

Sette in hot dog. Se in classe c'è la prova del cuoco

VALENTINA MARASCO

Entrando nell'istituto comprensivo "Piero della Francesca" in via Bugiardini alle porte di Firenze un martedì in tarda mattinata, si viene subito colpiti da un invitante odore di cibo appena sfornato. Un odore che fa pensare a quello di un posto accogliente, familiare. Seguendo la scia del profumo, che man mano si mescola a quella delle voci e delle risate di un gruppo di studenti, e svoltando l'angolo ci si trova inaspettatamente in una cucina piena di ragazzi e ragazze intenti a impastare, mescolare e infornare.

Scenario piuttosto comune in un liceo alberghiero, decisamente insolito in una scuola media, o più correttamente in una scuola secondaria di primo grado. Ad un primo colpo d'occhio non è difficile distinguere un ragazzo da un altro, causa anche dei cappelli e grembiuli bianchi che tutti indossano, ma dopo uno sguardo più attento si notano tanti volti diversi, alcuni chiaramente di diverse etnie, ma tutti ugualmente impegnati nel loro compito.

Cosa fanno degli studenti di scuola media in una cucina durante l'orario di lezione? Prendono parte ad un laboratorio culinario. Tredici anni fa nasceva il progetto "Dolce Scuola": un laboratorio di cucina che non è semplicemente una fantasiosa idea, ma una realtà nata con lo scopo di aiutare ragazzi con handicap e stranieri ad integrarsi nel tessuto sociale e scolastico. Negli anni, l'obiettivo, pur rimanendo fedele a se stesso, ha subito delle mutazioni; non più un laboratorio solo per ragazzi e ragazze con difficoltà o stranieri ma uno spazio aperto a tutti.

"Il rischio era quello di creare dei ghetti" racconta Lidia Grandi, vice preside della scuola, oltre che responsabile e partecipante attiva del progetto. "Abbiamo pensato che era giusto dare quest'opportunità a tutti. La vera integrazione avviene lavorando gomito a gomito tutti insieme".

Quello della differenza di linguaggio, dei diversi livelli di apprendimento e la difficoltà di inserimento è sicuramente uno dei temi caldi che le scuole si trovano a fronteggiare quotidianamente, soprattutto quando aumenta sempre di più la percentuale di bambini provenienti da paesi europei o extracomunitari che non conoscono la nostra lingua. L'istituto "Piero della Francesca" - diventato da tre anni comprensivo e che conta oggi una scuola secondaria di primo grado, due scuole primarie e due scuole dell'infanzia e circa 400 alunni - ha dato una sua originale risposta alla questione dell'educazione ed integrazione interculturale.

Il progetto negli anni non ha mancato di realizzare il suo scopo: creare un legame tra i ragazzi, favorire la costruzione di un gruppo che lavora per un obiettivo comune e creare un senso di appartenenza ad una comunità. "Questo progetto formativo ha la caratteristica di unire l'attività manuale a quella comunicativa, azione più parole. Si fa e si può anche imparare, poiché viene favorita l'acquisizione del linguaggio" afferma la professoressa Laura Grandi.

"La formazione non è solo apprendere dietro i banchi, è anche attività pratica, manuale e sportiva" le fa eco il preside Marco Panti. Il lavoro del laboratorio viene articolato in più fasi: una prima fase consiste nella spesa. I ragazzi, dopo aver preparato il menù delle vettovaglie da vendere durante l'intervallo del mercoledì, stilato in base agli ordini presi, si recano ad acquistare tutti gli ingredienti necessari. Il martedì

c'è la preparazione delle pietanze, durante la quale gli studenti mescolano gli ingredienti, impastano, infornano e poi lasciano riposare la pasta per il giorno successivo. Il mercoledì si procede alla fine della preparazione con il condimento e la decorazione dei piatti, alla vendita e, infine, alla pulizia della cucina. All'inizio dell'anno viene compilato un calendario con le turnazioni, cosicché l'opportunità di prendere parte al laboratorio viene data a tutte le classi della scuola media e alle quinte della scuola primaria. Il menù, che varia di settimana in setti-

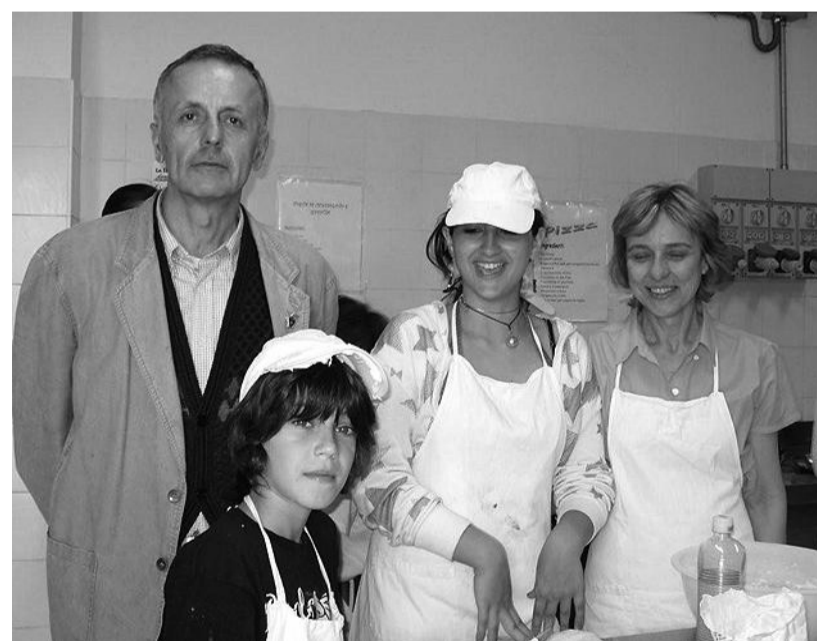
taggi che il laboratorio ha portato. Oltre ad incoraggiare nuove dinamiche razionali, esso favorisce una presa di coscienza delle caratteristiche della vita reale e quotidiana tramite la gestione di un budget, la spesa e la responsabilità che questo comporta; favorisce oltre a ciò uno sviluppo della creatività poiché i novelli cuochi ricercano e propongono nuove ricette, decorano le pietanze e con la docente di educazione artistica lavorano anche ad un ricettario che sarà presentato alla fine dell'anno.

Il laboratorio funge anche da orientamento professionale, una percentuale significativa di alunni ha espresso il desiderio di intraprendere gli studi alberghieri. "Voglio farlo nella vita - sostiene Ignazio, uno studente partecipante al progetto - mi piacerebbe andare all'alberghiero". In un'area in cui non sono sottoposti alle giuste regole di ordine e di comportamento, gli studenti riescono ad essere maggiormente se stessi. Si scoprono delle potenzialità che non scaturiscono in classe. "Stando a contatto con lo-

ro durante tutta la fase di lavorazione noto una risposta, un atteggiamento dei singoli studenti che altri docenti non conoscono. Questo mi permette di dare indicazione per aiutare i singoli creando percorsi personalizzati" sostiene la professoressa Grandi. Risultati importanti si sono verificati anche con i ragazzi diversamente abili nei quali si sono verificati cambiamenti visibili dati da un graduale ma significativo processo di crescita. "Si sentono importanti, utili. Loro, essendo sempre nel laboratorio, hanno acquisito competenze superiori rispetto a chi vi prende parte per la prima volta. Se in classe sono svantaggiati, qui in cucina sono loro a dare suggerimenti agli al-

tri", racconta la vice preside. Il progetto ha riscosso un certo successo non solo tra i ragazzi, ma anche tra i genitori e tra la comunità che ne ha riconosciuto il valore formativo. Dopo aver presentato all'Assessorato alla pubblica istruzione, cinque anni fa, una richiesta di messa a norma e di equipaggiamento della sala da cucina, questi ha provveduto, con l'aiuto della Coop e del Quartiere, a fornire la scuola di una cucina adeguata alle sue esigenze.

*La bella iniziativa dell'Istituto "Piero della Francesca".
Gli studenti in cucina non solo per il menù ma per i rapporti con compagni stranieri o meno fortunati*



I SEGRETI DELLA PASTA Questa ragazzina potrà chiedere consigli alla nonna

tri", racconta la vice preside.

Il progetto ha riscosso un certo successo non solo tra i ragazzi, ma anche tra i genitori e tra la comunità che ne ha riconosciuto il valore formativo. Dopo aver presentato all'Assessorato alla pubblica istruzione, cinque anni fa, una richiesta di messa a norma e di equipaggiamento della sala da cucina, questi ha provveduto, con l'aiuto della Coop e del Quartiere, a fornire la scuola di una cucina adeguata alle sue esigenze.

Piuttosto raramente per gli studenti il termine scuola viene associato a svago o attività extra-curricolari che hanno la capacità di attirare e sollecitare il loro interesse. Negli anni l'attività didattica delle scuole italiane si è arricchita di laboratori di lingua, di computer o di pittura. Si tratta di iniziative formative importanti e di grande valore didattico, ma meno originali di quanto possa esserlo questo laboratorio di cucina.



L'ORA DI CUCINA Il "gruppo cucina" in piena attività. A sinistra con il preside Marco Panti e la professoressa Lidia Grandi. Una ragazza kosovara e una indiana, una coppia di ragazzi diversamente abili che si sono rivelati bravissimi nel preparare i menù.