

Borgate

Ritratto e riscatto delle borgate romane nel viaggio fotografico di Pasquale Liguori

Italiano/English | 160 pag. | 108 ph: ISBN: 978-88-99231-51-4 | P.S. Edizioni, 25€



COMUNE INFO

Cerca...

[Chi siamo](#)
[Contatti](#)
[Newsletter](#)

- [Home](#)
- [Migranti](#)
- [Clima](#)
- [Guerra](#)
- [Autogestione](#)
- [Decrescita](#)
- [Scuola](#)
- [Territorio](#)
- [Terrorismo](#)
- [Movimenti](#)
- [Roma](#)
- [Conversione ecologica](#)
- [Rivoluzione](#)
- [Camminare](#)
- [Patriarcato](#)
- [Gas](#)
- [Agricoltura](#)
- [Orti](#)
- [Multinazionali](#)
- [Bici](#)

Pasta fresca, che passione!

Luciana Bertinato | 3 dicembre 2017 | 0 commenti

Print PDF



di Luciana Bertinato*

Nel mio ultimo anno di scuola ho avuto la fortuna d'incontrare **Federica Buglioni, un'esperta di educazione alimentare, coautrice di una collana di libri utili che avvicinano i bambini all'interesse verso il cibo e alla storia che ogni alimento custodisce dentro di sé**, educandoli in forma giocosa ad alimentarsi correttamente. Prima di mettere letteralmente "le mani in pasta" con lei, la classe delle Coccinelle l'aveva conosciuta grazie a un allegro scambio epistolare di cui riporto un passaggio:

"Come avrete capito, sono un po' fissata sull'argomento 'cucina'. Questo perché, quando ero piccola, avevo una tata che amava cucinare e spesso lo faceva insieme a me. D'estate mi portava al suo paese, nel cuore della Sardegna. Andavamo a raccogliere le more e i fichi d'india (quante spine!) e io ero libera di giocare tutto il giorno in mezzo alla natura e con gli animali, tra gatti, maiali, asini...".

Il suo arrivo in classe, nel maggio 2016, è stato accolto gioiosamente e descritto con dovizia di particolari nei testi e nei disegni prodotti a conclusione dell'esperienza.

Mercoledì è venuta a trovarci a scuola una cuoca fantastica! Si chiama Federica e insegna ai bambini le tecniche per cucinare come fanno i grandi, attraverso i laboratori dell'associazione "Bambini in cucina". Quello che

domenica 03 dicembre, dalle 10 alle 18

GLI AGRUMI CHE SPIAZZANO!

una festa-mercato

consorzio siciliano
"le galline felici"

SCUPI

Via della Stazione Tuscolana 82

Un mondo nuovo comincia da qui

Sostieni
Comune-info

SOSTIENI COMUNE-INFO

[Donazione](#)

Comune-info **COMUNE**

39.748 Mi piace

Ribellarsi facendo

Molti diversi esistono. Noi proviamo a raccontarli.

Mi piace questa Pagina [Iscriviti](#)

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

[gli ultimi articoli](#)
[i più letti](#)
[commenti](#)

Machiavelli, invitato d'onore al Summit
3 DICEMBRE 2017

La brezza di Melendugno
3 DICEMBRE 2017

abbiamo scelto noi si chiama "Pasta fresca, che passione!". Appena Federica è entrata in classe, ci ha dato alcune spugnette per pulire i banchi, le tovagliette colorate e i bicchieri. Poi ci ha insegnato a lavarci bene le mani come fanno i cuochi. (Nicole)

Federica ha portato alcune spighe di grano e ci ha proposto di toccarle passandoci una mano sopra: prima dal basso verso l'alto, quindi al contrario. Verso l'alto era semplice perché la spiga si faceva facilmente accarezzare, invece dall'alto in basso ci si pungeva. Abbiamo capito che con la loro struttura le spighe si difendono dagli animali che vogliono mangiarle. (Tea)

Insieme alle maestre, è passata tra i banchi con due ciotole che contenevano una la farina di grano tenero, che a toccarla era soffice, e l'altra di semola più granulosa. Finalmente ho iniziato a impastare! **In un mucchietto di farina ho fatto la "fontana", cioè un buchetto dentro dove versare l'acqua.** Il secondo passaggio era formare con le mani una palla di pasta abbastanza duretta. (Greta)

L'esperta ci ha insegnato un modo per impastare bene la farina con l'acqua che si chiama: "Apri il libro, chiudi il libro". Si fa così: si tiene l'impasto in basso con una mano allungandolo con l'altra, poi si chiude e si ricomincia di nuovo. (Benedetta)

Nella sfogliatrice ho passato più volte la pasta. All'inizio a una velocità minima, con lo spazio largo tra i rulli, poi più velocemente dentro una fessura piccola dalla quale usciva una sfoglia lunga e sottile. Successivamente, ho preso una foglia di salvia, l'ho lavata bene e messa nella pasta richiudendola a metà. Dopo il passaggio nella macchina, la foglia sembrava un fossile! La pasta in questo modo era aromatizzata. (Matteo)

Mi sono divertito a tagliarla con la rotella. Non era facile perché bisognava andare dritti e avere delle tagliatelle uguali. Alla fine ho spolverato il mio vassoio con la farina mettendoci sopra la pasta. (Leonardo)

Ero felice quando Federica mi ha consegnato il diploma di Esperto di pasta di grano duro! (Enrico)

L'esperienza mi è piaciuta molto, soprattutto impastare perché sentivo le mie mani attive che, mentre lavoravano, mi facevano rilassare. (Cesare Carlo)

A Federica abbiamo descritto alcuni piatti tipici dei Paesi d'origine dei nostri genitori: il Brasile, la Romania, il Marocco, il Venezuela, ma anche delle regioni nelle quali siamo nati: la Toscana, la Campania, la Calabria e la Sicilia. In questo laboratorio mi sono sentita una vera cuoca e, alla sera, ho raccontato tutto alla mamma e al papà. **Quando andrò in Romania dalla nonna Anita, preparerò con lei le tagliatelle.** (Seomara)



Non pensare solo all'elefante
3 DICEMBRE 2017



Il mestiere più antico del mondo
3 DICEMBRE 2017



Pasta fresca, che passione!
3 DICEMBRE 2017



A Taranto non ci sono gladiatori
2 DICEMBRE 2017



Il pianeta pagherà il conto velenoso
2 DICEMBRE 2017



L'arte di osservare le radici
2 DICEMBRE 2017



Sentirsi nomadi nel mondo
2 DICEMBRE 2017



La verità va gridata dai tetti
1 DICEMBRE 2017

[Comune-info Social tweets](#)



All'uscita da scuola i genitori hanno accolto con curiosità sia il racconto dell'esperienza, sia i prodotti finiti, consentendo ai figli di sperimentare nuovamente a casa l'attività proposta.

I bambini, contenti di tornare a impastare come facevano le nonne, hanno spiegato loro come già gli antichi Romani usassero l'acqua e la farina di semola per preparare la pasta. Molti hanno cucinato le tagliatelle con mamma e papà, soddisfatti di usare le mani per preparare un cibo da gustare con le persone care. Nel farlo si sono sentiti così felici da non voler smettere più perché **il laboratorio ha trasmesso saperi e sapori, attivato relazioni, suscitato sorpresa e voglia di fare.**

In seguito, con la lettura di *Storie in frigorifero* (scritto da Federica Buglioni ed Emanuela Bussolati, ndr) **la classe ha conosciuto la storia del tè e del caffè**, le regole del galateo così diverse da paese a paese, **la Marcia del Sale promossa da Gandhi per liberare l'India** dall'Impero britannico e, in particolare, **l'origine del gelato, inventato da un pescatore siciliano** che, nel 1686, divenne proprietario del più bel caffè di Parigi. Così, negli ultimi giorni di scuola, non potevamo che fare sosta nella gelateria di due miei ex alunni per regalarci fresche squisitezze. **Andrea e Giulia Lunardon hanno mostrato alla classe le varie fasi di preparazione del gelato artigianale:** dalla scelta accurata degli ingredienti, alla lavorazione effettuata con macchine moderne, fino all'abbinamento di gusti e colori.

ARTICOLI CORRELATI

- **Ci vorrebbe un orto in ogni scuola** Luciana Bertinato
- **Quello che i bambini non dicono (a tavola)** Federica Buglioni
- **Lettera di una maestra ai suoi alunni, a proposito di Mario Lodi** L. B.

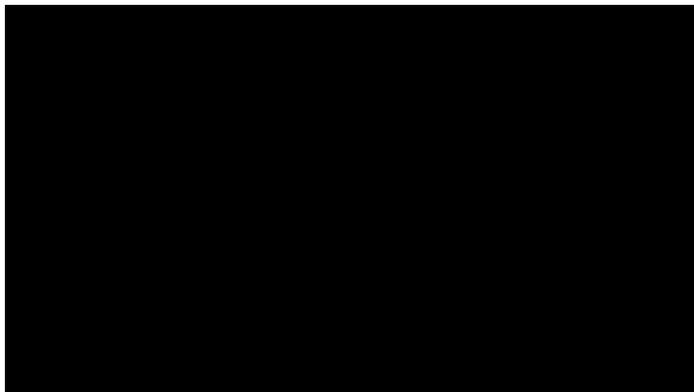
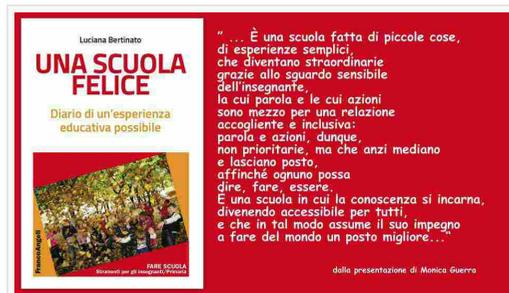
Il cibo non è soltanto un bisogno primario da soddisfare, ma una forma di comunicazione che i bambini apprendono sin dalla nascita per entrare in contatto e interagire con il mondo. Un linguaggio importante poiché esprime la nostra identità, genera affetti, lancia segnali, pone domande a volte scomode, evoca l'intensità della vita.

"In realtà – sostiene Buglioni – quando un bambino entra in cucina, non accede solo a un luogo di piaceri e di salute ma a un'esperienza che, almeno potenzialmente, è fatta di **sapienza, convivialità, scienza, linguaggio, tradizione, creatività, legami con la terra e con il mare, varietà, stagionalità, sensibilità ambientale**, ovvero a un'esperienza culturale, emotiva e fisica che necessita di apprendimento, di **tempo**".

Come ogni altro codice linguistico va imparato, a cominciare dal suo alfabeto: la sperimentazione di sapori e consistenze, il riconoscimento della varietà dei piatti,

l'utilizzo delle mani come strumenti privilegiati per cucinare, le buone abitudini che dovrebbero accompagnare il consumo dei pasti quotidiani. **Non è mai troppo presto per coinvolgere i bambini nel fare la spesa, pulire le verdure, impastare, cuocere, preparare la tavola, lavare le stoviglie. Per scoprire insieme, in una tavola imbandita con una varietà di cibi, la scienza, la storia, l'arte, la cultura e le tradizioni dei popoli del mondo.** Pensare al cibo come a un linguaggio, da utilizzare nella relazione con l'altro e nello studio di alcune discipline, può facilitare il suo ingresso a pieno titolo in una **didattica interdisciplinare basata su esperienze dirette** effettuate con materiali di facile reperibilità. In questa cornice, le buone pratiche di alfabetizzazione alimentare aiutano ad approfondire conoscenze ed esercitare abilità sviluppando una cultura alimentare arricchente.

*Già insegnante di scuola primaria, da oltre vent'anni fa parte della **Casa delle Arti e del Gioco**, fondata da Mario Lodi a Drizzona (Cremona), per promuovere corsi di formazione per insegnanti e laboratori creativi per bambini. Dalla cascina del maestro, nel 2011, ha preso vita la **Rete di cooperazione educativa "C'è speranza se accade @"**, un movimento d'insegnanti e genitori, molto noto ai lettori di **Comune** (leggi ad esempio **C'è speranza**). Il brano pubblicato in questa pagina fa parte di un libro meraviglioso (di cui torneremo a occuparci): *Una scuola felice. Diario di un'esperienza educativa possibile*, scritto da Luciana Bertinato per **Franco Angeli** (con la presentazione di Monica Guerra, **in questo link l'indice completo**). Luciana Bertinato e la Rete di cooperazione educativa hanno aderito alla campagna **Un mondo nuovo comincia da qui**.



Altri articoli di Luciana Bertinato sono leggibili **qui**.

Tags: cibo, educare, Scuola

Like 14 people like this. Sign Up to see what your friends like.

Share 14

Tweet

G+

Salva

Print PDF