che hanno partecipato al Tortellante. Tutti hanno riferito di sentirsi molto gratificati e coinvolti nel progetto. Molte nonne hanno poi aggiunto di aver trovato, grazie a questa esperienza, una relazione inedita con il nipote, più ricca e autentica di altre tentate in precedenza.

Visti gli esiti del progetto, oltre alla riproposizione del Tortellante, si pensa di avviare un laboratorio di prodotti da forno. In particolare, si vorrebbe introdurre l'insegnamento dell'attività di panettiere, un mestiere di cui c'è oggi molta domanda, e che comporta attività manuali molto ripetitive. Un'altra attività già sperimentata con successo tra le comunità di persone autistiche è l'orticoltura. Questa attività potrebbe alternarsi con il Tortellante durante i mesi caldi, in cui non è agevole lavorare prodotti altamente deperibili come la carne, il formaggio, le uova, ecc.

### GLI STRUMENTI UTILIZZATI PER LE VALUTAZIONI

Nella fase preliminare all'avvio del laboratorio si sono somministrati alcuni test per competenze e autonomie:

- La Childhood Autism Rating Scale – Second Edition (CARS2) di Schopler, Van Bourgondien, Wellman e Love (2004; edizione italiana a cura Militerni, Nardocci, Faggioli e Arduino) è una scala che identifica soggetti con disturbo dello spettro autistico a partire dai 2 anni di età, in base all'osservazione diretta del comportamento. La CARS2 ha dimostrato nel tempo di catturare sintomi fondamentali a cui hanno fatto riferimento tutte le edizioni del Manuale Diagnostico e Statistico dei Disturbi Mentali (DSM), rafforzando l'attualità e la solidità dello strumento. A tutte le famiglie è stato somministrato il Questionario per genitori o *caregiver* (CARS2-QPC).
- Le Vineland Adaptive Behavior Scale (VABS-I), forma completa, di Sparrow, Balla e Cicchetti (1984, versione italiana): rappresenta un test standardizzato per la misurazione del comportamento adattivo che valuta, attraverso la somministrazione di un'intervista strutturata ai genitori, le autonomie e le responsabilità sociali degli individui. Si tratta del test maggiormente utilizzato per la valutazione del funzionamento adattivo nei soggetti con autismo e non solo (Newson e Hovanitz, 1997).
- Il Social Communication Questionnaire (SCQ) di Rutter, Bailey e Lord (2007, versione italiana): è un questionario che valuta le capacità comunicative, sociali e relazionali sia di soggetti che hanno probabilità di essere affetti da disturbi dello spettro autistico, sia di coloro che necessitano di valutazioni più approfondite con ADI-R e ADOS, strumenti con i quali viene riportata una correlazione significativa in letteratura. La forma "Ultimi tre mesi" rileva risultati utili per la comprensione delle esperienze di vita giornaliere e per la valutazione dei trattamenti e dei progetti educativi, facendo riferimento al comportamento del soggetto negli ultimi tre mesi.