

La scuola produce e-book tra scienza e cultura

Rosa Musto - MIUR

Rossana Rosapepe - Liceo Classico-scientifico "Don Carlo La Mura" Scuola ass. Unesco

La Rete nazionale di scuole associate UNESCO, *ASpNET Italia* è nata nel 1957 a Parigi e da allora è cresciuta nel mondo e in Italia, grazie anche all'autonomia assegnata alle Istituzioni scolastiche italiane nell'anno 2000, che ha consentito lo sviluppo di sperimentazioni di attività educative, di studio e ricerca, promuovendo così un orizzonte culturale ampio.

Le scuole associate alla rete ASpNET-Italia aderiscono ai progetti nazionali promossi dalla Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO, oppure promuovono, a livello locale, progetti autonomi che nei contenuti e nelle finalità generali aderiscono ai valori UNESCO. Esse rappresentano le buone pratiche da poter diffondere, creando così l'occasione per scambi culturali, gemellaggi e contatti con le altre scuole della rete a livello internazionale. Lo scopo è quello di promuovere l'educazione alla tolleranza e alla pace, al rispetto dei diritti umani e alla difesa dei beni materiali e immateriali dell'umanità. Oggi la rete ASpNET Internazionale si compone di 9566 scuole, rappresentative di 180 Paesi del mondo.

Quest'anno la Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO nel celebrare la Giornata Mondiale dell'Alimentazione, dedicata dalla FAO al tema "*cooperative agricole nutrono il mondo*", ha reso protagoniste dell'evento alcune scuole della rete nazionale italiana, che svolgono attività di ricerca e studio agro-alimentare ed ha diffuso i risultati da queste raggruppati presentandoli come buone pratiche.

Le cooperative agricole, numerose in Italia, offrono opportunità di sviluppo locale e anche internazionale. Sono accettate dal punto

di vista culturale, sono considerate più vicine alle esigenze dei cittadini e più sicure e sane in termini di produzione e coltivazione degli alimenti.

Inoltre sono attente a rafforzare l'utilità delle diete sostenibili, che proteggono e rispettano la biodiversità e l'ecosistema del territorio.

È stato riconosciuto il carattere innovativo della Dieta Mediterranea che occupa un posto di rilievo tra le diverse innovazioni agro-alimentari prodotte nel campo della ricerca e della distribuzione alimentare. La Dieta Mediterranea infatti ha avuto ampio spazio nel corso dell'evento ed ha ottenuto il 16 novembre 2010, a Nairobi, in Kenya, dal Comitato Mondiale dell'UNESCO, il riconoscimento dell'iscrizione nella lista UNESCO del Patrimonio Mondiale Immateriale dell'Umanità. La sede di studio e ricerca avanzata sulla Dieta Mediterranea è da più di quarant'anni in Italia, a Pioppi (Salerno) dove, il fisiologo e nutrizionista Ancel Keys iniziò gli studi rilevando i benefici influssi sulla salute e sull'allungamento della vita, apportati da questa dieta.

Nel 2005 al prof. Keys è stata assegnata la medaglia al merito della salute pubblica dal Ministro della salute. Per questo, fra le diverse buone pratiche è stato prescelto per la pubblicazione l'e-book del Liceo Classico La Mura di Angri (SA), che ricostruisce intorno alla Dieta Mediterranea non solo la storia del territorio, ma anche pone in evidenza il suo valore scientifico riconosciuto ormai a livello nazionale e internazionale.

A dicembre 2012 nella giornata dell'UNESCO dedicata a *Alimentazione e benessere*, gli alunni del Liceo Classico "Don Carlo La Mura" di

Angrì hanno presentato l'e-book da loro stessi elaborato e prodotto: *Nutrizione e benessere – Dieta mediterranea – Cultura e colture del Mediterraneo*.

L'intento è stato quello di costruire un discorso non solo sull'alimentazione, ma sulla cultura e le colture del Mediterraneo.

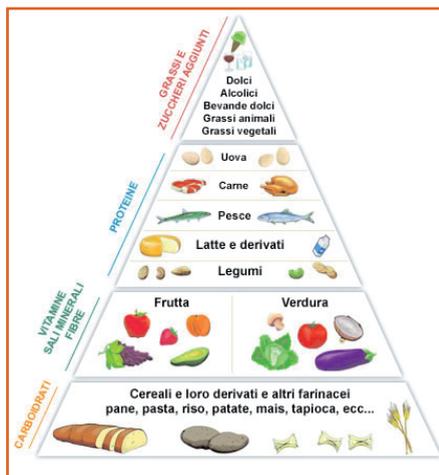
Il lavoro ha richiesto un anno di studi e di approfondimenti ed ha coinvolto varie discipline. Si è cercato di coniugare scienza e cultura in un lavoro transdisciplinare rappresentativo comunque dell'unitarietà del sapere.

Una volta chiariti gli obiettivi, gli alunni hanno lavorato scrivendo i testi, elaborando le mappe con il programma Cmap, cercando le immagini e i video.

Per approfondire i temi da trattare si è instaurata una collaborazione con docenti dell'Università degli Studi Federico II di Napoli e gli alunni hanno ritenuto più efficace e gradevole per il lettore introdurre i video di YouTube che raccontano tutta la storia e anche la candidatura della Dieta mediterranea a Patrimonio immateriale dell'Umanità.

Partendo dai testi di Ancel Keys, padre della dieta mediterranea, e di sua moglie Margaret: "Mangiar bene e stare bene", si introduce lo studio degli alimenti della piramide alimentare intrecciato a temi legati al mondo greco e romano e alle abitudini alimentari nel corso dei secoli.

Lo studio della spesa energetica giornaliera, del metabolismo, della pericolosità delle diete *fai*



da te ha consentito di sfatare i miti e le false credenze nell'alimentazione dei giovani.

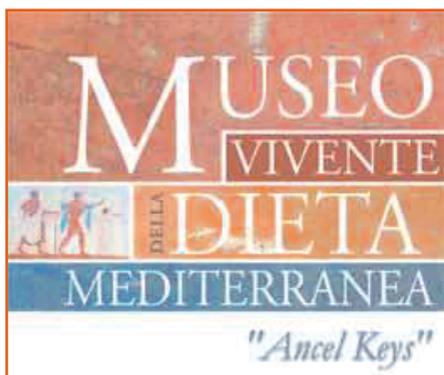
Parlando di dieta mediterranea non si può prescindere dal paesaggio mediterraneo che presenta tratti unificanti nelle coltivazioni (dove finisce l'olivo finisce il Mediterraneo) e nelle costruzioni.

I paesaggi raffigurati nelle foto, con le coltivazioni dell'olivo e della vite, i miti greci, la presenza dell'olivo fonte d'ispirazione per pittori e poeti, i cereali e la dea Ceres sono solo alcuni dei temi trattati dall'e-book.

Il capitolo dedicato alla vite è ricco di spunti letterari e artistici ampiamente trattati e raffigurati nelle immagini riportate di uno splendido Deinos, dei mosaici del Mausoleo di Costanza, di una coppa del Tesoro di Boscoreale e della "tomba del tuffatore" (VI sec. a. C. Paestum).

Affrontando il tema del pomodoro, alimento caratteristico della zona di Salerno, la ricerca si è indirizzata all'Eneide. Infatti, Enea, con il padre Anchise e il figlio Ascanio, va alla ricerca di una nuova patria e giunge sulle sponde del Tevere dove cucinano focacce, la prima pizza conosciuta, utilizzata come *mensa*.

Seguono le immagini della pizza del '900 napoletano, fatta di pasta lievitata con lo strutto e il formaggio, che prende il nome dalla regina Margherita di Savoia. Il capitolo si chiude con i



versi del poeta Alfonso Gatto dedicati al “Vicolo della neve”, antica pizzeria salernitana.

È ripresa da Marziale la descrizione e la preparazione del *garum*, la salsa piccante che corrisponde all’attuale *colatura* di alici di Cetara; sono anche mostrati esempi di anfora per la conservazione del *garum* esposti al museo di Boscoreale. Non solo il *garum*, ma l’uso delle spezie era abbondante nell’impero romano, tanto che Augusto utilizzava una flotta per trasportare le spezie dall’estremo Oriente a Roma: un primo esempio di globalizzazione.

Tra le spezie viene anche descritto il *silfio*, pianta ormai estinta, come raccontano Plinio e Strabone, ma che rappresentava la maggiore risorsa commerciale dell’antica città di Cirene, anche per le sue proprietà medicinali.

È, inoltre, citata la novella di Lisabetta da Messina di Boccaccio, dove si parla di un “bellissimo basilico salernitano”.

Basilico, timo, menta, rosmarino, origano, pepe e zafferano sono ricordati perchè usati in cucina fin dai tempi di Apicio, che nel testo dell’e-book è ricordato con la riproduzione di alcune ricette del *De re coquinaria*.

Le pagine poi ripercorrono le abitudini alimentari del mondo antico, soffermandosi sui cibi consumati dai Romani nei tre pasti quotidiani, sul diverso significato tra banchetto greco e romano e sulle caratteristiche dei momenti di convivialità e ospitalità.

Seguono le descrizioni di Plinio sulle abitudini alimentari di Tiberio, sui pranzi del ricchissi-

mo Lucullo, sulla cena di Trimalcione descritta nel *Satyricon* di Petronio.

Seguono anche notizie sulle posate, sulla storia del bicchiere e sul diverso modo di apparecchiare la tavola nel corso dei secoli.

È evidenziato il paesaggio come interazione tra il territorio e l’opera dell’uomo così come è descritto in alcuni documenti UNESCO, riguardanti la conservazione dei paesaggi urbani storici. Si riporta, a tal proposito, il concetto di mediterraneità espresso da Fernand Braudel nel 1946 nel suo libro *“La Méditerranée et le Monde méditerranéen à l’époque de Philippe II”*.

L’ultimo argomento pone l’accento sul confronto fra il Mediterraneo di ieri e di oggi, il “mare posto tra terre” racchiuso come uno stagno fra Asia, Africa e Europa che ha visto nascere *talassocrazie* come quella dei Fenici, la civiltà dei colonizzatori Greci e l’impero romano che ha dominato tutte le terre bagnate dal Mediterraneo, fino ad arrivare ad alcune immagini del conflitto arabo-israeliano e alla primavera araba.

Il lavoro si chiude con la sezione “NEWS”, aperta agli inserimenti che gli studenti potranno suggerire sul tema dell’alimentazione. Nell’e-book a ogni immagine è collegato il capitolo corrispondente; i video sono connessi a YouTube e sono visibili anche direttamente cliccando sull’immagine scelta.

L’e-book è consultabile sui siti:

< <http://www.paginediscienze.com>>

< <http://www.liceolamura.org>>

L’ultima consultazione dei siti web è avvenuta nel mese di giugno 2013.