SAlT - Storia Alimentazione Territorio - associazione di promozione sociale e culturale

Progetto di “alternanza scuola-lavoro” per
Istituti Alberghieri

Filosofia del progetto

L'Uomo è l'unico tra gli "esseri animali" che non solo decide quali cibi mangiare, come prepararseli, come e dove consumarli, ma ha anche trasformato la sua alimentazione, talune volte in modo consapevole, tal'altre inconsapevolmente o per cause di forza maggiore, ***in uno strumento di "informazione"*** *con il quale comunicare la sua esistenza economica, sociale e finanche religiosa. Tale strumento, tuttavia, non è stato circoscritto al "singolo", ma è divenuto anche "collettivo", diremo comunitario. Ecco allora che l'alimentazione diviene per certi aspetti anche* ***espressione di un "gruppo" sociale, economico, politico, religioso ed anche territoriale*** *al quale il singolo sente di appartenere e che lo identifica con maggior precisione. Il cibo, perciò, diviene* ***cultura e identità,*** *fondamenti di quella che noi oggi chiamiamo* ***tradizione.***

E' innegabile *che alcuni piatti italiani come gli "spaghetti al pomodoro" o le "lasagne bolognesi" o la "pizza", per citarne solo alcuni, rappresentano* ***l'identità gastronomica italiana,*** *ma è altrettanto innegabile che in quei piatti vi è la nostra storia che non è più un passato remoto, ma un presente vivo e "parlante". Ecco perché riteniamo che la storia* ***debba essere conosciuta*** *e non considerata"cosa" che non riguarda l'alimentazione. Noi, oggi, preparando un delizioso e delicato "sformato di spinaci" o una saporita "parmigiana di melanzane", tra gli ingredienti, ci mettiamo anche la "storia", cioè il racconto di quegli Arabi che, occupando la Sicilia nel IX secolo, ci hanno portato gli spinaci e le melanzane.*

Una tradizione, dunque, che è il risultato dell' "incontro" tra culture alimentari diverse, ma che non perde la sua identità originaria. Ancora un esempio: gli Arabi ci hanno insegnato ad usare la carne tritata, noi abbiamo assorbito questa "usanza" e ne abbiamo ricavato il ragù; dall'America ci sono giunti i pomodori, ma noi non li abbiamo cucinati alla "nostra" maniera ricavandone una salsa che è divenuta famosa in tutto il mondo. Una tradizione che continua, ancora oggi, ad essere "aperta" ad altre culture.

E che dire dei cibi che tradizionalmente caratterizzano ancora oggi alcune festività o della convivialità che accompagna momenti significati della nostra esistenza?

Detto questo, riteniamo che chi decide di dedicarsi alla cucina debba conoscere il nostro passato non solo alimentare, ma anche nei suoi vari e molteplici aspetti. Un passato non da "riprodurre" nostalgicamente, ma da "leggere" come fonte inesauribile per la propria creatività, poiché la tradizione è anche creatività, ricerca di nuove soluzioni e innovazione che non annulla la nostra identità gastronomica.

Il progetto, perciò, si propone questo obiettivo: far conoscere il nostro passato e la sua evoluzione nel corso del tempo affinché le nuove generazioni possano recuperare e continuare a far esistere quei valori sociali, alimentari, territoriali e paesaggistici che hanno fatto grande il nostro Paese, ma che rischiamo di perdere sempre più in nome di una errata esterofilia, soprattutto gastronomica.

Fondamenti del progetto

Alimentazione e cibo

Il punto di partenza è comunque la storia dell'alimentazione, soprattutto ponendo l'accento su gli scambi avvenuti tra culture diverse, là dove si sono verificati e sulle situazioni che hanno prodotto un certo tipo di alimentazione.
Esempio: *quale alimentazione ha "prodotto" l'incontro tra la cultura mediterranea greco-romana e quella germanica; quale incidenza ha avuto la dieta monastica, priva quasi totalmente di carne; quali cambiamenti sono intervenuti nell'alimentazione allorquando gli arabi hanno occupato la Sicilia e l'Italia meridionale, portando nuovi prodotti.*

Storia e tradizione

L'alimentazione e il cibo non possono essere disgiunti dagli eventi storici che li hanno determinati. Raccontare brevemente questi eventi diventa, perciò, non solo complementare, ma necessario alla comprensione piena dei cibi di cui si parla.
Esempio*: perché l'alimentazione mediterranea greco-romana, prevalentemente cerealicola, si trasforma e inserisce nella dieta la carne; per quali motivi l'alimentazione dei monaci diventa una vera e propria gastronomia e si inizia a consumare pesce più di quanto non si facesse prima; e via di seguito nei secoli successivi. Le ragioni di tutto questo vanno ricercate nella Storia.*

Territorio Paesaggio

L'alimentazione non può prescindere dal territorio e conseguentemente dal paesaggio. Il fabbisogno alimentare ha condizionato/trasformato il territorio non solo per le colture, ma anche per la stanzialità dei lavoratori e per il commercio dei prodotti. I campi coltivati, le aree per l'allevamento, i villaggi e fattorie per i lavoratori, le vie di comunicazione e i mercati per i prodotti hanno creato il Paesaggio.
Esempio: *quando gli Arabi sono giunti in Sicilia, portando numerosi prodotti, hanno radicalmente modificato il territorio; i monaci cistercensi, con la creazione delle grange (fattorie) per la coltivazione agricola e l'allevamento hanno mutato il paesaggio della Bassa Padana*

Sviluppo del progetto (parziale e dimostrativo)

L'ALIMENTAZIONE

IL CIBO REALE

Il passaggio da una economia in prevalenza agricola ad una economia **agro-silvo-pastorale.** L'alimentazione si modifica.

La dieta monastica: il passaggio dall'autarchia ad una agricoltura condivisa. La nascita della "gastronomia"

I nuovi prodotti portati dagli Arabi in Sicilia e i nuovi modi di cucinare.

Vale più la qualità della quantità: la svolta di Federico II di Svevia e la dietetica medievale.

Le "cause" storiche

Le migrazioni dei popoli germanici

L'avvento del monachesimo e sua importanza sul piano storico-sociale

L'occupazione araba della Sicilia e della Italia Meridionale.

Il regno di Federico II di Svevia

Territorio Paesaggio

La riorganizzazione del territorio operata dai monaci.
L'opera compiuta dagli Arabi in campo agricolo.
I giardini di agrumi.
La strutturazione paesaggistica operata da Federico II e la riorganizzazione agricola.

ARTE

Paesaggio "architettonico arabo

IL CIBO scritto

XIII - XIV secolo

Nasce il primo ricettario italiano: **liber de coquina.** Diffusione del ricettario. Caratteristiche e contenuti del testo.

IL CIBO descritto e rappresentato

LETTERATURA

Il cibo e i modi di consumarlo descritti nella letteratura (Boccaccio, Sacchetti ecc.)

ARTE

Le rappresentazioni pittoriche del cibo e dei mestieri ad esso collegati.
Visioni di paesaggi.

IL CIBO vissuto

STORIA

Il cibo come indicatore sociale: ricchi e poveri
I cibi delle feste .
Nascita della "tradizione" ecc.

Sviluppo del progetto (parziale e dimostrativo)

L'ALIMENTAZIONE

IL CIBO REALE

XIV secolo: **l'alimentazione si modifica** soprattutto quella dei ceti meno abbienti. Conseguenze della scarsità del cibo.

Le "cause" storiche

L'aumento demografico del X-XIII secolo. La crisi del 1300: cause (la grande carestia e la Peste nera), conseguenze.

Territorio Paesaggio

L'aumento demografico impone un radicale cambiamento agricolo. Le cause intrinseche e strutturali dalla scarsa produzione agricola del XIV secolo,
Il Paesaggio cambia.

La ripresa (fine XIV e XV secolo. Lo sviluppo del commercio di fine XIV rimette "su piazza" i generi alimentari necessari.
Si amplia il divario tra cibo dei ricchi e cibo dei poveri.
Nasce la "cucina borghese".
Nascono le "brigate" goderecce"

I grandi commerci di Francesco Datini (il Mercante di Prato) attraverso i suoi numerosi documenti giunti sino a noi.

La gastronomia si raffina. Il passaggio dalla "corte imbandita" del XIV secolo ai "banchetti" di corte del XV.

Le grandi Signorie italiane e il Papato.
La corte e modi di vivere.
La grande Borghesia commerciale.

IL CIBO scritto

*Nascono nuovi ricettari ispirati al **Liber de coquina** federiciano (Anonimo Toscano, Anonimo Veneto, diversi altri anonimi).*
Le ragioni di questo prolificare di ricettari scritti.
I ricettari stranieri coevi (Le Viandier, Ménagier de Paris)

*Il **De arte coquinaria** di **Martino da Como.***
*I ricettari si trasformano in opere letterarie: **Bartolomeo Sacchi detto il Platina.***

IL CIBO descritto e rappresentato

LETTERATURA

La grande carestia e la Peste nera nelle descrizioni letterarie e nei racconti delle cronache del tempo.

ARTE

L'iconografia della carestia e della peste attraverso dipinti e miniature.

Rappresentazioni dei banchetti nella pittura italiana.

LETTERATURA

Le cronache di grandi e famosi banchetti

IL CIBO vissuto

STORIA

Il banchetto: contenuti alimentari, struttura, luoghi e scenografia, le stoviglie.

Musica e spettacoli nei banchetti di corte

Il progetto, ovviamente, con la stessa struttura, affronta i contenuti dei secoli successivi: la scoperta dell'America e i **nuovi prodotti**; la cucina del **rinascimento e i grandi cuochi (**Messisbugo, Domenico Romoli, Bartolomeo Scappi, ecc.); **l'influenza francese** sulla cucina italiana *(IL cuoco piemontese perfezionato a Parigi; ecc)*; l'unità d'Italia e la **cucina italiana dell'ottocento;** nascita della **cucina "regionale"** (*La vera cucina genovese, Il nuovo cuoco milanese, La cuciniera bolognese,La cucina teorico-pratica* del napoletano Ippolito Cavalcanti, ecc.; un tentativo di unificare l'Italia gastronomicamente: **Pellegrino Artusi**; oggi: la tutela della **genuinità**, della **originalità** e **tradizione** dei cibi attraverso la grande opera di **Slow Food.**

ATTIVITA' PRATICHE (alcuni esempi)

LAVORO SULLE RICETTE

Considerato che nei ricettari antichi non vi è la "lista" degli ingredienti, data una ricetta, lo studente dovrà ricavarne gli ingredienti, comprendere ed esporre le modalità di esecuzione.

Dato un gruppo di ricette, lo studente potrebbe ricercare quali piatti della cucina tradizionale italiana richiamano quelle stesse ricette.

Data una ricetta tradizionale italiana contemporanea, ripercorrere la strada inversa sino a giungere alla ricetta antica da cui la contemporanea trae origine.

LAVORO PRATICO

Realizzazione concreta di una ricetta antica

Realizzazione di una mappa d'Italia con un piatto considerato tipico e tradizionale per ogni regione e farne una breve storia

Ricerca di almeno due prodotti (vegetali, animali, derivati) tipici per ogni regione

Ricerca e mappa della stagionalità dei prodotti agricoli.

LAVORO di TRASFORMAZIONE

Lo studente dovrà rielaborare una ricetta antica con l'aggiunta di altri ingredienti, dati dall'insegnante, non compresi nella ricetta stessa.
Il risultato dovrebbe essere una ricetta "diversa", ma contenere la traccia di quella antica.

Tutte le ricette elaborate con questa "operazione" potrebbero portare alla edizione di un "ricettario" dal possibile titolo "*Mangiare tra il moderno e l'antico*"

Non sono da escludere le cosiddette "uscite" in fattorie, luoghi di produzione e conservazione dei cibi. Interessante potrebbe essere la visita ad una centrale del latte che consentirebbe una **lezione sul formaggio** e suo consumo dal medioevo ad oggi, considerato che taluni formaggi odierni hanno origine antica.

Dati “tecnici” del progetto

- Il progetto, è stato **concepito con una durata biennale,** tuttavia l’Insegnante che decidesse di adottarlo **può “ridurlo” ad un anno,** indicando, ovviamente, i contenuti “alimentari” da trattare e noi aggiungeremo i vari e relativi elementi di collegamento. Così pure, l’Insegnante può suggerire e aggiungere altre attività pratiche.
- Riteniamo che il progetto sia idoneo per le classi **3a e 4a** e che la trattazione degli argomenti debba **essere tarata** sia in relazione agli studenti, che al programma scolastico svolto (storia, letteratura, geografia, ecc.).

- Per la realizzazione del programma è i**ndispensabile e necessaria la collaborazione** degli Insegnanti interessati.
- La realizzazione del progetto richiede un minimo **di 80 ore annue,** escluse le ore per l’eventuale attività di fine anno, qualora si intenda realizzare una “cena” conclusiva.
- **Le ore possono essere distribuite nell’arco di quattro o più mesi,** purché le frazioni orarie siano raggruppate in una settimana (ciò consente un migliore coordinamento tra gli operatori del progetto). Naturalmente la distribuzione oraria è da concordarsi con gli Istituti scolastici, viste le esigenze degli stessi.

- **La realizzazione del progetto è gratuita.** Resta inteso che i materiali necessari per i laboratori saranno forniti dalla scuole, così come quelli per l’eventuale attività di fine progetto. La scuola, tuttavia, senza alcun obbligo, potrà devolvere un contributo, a sua totale discrezione, a favore dell’Associazione SAIT, per il quale verrà rilasciata regolare e legale ricevuta. L’Associazione, al termine del progetto, consegnerà all’Istituto le schede didattiche delle “lezioni” tenute e dei laboratori eseguiti.
- Qualora il progetto venga accolto in toto o in parte, siamo a completa disposizione per redigere la “griglia” specifica richiesta, nel più breve tempo possibile, avute, ovviamente, le informazioni necessarie dagli Insegnanti.

Per informazioni e comunicazioni: e-mail saltassociazione@libero.it
tel. 328 4628274 - 388 7699476