

SCUOLA e DIDATTICA

Problemi e orientamenti per la scuola secondaria di primo grado

10
GIUGNO
2015

nata in via
Cento
stelle

EDITRICE
LA SCUOLA

SPECIALE "EXPO 2015"

LA FIGURA DELL'INSEGNANTE INSEGNARE ITALIANO COME L2
L'ESPERIENZA AMOROSA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE



Nutrire il Pianeta

Teresa **Giovanazzi**

L'alimentazione risponde in primis ad una necessità basilare per la nostra esistenza, è fonte di riflessione e di valori, indice di una relazione soggettiva e interpersonale con gli altri e in rapporto al mondo.

Nutrire il Pianeta

Percorsi formativi sull'educazione alimentare

Teresa **Giovanazzi***

L'alimentazione risponde *in primis* ad una necessità basilare per la nostra esistenza, è fonte di riflessione e di valori, indice di una relazione soggettiva e interpersonale con gli altri e in rapporto al mondo.

La scuola ha il diritto e dovere di educare le nuove generazioni a rivedere gli stili di vita personali che da molto tempo dominano la scena e si rivelano sempre più insostenibili per orientarli ad un modo di essere e relazionarsi più rispettoso nei confronti della propria salute e dell'ambiente¹.

Un'assunzione di responsabilità sarà ciò che emergerà nel corso di "Expo 2015. *Nutrire il Pianeta, energia per la Vita*", l'esposizione universale di Milano il cui tema implica, tra gli altri, la custodia del creato, rimanda alla mobilità, alle questioni legate alla biodiversità, al clima e alla qualità dell'aria e dell'acqua, al rispetto dell'ambiente e della salute umana, agli stili di vita, all'educazione alimentare, all'importanza di garantire un'alimentazione sana, sufficiente e sicura per tutti gli abitanti della Terra. Sfida per l'equità e lo sviluppo, Expo metterà a confronto i problemi della fame e dell'abbondanza di cibo, richiamando l'imperativo della responsabilità e, oltre alla conversione nei comportamenti individuali, implicherà scelte governative per edificare le società su principi quali la ricerca del bene comune e l'impulso alla *vita buona con e per l'altro in istituzioni giuste*².

In tale ambito di riflessione, le istituzioni scolastiche assumono un ruolo centrale in quanto possono incidere positivamente, mediante percorsi educativi e formativi significativi, sui comportamenti dei bambini e adolescenti.

L'educazione alimentare, strumento di conoscenza di sé e delle proprie origini e tradizioni, si contraddistingue come elemento emblematico della progettualità formativa all'interno dei diversi curricula scolastici, orientato allo sviluppo di atteggiamenti e comportamenti responsabili nei confronti della persona e dell'ambiente circostante.

La trasversalità di quest'ambito di discorso richiede una programmazione in ottica interdisciplinare e multidisciplinare al fine di promuovere uno *sviluppo umano integrale*³. Le discipline, punti di vista sulla realtà, si configurano come la modalità di acquisizione di cono-



scenza, interpretazione e rappresentazione del mondo nella prospettiva di un'elaborazione di un sapere sempre meglio integrato e padroneggiato con il contesto attuale⁴. Il miglioramento delle abitudini alimentari passa mediante progetti didattici che offrano uno sguardo e un'attenzione nuova nei confronti del valore del cibo, attraverso la scoperta di sapori e profumi naturali, la conoscenza di determinati piatti e ingredienti, la sperimentazione diretta di attività pratiche quali, a titolo esemplificativo, la coltivazione e cura dell'orto. Di seguito vengono presentate alcune proposte didattiche:

- **Il linguaggio del cibo**, progetto relativo alla lingua italiana e al linguaggio comunicativo nell'ambito cinematografico.
- **L'orto culturale**, progetto scientifico indirizzato alla realizzazione di un orto e alla conoscenza e coltivazione di prodotti tipici.
- **Il gusto dell'arte**, progetto artistico orientato a cogliere il rapporto tra le opere d'arte e il cibo.

* Dottoranda di ricerca in Scienze della Persona e della Formazione indirizzo Pedagogia (*Education*), Università Cattolica di Milano e collaboratrice presso la sede di Brescia di Alta Scuola per l'Ambiente.

1 Barilla Center for Food & Nutrition, *Eating planet. Nutrirsi oggi: una sfida per l'uomo e per il pianeta*, Ambiente, Milano 2012.

2 P. Malavasi, *Expo Education Milano 2015. La città fertile*, Vita e Pensiero, Milano 2013.

3 P. Malavasi (a cura di), *Progettazione educativa sostenibile. Pedagogia dell'ambiente per lo sviluppo umano integrale*, EDU-Catt, Milano 2010.

4 MIUR, *Indicazioni Nazionali per il curricolo della scuola dell'infanzia e del primo ciclo d'istruzione*, 2012.

Tra letteratura e cinema

Teresa **Giovanazzi**, Cristian **Righettini***

Titolo del percorso didattico: Il linguaggio del cibo.

Disciplina prevalente nel progetto: Letteratura italiana.

Collegamenti interdisciplinari: Storia, Arte e immagine.

Nel presente contributo si intende evidenziare l'importanza dell'alimentazione come metafora del rapporto con noi stessi e con la vita, declinata ricorrendo alla lingua italiana quale disciplina che favorisce lo sviluppo di competenze linguistiche, condizione indispensabile per la crescita dell'individuo. Il progetto sottolinea due possibili chiavi interpretative del rapporto che intercorre tra cibo, letteratura e cinema utilizzando metodologie comunicative e strumenti peculiari degli ambiti presi in considerazione.

A partire dal libro del grande autore inglese Roald Dahl *La fabbrica di cioccolato*¹ si propone un percorso didattico che accanto all'analisi testuale affiancherà quella filmica, relativa alle due trasposizioni cinematografiche del testo in parola: *Willy Wonka e la fabbrica di cioccolato*² di Mel Stuart e *La fabbrica di cioccolato*³ di Tim Burton.

Nel seguente lavoro di analisi, interpretazione e produzione, si cercherà di sviluppare il concetto di benessere: un miglioramento globale della qualità della vita di un individuo, uno "star bene" rispetto a se stessi, al proprio corpo e alle proprie caratteristiche psicologiche, ma anche in rapporto al contesto socio-ambientale in cui si opera. Il benessere riguarda diverse dimensioni del vivere umano: è fondato su un corretto stile di vita che unisce una sana condotta alimentare ad una regolare attività fisica includendo gli aspetti psicologici e sociali.

Come ogni classico, anche il volume *La fabbrica di cioccolato* offre molteplici interpretazioni, oltre l'apparente semplicità linguistica con cui spesso si considera la cosiddetta letteratura per l'infanzia.

A tal proposito in un progetto specifico sull'educazione alimentare le attività didattiche proposte di analisi e riflessione del testo, peculiari nell'ambito linguistico, sono significative per avvicinare i ragazzi alla tematica in questione.

Esplorare e comunicare il valore vitale e simbolico del cibo, secondo la prospettiva letteraria e cinematografica,



fica, significa cogliere l'aspetto emotivo ed affettivo, attivare ricordi di esperienze passate, sentire che alimentandoci siamo in rapporto diretto con le persone che ci hanno preparato o offerto ciò che stiamo consumando: "Il cibo genera apprendimenti e trasmette valori e cultura, veicola potenzialmente gli stili comunicativi, le emozioni e i pensieri"⁴.

Educare le giovani generazioni a saper scegliere, consegna al cibo il proprio ruolo performante nella costruzione dell'identità sociale, il suo essere un bene comune da salvaguardare per il futuro dell'umanità. Coltivare la *cultura del cibo*⁵ significa recuperare la tradizione e l'identità culturale, è fonte di riconoscimento delle origini di una comunità. Il sapersi appartenenti ad un territorio, costituisce uno stimolo per proiettarsi e progettarsi nel mondo, consapevoli di esserne parte integrante.

* Docente presso l'Istituto Comprensivo di Gargnano (Bs)

1 R. Dahl, *La fabbrica di cioccolato*, Salani, Milano 2014.

2 *Willy Wonka e la fabbrica di cioccolato*, regia di M. Stuart, Warner Bros., 1971.

3 *La fabbrica di cioccolato*, regia di T. Burton, Warner Bros. 2005.

4 C. Birbes, *Nutrirsi di relazione. Una riflessione pedagogica tra cibo e educazione*, Pensa Multimedia, Lecce-Rovato 2012, p. 36.

5 M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Laterza, Bari 2005.

Traguardi per lo sviluppo delle competenze

- Ascolta e comprende un messaggio cogliendo le principali relazioni logiche.
- Interagisce in modo efficace in diverse situazioni comunicative.
- Usa la comunicazione orale per collaborare con gli altri ed esprimere il proprio punto di vista.
- Utilizza le strategie proposte per fissare le informazioni (appunti, semplici schemi, parole chiave).
- Coglie le strutture della lingua presenti nei testi.
- Individua i caratteri specifici di un testo letterario: personaggi, loro caratteristiche, ruoli, ambientazione spaziale e temporale, relazioni causali e temi principali.
- Applica le procedure di ideazione, pianificazione, stesura e revisione del testo.
- Scrive testi corretti dal punto di vista ortografico, morfosintattico e lessicale.

Obiettivi

- Ampliare il proprio patrimonio lessicale.
- Comunicare attraverso la visione il rapporto dell'uomo con il cibo.
- Favorire il pensiero divergente.
- Saper produrre testi completi ed organici seguendo la consegna data.

Di seguito si esemplificano alcuni riferimenti tratti dal libro e dai film citati inerenti al cibo come oggetto di riflessione e che si prestano ad essere utilizzati in chiave educativo-pedagogica.

Analisi testuale**La fabbrica di cioccolato**

La consapevolezza della correlazione tra alimentazione e salute porta ad avere sulle nostre tavole prodotti naturali quali verdura e frutta che rappresentano la prima scelta in fatto di salubrità per il nostro organismo. Nel volume in esame, l'autore prende in considerazione il cioccolato che, al contrario, rappresenta il piacere del gusto, il momento del dolce non necessario ma estremamente affascinante dal punto di vista sensoriale, un

prodotto che stimola in molti, soprattutto tra i giovani, un generale apprezzamento e consenso. Perché dunque non partire da qui, dal desiderio del cioccolato? È ciò che traspare sin dalle prime pagine del libro in oggetto, quando Dahl descrive per la prima volta la passione di Charlie Bucket per il gustoso dolce:

“La cosa che Charlie desiderava al di là di qualsiasi altra al mondo era il... CIOCCOLATO.

Ogni mattina, quando andava a scuola, Charlie scorgeva le grandi pile di tavolette di cioccolato accatastate nelle vetrine dei negozi, si fermava e le fissava col naso schiacciato contro il vetro e l'acquolina in bocca. Molte volte al giorno vedeva altri bambini sfilarsi di tasca delle belle stecche di cioccolato cremoso e sgranocchiarsele avidamente e questo, per lui, era un vero e proprio tormento.

Solo una volta all'anno, in occasione del suo compleanno, Charlie Bucket era dato assaggiare un po' di cioccolato. Tutta la famiglia metteva da parte i soldi per quella speciale occasione e quando il grande giorno finalmente arrivava, gli regalavano sempre una tavoletta di cioccolato che Charlie poteva mangiare tutto da solo. (...)

Ma ancora non vi ho detto qual era la tortura tremenda che tormentava il povero Charlie, così amante del cioccolato, più di qualsiasi altra cosa al mondo. (...) Si trattava di questo: nella sua stessa città, addirittura in vista della casa in cui abitava Charlie, c'era... pensate un po'... un'ENORME FABBRICA DI CIOCCOLATO! (...).

Era la più grande e la più famosa fabbrica di cioccolato del mondo! Era la FABBRICA WONKA, di proprietà del signor Willy Wonka, il più grande inventore e fabbricante di dolciumi e cioccolatini che sia mai esistito (...). L'ingresso era sbarrato da enormi cancelli di ferro e tutta la fabbrica era circondata da un altissimo muro di cinta; dalle ciminiere sgorgava fumo e dalle profondità della fabbrica provenivano strani sibili e ronzii. E tutt'intorno, nel raggio di almeno mezzo miglio, l'aria era intrisa del forte e ricco aroma del cioccolato fondente! (...)

Oh, quanto gli piaceva quel profumo!

E, oh, come desiderava poter entrare in quella fabbrica e vedere com'era fatta!”.



Comprensione del testo

La pratica della lettura affrontata all'interno del contesto classe individualmente e/o collettivamente come momento di socializzazione e discussione dell'apprendimento di contenuti si configura propedeutica per sviluppare la capacità di concentrazione e riflessione critica e per promuovere il processo di maturazione di ogni soggetto. La comprensione del testo è un'attività fondamentale per reperire le informazioni necessarie al fine di accrescere le proprie conoscenze e sviluppare la curiosità. Gli alunni devono assumere gli strumenti necessari per ampliare il proprio patrimonio lessicale arricchendolo attraverso esercizi come domande a risposta multipla, a cui rispondere in forma breve, oppure vero o falso. L'attività di comprensione del testo consente, svolta individualmente o a piccolo gruppo, la capacità di riflessione sulle principali relazioni logiche per poter proseguire con altre attività più complesse. A titolo esemplificativo viene riportato un quesito:

- In che periodo dell'anno Charlie Bucket può mangiare la sua tavoletta di cioccolato? Perché? (risposta aperta)

Analisi lessicale

La competenza lessicale deve essere promossa in merito ad un arricchimento del lessico compreso e utilizzato sia per quanto concerne la sua padronanza in relazione all'adeguatezza dei contesti che si presentano. Lo sviluppo di tale competenza deve in ogni caso rispettare gli stadi cognitivi del ragazzo e essere collegata con un utilizzo reale e concreto della lingua. Questa attività ha lo scopo di fornire un ampliamento sempre più progressivo del lessico, soprattutto rispetto ad alcuni contesti culturali inediti o comunque inusuali per gli adolescenti. Di seguito è riportato un esempio:

- "Molte volte al giorno vedeva altri bambini sfilarsi di tasca delle belle stecche di cioccolato cremoso e sgranocchiarsele avidamente e questo, per lui, era un vero e proprio tormento".

Con quale altra parola si potrebbe sostituire il termine "sgranocchiarsele"?

- inghiottirsele
- mangiarsele
- rosicchiarsele
- leccarsele

Riflessione sul testo

Fondamentale è promuovere situazioni e contesti in cui ogni alunno possa riflettere globalmente sul testo affrontato e *imparare ad imparare* coltivando la fantasia e il pensiero originale per potersi confrontare con i compagni o con l'insegnante per condividere possibili schemi di comprensione della realtà.



Un'analisi più approfondita ha lo scopo di indagare con maggior precisione le tematiche del progetto e in particolare il legame di senso che intercorre tra testo (letteratura) e contesto (società attuale), nonché l'intenzione comunicativa dell'autore, i significati più autentici che possono emergere dal confronto con l'opera in esame. Alcuni esempi:

- Molti brani che leggi esprimono spesso, in modo più o meno nascosto, il pensiero dell'autore sul tema che sta trattando. Da ciò che hai letto, secondo te, quale potrebbe essere l'opinione di R. Dahl riguardo al cioccolato? (risposta aperta)

Il cioccolato è un prodotto agroalimentare non collocabile nella nostra cultura del cibo locale, ma presente sul nostro mercato. È un alimento con un aspetto gradevole al gusto e piacevole alla vista che assume un sapore piuttosto variegato mediante un procedimento di elaborazione raffinato, effettuato durante la lavorazione dei semi amari dell'albero del cacao. Il prodotto finito è lontano dalla materia agro-alimentare iniziale e quindi il suo valore risiede nella grande capacità dell'uomo di intervenire creativamente. Il cioccolato ha subito un'evoluzione nel corso del tempo, da prodotto riservato ad una *élite* ristretta a prodotto di massa e cibo dolciario gradito e soggetto a continue sperimentazioni fantasiose.

Prima di affrontare la dimensione gustativa di un prodotto, è necessario partire dal presupposto che il nostro corpo possiede al proprio interno la possibilità di conoscere, apprezzare e assimilare il suo sapore supremo, unico e inimitabile. L'uomo in quanto essere vivente ha la capacità di riflettere e individuare il gusto del cibo che, in relazione alla memoria e all'immaginazione,

consente di avere ricordi, rivivere delle sensazioni tattilo-gustative all'interno delle quali siamo portati a condividere il piacere del gusto⁶ e a soddisfarlo pienamente. Educare le giovani generazioni a saper riconoscere tale dimensione dei cibi è un compito educativo che spetta sia alla scuola che alla famiglia attraverso metodologie mirate e strategie conoscitive che passano da politiche di educazione al consumo e formazione dell'individuo all'acquisto del prodotto alimentare.

Per favorire ulteriormente la riflessione sulle intenzioni comunicative, che molto presumibilmente vogliono trasmettere l'amore per il prodotto del cacao e il piacere di poterlo gustare, assaporare, annusare, aspettare, anche solo immaginare, si può procedere con un lavoro di sintesi e focalizzazione dei concetti chiave. Ad esempio:

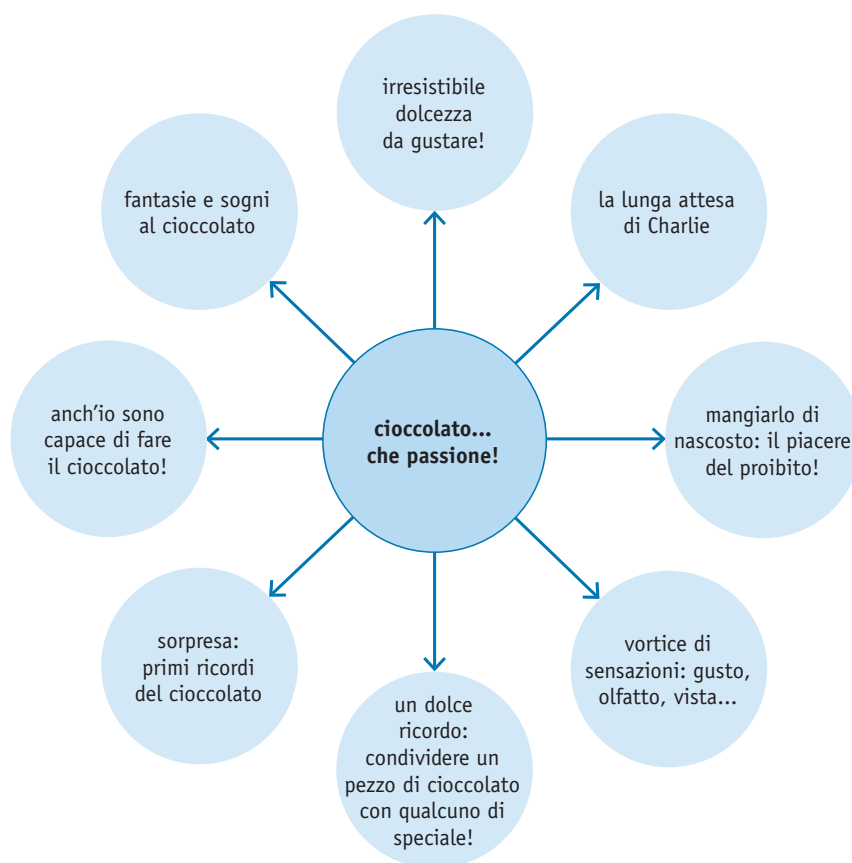
- Attività in piccolo gruppo: leggere e sottolineare le parti più significative rispetto al desiderio del cibo (cioccolato); successivamente, verranno selezionati i concetti più rilevanti, espressioni minime che possono comunicare nel modo più forte ed emozionante i concetti fondamentali del tema e rielaborati attraverso una mappa concettuale.

La formazione di gruppi di lavoro promuove la dimensione sociale dell'apprendimento che svolge un ruolo significativo nel sviluppare atteggiamenti positivi quali il rispetto reciproco e imparare a collaborare con gli altri, le condizioni di ascolto e di espressione tra i coetanei per la comprensione di messaggi provenienti dalla società nelle loro molteplici forme.

La predisposizione di ambienti sociali di apprendimento allestiti per il dialogo, l'interazione tra i compagni, la ricerca e la costruzione di significati e la condivisione di conoscenze favorisce inoltre la pratica di abilità linguistiche.

Per questo motivo l'insegnante procederà con una discussione in classe, in cui, proprio a partire dalle parole chiave selezionate nell'attività precedente per il cioccolato, si possa aprire un dibattito sulle emozioni legate ai diversi cibi, ai desideri e ai gusti personali di ognuno.

6 C. Barzanò (a cura di), *Alla scoperta del gusto*, Regione Lombardia settore agricoltura-servizio alimentazione, Milano 2007.





Analisi filmica

Willy Wonka e la fabbrica di cioccolato e *La fabbrica di cioccolato*

Il rapporto tra cibo e cinema si è connotato nel corso della storia cinematografica di grandi evoluzioni filmiche passando dalla normale rappresentazione dell'uomo nell'azione di nutrirsi per la propria sopravvivenza sino a declinare un'idea di relazione col cibo più culturale ed espressiva. Scene di convivialità tra una vicenda umana e l'altra, immagini di piatti e preparati gastronomici sono diventate emblematiche in quanto hanno influenzato l'immaginario collettivo: "Attraverso l'elaborazione iconica del cibo lo spettatore assiste ad uno spettacolo che gli alimenta il desiderio e mette in movimento l'immaginazione che la cultura gastronomica nel cinema comunica"⁷. Nello specifico del presente contributo, il volume *La fabbrica di cioccolato* ha ispirato due trasposizioni cinematografiche che sono molto diverse per stili artistici, periodi storici, prospettive di lettura narrativa e intenzioni comunicative dei rispettivi registi (Mel Stuart e Tim Burton). Non è intenzione di questo progetto intraprendere una comparazione globale delle opere, ma solo di alcune scene relative al testo suddetto.

In particolare, si evidenzia l'importanza di insegnare ai ragazzi ad osservare con attenzione le sequenze filmiche che si riferiscono direttamente al tema del progetto, per abituarli alla pluralità della visione, introducendo alla varietà dei gusti e delle opinioni rispetto ad un argomento specifico. Risulta evidente come lo stesso piacere – desiderare il cioccolato – possa essere raccontato scegliendo di soffermarsi su aspetti molto diversi della storia, peculiarità che l'arte del cinema⁸ riesce ad esprimere in modo unico ed esemplare. Qui si suggeriscono alcuni spunti didattici:

- Si propone la visione della parte iniziale dei due film, i primi 10 minuti circa, che descrivono in modo assai diverso l'inizio della storia. Le pellicole infatti si soffermano su particolari differenti per evidenziare i contenuti più importanti.

Per rispondere alle domande, è opportuno utilizzare una semplice tabella che, mostrando specularmente le risposte per i due film, comunichi con maggiore immediatezza similitudini e differenze. Ciò anche per stimolare la discussione in classe che potrebbe prendere avvio sia prima dell'esercizio, sia successivamente.

Domande	<i>Willy Wonka e la fabbrica di cioccolato (1971)</i>	<i>La fabbrica di cioccolato (2005)</i>
Come inizia il film? Cosa succede nella prima fase?		
Quali sono i primi personaggi che si incontrano dall'inizio della sequenza?		
Come si mostrano il paesaggio e le scenografie? Cosa ti fa venire in mente?		
Come sono rappresentati il cioccolato e gli altri dolci? In quali forme?		
Quale dei due film ti invoglia di più verso il cioccolato?		
Qual è, secondo te, la scena migliore? Perché?		
Da cosa si può capire la passione di Charlie per il cioccolato?		
Secondo te, quale delle due sequenze rispetta di più il libro e le intenzioni di R. Dahl? Perché?		

- Rappresentazione grafica dei diversi personaggi con le loro caratteristiche e ciò che accade loro nel corso della storia.
- Suddividere la storia in 10 sequenze principali e descriverle secondo relazioni logiche causa-effetto.

⁷ C.Z. Baruffi, *Cibo, comunicazione, cultura filmica*, in C. Birbes (a cura di), *Alimentare la vita. Expo 2015 una sfida educativa tra cibo, persona, benessere*, Pensa Multimedia, Lecce-Rovato 2013, p. 181.
⁸ C.Z. Baruffi, *Il cinema tra percorsi educativi e sentieri formativi*, Libreriauniversitaria.it, Padova 2011.

Dalla riflessione alla produzione scritta

L'acquisizione della competenza strumentale della scrittura è un processo complesso nel quale si individuano diverse fasi dalla ideazione alla pianificazione e revisione di un documento, richiede tempi distesi in base alle competenze acquisite dai ragazzi e muovendo da esperienze concrete e conoscenze condivise. Inoltre attraverso la produzione di testi fantastici e creativi l'allunno sperimenta le potenzialità espressive della lingua e apprende la possibilità di intrecciare insieme altri linguaggi mediante la produzione di testi multimediali. Le attività seguenti hanno l'obiettivo di stimolare l'immaginazione dei ragazzi per acquisire un modo originale di operare, per promuovere l'emergere del pensiero divergente e avviare alla riflessione metacognitiva.

- Produzione di un testo con accenni fantastici, o semplicemente autobiografici: utilizzando alcune tra le parole chiave della mappa concettuale/emozionale, si scrive un tema sul cioccolato (ma potrebbe essere un altro alimento che sollecita la fantasia, le sensazioni e i desideri dei ragazzi).
- Con il pretesto didattico di scrivere un articolo di giornale per un ristorante, una pasticceria, un nuovo dolce al cioccolato appena arrivato sul mercato, si potrebbe esplorare la forma letteraria della recensione, un genere che si presta assai bene a parlare di cibo, fondendo al suo interno elementi di obiettività descrittiva con riflessioni tipicamente soggettive, preferenze, suggestioni.
- Creare una pubblicità legata al cioccolato. In collaborazione con le discipline artistiche ed informatiche, si potrebbe lavorare in gruppo su di un *concept* comunicativo efficace ed emozionante, per trasmettere soprattutto la passione che proviene dall'ispirazione di artisti del gusto, nella creazione di capolavori culinari. Pubblicità per tradurre con parole ed immagini un prodotto di eccellente qualità gastronomica.

Valutazione

La valutazione del progetto avviene *in itinere* e prevede la conoscenza dei diversi contenuti affrontati con la padronanza del linguaggio specifico per la disciplina in oggetto.

A titolo esemplificativo, si propongono in conclusione alcuni testi e film dai quali si possono trarre significative interpretazioni in riferimento alle diverse dimensioni connesse con la tematica del cibo.



Riferimenti bibliografici e cinematografici

- A. Camilleri, *Gli arancini di Montalbano*, Mondadori, Milano 1999.
- S. Agnello Hornby, *Un filo d'olio*, Sellerio, Palermo 2011.
- S. Aphel Barzini, *L'ingrediente perduto*, Sonzogno, Venezia 2009.
- C. Cupellini, *Lezioni di cioccolato*, Universal Pictures, Italia 2008.
- A.M. Federici, *Lezioni di cioccolato 2*, Universal Pictures, Italia 2012.
- E. Gilbert, *Mangia, prega, ama. Una donna cerca la felicità*, Rizzoli, Milano 2010 e il film omonimo di R. Murphy, 2010.
- J. Harris, *Chocolat*, Garzanti, Milano 1999 e il film omonimo di L. Hallström, 2000.
- F. Özpetek, *La finestra di fronte*, 2003.
- Steno, *Un americano a Roma*, 1954.

Un orto per la promozione del benessere

Jessica **Faglio***, Roberta **Ziliani****

Titolo del percorso didattico: L'orto culturale.

Disciplina prevalente nel progetto: Scienze.

Collegamenti interdisciplinari: Storia, Geografia, Matematica, Italiano, Arte.

Il crescente interesse per le questioni legate alla promozione del benessere e della salute abbraccia diversi contesti e tra essi l'ambito educativo riveste un ruolo di primaria importanza.

L'educazione evoca la presa in carico di chi è altro da sé e sollecita una responsabilità collettiva verso il prossimo e l'ambiente. Volgere lo sguardo e orientare l'azione ad uno stile di vita sostenibile, capace di futuro, democratico e non necessariamente livellante e omologante è dunque irrinunciabile.

Attraverso l'educazione alimentare è possibile promuovere un'alimentazione sana e sostenibile e diffondere l'abitudine ad una regolare attività fisica, al fine di migliorare il proprio benessere e favorire una crescita equilibrata. È fondamentale portare le persone a riflettere sull'importanza di mangiare in modo intelligente, informato, piacevole e gratificante, ma anche responsabile e consapevole.

Quotidianamente ingenti quantità di cibo sono prodotte, trasformate, distribuite e consumate, determinando un forte impatto ambientale e conseguenze rilevanti sulla salute umana. La scuola, insieme alla famiglia e alle realtà educative territoriali, può cogliere la sfida che arriva dalla società e accompagnare i discenti nel processo di "esplorazione emotiva e culturale del cibo"¹.

Formare gli alunni incoraggiando sane abitudini alimentari che possano prevenire le malattie, educare a porre la dovuta attenzione alle ricchezze dei diversi territori, alla stagionalità di frutta e verdura, al rispetto della natura, favorire una dieta varia e senza carenze, educare a prediligere i prodotti della propria terra, corrisponde a "renderli più consapevoli e autonomi nelle scelte nutrizionali"².

Nella nostra società i ragazzi sono abituati a trovare prodotti finiti sulle tavole e, a volte, non conoscono nemmeno le origini degli alimenti.

Si ritiene significativo offrire nuove opportunità for-

mative per i discenti e nello specifico si crede nelle potenzialità di progetti che collochino al centro del proprio agire la terra. Si propongono dunque i cosiddetti "orti didattici" attraverso i quali è possibile far riscoprire il valore della natura ed avvicinare gli adolescenti all'ambiente che li circonda. Gli orti non raccontano solo esperienze connesse con la produzione di ortaggi e frutta, ma rivelano lo spirito, la passione, il piacere di coloro che vi hanno dedicato energie e risorse. Essi si configurano dunque come importanti dispositivi educativo-didattici, attraverso cui veicolare i valori etici e sociali. Si intende indicare un percorso didattico per mezzo del quale i ragazzi possano conoscere le caratteristiche dei cicli produttivi; comprendere la stagionalità degli alimenti; valorizzare la biodiversità culturale e culturale del territorio nel quale vivono; salvaguardare le tradizioni, gli usi e le espressioni delle generazioni passate in relazione al proprio contesto di vita; condividere le fatiche; beneficiare e gioire dei successi conseguiti.

Il percorso si propone di rendere gli alunni consapevoli dell'impatto delle attività dell'uomo sull'ambiente e li invita ad assumere nuovi stili di vita attraverso la diffusione di una corretta cultura alimentare. Gli alunni potranno poi coinvolgere le proprie famiglie nelle attività proposte a scuola: si realizzerà così "quel flusso virtuoso che vede i ragazzi veicolare all'interno dell'ambiente familiare le acquisizioni scolastiche"³ e si potranno diffondere le buone pratiche nei diversi contesti di vita.

* Docente presso l'Istituto Santa Maria degli Angeli (Bs)

** Docente presso l'Istituto Comprensivo "E. Donadoni" di Sarnico (Bg)

1 S. Bornatici, *Adolescenti, educazione, marketing alimentare*, in C. Birbes (a cura di), *Alimentare la vita. Expo 2015 una sfida educativa tra cibo, persona, benessere*, Pensa Multimedia, Lecce-Rovato 2013, p. 81.

2 *Ibidem*, p. 82.

3 G. Donegani, *Scuola e cibo: lavorare in classe tra alimentazione e benessere*, in C. Birbes (a cura di), *Nutrirsi di relazione. Una riflessione pedagogica tra cibo e educazione*, Pensa Multimedia, Lecce-Rovato 2012, pp. 33-34.

Traguardi per lo sviluppo delle competenze

- Confronta i cicli produttivi delle piante.
- Collega le caratteristiche delle piante con le peculiarità ambientali di un preciso territorio.
- Riconosce le piante più comuni in base a semi, foglie, fiori e frutti.
- Valuta l'equilibrio della propria alimentazione e analizza il proprio stile alimentare.
- Documenta i procedimenti scelti e applicati nella risoluzione dei problemi.
- Ricava informazioni da raccolte dati e grafici di varie fonti.
- Analizza un tema geografico e/o un territorio attraverso l'utilizzo di modelli relativi all'organizzazione del territorio.
- Usa il passato per rendere comprensibile il futuro.
- Mette a confronto fonti documentarie differenti relative allo stesso fatto.

Obiettivi

- Arricchire le proprie conoscenze culturali relative alla vita delle piante e alla cura che esse richiedono.
- Riscoprire il contatto con la natura.
- Conoscere le varie tipologie di agricoltura esistenti e le relative caratteristiche.
- Prendersi cura dell'orto come bene comune.
- Conoscere i prodotti tipici del proprio territorio e le modalità di lavorazione.
- Comprendere il legame tra territorio e tradizione culinaria.
- Scoprire lo stile di vita e i metodi di lavorazione delle materie prime del passato.

Attività didattiche per la realizzazione del progetto**Realizzazione dell'orto:**

- ricerca di informazioni riguardo ai concetti di "orto" e di "colture tipiche";
- incontro con gli studenti e gli insegnanti dell'Istituto Tecnico Agrario presente sul territorio;
- incontro con i nonni quali esempi di testimonianza per la realizzazione di un orto secondo la tradizione;
- ricerca della vegetazione tipica da coltivare;
- scelta della zona in cui realizzare l'orto;
- realizzazione dell'orto;
- documentazione del lavoro svolto.

In parallelo si approfondiscono le tematiche legate alla cultura del cibo:

- questionario sulle abitudini alimentari al fine di individuare quali prodotti tipici siano presenti nella dieta dei ragazzi;
- visita ad una azienda di produzione di prodotti tipici;
- individuazione di alcune ricette tipiche e realizzazione di un ricettario;
- preparazione di ricette locali con i prodotti coltivati, in collaborazione con un cuoco professionista;
- creazione di un video documentario;
- realizzazione della "Festa dell'orto".

Ipotesi di sviluppo delle attività

Il presente percorso formativo si propone di avvicinare i ragazzi alle questioni legate alla lavorazione della terra per scoprire quali siano i prodotti caratteristici

della propria tradizione locale. Innanzitutto, prima di dare avvio al progetto, verrà somministrato agli alunni un questionario conoscitivo in relazione alle abitudini alimentari proprie e delle rispettive famiglie per comprendere quali e quanti prodotti tipici del territorio siano presenti nella loro dieta alimentare, gli alimenti che preferiscono, i cibi che consumano con maggiore frequenza. Questo strumento consentirà di esplorare le consuetudini al fine di venire a conoscenza degli stili di vita diffusi nelle famiglie degli studenti per orientare di conseguenza le attività.

All'insegnante competerà la creazione, nelle diverse fasi progettuali, del *setting* affinché ogni alunno possa mettere in atto le proprie capacità ed abilità per l'acquisizione di conoscenze e competenze; allestirà inoltre un ambiente di apprendimento favorevole alla sperimentazione; sosterrà infine la manifestazione dei diversi stili cognitivi, l'impiego di differenti linguaggi e l'espressione delle attitudini personali.

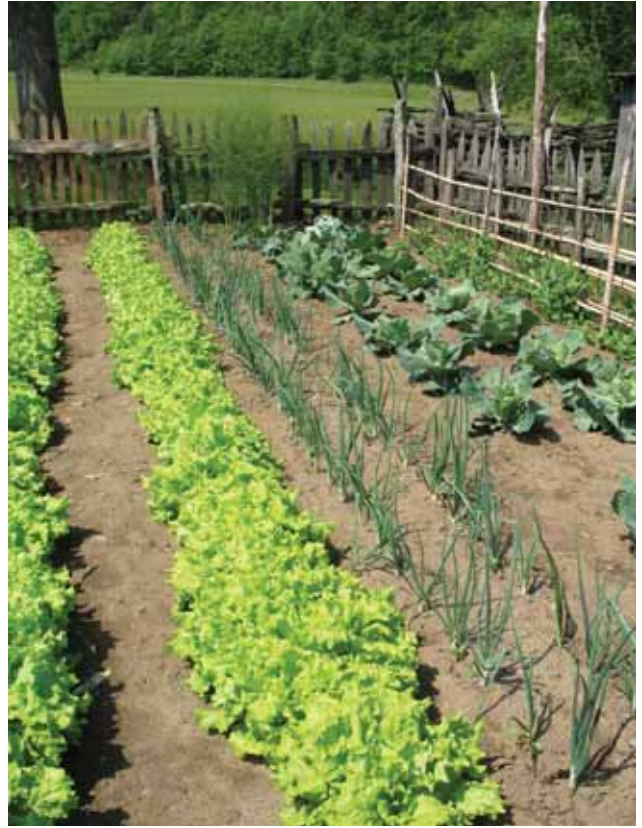
Attraverso l'approccio didattico della "classe capovolta", lo studente sarà coinvolto e reso attivo in prima persona: l'aula non sarà dunque un luogo di mera trasmissione di informazioni, al contrario uno spazio di confronto dove mediante il dialogo tra pari e con il docente verrà prodotta conoscenza. L'insegnante provvederà infatti a fornire le principali informazioni e i suggerimenti di ricerca riguardo alla tematica che si intende trattare, mentre saranno successivamente i ragazzi a casa, singolarmente o a gruppi, a individuare materiale per affrontare in seguito l'argomento in modo collettivo. L'utilizzo di tale strategia permetterà all'alunno, lavorando nel pieno rispetto dei propri

tempi e modi, di avvicinarsi al tema sostenuto da una motivazione personale e avrà l'occasione di esprimere il proprio punto di vista, pur contribuendo ad un lavoro comune.

Seguendo questo tipo di didattica proattiva l'insegnante introdurrà gli argomenti "orto" e "colture tipiche", sollecitando mediante domande stimolo la curiosità e l'interesse degli studenti. I ragazzi in prima persona, attraverso internet, testi, articoli o intervistando i propri genitori e nonni cercheranno materiale riguardante le fasi e i tempi necessari per la realizzazione dell'orto, il concetto di stagionalità e le peculiarità dei semi indispensabili per un "orto locale", successivamente commentato e discusso collettivamente in classe.

Per entrare ulteriormente in merito all'argomento si potrebbe instaurare una collaborazione con qualche Istituto Tecnico Agrario presente nella zona. In tal modo si verrebbero a creare delle sinergie che renderebbero il progetto più accattivante per gli studenti: la possibilità di un confronto con ragazzi di pochi anni più grandi potrebbe rivelarsi, oltre ad un'occasione di approfondimento, un'opportunità di socializzazione e *tutoring*. Gli studenti della scuola secondaria di II grado mostreranno le coltivazioni curate nel terreno del proprio Istituto; motiveranno le scelte di una determinata coltura rispetto ad un'altra; illustreranno le tecniche adottate per aiutare la pianta nel suo sviluppo; sveleranno i "segreti" per avere un raccolto fecondo; esporranno le fasi di preparazione del terreno e condivideranno le eventuali difficoltà incontrate. Questa opportunità potrà davvero rivelarsi un'importantissima possibilità di scambio di saperi a livello intergenerazionale, nonché un momento favorevole per valorizzare le giovani energie presenti sul territorio.

La realizzazione dell'orto si caratterizza quale sapere che ha costituito il bagaglio culturale dei nostri avi: il rapporto con la terra e la natura era alla base della loro quotidianità e faceva parte di quelle conoscenze indispensabili per condurre una vita sana. Per tale motivo si ritiene significativo il coinvolgimento di alcuni nonni degli alunni che potranno mettere la propria esperienza e cultura al servizio dei ragazzi. Il racconto dei nonni, oltre ad essere un valido punto di riferimento per acquisire nuove informazioni in riferimento all'orto, potrà essere un'occasione per trasmettere agli alunni l'importanza di creare un legame con il proprio territorio, con la natura e con tutto ciò che li circonda. Le storie raccontate dai nonni hanno sempre qualcosa di "magico": portano con sé la capacità di colpire il cuore e la mente di chi ascolta. La presenza di generazioni precedenti è un modo per avvicinare età diverse e si configura come un autentico arricchimento personale per gli studenti. Tale momento inoltre consentirà di



riflettere sull'evoluzione nel corso del tempo dell'alimentazione e sui cambiamenti che si sono succeduti rispetto al modo di vivere delle persone.

Dopo aver raccolto informazioni sulle modalità di realizzazione di un orto, si procederà con la fase operativa. I ragazzi verranno coinvolti in ogni attività: saranno loro, con la supervisione costante e propositiva dell'insegnante, a ragionare sul da farsi, a proporre idee, a suddividersi i compiti, a misurare, progettare, osservare, cercare soluzioni e a documentare il lavoro svolto con fotografie, tabelle e video.

Il percorso avrà inizio con un sopralluogo del terreno a disposizione della scuola per poter scegliere la posizione con le caratteristiche più adatte in relazione ai prodotti che si intendono coltivare. Successivamente sarà preparato il suolo, verranno tolte le erbe infestanti e si procederà con la scelta delle semine secondo la stagionalità e il legame con la propria tradizione locale. I ragazzi, con il sostegno dell'insegnante, avranno la piena responsabilità dell'andamento dell'orto: dovranno occuparsene e tener monitorata, con schemi, grafici e fotografie, la buona riuscita del progetto. La documentazione dei lavori svolti nell'orto servirà anche per la realizzazione di un giornalino, una sorta di diario dell'esperienza dei ragazzi, dove saranno descritti i progressi e compiuti approfondimenti su



P. Neruda

specifiche tematiche. Un modo questo per condividere con le classi che non partecipano al progetto le fatiche e soprattutto le soddisfazioni del proprio lavoro e per rendere l'orto un bene comune della scuola intera.

Poiché la scuola deve promuovere l'acquisizione di sapere attraverso la trattazione teorica dei contenuti e la dimensione esperienziale dell'imparare facendo, parallelamente all'effettiva realizzazione dell'orto da parte dei ragazzi e degli esperti del settore che collaboreranno con gli alunni e gli insegnanti, il progetto prevede ulteriori approfondimenti in riferimento alle tematiche connesse alla cultura del cibo.

Il progetto prevede una visita didattica all'interno di un'azienda che produce prodotti tipici legati alla terra, da questa esperienza i ragazzi apprenderanno quanto è importante scegliere e coltivare semi che con il territorio hanno un forte e lungo legame e si renderanno conto che in base alla zona di riferimento è preferibile coltivare un frutto piuttosto che un altro: solo rispettando la terra infatti essa restituisce raccolti abbondanti e saporiti.

Incontrando esperti del settore potranno porre domande, approfondire le proprie curiosità, chiedere suggerimenti per realizzare l'orto della scuola.

Il ricettario

Dopo aver visitato l'azienda, gli alunni andranno alla scoperta delle ricette tipiche del proprio territorio e realizzeranno un vero e proprio ricettario. In questa fase i ragazzi saranno chiamati a chiedere ai genitori e ai nonni quali siano i propri piatti tipici e attraverso l'impiego delle nuove tecnologie, essenziali per aprirsi a diverse dinamiche di pensiero, modalità di apprendimento e strategie di condivisione, ricercheranno nel piccolo gruppo o individualmente le specialità della propria terra.

Avranno l'occasione di lavorare insieme, di confrontarsi, di coinvolgere attivamente i propri familiari nel progetto: i genitori e i nonni potranno rivelare le ricette

che appartengono ai propri nuclei e contribuire alla stesura del ricettario, mentre gli alunni potranno mettere a disposizione della classe quanto appreso nelle loro ricerche.

Il carattere ludico è una dimensione da privilegiare, i ragazzi infatti apprendono più volentieri se nello svolgere le attività si divertono. Per questo motivo si potrebbe, dopo aver realizzato il ricettario, fare in modo che gli alunni possano cucinare con le proprie mani una ricetta tradizionale, utilizzando i prodotti dell'orto e avvalendosi della collaborazione di un cuoco professionista. Questa fase chiaramente è da collocare tra le ultime attività del progetto poiché richiede necessariamente che l'orto abbia dato i suoi primi raccolti e che gli alunni abbiano conoscenze più specifiche in merito all'alimentazione. I ragazzi avranno la possibilità di divertirsi e sperimentare in prima persona la bontà dei piatti, cucinati secondo tradizione, utilizzando ortaggi di stagione da loro coltivati.

Successivamente gli alunni leggeranno alcune poesie, ad esempio quelle scritte da Pablo Neruda, come *Ode al carciofo*, che esaltano la vita dell'orto e dei suoi prodotti. Prendendo ispirazione dal poeta potranno dare sfogo alla propria creatività e scrivere parole in rima, che saranno pubblicate sul giornalino.

Nella fase conclusiva gli alunni dovranno realizzare, con il supporto dell'insegnante, un video documentario nel quale individueranno le tematiche da approfondire al fine di sensibilizzare la collettività in merito all'importanza di scegliere e consumare prodotti a chilometro zero, promuovere e incoraggiare lo *slow food*, incentivare l'agricoltura locale.

Il progetto nel suo complesso si propone di educare i ragazzi alla qualità del cibo, riconoscendo l'importanza di ridurre l'impatto delle attività dell'uomo sull'ambiente. Attraverso il percorso si desidera instaurare un atteggiamento propositivo e di fiducia verso il futuro, soprattutto a partire dall'educazione delle giovani generazioni che sono invitate ad attivarsi al fine di condurre stili di vita sostenibili tesi a rendere l'ambiente atto a ospitare la vita, senza porre limiti temporali e spaziali.

Stili di vita sostenibili chiamano in causa una responsabilità in merito alle questioni legate alla nutrizione e alle scelte alimentari. Le scuole sono certamente luoghi in cui apprendere i contenuti disciplinari, ma sono anche realtà educative nelle quali attuare e condurre comportamenti orientati ad una corretta alimentazione e tesi a promuovere il benessere personale, sociale e ambientale. Il recupero sociale è possibile e passa attraverso la predisposizione di percorsi generativi di cambiamento e di riconversione *green* degli stili di vita quotidiani e richiede un impegno condiviso nell'educazione delle giovani generazioni.

Spazi e materiali

L'orto viene realizzato all'interno del giardino scolastico. Nonostante ciò il progetto richiede numerosi spostamenti sul territorio proprio per favorire la comprensione delle peculiarità che lo caratterizzano. Per questo vengono proposte visite ad un Istituto Tecnico Agrario e ad un'azienda locale di prodotti tipici.

Nella scuola saranno utilizzati il laboratorio di Scienze per svolgere le analisi del terreno e delle semine e quello Informatico per la ricerca dei contenuti e la realizzazione del giornalino.

I materiali necessari sono gli strumenti agricoli indispensabili per la realizzazione dell'orto, le sementi; a cui andranno aggiunti il computer per le ricerche e per la realizzazione del video-documentario e gli utensili necessari per cucinare le ricette tipiche.

Modalità

L'intero progetto si svolge sposando a pieno titolo un approccio di tipo laboratoriale: i ragazzi apprendono attraverso la collaborazione tra pari, il lavoro di gruppo e la co-progettazione con gli insegnanti.

Il metodo didattico della "classe capovolta" prevede che gli studenti ricerchino i contenuti riguardanti l'argomento proposto e in seguito li rielaborino collettivamente, in modo ordinato e coerente, grazie all'intervento dell'insegnante. In questo modo lo studente partecipa attivamente al percorso che gli viene proposto e diviene protagonista del proprio apprendimento.

Alle attività prettamente laboratoriali si alterneranno lezioni frontali di approfondimento sulle tematiche più complesse.



La "Festa dell'orto"

Come attività conclusiva si potrebbe realizzare una "Festa dell'orto", dove i ragazzi invitano a scuola i propri genitori e nonni per condividere insieme a loro il lavoro svolto. Gli studenti diverranno delle vere e proprie guide turistiche e accompagneranno i visitatori nell'orto per raccontare loro ciò che hanno realizzato e le strategie che hanno adottato.

Tutto il materiale prodotto come i cartelloni, i video, le fotografie delle uscite didattiche, il giornalino e il ricettario sarà messo a disposizione del pubblico affinché possa essere consultato, osservato, esaminato per comprendere quanto impegno sia stato profuso per la realizzazione del progetto. Ai partecipanti alla festa saranno offerti i piatti tradizionali, realizzati con i prodotti dell'orto e cucinati dai ragazzi. Un'occasione

questa per creare un momento conviviale, un punto di incontro e confronto tra insegnanti, studenti e familiari.

Valutazione

La valutazione verrà effettuata prevalentemente *in itinere*. Prima dell'inizio del progetto sarà somministrato agli studenti un questionario nel quale saranno rilevate le abitudini alimentari dei ragazzi e delle loro famiglie; a qualche mese di distanza dalla conclusione del percorso si riproporrà il medesimo questionario per verificare come siano eventualmente cambiate le consuetudini alimentari nelle famiglie a seguito degli approfondimenti compiuti grazie al progetto "Orto culturale".

A conclusione del progetto sarà effettuata una verifica in merito alle conoscenze acquisite durante l'anno.

Laboratori di Arte e immagine

Angelo **Vigo***

Titolo del percorso didattico: Il gusto dell'arte.

Disciplina prevalente nel progetto. Arte e immagine.

Collegamenti interdisciplinari. Tutte le discipline possono essere coinvolte in questo tipo di attività.

Intenzionalità educativa

- Alcuni alimenti e comportamenti alimentari riducono l'alimentazione a consumo, piacere smodato e addirittura "abbruttimento". Se "l'uomo è ciò che mangia", si può riflettere con gli strumenti dell'arte sullo stretto rapporto fra mente, corpo e cibo.
- In un ambiente "sfruttato" in modo sostenibile, la nutrizione non è un atto di egoistico saccheggio del pianeta.

Traguardi di sviluppo delle competenze e obiettivi

- Sono da individuare nel POF della scuola o nelle progettazioni della classe.
- A titolo esemplificativo: l'alunno realizza elaborati personali e creativi sulla base di un'ideazione e progettazione originale, applicando le conoscenze e le regole del linguaggio visivo, scegliendo in modo funzionale tecniche e materiali differenti anche con l'integrazione di più media e codici espressivi.

Il gusto dell'arte

Una proposta di riflessione sull'alimentazione condotta mediante attività di Educazione artistica può apparire, a prima vista, come idea poco originale. Del resto, sono innumerevoli le opere d'arte dedicate alla rappresentazione del cibo, sia nei quadri del genere denominato "natura morta", sia in opere che raffigurano scene di banchetti, mercati, negozi e ambienti di ogni tipo. Ma se, con la scusa del contenuto raffigurato, l'analisi di opere d'arte per introdurre argomenti e riflessioni dedicate al cibo e all'alimentazione può apparire come pretestuosa, la scelta di ignorare del tutto il legame tra arte e cibo in un percorso formativo scolastico si configurerebbe sicuramente come un'occasione sprecata. Vale la pena ricordare che oggi il rapporto tra il piacere del cibo e il piacere della vista del cibo stesso sembra essere diventato ambito quasi esclusivo del *marketing*, tra consumi e desideri di una società che punta all'estetica esasperata di qualunque prodotto, e quindi anche di ogni genere di alimento.

Tutto ciò finisce per coinvolgere una sorta di "controllo" dell'alimentazione, dove però esso non è riferito alla *qualità* del cibo, ma alla funzione che può svolgere nella conquista di una perfezione di una forma fisica

ideale. Il controllo del cibo viene quindi vissuto, in molti casi, solo come mezzo – o meglio come espediente – non per *stare meglio* ma per *apparire meglio*. È dunque facile cogliere l'importanza di affrontare con i ragazzi, nelle scuole e in altri contesti formativi, il tema della *qualità* del cibo e dell'*alimentazione*, con la finalità educativa di indirizzare la loro attenzione non al semplice obiettivo di ottenere un corpo "bello" ma anche, e soprattutto, un corpo sano e correttamente nutrito.

Il tentativo di impostare un'esperienza di educazione alimentare attraverso percorsi di tipo artistico potrebbe quindi trasformarsi in qualcosa di meno scontato e pretestuoso.

Il mondo dell'immagine, con le sue molteplici manifestazioni e i tanti strumenti che ne consentono la produzione, affascina moltissimo i ragazzi e l'educazione artistica, condotta adeguatamente e con attenzione anche alle più recenti forme espressive, potrebbe costituire l'occasione non solo per conoscere alcuni artisti

* Docente di Laboratorio di Didattica generale, Università Cattolica, Brescia

e loro opere, ma anche per utilizzare l'arte e l'espressività come "dispositivi didattici", in grado di favorire – nel nostro caso sul tema dell'alimentazione – "un lavoro di rielaborazione e un *fare* finalizzati a prendere coscienza di sé e sperimentare modelli efficaci di rappresentazione e auto-rappresentazione"¹.

Fare laboratorio

- I laboratori si caratterizzano come efficaci momenti di apprendimento quando offrono proposte operative ricche di significato, scandite e organizzate per progetti il più possibile condivisi dagli alunni stessi: sono, insomma, il contesto in cui l'apprendimento scolastico assomiglia maggiormente alla **produzione culturale tipica degli ambienti in cui si fa ricerca**.
- La metodologia di lavoro, le modalità di conduzione, le competenze dei docenti e degli esperti coinvolti nelle attività di laboratorio devono essere prevalentemente non direttive e non troppo orientanti o condizionanti, anche se **l'adulto deve sempre porsi come chiaro punto di riferimento**, sollevando questioni, sollecitando soluzioni ed evidenziando le idee più ricche sia di stimoli di riflessione che di spunti operativi.
- I saperi, le discipline e i **contenuti di un laboratorio si esprimono in modo tendenzialmente interdisciplinare**, pertanto è controproducente considerare alcune discipline più adatte di altre ad "ospitare" o integrare attività di produzione espressiva: inevitabilmente, nelle attività laboratoriali, finiscono per confluire conoscenze, competenze e abilità tecniche provenienti da campi differenti.

Una scelta intenzionale e consapevole

Per meglio riflettere sul cibo e sul rapporto tra esso e il corpo, si ritiene opportuno prendere in prestito le modalità di lavoro, riflessione ed espressione tipiche dell'arte contemporanea, con riferimenti a opere e procedure tecniche di artisti che, per la loro sensibilità, manifestano nei confronti del cibo un rapporto giocoso o ossessivo, oppure un atteggiamento di denuncia capace di presentare certi alimenti o comportamenti alimentari per quel che spesso sono: simboli di consumo, piacere smodato o "abbruttimento". E allora, poiché a volte, si viene ammoniti con il detto "l'uomo è ciò che mangia", con gli strumenti dell'arte si può provare a riflettere sullo stretto rapporto fra mente, corpo e cibo, considerando con attenzione l'idea che, se desideriamo una vita serena in un ambiente "sfruttato" in modo sostenibile, è indispensabile fare della nutrizione non un atto di egoistico saccheggio del pianeta per la propria sopravvivenza, ma un momento di beneficio anche spirituale.

L'arte contemporanea spesso fa scandalo, provoca, irrita, sconvolge, dissacra, ma **indubbiamente obbliga a riflettere**. Con l'arte contemporanea gli artisti creano opere (oggetti, dipinti, assemblaggi, installazioni) non

ricinducibili semplicemente ad una questione di opere "belle o brutte": oggi "non basta dipingere una mela che riproduca realisticamente quella dell'albero o del fruttivendolo, occorre saper fare quel che di invisibile vi sta dentro, non il baco ma l'anima della mela, i suoi mille significati, quella mela universale che non c'è bisogno di vedere per sapere che cos'è"².

È una questione di "riflessione". In altre parole, bisogna saper "pensare" la mela per esprimere ciò che la mela può dirci e, al limite, parlare di essa senza neppure darsi la pena di rappresentarla. Se intendiamo parlare di alimentazione, qualità del cibo e corretto rapporto con esso dobbiamo imparare a riflettere, a scoprire l'invisibile che sta dentro questi concetti e i loro mille significati. Dobbiamo poi trovare il modo per rendere visibili e comprensibili tali concetti "materializzandoli" in manufatti capaci di sintetizzare e manifestare le nostre idee. E poiché il nostro manufatto potrebbe rischiare di non essere riconosciuto come qualcosa di significativo sul piano dell'espressione a causa di tecniche e modalità espressive non tradizionali, tutto non dovrà essere semplicemente "fatto", ma "ben fatto", anzi "molto ben fatto", cioè realizzato con grande cura, precisione e meticolosità. Ma attenzione: dipingere, modellare, cucire, ritagliare, incollare, impastare, assemblare, scattare fotografie, drammatizzare, esibirsi possono apparire come azioni banali e insignificanti. Il valore espressivo non sta nel tipo di azione che si deciderà di fare, ma nella capacità del prodotto realizzato di porsi come testo, cioè come luogo di un significato, anche se frutto di un'azione apparentemente banale.

Gli artisti proposti nella breve rassegna di suggerimenti che seguono, sono stati scelti principalmente per il *metodo* utilizzato nella realizzazione delle loro opere, ritenuto comprensibile e imitabile in un contesto scolastico o formativo.

Prima di avviare l'attività, si consiglia di esplorare il percorso espressivo degli artisti proposti, in modo da comprendere a fondo il significato delle loro opere e le modalità di lavoro adottato. La consultazione di qualche testo di storia dell'arte contemporanea e di alcune pagine web potrebbero rivelarsi indispensabili prima di avviare l'attività. Ogni proposta non è altro che un suggerimento, una provocazione per fare qualcosa di simile a ciò che ha fatto l'artista, in modo da suggerire o sottolineare le stesse riflessioni oppure di avviarne di nuove, più aggiornate e più personali. L'importante è scatenare una discussione, una reazione,

¹ M. Dallari, *La dimensione estetica della Piadeia*, Erickson, Trento 2005, pp. 228-229.

² F. Bonami, *Lo potevo fare anch'io*, Mondadori, Milano 2007, p. 22.



T. Cragg, *Inghilterra vista dal Nord*, 1981, Londra, Tate Modern

una presa di posizione per poi agire, cioè immaginare e produrre. Con la loro capacità di stupirsi, il loro entusiasmo, i loro sentimenti e la loro energia, gli alunni dovranno essere posti nella condizione di reinventare continuamente le provocazioni provenienti dal mondo dell'arte, trovando soluzioni personali e inaspettate al tema proposto.

Quattro proposte di laboratori espressivi³

1. Non tutto il bello è buono

Se qualche volta diciamo che il “cibo sa di plastica”, oppure “questo cibo sembra di plastica” o “questo cibo sembra gesso”, come possiamo rendere evidente “visivamente” questo pensiero? Si potrebbe realizzare del cibo del tutto simile a quello che mangiamo, ma *realmente* di plastica o di gesso: allora potremmo dire “questa plastica sembra cibo” o “questo pezzo di gesso sembra carne”. È quel che ha fatto un artista e scultore svedese, naturalizzato statunitense, appartenente alla corrente della *pop art*: Claes Oldenburg (Stoccolma 1929).

Oldenburg ha detto: “Non copiamo gli oggetti che usiamo, li trasformiamo nella speranza che possano trasformare il nostro modo di guardarli. L'idea di un dialogo senza fine con il pubblico, di un dialogo visivo è per noi molto importante”.

Egli ha realizzato delle enormi sculture in gesso dipinto raffiguranti in ogni dettaglio prodotti alimentari molto diffusi: gelati, patatine, *hot-dog* e ogni altro cibo che la popolazione americana normalmente consuma. Le sue riproduzioni immangiabili di cibi sono coloratissime e perfette, al punto da rendere – proprio come nei messaggi pubblicitari – colore e forma perfettamente rico-

noscibili, ma completamente innaturali ed esagerati. E così le sue opere sono diventate l'occasione per una riflessione ironica e dissacratoria sul cibo-oggetto. Il cibo, infatti, viene ridotto – proprio come accade in un grande supermercato – a puro oggetto di consumo, da guardare per la sua forma e il suo colore. Con le sue opere, Oldenburg ci presenta un cibo attraente ma svuotato del suo ruolo fondamentale di elemento nutritivo e quasi del tutto privato del suo sapore: bellissimo da vedere, ma non “buono” da mangiare. Molte immagini delle sue opere sono visibili e reperibili sul web tramite i più diffusi motori di ricerca.

Suggerimenti operativi per il laboratorio

- Ricostruire con cartapesta fine o altro materiale plasmabile i cibi preferiti, dipingendoli e decorandoli in modo da renderli “belli” e appetibili. I cibi debbono essere riprodotti con molta cura, prestando massima attenzione ad ogni particolare. Per enfatizzare il messaggio, se spazi, tempi e disponibilità di materiale lo consentono, può essere interessante esagerare al massimo nelle dimensioni e realizzare hamburger “giganti” con salse coloratissime; confezioni enormi di pop corn in contenitori esageratamente più grandi di quelli solitamente usati nelle multisale cinematografiche; piatti giganteschi di patatine fritte, condite con salse multicolori; tante fragole e mele perfette e tutte identiche; merendine e snack vari in dimensioni enormi. Per questo lavoro è utile ispirarsi in modo esplicito alla pubblicità, anche riutilizzando materiali e ricostruzioni di cibo già disponibili per le varie campagne promozionali.
- Esporre le riproduzioni dei cibi in una “galleria” di alimenti *belli e immangiabili*, eventualmente affiancati da corrispondenti immagini pubblicitarie.
- A fianco delle riproduzioni dei cibi, possono essere trascritti, in grandi dimensioni ed eventualmente anche con alterazioni ironiche, alcuni slogan pubblicitari. La semplice trascrizione di messaggi pubblicitari, decontestualizzati e ripresentati come normali testi, sarà sufficiente a richiamare l'attenzione sull'assurdità degli slogan che quotidianamente ci propongono cibi non più come alimenti ma come merce di puro consumo.

2. Quando mangiamo cosa inseriamo nel corpo?

Tony Cragg (Liverpool, 1949) è considerato uno dei più importanti artisti viventi. In una fase della sua ri-

³ Per l'impossibilità di riprodurre le opere dei diversi artisti citati, al fine di una miglior comprensione delle proposte si faccia riferimento alle tante immagini delle loro opere facilmente reperibili sul web.

cerca espressiva egli ha realizzato alcune opere come grandi sagome piatte, fissate a parete, di oggetti e corpi umani. Le sagome sono ottenute “riempiendo” un contorno invisibile con oggetti e materiali di vario genere. Gli oggetti e i materiali utilizzati per il riempimento delle sagome hanno sempre un chiaro riferimento alla sagoma-contenitore, a volte sono monocromatici, altre multicolori.

Se il nostro corpo è “fatto” di ciò mangiamo, anche la sua “forma” potrebbe dipendere dal cibo. In fondo, si cresce, ci si rinforza, si ingrassa o si dimagrisce in relazione proprio a ciò che si mangia. Riprendendo la soluzione espressiva di Cragg, è possibile rendere evidente questi concetti con grandi sagome di corpi “riempiti” con ciò che maggiormente contribuisce a definire la loro forma: il cibo. Alcune opere utilizzabili come riferimento per questo laboratorio sono visibili nella galleria di immagini relative a Tony Cragg, presente sul web e reperibile tramite i più diffusi motori di ricerca.

Suggerimenti operativi per il laboratorio

- Ricostruire, su grandi fogli di carta o cartoncino disposti a pavimento, due o tre grosse sagome di corpi e “riempirle” con sagome del cibo che solitamente viene consumato. Per il riempimento si può ricorrere a cibo vero, cotto o crudo, adeguatamente disposto sulla superficie interna delle sagome fino a riempirle completamente. Sarebbe opportuno scegliere cibi che non richiedono contenitori perché questi rovinerebbero l'effetto visivo complessivo. Se, per varie ragioni, non fosse possibile utilizzare cibo vero, il riempimento potrebbe avvenire con sagome di cibo “ricostruito”, monocrome o policrome, opportunamente disegnate e ritagliate su cartone robusto. Con un po' di tempo a disposizione, si potrebbe anche ricorrere a riproduzioni tridimensionali realizzate con materiale plasmabile.
- Per un miglior effetto si eviti di rendere evidente il contorno delle sagome, lasciando alla disposizione degli elementi utilizzati per il riempimento, il compito di definire il confine della sagoma.
- Le sagome dei corpi dovrebbero essere abbastanza grandi, appese alle pareti o, in caso di difficoltà nel fissaggio del cibo all'interno della sagoma, collocate a terra in un grande spazio, affiancate per contrasto una all'altra, soprattutto se realizzate con proprietà di forma differenti e molto accentuate, come, per esempio, sagome obese vicine a sagome snelle, coerentemente caratterizzate dal cibo che le “riempie”.

3. La tavola, una tavolozza

Questa proposta riprende un'esperienza condotta nel 2010 dagli animatori di Zonarte, un progetto della Fon-

dazione CRT di Torino con i Dipartimenti Educazione delle principali istituzioni legate all'arte contemporanea⁴. Si tratta di un'attività non particolarmente complessa da realizzare, ma comporta una buona organizzazione, la collaborazione delle famiglie e, se possibile, di un supermercato o di un negozio di frutta e verdura che si potrebbe coinvolgere come sponsor. Si tratta infatti, “semplicemente” di apparecchiare una grande tavola con frutta e verdura disposta secondo un criterio cromatico. L'esito è, sul piano visivo, molto interessante e l'opera, oltre che ad essere apprezzata e *gustata* sul piano estetico può essere, alla fine, consumata collettivamente.

Suggerimenti operativi per il laboratorio

- Ricoprire una tavola – la più grande possibile, ottenuta unendo più tavoli – con un grande telo bianco, come se fosse una tovaglia. I tavoli possono essere uniti in fila uno dopo l'altro oppure affiancati: la scelta dipende dallo spazio a disposizione. La tovaglia serve per unificare il fondo dei diversi tavoli.
- Disporre sulla tavola moltissima frutta e verdura secondo progressive sfumature, passando da un colore all'altro fino a ricoprire interamente la superficie dei tavoli a disposizione: dal giallo all'arancione, dal rosso al viola, dal verde al giallo. Per il *giallo* e l'*arancione* sono necessari limoni, banane, mais, peperoni, arance, carote, zucche... Per il *rosso* e il *viola* bastano pomodori, rapanelli, fragole, radicchio, mele, melanzane, prugne, mirtilli ecc. Per il *verde* si possono esporre kiwi, piselli, fagiolini, zucchine, olive, broccoli, insalata...



Tavola cromatica, castello di Rivoli, Torino

⁴ Per vedere un'immagine relativa a questa attività condotta da Zonarte: http://zonarte2010.files.wordpress.com/2010/05/zonarte_sab_179.jpg



D. Pennac

- Al termine dell'allestimento, fotografare l'esito e (eventualmente unendo più fotografie) comporre un'immagine unica da utilizzare come sfondo per un manifesto.
- Mettere a disposizione di piccoli gruppi di alunni l'immagine della tavola cromatica dei cibi. Utilizzando l'immagine come sfondo, realizzare con il computer il progetto di un manifesto, aggiungendo una frase significativa o uno slogan relativi al consumo di frutta e verdura.
- Salvare i diversi progetti di manifesto in formato pdf e diffonderli via mail o sul sito della scuola. Se possibile, stampare in grande formato con un plotter (presso una copisteria) una copia di ciascun manifesto ideato e allestire una piccola mostra. Con i manifesti si possono anche stampare piccole cartoline da distribuire a tutti gli alunni: ogni cartolina può contenere un breve messaggio sull'importanza del consumo di frutta e verdura.

4. Le scatole del sapore

Lo spunto per questo laboratorio non è un'opera d'arte visiva, ma un romanzo. Daniel Pennac descrive, in un suo recente romanzo, come un padre ha educato il gusto del proprio figlio insegnandogli ad assaggiare tutti i cibi, compresi quelli che solitamente suscitano disgusto.

“Insegno a Grégoire a mangiare ciò che detesta. Nella fattispecie, l'indivia stufata che Bruno si ostina a servirmi per 'educargli il gusto'. Ho quindi abituato Grégoire a interrogare pazientemente il gusto dell'indivia stufata. In altri termini, a interessarsi a quella porcheria come a suo tempo avevo fatto con Dodo, il mio fratellino immaginario, per poterla mandar giù io stesso.

Mangiala *assaporandola veramente*, cercando veramente di capire il gusto che ha. Vedrai, è *interessante* sapere perché qualcosa non ci piace. (In questo genere di esercizi mi sorprendo a parlare in corsivo, come faceva papà). Pronti via? Andiamo! Si comincia con un bocconcino piccolo piccolo, seguito da una minuziosa descrizione del sapore, nel caso specifico l'amaro che tanto ripugna alla maggior parte dei bambini (tranne forse i piccoli italiani, entrati presto nella cultura di quel sapore). Poi un secondo boccone, un po' più consistente, per verificare la fondatezza della descrizione, e così di seguito (senza mai arrivare al grosso boccone con cui, pensando di abbreviare il supplizio, si provoca l'urto di vomito). Grégoire è venuto a capo del suo piatto con soddisfazione tutta intellettuale. Sostiene che l'indivia ha il sapore di un chiodo arrugginito. Vada per il chiodo arrugginito, purché il bambino mangi senza fiatare l'indivia anche continuando a trovarla schifosa”⁵.

Suggerimenti operativi per il laboratorio

Per questa proposta non c'è un artista di riferimento. È necessario inventare tutto, dalla procedura di avvio per l'elaborazione delle sensazioni provate assaggiando un cibo, fino alla “visualizzazione” delle sensazioni. Il primo passaggio consiste ovviamente nello sperimentare il gusto (o il disgusto) *assaporando veramente* uno o più cibi che solitamente non piacciono. La stessa operazione potrebbe essere svolta anche con cibi che piacciono, ma ai fini di un intervento di educazione alimentare è più significativo affrontare la questione del sapore dei cibi che solitamente *non* piacciono e che vengono scartati in base a pregiudizi o false convinzioni.

Naturalmente nulla vieta di iniziare o alternare l'esperienza proponendo sia cibi che piacciono che quelli che non piacciono. Oppure cibi sconosciuti, mai assaggiati. Il grande chef Alain Ducasse sostiene che “I bambini possono mangiare qualsiasi cosa. Bisogna sfatare il mito secondo il quale esisterebbero alimenti o sapori che non piacciono ai più piccoli”. E dice ai genitori: “Osate, abbiate coraggio in cucina, non ve ne pentirete”⁶. E Gianluca Favetto, rievocando le sue esperienze a tavola da bambino, ricorda il padre che gli diceva con un tono secco che non ammetteva repliche: “Assaggia che fa bene, serve a crescere”. “Non mi piace, non voglio!”. “Prima assaggia, poi decidi”. Favetto ricorda che “la prima volta era disgustoso: non riconoscevi

5 D. Pennac, *Storia di un corpo*, Feltrinelli, Milano 2012, p. 222.

6 Intervista a A. Ducasse, di Anais Ginori, “La Repubblica”, 25 maggio 2013.

il gusto, il sapore, il profumo". Era una costrizione. Quando capitava la seconda volta, rimanevi diffidente, ma già sopportavi un po' di più. La terza volta, magari "accettavi". La conclusione di questa rievocazione non può che trovarci d'accordo: "Chi assaggia riceve un saggio, in effetti, e può diventare un po' più saggio. Forse è così. Ti fai il gusto. Scopri. Incontri. Cominci a conoscere"⁷.

Il laboratorio delle "Scatole del sapore" potrebbe quindi prevedere i seguenti passaggi:

- Discussione collettiva per individuare un elenco di cibi che *non piacciono*.
- Reperimento e preparazione dei cibi per l'assaggio (fase da svolgere in collaborazione con le famiglie e dopo aver praticato ogni controllo per eventuali allergie alimentari).
- Giornata dell'assaggio: assaggio a piccoli bocconi e descrizione verbale del sapore. Questa operazione deve avvenire con la massima concentrazione, in silenzio e per un tempo stabilito preventivamente. Le parole che definiscono il sapore devono essere registrate su appositi fogli, poi eventualmente riportate su cartelloni. È opportuno aggiungere tutti gli aggettivi necessari per qualificare meglio la sensazione gustativa che si intende descrivere.
- Discussione e confronto sulle diverse descrizioni del sapore del cibo assaggiato.
- Stesura di breve testo personale descrittivo del sapore sperimentato. È possibile utilizzare tutti gli spunti emersi dal confronto collettivo, aggiungendo aggettivi, similitudini, associazioni e richiami a oggetti o situazioni, ricordi ecc.
- Dopo l'assaggio e la descrizione si passa alla fase di visualizzazione delle proprie sensazioni relative al cibo assaggiato, cioè alla produzione di un manufatto che traduca in qualcosa di *visibile* la descrizione verbale. La proposta è quella di realizzare alcune "scatole del sapore".
- Raccogliere oggetti e immagini che richiamano direttamente o indirettamente quanto emerso nella descrizione verbale del sapore del cibo assaggiato.
- Decorare l'esterno di una scatola (o di un contenitore per cibi) con il cibo assaggiato. Il cibo, in questo caso, diventa materiale da maneggiare e fissare all'esterno del contenitore con la colla a caldo o nel modo più opportuno in base alla consistenza. Alla precedente esplorazione del cibo con il gusto (e l'olfatto) avvenuta durante la fase di assaggio, si aggiunge ora la fase di esplorazione del cibo mediante il tatto. "Toccare il cibo" con le mani è per molti ragazzi un'esperienza veramente insolita ed è un modo per scoprire altre caratteristiche del cibo stesso. In caso di impossibilità a svolgere questa operazione, in al-

ternativa limitarsi a predisporre un contenitore per cibi trasparente e riempito con il cibo considerato.

- Inserire nelle varie scatole-contenitori gli oggetti selezionati per "visualizzare" il sapore del cibo. Le scatole dovranno essere di dimensioni adeguate agli oggetti inseriti e dovranno dare l'impressione di essere ben "piene"; se necessario, si dovrà provvedere a mettere sul fondo delle scatole elementi neutri di riempimento, in modo da raggiungere il livello del bordo.

Le "Scatole del sapore" potranno infine essere esposte e affidate al commento degli osservatori, tenendo però ben presenti i problemi di conservazione del cibo utilizzato per la decorazione esterna delle scatole stesse. Davanti a ogni scatola si potrebbe anche esporre un piatto con una buona presentazione del cibo esaminato. In questa effimera mostra sarà quindi possibile "vedere" nelle scatole il sapore percepito *assaporando veramente* diversi alimenti, a partire da spinaci, cavoli o altri cibi solitamente poco apprezzati. Probabilmente negli "assaggiatori" l'apprezzamento del sapore di certi



7 G. Favetto, *A tavola si mangia e si impara a vivere*, "La Repubblica", 25 maggio 2013.

cibi alla fine non risulterà cambiato, ma certamente verrà modificato il livello di consapevolezza relativamente ai sapori. Qualcuno avrà modo di scoprire qualche sapore nuovo, e non è detto che qualche pregiudizio non cada: in fondo il progetto riguarda l'*educazione alimentare*, non il reclutamento obbligatorio nelle schiere di chi apprezza ogni sapore. E saper assaporare è il primo passo verso una gratificante degustazione e una consapevole scelta dei cibi, noti e meno, della nostra cultura o di altre. In fondo, quando si parla di "ritrovare a tavola" si pensa all'esperienza di riunirsi a gustare dei cibi e a scambiarsi pareri e apprezzamenti, non solamente a ingerire qualcosa. È da questo scambio di pareri, esperienze e situazioni evocate da un sapore che può nascere una cultura che *fa bene e fa crescere*.



Questioni di metodo

- 1. Un'idea espressiva originale non nasce dal vuoto:** la ricchezza, l'originalità e la validità dei prodotti espressivi sono sempre strettamente connesse all'intensità delle esperienze, alla capacità di rievocarle e alla possibilità di riviverle trasformate in qualcosa di percepibile anche da altri.
- 2. I contenuti devono risultare idonei e coerenti con le modalità di impiego dei mezzi con cui i contenuti stessi si "materializzano".** In altre parole: il prodotto realizzato deve sempre consentire, anche a un livello minimo, la ricostruzione, attraverso processi percettivi e interpretativi, di ciò che si è inteso esprimere. I diversi linguaggi e i materiali impiegati non sono soltanto l'elemento indispensabile per dar corpo a un'idea e renderla percepibile, ma costituiscono il "ponte" per la comunicazione fra autore e fruitore. Acquistano quindi un particolare rilievo le proprietà del mezzo espressivo scelto e il modo con cui lo si adopera per rendere percepibile e ricostruibile il contenuto.
- 3. Il linguaggio artistico per la rielaborazione di un argomento predefinito trova giustificazione quando i prodotti espressivi favoriscono riflessioni sia in chi li realizza sia in chi, successivamente, li osserva.** Una discreta "garanzia di comprensione" del risultato finale è determinante per un reale scambio di esperienze e di riflessioni.
- 4. È indispensabile sollecitare una sorta di "vicinanza" tra i contenuti rielaborati, la forma delle opere realizzate e le esperienze più comuni all'interno del gruppo.** Non ha senso, in un laboratorio espressivo che aspira a finalità formative su un argomento ben definito, trattare tematiche lontane dall'esperienza quotidiana o dalla sensibilità dei partecipanti.
- 5. I rischi di riduzione della spontaneità e di una ricerca espressiva confinata nelle "tecniche" a causa dei vincoli imposti dal tema non possono essere ignorati.** Sarà quindi indispensabile mettere in conto di doversi scontrare con stereotipi di origine cognitiva, socio-affettiva e culturale. Questi condizionamenti potranno essere superati con un atteggiamento incoraggiante che riduca ogni limitazione delle sperimentazioni creative dei mezzi espressivi, sostenendo e valorizzando anche soluzioni inusuali grazie al ricorso a colori non realistici, al superamento della bidimensionalità, alla più varia polimericità, alle citazioni di forme di comunicazione provenienti dai media, all'uso dell'ironia ecc.

Riferimenti bibliografici

- Barilla center for Food & Nutrition, *Eating planet. Nutrirsi oggi: una sfida per l'uomo e per il pianeta*, Edizioni Ambiente, Milano 2012.
- C.Z. Baruffi, *Il cinema tra percorsi educativi e sentieri formativi*, Libreriauniversitaria.it, Padova 2011.
- C. Barzanò (a cura di), *Alla scoperta del gusto*, Regione Lombardia settore agricoltura-servizio alimentazione, Milano 2007.
- C. Birbes (a cura di), *Alimentare la vita. Expo 2015 una sfida educativa tra cibo, persona, benessere*, Pensa Multimedia, Lecce-Rovato 2013.
- C. Birbes, *Nutrirsi di relazione. Una riflessione pedagogica tra cibo e educazione*, Pensa Multimedia, Lecce-Rovato 2012.
- F. Bonami, *Lo potevo fare anch'io*, Mondadori, Milano 2007.
- R. Dahl, *La fabbrica di cioccolato*, Salani, Milano 2014.
- M. Dallari, *La dimensione estetica della Piadeia*, Erickson, Trento 2005.
- G. Favetto, *A tavola si mangia e si impara a vivere*, "La Repubblica", 25 maggio 2013.
- P. Malavasi, *Expo Education Milano 2015. La città fertile*, Vita e Pensiero, Milano 2013.
- P. Malavasi (a cura di), *Progettazione educativa sostenibile. Pedagogia dell'ambiente per lo sviluppo umano integrale*, EDUCatt, Milano 2010.
- MIUR, *Indicazioni nazionali per il curriculum della scuola dell'infanzia e del primo ciclo d'istruzione*, 2012.
- M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Laterza, Bari 2005.
- D. Pennac, *Storia di un corpo*, Feltrinelli, Milano 2012.

filmografia

- *Willy Wonka e la fabbrica di cioccolato*, regia di M. Stuart, Warner Bros, 1971.
- *La fabbrica di cioccolato*, regia di T. Burton, Warner Bros., 2005.