

REPORT DEL LABORATORIO DI SCRITTURA ASSAGGIARE LE PAROLE



Questo breve laboratorio di scrittura, coerentemente al suo stesso titolo, promette e permette soltanto un rapido contatto con un'esperienza di scrittura diretta, di cui è possibile, successivamente, ipotizzare sviluppi diversi, legati all'età, agli interessi, alla cultura di bambine, bambini, ragazzi, ragazze, eventualmente coinvolti nell'attività. Il lavoro è stato quindi articolato in una prima fase di scrittura personale su consegna, a cui ha fatto seguito la lettura collettiva dei testi prodotti, che, a loro volta, hanno costituito la base per individuare gli eventuali sviluppi tematici di possibili lavori di classe. Hanno partecipato al lavoro 8 docenti (di cui 5 di Scuola Elementare, 2 di Scuola Media Superiore, 1 impegnata in esperienze diverse). L'attività è iniziata con una breve

fase (15 minuti) di scrittura su consegna, legata alla presentazione dei tre cibi amati appassionatamente da ognuna delle presenti (tutte donne). Successivamente, i testi sono stati letti o presentati a voce. Le preferenze alimentari individuali sono risultate le seguenti: - pane, pizza, cioccolato (Vera) - pane dell'infanzia, Pane di Spagna, granita di mandorle (Margherita) - mela con la glassa rossa caramellata, cono di cialda e zucchero colorato del bar di montagna, cioccolata a più colori da spalmare sul pane, oggi non più prodotta (Giovanna) - miele (e panino al miele), ciliegie rosse, caffè (Cristiana) - muscoli ripieni liguri, torta di mele, pollo al curry (Ester) - crema pasticcera (e budino di cioccolato), pasta al forno, dolce al mascarpone (Giuseppina) - tagliatelle al ragù, riso e risotti, polpette di carne o vegetali (Mirca) - mela, noci (anche pane alle noci), pane (anche integrale con semi vari). Alla presentazione delle proprie scelte alimentari, molto ricca ed animata, ha fatto seguito una fase di osservazioni sulle caratteristiche del materiale emerso: è stata così notata la presenza di cibi semplici e non elaborati (mela, noce, ciliegia), accanto a quella di preparazioni complesse, abitualmente elaborate in famiglia e vissute come offerta affettiva (muscoli ripieni, pasta in forno, crema pasticcera, torta al mascarpone, tagliatelle al ragù, polpette, risotti); l'incidenza delle preferenze infantili (pane dell'infanzia, mela glassata, cono di cialda e zucchero, cioccolato spalmabile a più colori, non più in produzione, miele, crema pasticcera, budino di cioccolato), il legame con le radici culturali della cucina d'origine (muscoli alla ligure, pasta al forno alla romagnola, granita di mandorla alla siciliana), il rilievo dato ai cibi passionali, tali cioè da rappresentare un puro momento di piacere, sottratto alla necessità (cioccolata, caffè, ciliegie). Per individuare gli sviluppi tematici del materiale emerso (e condiviso con grande vivacità e partecipazione nel gruppo), abbiamo poi deciso di raccogliere e sistematizzare l'insieme delle preferenze alimentari, impiegando una tecnica che evidenziasse i vari passaggi classificatori, e risultasse così utilizzabile anche dai bambini e dalle bambine dei primi cicli scolastici, eventualmente implicati nel lavoro: la denominazione di ogni singolo cibo è stata, quindi, trascritta su un post-it colorato, unitamente al nome (o alla sigla) della scrivente ed alla sua posizione nella successione ordinale dei posti intorno al tavolo: ogni persona ha avuto così a disposizione tre cifre progressive, corrispondenti ad ognuno dei cibi scelti). I vari post-it sono stati poi attaccati sulla superficie di un vassoio da dolci in cartone dorato (che offriva una solida base

d'appoggio, e costituiva un contenitore "naturale" per l'insieme degli alimenti denominati nei post-it, offrendo una visione d'insieme di tutte le preferenze alimentari del gruppo, che ha reso possibile la loro successiva classificazione. I raggruppamenti tematici che ne sono derivati sono stati collocati su un nuovo vassoio di cartone da dolci (rotondo, questa volta, per eliminare ogni forma di gerarchia spaziale dei contenuti), utilizzando post-it di formato più grande, e di un diverso colore. Ecco il loro elenco: - primi piatti - secondi piatti - dolci - frutta - bevande - cibi elaborati - cibi semplici - cibi condivisi (famiglia, amici) - cibi colorati - preparazioni amare - cibi regionali - cibi esotici - cibi da mangiare con le mani - cibi da mangiare per sfizio o passione. I possibili sviluppi di lavoro scolastico, che ne sono derivati, sono stati i seguenti: - cucine regionali, nazionali ed etniche - proibizioni alimentari - cibi di tradizione familiare - cibi e convivialità - cibi festivi (culture diverse) - la successione delle portate - i cibi e le età della vita. In una prospettiva di lavoro sviluppabile con ragazze e ragazzi più grandi, sono state identificate, come possibili tematiche di lavoro, le seguenti variabili: - storia dei cibi e della loro provenienza geografica e culturale (carciofi, zucchero, mais, patata etc.) - pregiudizi alimentari e lotta contro la fame (patata e mais) - il variare della connotazione sociale dei cibi, originariamente nati "poveri" - cibi rituali elaborati artisticamente (pani festivi, doni figurati per bambini in ricorrenze specifiche) - cibo e credenza popolare: "Il Paese di Cuccagna" - cibo e fiaba (mangiare ed essere mangiati) - cibo e rappresentazione del potere (Luigi XIV e l'etichetta del suo pranzo a Versailles)* - cibo e creazione artistica (opere d'arte prodotte da grandi artisti - Firenze – 1512**). • Daria Galateria – L'etichetta alla corte di Versailles – Palermo, Sellerio, 2016 - pag.73-74 ** Giorgio Vasari – Le vite de' più eccellenti architetti, pittori et scultori italiani, da Cimabue insino a' tempi nostri – Il edizione: - "La Compagnia del Paiolo" e il Battistero mangiabile di Andrea del Sarto (1512), in: "Vita di Giovanfrancesco Rustici").