

Chiara Grassi\*

Il cibo nella vita dell'uomo. Alimentazione: cultura e storia

**ABSTRACT:** In this study I intend to document the singular experience lived from the 1970s onwards by Sergio Viti, a primary school teacher of mixed-age classes in the Alta Versilia, in the foothills of the Apuan Alps. Instead of regarding such a context as hostile and diminishing, he set about creating a teaching model based on epistolary exchange, investigation of current affairs and archival research, working in groups and making ample use of debating as a learning tool. The subjects most often treated, apart from general history and culture, were educational history, environmental issues and ecological awareness, and the role of food in human life. Drawing on the original documentation produced in the schools – such as school newsletters – and on numerous testimonies to Viti's teaching, published by him in books that contain his own thoughts and reflections, but especially on the voices and the questions of the children themselves – talking about important matters such as philosophy, and experimenting with critical thought and creative writing – it is possible to reconstruct a teaching career conducted with skill and passion, and to provide a “grassroots” contribution to the recent history of education.

**KEYWORDS:** nutritional education, school heritage, didactic innovation, school history, teachers' memoirs

### *Introduzione*

Protagoniste del presente contributo sono le testimonianze raccolte dal maestro Sergio Viti<sup>1</sup>, figura centrale, come vedremo, di un “altro modo” di fare scuola. Al fine di comprendere tale modalità, è stato analizzato uno dei documenti prodotti con la collaborazione del maestro Graziano Tovani e degli

\* Chiara Grassi è Docente Esterno presso l'Università di Pisa. Tematiche di ricerca: analisi del ruolo sociale del museo come istituzione culturale, la sua funzione educativa e comunicativa. Parallelamamente si occupa di biografie magistrali come strumento di documentazione della memoria scolastica.

<sup>1</sup> Sergio Viti adesso è a riposo, ma continua a interessarsi di questioni pedagogiche e a occuparsi di educazione. È Presidente dell'Associazione Culturale di volontariato per la valorizzazione del lavoro didattico L'Albero che ricorda. Partecipa attivamente alle iniziative di “Amica Sofia”

alunni e delle alunne del maestro Viti: Lavoro collettivo. Pontestazzemese, a.s. 1982/83. *Il cibo nella vita dell'uomo. Alimentazione e cultura*<sup>2</sup>, realizzato dai 12 studenti della classe quinta di una scuola elementare a tempo pieno in provincia di Lucca, depositato e consultabile, come altri<sup>3</sup>, grazie al Centro di documentazione sulla scuola negli anni '70 (CDS70) presso il Centro Studi per la Scuola Pubblica (CESP) di Bologna<sup>4</sup>

La lezione del maestro Viti valorizza il ruolo dell'insegnante nella sua dimensione "artigianale" e non di mero esecutore. Nella sua attività e in molti dei suoi testi pubblicati<sup>5</sup> – ancor prima nei tanti lavori svolti a scuola con le sue classi – Sergio Viti ha fatto del lavoro sulla memoria la sua cifra. In questo modo, l'aula scolastica con i suoi riti e le sue regole scompare per trasformarsi in un luogo dove vivere intensamente e liberamente, al di là di qualsiasi forma stereotipata, significative relazioni interpersonali. Si tratta di una modalità di lavoro che supera l'insegnamento scolastico trasmissivo e ripetitivo, dando spazio a reali esperienze di vita, mettendo al centro le relazioni umane, così da sperimentare nella classe-comunità dinamiche collaborative e una gestione democratica.

Una progettualità per l'epoca pionieristica, tesa a dare senso e intenzionalità all'intreccio di spazi, tempi, routine dove le attività scolastiche sono inserite in un coerente quadro educativo, attraverso una regia pedagogica costruita con impegno e passione, anticipatrice di nuovi modelli educativi e didattici, di tematiche, non solo pedagogiche, oggi di una urgente attualità quali lo sviluppo armonico del soggetto che apprende, secondo un approccio interculturale, interdisciplinare, euristico, creativo, aperto al confronto, mentre permanevano spesso nei contesti scolastici, coevi e contigui, retaggi di una scuola passiva e nozionistica, se non addirittura autoritaria.

L'esperienza svolta con i suoi bambini si colloca in questa cornice e si ispira a tali principi: rifiuto della lezione tradizionale e apertura al territorio, che così Sergio Viti descrive: «A quel tempo facevo parte del Movimento di Co-

<sup>2</sup> Il Quaderno Lavoro collettivo Pontestazzemese, a.s. 1982/83: *Il cibo nella vita dell'uomo. Alimentazione e cultura* è stato depositato presso il CDS70 Centro di documentazione sulla scuola negli anni '70.

<sup>3</sup> Scuola di Pruno, *Inchiesta sui vecchi cavatori*, a.s. 1972/73; Scuola di Pruno e Volegno, *Cent'anni della nostra scuola*, anno 1974.

<sup>4</sup> URL: <<http://www.cespbo.it/CDS70.htm>> [ultimo accesso: 1/10/2024].

<sup>5</sup> A. M. Iacono, S. Viti (eds.), *Le domande sono ciliegie. Filosofia alle elementari*, Roma, Manifestolibri, 2000; S. Viti, *Per mari aperti. Viaggi tra filosofia e poesia nelle scuole elementari*, Roma, Manifestolibri, 2003; S. Viti, *In principio era il limografo*, in P. Castello, G. Gabrielli, L. Lollini et al. (eds.), *Quando suona la campanella. Racconti di scuola*, Roma, Manifestolibri, 2006; S. Viti, (ed.), *Marinai dell'immaginario. Come raccontano i bambini*, Roma, Manifestolibri, 2008; S. Viti, *Il sasso e il filo di lana. Essere maestri, essere bambini*, Roma, Manifestolibri, 2013; S. Viti, *Storie di aula e di cava. Tra scuola e società negli anni '70*, Roma, Manifestolibri, 2019.

operazione Educativa<sup>6</sup>, a cui aderivano molti insegnanti che si impegnavano per rinnovare le teorie e le pratiche educative senza attendere indicazioni dall'alto. In quel movimento erano all'ordine del giorno lo studio, la discussione e, appunto, la cooperazione»<sup>7</sup>. Riportiamo come esempio alcuni brevi riferimenti, anche ai lavori precedenti, per evidenziare i punti di contatto con la *Public History*. Nel 1973, il maestro con la sua classe aveva già compiuto una vivace inchiesta sulla vita dei cavaatori di marmo<sup>8</sup>, attività che rappresentava l'occupazione di molti uomini della zona e che aveva dato vita ad un giornalino ciclostilato che raccoglieva tutte le interviste seguite dal dibattito in classe sull'argomento. Dice Giovanni (classe IV): «Questa inchiesta che noi abbiamo fatto è molto interessante perché abbiamo imparato una storia che sui libri della scuola non c'è scritta»<sup>9</sup>. Forti di tale risultato, della metodologia collaudata e arricchita anche da ricerche d'archivio, nell'anno successivo il punto di partenza ha rappresentato un problema reale, che aveva incuriosito il gruppo, riguardandolo da vicino: «La diminuzione del numero degli alunni nella scuola di Pruno e di Volegno». Decisero quindi di analizzare come era evoluta la popolazione scolastica nel corso di cento anni, all'interno della loro comunità. Il lavoro in questione, che ha impegnato un intero anno scolastico, dattiloscritto, stampato e rilegato, è confluito in un quaderno di quasi 100 pagine, denso di informazioni dati e statistiche<sup>10</sup>.

<sup>6</sup> L'MCE, Movimento di Cooperazione Educativa, ispirandosi alle idee e alle sperimentazioni didattiche del pedagogista francese Célestin Freinet, fu da subito per l'Italia un catalizzatore di maestri e maestre, alcuni più noti come per esempio Aldo Pettini o Mario Lodi, il cui operato ha certamente contribuito a sperimentare nuove metodologie, tra le quali l'uso della tipografia a scuola e a praticare un insegnamento più democratico.

<sup>7</sup> Il brano citato è tratto da C. Grassi, S. Viti, *Il mondo in un'aula*, in *Piccole scuole come ambiente di vita, studio e lavoro*, Atti del Convegno, Bressanone 28-30 agosto 2014, Libera Università di Bolzano.

<sup>8</sup> *Presentazione: Perché abbiamo fatto l'inchiesta*: «Noi abbiamo deciso di fare questa inchiesta perché le cave fanno parte del nostro ambiente. Alle cave ci hanno lavorato i nostri nonni e oggi ci lavorano i nostri padri». Scuola di Pruno, *Inchiesta sui vecchi cavaatori*, a.s. 1972/73, p. 66.

<sup>9</sup> *Ibid.*

<sup>10</sup> *Presentazione: Perché questo lavoro*: «Siamo gli scolari di due paesi di montagna che piano piano si stanno spopolando, si vede anche dalla scuola perché siamo rimasti solo dodici scolari. Ma non è sempre stato così, infatti avevamo sentito dire che una volta c'erano tanti bambini a scuola e allora abbiamo voluto sapere come mai siamo diminuiti. [...] *Come abbiamo lavorato*: Per sapere queste cose abbiamo pensato di intervistare varie persone, dai più vecchi ai più giovani, che hanno frequentato la scuola in varie epoche.» Scuola di Pruno e Volegno, *Cent'anni della nostra scuola*, anno 1974, p. 72.

### 1. *Un'esperienza di Educazione Alimentare come patrimonio storico educativo per la Public History of Education*

Mentre viene riconosciuto all'educazione alimentare e ambientale il ruolo di leve strategiche per politiche di sviluppo sostenibile e di educazione alla cittadinanza consapevole, individuando nell'alimentazione una tematica di grande attualità<sup>11</sup>, rispetto a queste sfide emergenti è importante non trascurare il ruolo della scuola e dell'educazione nel campo delle scelte alimentari, a partire proprio da un'analisi storico-educativa e di comparazione con esperienze scolastiche del passato, attraverso testimonianze e chi ha saputo raccogliere e conservare tale documentazione.

Dal punto di vista metodologico gli elaborati scolastici, così come le biografie magistrali, sono ormai riconosciuti a tutti gli effetti quali fonti storiche<sup>12</sup>: un patrimonio storico-culturale che merita di essere valorizzato e salvato dall'oblio, nell'ottica della memoria del territorio e della comunicazione pubblica, in linea con i principi della *Public History of Education*<sup>13</sup>.

Nel presente percorso sono stati presi in esame ed evidenziati i punti di contatto con le «Nove tesi» del *Manifesto della Public History of Education*<sup>14</sup>, l'approccio storico partecipato, dal dialogo con il passato al confronto tra generazioni, dall'uso dell'intervista e delle fonti orali, alla valorizzazione di vissuti personali e della memoria locale. Possiamo dire, parafrasandone la conclusione, che attraverso questo lavoro sull'alimentazione è possibile intrecciare una fitta trama di rimandi culturali e riannodare fili della storia scolastica recente che, se letti in parallelo alle ricostruzioni "ufficiali" presenti nella letteratura di settore, possono arricchirla attraverso il vivo dialogo tra generazioni e la cultura, cogliendo affinità, continuità e colmando silenzi.

Esso, oltre a fornire spunti di riflessione, può suggerire esperienze pratiche su questioni attuali, quali le tematiche di educazione alla sostenibilità, al consumo responsabile<sup>15</sup> e alla cittadinanza<sup>16</sup>, su condotte finalizzate all'educazione alla salute, sull'importanza di uno stile di vita sano, dall'alimentazione all'attività fisica, creando un dialogo tra il passato e il presente di educatori

<sup>11</sup> Foodedu, Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare; URL: <<http://www.foodedu.it/it/p>> [ultimo accesso: 1/10/2024].

<sup>12</sup> "Memorie di scuola", URL: <[www.memoriediscuola.it](http://www.memoriediscuola.it)> [ultimo accesso: 1/10/2024].

<sup>13</sup> G. Bandini, P. Bianchini, F. Borruso M. Brunelli, S. Oliviero, (eds.), *La Public History tra scuola, università e territorio. Una introduzione operativa*, Firenze, Firenze University Press 2022; G. Bandini, S. Oliviero (eds.), *Public History of Education: riflessioni, testimonianze, esperienze*, Firenze, Firenze University Press 2019.

<sup>14</sup> AIPH, Associazione Italiana di Public History, 2020, *Manifesto della Public History of Education*, URL: <[https://aiph.hypotheses.org/files/2023/05/AIPH\\_Manifesto-della-Public-History-of-Education\\_IT\\_02.pdf](https://aiph.hypotheses.org/files/2023/05/AIPH_Manifesto-della-Public-History-of-Education_IT_02.pdf)> [ultimo accesso: 1/10/2024].

<sup>15</sup> S. Oliviero (ed.), *Consumi, identità e educazione* Milano, FrancoAngeli, 2022.

<sup>16</sup> C. Martinelli, S. Oliviero, *L'educazione civica e l'approccio storico-educativo: tra Public History e didattica*, «Scholé», 1, 2021, pp. 79-90.

e insegnanti, nello sviluppo del pensiero storico e critico. Può stimolare percorsi collaborativi di apertura a pluralità disciplinari, tesi a connettere ricerca accademica, didattica nell'ambito educativo e a orientare la ricerca storico-educativa verso i bisogni formativi secondo il paradigma della *ricerca azione partecipata*.

Nel nostro caso l'insegnante, partendo dalle proprie competenze culturali, utilizza consapevolmente metodologie proprie dell'indagine storica nel lavoro scolastico, con l'utilizzo degli strumenti dello storico e l'attitudine del ricercatore: conduce la classe a compiere interviste, consultazione di archivi, ricerca di dati, di indizi e informazioni, raccolta di memorie orali, valorizzazione del passato, ma anche documentazione attraverso la ricerca bibliografica. L'utilizzo della pratica del dibattito consente la gestione democratica della classe, in un clima collaborativo, favorendo il confronto delle idee e la costruzione di narrazioni condivise.

Come descrive il maestro: «Negli anni seguenti ho sempre coinvolto le classi nella redazione di giornalini scolastici con l'ausilio prima del ciclostile, poi della fotocopiatrice e del computer e ho anche curato e scritto quattro libri. Rimane però scolpito nel ricordo quel primo giornalino rudimentale che entrò in famiglie dove la lettura non era certo l'attività prevalente. Quel giornalino fu stampato con uno strumento di cui le giovani generazioni ignorano l'esistenza: il limografo. [...] Al di là delle tecniche adoperate, è comunque importante immortalare anche per scritto quello che si provava a fare in quella scuola quasi cinquanta anni addietro: guardare, meravigliarsi, domandarsi, pensare, riflettere, parlare, ascoltare, immaginare, narrare»<sup>17</sup>. In questa co-costruzione delle conoscenze ci si allontana dalla semplice trasmissione di contenuti, spinti soprattutto da motivazioni sociali unite a una forte convinzione etica e dal voler principiare dai bisogni reali e dal rimuovere disuguaglianze.

Nel rapporto privilegiato con il contesto territoriale, per contribuire alla comprensione del presente, vengono raccolte storie individuali, racconti autobiografici di altre generazioni che attraverso le tradizioni alimentari, i cibi e le ricette aiutano a capire come anche le scelte alimentari abbiano una loro storia, significati e implicazioni sociali<sup>18</sup>. Una prospettiva che valorizza celebrazioni, ricorrenze, dando voce a forme di cultura collettiva spesso sottovalutate o rimaste nell'ombra, anche le più "vernacolari" fatte di proverbi, modi di dire e dialetti.

La presente biografia magistrale ha rilevanza come fonte storica e formativa per gli insegnanti, per il coinvolgimento e il dialogo con attori e figure di riferimento della comunità, con le istituzioni ad essa afferente, per aver saputo connettere il sapere alle esperienze umane, la storia locale a quella "globale", comprendendo come storie personali possano aprire cornici culturali più ampie.

<sup>17</sup> C. Grassi, S. Viti *Il mondo in un'aula*, cit.

<sup>18</sup> F. Quellier, *La civiltà del cibo. Storia culturale dell'alimentazione in Età moderna*, Roma, Carocci, 2022.

Sergio Viti comprende l'importanza data dalla possibilità di accedere a questi lavori in futuro, che, a distanza di anni, potranno essere utilizzati grazie alla lungimirante scelta di consegnarli presso un'istituzione che ne valorizzi la documentazione storico-educativa come testimone della scuola di quel periodo storico, con «la consapevolezza della lunga costruzione culturale e sociale di atteggiamenti e comportamenti attuali che hanno radici profonde, pluri-generazionali, come nel caso delle relazioni adulto-bambino»<sup>19</sup>. Saranno infatti diverse le tesi di laurea redatte a partire dai suoi lavori<sup>20</sup>.

In questo quadro si inserisce l'attività del CDS70 Centro di documentazione sulla scuola negli anni '70 presso il CespBo, che si occupa di raccogliere, di salvare dall'oblio e conservare, mettendoli a disposizione di studiosi, studenti e di chi voglia consultarli, documenti attinenti alla scuola degli anni Settanta: libri, riviste, giornalini scolastici ciclostilati, perché la memoria della scuola di quegli anni non vada persa, insieme al lavoro svolto da insegnanti e bambini, spesso in sintonia con la comunità locale, in un clima di innovazione e sperimentazione<sup>21</sup>. Oltre al catalogo dei libri e dei documenti conservati, è presente in rete anche parte del suo materiale, una grande quantità di dati come raccolte di fotografie, quaderni di scuola, testi scolastici.

Il contributo di istituzioni e associazioni come questa, così come di musei, archivi e biblioteche, permette la fruizione del patrimonio materiale e immateriale nell'ambito educativo e di ampliarne la divulgazione anche verso un pubblico di non addetti ai lavori e della comunità locale.

La digitalizzazione e la presenza in *Internet* di risorse *on-line* ha dato impulso ad una crescita inarrestabile che ha visto le discipline umanistiche e in particolare quelle storiche confrontarsi con i nuovi mezzi elettronici, ai fini della documentazione e della diffusione del sapere, andando a definire un cambiamento paradigmatico<sup>22</sup> del fare e comunicare storia nell'era digitale. «L'incontro tra la tecnologia dei nuovi media e le *humanities* in senso lato ha poi ulteriormente arricchito il quadro dell'informatica umanistica inaugurando un nuovo terreno d'incontro in quelle che oggi vengono ormai definite come *Digital Humanities*»<sup>23</sup>. Il reperimento di esperienze educative, passate in banche dati e portali digitali, può avere un ruolo importante nello studio

<sup>19</sup> *Manifesto della Public History of Education* (2022) p.2.

<sup>20</sup> Ricordiamo la tesi di linguistica del 2011 di Giovanni Guidi: *Parole di Pietra. Studio sulla lingua dei cavatori nell'Alta Versilia*.

<sup>21</sup> A. Ascenzi, R. Sani, *L'innovazione pedagogica e didattica nel sistema formativo italiano dall'Unità al Secondo dopoguerra*, Roma, Edizioni Studium, 2022.

<sup>22</sup> G. Bandini, *Gli studi pedagogici e le risorse digitali: Una relazione da teorizzare e costruire*, «Nuovo Bollettino CIRSE», 2011, 1-2, pp. 23-32; G. Bandini, P. Bianchini (eds.), *Fare storia in rete*, Roma, Carocci, 2007. G. Bandini, *La storia dell'educazione in rete: una "rivoluzione" inavvertita?*, «Nuovo Bollettino CIRSE», 2007, 1-2, pp. 43-50.

G. Bandini, *La storia dell'educazione e la sfida metodologica*, Firenze, Centro Editoriale Toscano, 2005.

<sup>23</sup> E. Riva, *Digital Humanities e Digital History: una nuova cittadinanza dei saperi*, «An-

della storia della scuola, per ripensare la storia dell'educazione e della didattica a partire dalla comprensione di realtà scolastiche<sup>24</sup> in connessione sempre maggiore con la formazione degli studenti e dei futuri insegnanti.

## 2. Il Percorso "Pontestazzemese, a.s. 1982/83: Il Cibo nella vita dell'uomo. Alimentazione e cultura"

*Il Cibo nella vita dell'uomo. Alimentazione e cultura* è strutturato in cinque parti; si tratta di un vero e proprio lavoro collettivo, come possiamo apprendere direttamente dalle parole di Sergio Viti che introduce il suo lavoro: «Così si intitolava una ricerca svoltasi nell'anno scolastico 1982/83 nella classe quinta della scuola a tempo pieno di Pontestazzemese; è raccolta in un fascicolo di novantatre pagine formato ciclostile ed è il frutto di un intero anno di studio e lavoro. [...] All'origine della ricerca non c'è un insegnante che ha a lungo meditato e programmato un percorso strutturato in contenuti, metodi, obiettivi, e tempi. [...] Una ricerca impostata secondo quella modalità sarebbe stata una contraddizione in termini: la natura del cercare richiede che le scolare e gli scolari siano soggetti attivi che contribuiscono in prima persona alla costruzione di se stessi e del loro sapere»<sup>25</sup>. Quelle che seguono sono solo alcune parti, è stato, infatti, difficile scegliere e selezionare le citazioni che chi scrive riporta tra le diverse sezioni di cui si compone il lavoro, elaborate in modo collaborativo e con varie metodologie, i bambini stessi nella *Presentazione* enunciano i propositi e gli obiettivi che li hanno guidati:

L'idea di fare questo lavoro di ricerca sul cibo ci è venuta quando, studiando il corpo umano, siamo arrivati a parlare dell'apparato digerente. A proposito della digestione ci siamo chiesti: "Che cosa mangiamo? Quali sostanze ci sono nei cibi? A che cosa servono quelle sostanze"? Per rispondere a quelle domande abbiamo pensato di intervistare una persona esperta e così abbiamo fatto venire a scuola una dietista. Inoltre abbiamo cercato delle altre informazioni su alcuni libri [...]. Da qui è nata la parte del nostro lavoro che riguarda la storia del cibo e delle usanze ad esso legate, particolarmente nell'Alta Versilia dove noi abitiamo<sup>26</sup>.

nali di Storia Moderna e Contemporanea», 1, 2013, Milano, Università Cattolica del sacro Cuore, 2013, p. 355.

<sup>24</sup> M. Demantowsky (ed.) *Public History and School. International Perspectives*, Berlin-Boston, De Gruyter, 2018.

<sup>25</sup> S. Viti, *Il sasso e il filo di lana. Essere maestri, essere bambini*. Roma, Manifestolibri, 2013, p. 127.

<sup>26</sup> Questa e le seguenti citazioni sono tratte da *Il Cibo nella vita dell'uomo. Alimentazione e cultura*.

Per parlare di educazione alimentare la storia è qui usata come strumento di crescita, la comunità come risorsa, partendo dal contesto di vita, eppure utilizzando le metodologie e il rigore proprie dell'indagine storica; secondo la testimonianza di Sergio Viti: «La cultura cosiddetta alta non era diffusa, nelle case c'erano pochi libri, nemmeno una persona era laureata. Gli abitanti erano persone semplici [...]. Gli uomini lavorano alla cava di marmo o tagliano gli alberi nei boschi. Le mamme stanno in casa a preparare la minestra, apparecchiavano la tavola e, dopo aver mangiato, lavano i piatti e le pentole».<sup>27</sup> Il fatto di aprire l'aula significava andare ad esplorare l'ambiente circostante, ma anche lasciare entrare preziose risorse come esperti, specialisti, così come anziani e persone del luogo, ai quali porre domande soffermandosi sulle risposte. La *Parte Prima: Che Cosa Mangiamo* inizia con «Conoscere il cibo: impariamo a mangiare» che si compone di 12 domande precedentemente preparate e, come specificato, alcune anche improvvisate:

1) Come fa il cibo che mangiamo a trasformarsi in energia? Quante calorie ci vogliono per ogni persona? 2) Quale è la funzione delle varie sostanze nutritive? 3) Quale deve essere la percentuale delle varie sostanze per avere una dieta giusta? 4) Quale rapporto c'è fra il cibo e l'attività che una persona svolge? 5) Quale è la dieta adatta per i bambini? La cioccolata bianca si può mangiare? 6) Quando è che il cibo può far male? Quando bene? Può far male anche mangiare alla svelta? 7) Quali sono gli errori che fanno più spesso le persone nel mangiare? 8) Quali malattie possono venire da un mangiare sbagliato? 9) Le diete devono cambiare con le stagioni? Se sì, perché? 10) Che cosa pensa delle merendine? 11) Secondo lei è bene mangiare carne di maiale? 12) Perché oggi è difficile trovare cibi genuini e si sente parlare di cibi adulterati? Quali differenze ci sono fra la farina raffinata e quella integrale.

Queste vengono poste alla dietista Marisa Corfini che nel rispondere spiega: «Il nutrimento è ciò che permette anche a voi bambini di studiare, di correre e di giocare. [...] Insomma si può dire che perché il cibo non faccia male ma bene, bisogna tener conto principalmente di tre cose: la quantità, la qualità, il modo di mangiare». Il lavoro prosegue con *Analisi dei cibi mangiati in un giorno da alcuni di noi* attraverso dati, grafici e disegni, tabelle con i relativi valori nutrizionali, redatte dalla classe. Presenta i risultati delle ricerche su *Le vitamine, Le vitamine negli alimenti, Le proteine negli alimenti, I carboidrati negli alimenti, Sali minerali e acqua, Erbe per mangiare e per curare*. Queste ultime in particolare catturano l'attenzione perché fanno riferimento ad una sapienza "locale" ben presente nel territorio, ma che rischia di scomparire se non tramandata:

Studiando i sali minerali e le vitamine abbiamo visto che spesso queste sostanze sono contenute nelle erbe e, siccome sappiamo che fra le persone anziane del nostro ambiente ce ne sono alcune che usano le erbe per curare certe malattie, abbiamo deciso di fare una

<sup>27</sup> C. Grassi, S. Viti, *Il mondo in un'aula*, cit.

piccola inchiesta per informarci su questo argomento. Per questo abbiamo preparato le seguenti domande da rivolgere alle persone esperte di erbe.

Chiedono quindi: «Quali erbe raccoglie per mangiare? Come le cucina? Quali erbe raccogliere per curare? Che cosa curano le varie erbe medicinali? Ecco qui le risposte che abbiamo ottenuto raggruppate per domande».

1) Le erbe raccolte come cibo sono le seguenti: pancagioli, cicerbite, ingrassaporci, striscio, borragine, ortica, pimpinella, tarassaco, radicchio selvatico, origano, cagiotti, cicoria, malva, insalatina selvatica, vitalba, naponzoli.

2) Molte di queste erbe sono mangiate crude, condite con olio, sale, limone e aceto. Hanno la funzione di contorno. Altre erbe sono mangiate lessate e condite con olio o anche saltate in padella con l'aglio; qualcuno le usa anche per fare frittate con uova e formaggio.

3) Le erbe usate come medicinali sono le seguenti: ortica, vetriola, malva, gramigna, salvia, rosmarino, camomilla, sambuco, genziana, timo, menta, radice di genziana, tasso barbasso, ruta.

4) Qualcuno ha risposto genericamente, ma c'è anche chi ha dato risposte più precise che qui riportiamo.

*L'ortica, la vetriola e la malva* sono rinfrescanti e vengono assunte sotto forma di tisana. *La gramigna* è rinfrescante e diuretica, viene assunta sotto forma di infuso. *La salvia* è curativa della tosse e viene assunta sotto forma di decotto. *Il rosmarino* serve per combattere la pressione alta e viene assunto sotto forma di infuso. *Il sambuco e la genziana* sono erbe consumate sotto forma di decotto, servono come rinfrescanti e contro le infiammazioni. *La camomilla* serve come calmante e contro l'insonnia. *La vetriola* serve per curare il fegato. *La radice di genziana* serve come stimolante dell'appetito. *La ruta* ha la funzione di scacciare i vermi. *Il tasso barbasso* viene usato come curativo dei reni.

Questo argomento prosegue con *Dalla natura: cibo e salute* in cui è presente l'intervista alla maestra Loretta Fanucchi che, oltre a rispondere alle domande, illustra le piante che di solito raccoglie e le ricette che prepara: «Ho letto l'inchiesta che avete fatto nel vostro ambiente e ieri ho raccolto molte delle erbe ricordate nelle risposte; quindi per prima cosa ve le faccio vedere, così quando andrete nei campi le potrete riconoscere». Con la stessa metodologia vengono trattati gli altri argomenti come *Il maiale: cibo di ieri e di oggi* dove viene svolta l'intervista al norcino del paese di Cardoso:

Una volta il 'pasto del porco', cioè la cena con la carne del maiale ammazzato, era una festa come Pasqua e Natale; venivano invitati parenti e amici. A un certo punto gli invitati, dopo aver bevuto del vino e dei 'ponci', erano un po' allegri e facevano di tutto: discutevano, ballavano e cantavano. Il 'pasto del porco' era un'occasione per far stare insieme la gente.

Nella *Parte Seconda: Il Cibo Nella Versilia Di Ieri. Che cosa mangiavano i nostri nonni e i nostri genitori*, dedicata alla raccolta di usi e costumi come feste, tradizioni e ricorrenze locali in occasione di grandi pranzi quando i nonni erano piccoli, continua l'interesse per il racconto di storie e delle memorie "minori" dove ricordi e racconti e la storia orale si intrecciano con la ricerca di

dati attraverso la ricerca bibliografica. Viene così trattata *L'alimentazione in Alta Versilia nel 1800 e L'alimentazione in Toscana nel secolo scorso*<sup>28</sup>:

Cibi e usanze di Natale.

A quei tempi la sera della vigilia usava riunirsi fra diverse famiglie per 'stare a veglio' davanti al focolare, bevendo ponci in attesa della messa di mezzanotte. La mattina di Natale ci alzavamo per andare alla messa e in cucina si trovavano le sorprese sotto l'albero di Natale che aveva sopra fili di argento e candeline rosse: le luci elettriche come ora non c'erano. Il giorno di Natale si mangiavano i tordelli fatti in casa, un pollo dei nostri e il tradizionale panettone. [...]

“Cibi e usanze di Pasqua”

La mattina di Pasqua mangiavamo l'uovo sodo dentro il pane, schiacciate dolci, vino con le fragole e le ciliegie, caffè fatto con l'orzo, noci, nocelle e fichi seccati da noi. A mezzogiorno il pranzo era fatto con brodo di gallina, gallina lessata, patate fritte e radicchio per insalata. [...]

“Pranzo di nozze di nonni e genitori”

Il pranzo di nozze della mia mamma è stato fatto in casa perché non c'erano tanti soldi per andare al ristorante. Il cibo che mangiarono era questo: un modesto antipasto, un buon brodo con pastina, poi ravioli fatti in casa con buon sugo di carne, gallina lessa con fagiolini, arrostiti vari con patatine fritte, radicchio e formaggio pecorino, frutta varia, biscotti casalinghi, pasta reale e alla fine un caffè. [...]

Nell'ottica di preservare e tramandare alle nuove generazioni una forma di cultura intangibile, ossia il dialetto – patrimonio culturale immateriale – attraverso la valorizzazione di detti locali, in *Una filastrocca e dittaggi versiliesi sul cibo* troviamo una interessante raccolta di modi di dire popolari. Eccone solo alcuni:

Avere gli occhi più larghi della pancia. Mangiare anche il fumo alle schiacciate. Pancia mia fatti capanna. Dove si mangiua dio si conduca. È meglio scalbetra (pesce di cattiva qualità) che nulla pescio. Il meglio companatico è la fame. In tempo di carestia pan di vecce. Mangiare pane e coltello.

Segue una raccolta di *Antiche ricette dell'Alta Versilia* che permette di scoprire che anche il cibo è cultura, come la descrizione della ricetta della *Minestra di Patate di Tutti i Giorni*.

Si racconta che nel paese di Cardoso entrando anticamente nelle case verso le nove, si sentiva già nell'aria il profumo della minestra di patate che veniva consumata in tutte le famiglie a mezzogiorno. La minestra era preparata nel modo seguente: [...]

<sup>28</sup> Dal libro *Saggio storico dell'antica e moderna Versilia* di Ranieri Barbacciani-Fedeli stampato a Firenze nel 1845. Dal libro *La Versilia nel Risorgimento* di Danilo Orlandi riportiamo questo brano sull'agricoltura nelle zone montane tratta dall'*Inchiesta agraria lacini* del 1881. Il brano è riportato nel fascicolo numero 46 de «La cultura contadina in Toscana» e parla anche delle zone di pianura e collinari, oltre a quelle di montagna. La Bibliografia Completa viene riportata nella Parte Quinta dell'Elaborato.

Nel testo *Tempo di guerra, tempo di fame* abbiamo un altro esempio di didattica “attiva”, dove, anziché presentare l'argomento a partire dal libro di testo di storia, si preferisce problematizzare un periodo storico attraverso il focus sulla fame in tempo di guerra per poi allargare la comprensione a tutti gli altri fattori e aspetti implicati e conseguenza del conflitto:

Il mio nonno mi raccontava che in tempo di guerra non si trovava da mangiare, allora dovevano mangiare solo quello che coltivavano nel loro campo; lo mangiavano però senza condimento perché l'olio non c'era. Andando a cercare da mangiare c'era il pericolo di essere fucilati dai tedeschi, allora dovevano stare ‘rimpiattati’, specialmente gli uomini.

Seguono alcune considerazioni che derivano dal confronto delle risposte e delle testimonianze raccolte, comparando i dati locali con quelli nazionali e prendendo in esame *I Consumi Alimentari Negli Ultimi 40 Anni In Italia* utilizzando anche analisi di statistiche e grafici:

Dall'insieme delle risposte si capisce che i principali alimenti erano i cereali e la farina di castagne. Per quanto riguarda la carne, al tempo dei nonni non la mangiava nessuno, se non forse in occasione delle grandi feste. Prodotti come il caffè, i dolci e la frutta non compaiono mai nelle risposte. In conclusione, anche se non si può dire che soffrissero la fame, i nostri nonni e i nostri genitori quando erano bambini mangiavano di solito un cibo poco vario e soprattutto povero di proteine e di zuccheri, mentre era eccessiva la quantità di carboidrati. Oggi invece la carne la mangiamo quasi tutti i giorni e consumiamo anche molto zucchero e molta frutta.

Abbiamo avuto la curiosità di sapere cosa si mangiava una volta in Italia e come è cambiata l'alimentazione ai giorni nostri. Per fortuna abbiamo trovato una statistica che, anche se non parte dal tempo dell'infanzia dei nostri nonni, è comunque significativa perché si riferisce anche a più di quarant'anni fa.

Questi dati nazionali più o meno corrispondono a quanto abbiamo visto nella nostra zona attraverso l'inchiesta. [...] Da queste cifre si capisce che il livello di vita della gente è molto migliorato, però anche che certi alimenti sono consumati in eccesso e possono portare delle malattie.

Nella *Parte Terza: Il Cibo Nella Storia* non ci si è limitati solo a trattare la storia dei cibi nel corso delle epoche – *Uomini a tavola nella storia* parte dai popoli primitivi e attraversa le varie civiltà, i Babilonesi, gli Egiziani, i Greci, i Romani, l'Età feudale e l'età comunale – ma attraverso il cibo è stata studiata la storia analizzandone i processi, i collegamenti e le implicazioni. Ad esempio, vengono fatte delle ricerche su: ricchi e poveri a tavola nel Seicento, l'alimentazione degli operai dell'800 nelle città industriali e per illustrare il pranzo di una famiglia borghese dell'800 viene riportato un passo dal romanzo *I Buddenbrook* di T. Mann. O ancora, attraverso la *Storia di alcuni cibi* come grano e riso viene affrontata la storia della coltivazione e dell'agricoltura, del mais e delle patate provenienti dal Continente americano, dello zucchero e della sua provenienza o di alcune spezie e condimenti.

Nell'ultimo lavoro *Parte Quarta: Il Cibo Nel Mondo Di Oggi* dalla storia

locale si passa alla storia globale, in cui troviamo interviste sull'alimentazione seguita negli altri Paesi, rivolte a persone che per vari motivi hanno viaggiato o provenienti da Paesi come Nord Europa, Stati Uniti, Brasile, Indigeni dell'Amazzonia, Salvador e India, concludendosi con la ricerca *Quando manca il cibo: la fame nel mondo*. Ne deriva una conoscenza indirizzata a rafforzare il senso di identità e di appartenenza alla comunità locale, ma crea anche i presupposti per un'apertura al mondo e alle altre tradizioni, in connessione con i problemi attuali a carattere internazionale.

Nella *Parte Quinta* viene svolto un bilancio finale attraverso il "Dibattito in classe" in cui ogni alunno è libero di esprimere il proprio pensiero attraverso delle osservazioni personali e che si è concluso collettivamente circa tutta l'esperienza svolta:

Ci è piaciuto molto fare le interviste e ci sono sembrate più interessanti dello studio fatto solo sui libri, perché è stato più facile imparare ascoltando le persone parlare con parole semplici e potendo fare domande di chiarimento. Un'altra cosa che ci è molto piaciuta è stata la correzione e la sistemazione dei fogli stampati: per alcuni giorni la nostra classe è sembrata una tipografia con correttori di bozze e impaginatori. Riflettendo su tutto il nostro lavoro ci siamo accorti che, partendo da un argomento come il cibo, abbiamo studiato tutte le materie non staccate fra di loro, ma legate insieme per capire e conoscere di più e meglio. Speriamo che questa nostra ricerca possa servire ai nostri genitori come educazione alimentare e per conoscerci meglio attraverso le cose che abbiamo detto nel dibattito. Infine ringraziamo tutte le persone che hanno collaborato con noi, perché sono state gentili e senza il loro aiuto il nostro lavoro sarebbe stato meno ricco e oggi sapremmo meno cose.

### 3. *Conclusione*

La presenza di insegnanti motivati, preparati, attenti alle specificità dei bambini e delle bambine di cui si prendono cura, che sostengono e incoraggiano la lettura del loro mondo e delle loro scoperte e che mostrino la volontà di far evolvere gli apprendimenti verso forme di conoscenza sempre più autonome e consapevoli, è un indispensabile fattore di qualità per la costruzione di un ambiente scolastico inclusivo. Lostile educativo del maestro Sergio Viti si ispira a questi principi, descrittianche nei molti testi che ha pubblicato. Riprendere in mano queste carte, a distanza di quarant'anni esatti dalla loro stesura, può dirci molto dal punto di vista storico-educativo, immergendoci nella "cultura scolastica" attraverso la quale pratiche quotidiane si sono plasmate e definite. L'analisi di realtà locali e contesti circoscritti permette di rifletteresu problemi generali e questioni di più ampio respiro, dandola possibilità di approfondire i processi materiali del passato e le loro relazioni secondo la corrente storiografica microstorica. Grazie a spaccati di vita reale è possibile far riaffiorare preziose tracce del passato: «come storia del vissuto o della quotidianità sco-

lastica, [...] e insieme per attivare una rinnovata attenzione verso i luoghi e gli oggetti della memoria pedagogica»<sup>29</sup>. Una loro rilettura può ancora renderle “vive”, invitando ad ipotizzare modalità di lavoro didattico e di interpretazione, valorizzando le risorse locali del territorio, senza chiusure o ripiegamenti su se stessi, anzi mettendo il proprio mondo in connessione con le istanze della cultura nazionale e internazionale<sup>30</sup>.

Quello che abbiamo descritto, se pur irripetibile, può essere considerato ancora oggi un modello pedagogico di riferimento. Sergio Viti fa parte di una generazione di insegnanti che si sono impegnati nella direzione di un profondo rinnovamento della scuola elementare italiana che, secondo le speranze di questi approcci, avrebbe dovuto generare anche una trasformazione della società, una svolta purtroppo mancata, i cui limiti si presentano oggi sempre più sotto i nostri occhi.

Il suo è un messaggio ancora attuale da trasmettere alle future generazioni di maestri e maestre, a chi si occupa di scuola e di ricerca educativa, per la sua capacità di essere stato “reattivo” nei confronti del contesto, sia scolastico, che sociale.<sup>31</sup>In conclusione, l'utilità di “buone pratiche” è che esse oltre a porsi come esempio ai nuovi docenti, possano servire a maturare nella classe magistrale una dimensione interpretativa e critica, indirizzata in chiave storica, da sviluppare grazie anche alla riflessione sulle significative biografie magistrali del passato, in modo da aprire a nuovi paradigmi interpretativi e prospettive di progettazione, da declinare per il presente e soprattutto per il futuro. Adesso che si è iniziato a parlare di pedagogia del nutrimento, di pratiche alimentari e cura, del connubio educazione e cibo, appare sempre più importante il ruolo giocato dagli insegnanti attenti nel veicolare un'istruzione ecologica, capace di far conoscere la bellezza e la varietà del nostro pianeta e di invertire la rotta sul problema climatico, apprezzare i valori culturali e identitari, modelli sociali, anche in dialettica con miti contemporanei, derive igieniste e ideologie fondamentaliste.

### *Bibliografia*

Ascenzi A., Sani R., *L'innovazione pedagogica e didattica nel sistema formativo italiano dall'Unità al Secondo dopoguerra*, Roma, Edizioni Studium, 2022.

<sup>29</sup> C. Betti, *La ricerca storico-educativa oggi: vecchie e nuove sfide*, «Nuovo Bollettino Cirse», 1, 2, 2006, pp. 41-42.

<sup>30</sup> C. Di Pasquale, F. Dei (eds.), *Le rievocazioni storiche. Feste civiche e cultura popolare in Toscana*, Roma, Donzelli Editore, 2023.

<sup>31</sup> G. Bandini, C. Benelli (eds.), *Maestri nell'ombra. Competenza e passione per una scuola migliore*, Padova, Amon, 2011.

- Bandini G., Benelli C. (eds.), *Maestri nell'ombra. Competenza e passione per una scuola migliore*, Padova, Amon 2011.
- Bandini G., Oliviero, S. (eds.), *Public History of Education: riflessioni, testimonianze, esperienze*, Firenze, Firenze University Press 2019.
- Betti C., *La ricerca storico-educativa oggi: vecchie e nuove sfide*, «Nuovo Bollettino Cirse», 1, 2, 2006, pp. 41-42.
- Castello P, Gabrielli G., Lollini L. et al. (eds.), *Quando suona la campanella. Racconti di scuola*, Roma, ManifestoLibri, 2006.
- Demantowsky, M. (ed.), *Public History and School. International Perspectives*, Berlin-Boston, De Gruyter, 2018.
- Di Pasquale C., Dei F. (eds.), *Le rievocazioni storiche. Feste civiche e cultura popolare in Toscana*, Roma, Donzelli Editore, 2023.
- Grassi C., Viti S., *Il mondo in un'aula*, in *Piccole scuole come ambiente di vita, studio e lavoro*, Bressanone 28-30 agosto 2014, Libera Università di Bolzano.
- Iacono A. M., Viti S. (eds.), *Le domande sono ciliegie. Filosofia alle elementari*, Roma, Manifestolibri, 2000.
- Quellier F., *La civiltà del cibo. Storia culturale dell'alimentazione in Età moderna*, Roma, Carocci, 2022.
- Riva E., *Digital Humanities e Digital History: una nuova cittadinanza dei saperi*, «Annali di Storia Moderna e Contemporanea», 1, 2013, Milano, Università Cattolica del sacro Cuore, 2013, pp. 355-374.
- Viti S., *Il sasso e il filo di lana. Essere maestri, essere bambini*, Roma, Manifestolibri, 2013.
- Viti S., *Storie di aula e di cava. Tra scuola e società negli anni '70*, Roma, Manifestolibri, 2019.
- Viti S., *Per mari aperti. Viaggi tra filosofia e poesia nelle scuole elementari*, Roma, Manifestolibri, 2003.