******

***Nonlasolitastoria*: cibo e memoria**

Dalla Grande guerra al miracolo economico, passando per il regime fascista e la seconda guerra mondiale, la storia italiana può raccontata attraverso la lente del cibo. La storia, la sociologia e l’antropologia ci aiuteranno a ripercorrere il XX secolo ponendo il focus sulle pratiche alimentari e sulla nutrizione. Con l’aiuto di documenti, immagini, testimonianze e letture tratte da testi di grandi autori, si analizzeranno alcune significative tappe della storia del nostro paese. L’intento è quello di sperimentare e comprendere come il cibo, a tutti gli effetti equiparabile a un “alfabeto muto”, possa diventare medium di contenuti profondi e complessi, rendendoli più vicini e comprensibili. In un momento storico in cui assistiamo passivi ad una proliferazione di messaggi sul cibo pare utile recuperare, infatti, il suo significato culturale e storico. Il nostro modo di mangiare e di stare a tavola ci può raccontare tanto di come siamo e di come siamo stati, ci può perfino offrire nuove prospettive per il futuro.

I percorsi sull’alimentazione fanno parte del progetto “Non la solita storia”, progetto didattico dell’Istituto Fornara giunto al sesto anno di realizzazione che propone lo studio della storia con un approccio che parte da temi di interesse interdisciplinari. Ad oggi sono stati sviluppati due filoni principali: la storia dell’alimentazione e la storia dello sport.

Struttura degli incontri

Ogni percorso prevede un intervento da parte dell’esperto in cui gli argomenti previsti saranno opportunamente approfonditi in chiave storico-alimentare attraverso modalità immediate e multisensoriali focalizzandosi su alcuni concetti-chiave (razionamenti, pratiche alimentari, avere fame, differenze di genere, influenza dei fattori esterni sull’alimentazione, legame fra alimentazione e società, ecc). L’impostazione delle lezioni è flessibile e adattabile alle esigenze di ogni singola classe: i docenti potranno dunque optare per l’approfondimento di un solo periodo storico o sceglierne più d’uno per fornire uno sguardo su tutto il secolo. Alcuni percorsi si affiancano al programma di storia, arricchendolo, ma non necessitano di approfondite conoscenze. Altri sono spendibili in percorsi legati al calendario civile, soprattutto sul tema della memoria, oppure affrontano temi di cittadinanza come la multiculturalità e la sostenibilità ambientale.

La durata di ogni modulo monografico è di **due ore/due moduli scolastici,** nelle quali si affronta l’argomento e si suggeriscono proposte didattiche per successivi approfondimenti in classe. Successivi incontri possono essere programmati anche su tematiche specifiche in base alla programmazione della classe (lavoro sui manifesti, sulle immagini, sui documenti, ecc.). I percorsi sulla memoria hanno diversa, come sotto specificato.

La proposta è rivolta alle classi della scuola secondaria di primo grado secondo grado.

Temi trattati:

1. L’alimentazione tipo a inizio ‘900

Come si mangiava quando l’Italia era appena diventata uno stato unitario? I contadini si alimentavano come i nobili? Ci sono differenze regionali? Che cosa è successo allo scoppio della Grande Guerra? Per rispondere a queste domande ci serviamo della letteratura, di alcuni dati statistici e dell’analisi di manifesti di propaganda per la guerra italiani e stranieri. Capiremo così come si cucinava per i soldati al fronte e quali sono stati i sacrifici che hanno fatto i civili rimasti in città. L’accento è posto sul pane

1. Il fascismo, l’autarchia alimentare e gli esiti dell’alimentazione del Ventennio sulla crescita della popolazione

L’avvento del fascismo comporta importanti cambiamenti nel modo di alimentarsi degli italiani La volontà del regime era quella di avere un controllo totale della popolazione e per raggiungere questo scopo non solo si fa largo uso della propaganda, ma si avviano vere e proprie politiche alimentari. Basti pensare alle Battaglie del Grano e all’attenzione rivolta ai bambini. Le guerre di aggressione fanno finire i commerci con l’estero e si deve quindi iniziare a produrre tutto ciò di cui si ha bisogno: nascono i prodotti sostitutivi e inizia una feroce battaglia contro la pastasciutta per favorire il consumo di riso…

1. La seconda guerra mondiale: un nuovo cambio di alimentazione

Guerra molto spesso significa fame. La mancanza di cibo nell’ultima guerra combattuta sul territorio italiano è stata a lungo oggetto di racconto e narrazioni familiari ed è testimoniata nel cinema e nella letteratura. Anche in questo conflitto si conoscono il razionamento, il cambiamento del pane, la progressiva scomparsa dei prodotti “di lusso”. Gli italiani, già provati dalle restrizioni fasciste, conosceranno spesso solo con la Liberazione prodotti che da molto tempo non era più possibile trovare nel nostro Paese e molte novità che arrivano dagli Stati Uniti. Ma non è solo chi resta nelle città e nelle campagne ad avere poco da mangiare: ci sono i soldati al fronte e i partigiani..

1. La tavola del dopoguerra nel secolo scorso

La fine del secondo conflitto mondiale ha significato, per l’Italia e buona parte dell’Europa, una disponibilità di cibo senza precedenti, cui vanno aggiunte ampia possibilità di acquisto e conservazione grazie alla nascita dei supermercati e alla diffusione degli elettrodomestici. Si importano modelli di consumo d’oltreoceano e anche lo stile di vita cambia, passando in meno di mezzo secolo da popolazione sottonutrita a popolazione a rischio obesità e infarto, problema cui va aggiunto un sempre meno rispettoso utilizzo del pianeta.

1. La multi etnicità della cucina nella società contemporanea

L’ultimo grande cambiamento a tavola segue, ancora una volta, il cambiamento sociale. La popolazione italiana passa da migrante a stanziale e accoglie un numero sempre crescente di stranieri, che ci fanno conoscere i loro piatti tipici, i loro riti culinari. Ma davvero sono tutti italiani i prodotti delle ricette tipiche come pizza e lasagne?

1. Un menù ecosostenibile: mangiare a km 0, ridurre l'effetto serra e l'impronta idrica con la consapevolezza alimentare, laboratorio di cittadinanza e costituzione

Si tratta di una attività pratica in cui si analizzano le abitudini alimentari dei ragazzi per renderli consapevoli di come lo stile alimentare abbia ripercussioni sull’ambiente. Ciò che mangiamo utilizza risorse, le produzioni possono inquinare. Sprechiamo molto cibo, con ulteriore danno ambientale. Cosa possiamo fare per aiutare il pianeta ogni volta che ci sediamo a tavola?

Cibo e memoria

I successivi percorsi sono una proposta di temi legati al calendario civile con il cibo come filo conduttore. Attraverso la grande partizione cronologica Grande Guerra – seconda guerra mondiale, si avvicina lo studio di questi due periodi storici a partire da letture antologiche. Per la secondaria di primo grado si ricorre principalmente ad autori contemporanei o per ragazzi, per la secondaria di secondo grado è possibile affrontare anche la lettura dei grandi classici. Anna Frank e Primo Levi, con diversi livelli di approfondimento, sono proposti a tutti.

Struttura degli incontri

Un incontro di **due ore/due moduli scolastici** permette di affrontare un tema (alimentazione in città, al fronte, tra i partigiani, nelle situazioni di deportazione ecc.) o un autore ( Primo Levi, Anna Frank, Miriam Mafai, Guido Petter, Anna Bravo, Lia Levi, Cesare Moise Finzi, Birger Trudi, Renzo Modiano, tra gli altri) a partire dai testi presenti nella sezione ragazzi della biblioteca dell’Istituto Fornara. Su richiesta, per affrontare più autori o temi, è possibile aumentare il numero di incontri.

Argomenti proposti

1. Il tema della fame nei diari dei soldati della Grande Guerra
2. Il tema della fame nella letteratura del *secondo dopoguerra*, nelle *testimonianze dei sopravvissuti* nella *letteratura resistenziale*, nella *letteratura per ragazzi* e nella *memorialistica*

Elena Mastretta

Sezione didattica e formazione

Istituto Storico Piero Fornara

0321/392743

didattica@isrn.it