

LA CUCINA

Nell'esperienza della "Lucciola" all'attività di cucina è stato dato un ruolo privilegiato e i bambini hanno sempre avuto l'opportunità di fare torte e biscotti o di partecipare alla preparazione del pranzo affiancando gli adulti.

Fin dall'inizio questo lavoro si è dimostrato un importante "motore" per attivare i processi mentali dei bambini del gruppo.

Dal 1999, da quando alcuni bambini e adolescenti frequentano la scuola paterna alla Lucciola, si è dato vita ad una vera e propria "scuola di cucina".

Inizialmente vi partecipavano, con il compito di preparare il pranzo per tutto il gruppo, due ragazzini, Marco e Lucia, in seguito si è avuto un coinvolgimento di altri che, pur non essendo ancora capaci di compiere l'intero processo necessario alla preparazione di un piatto, potevano collaborare compiendo una parte, comunque significativa anche se più semplice, del lavoro (ad esempio rompere le uova e sbatterle, grattugiare il formaggio, tagliare grossolanamente, mescolare, impastare).

In particolare, l'inserimento di due ragazzini, Gianni ed Elena, è stata un'occasione, per i primi due, di porsi come esperti, insegnando ai nuovi venuti. Inizialmente Gianni ed Elena non mostravano interesse e curiosità per questo lavoro, ma Marco e Lucia hanno proposto e sostenuto questa partecipazione, coinvolgendoli con il loro entusiasmo e la loro passione e riuscendo a "trascinarli dentro al progetto".

Marco e Lucia sono diventati esperti nel fare alcune cose, come preparare sughi per la pasta o fare frittate e in quest'ambito possono porsi come insegnanti. Essi sono molto concentrati nel ruolo di esperti e spiegano il processo, ad esempio per cuocere la pasta, agli altri allievi, suscitando grande interesse e attenzione rispetto al lavoro e costituendo quel ponte cognitivo che permette all'adulto, in questo caso all'insegnante di cucina, di ritirarsi il più possibile, a favore della libera sperimentazione dei ragazzi. In particolare, Marco, che ha sempre vissuto con un pesante senso di frustrazione tutte le situazioni di apprendimento e che ha avuto vicende scolastiche accompagnate da grande sofferenza, si è sentito valorizzato dalla responsabilità che concerne il ruolo affidatogli e dalla competenza dimostrata nell'animare e contenere la situazione di apprendimento dei nuovi allievi.

In varie occasioni i ragazzi più grandi, con le loro capacità e l'amore per ciò che fanno, sono riusciti a coinvolgere i bambini più piccoli e a suscitare in essi il desiderio di partecipare ad attività inizialmente pensate per il gruppo di ragazzi ad un livello di funzionamento mentale più evoluto.

Da quando è disponibile alla villa un forno a legna, i ragazzi hanno iniziato a fare il pane; in qualche occasione anche i più piccoli hanno partecipato: durante la fase dell'impasto si realizzavano dinamiche di coppia spontanee tra i ragazzini più esperti e quelli più in difficoltà, che potevano semplicemente impastare una piccola quantità di ingredienti, per poi passare la loro forma a costituire l'impasto più grande, unito alla fine

da Marco. Egli, divenuto ormai un attento conoscitore degli ingredienti e della lavorazione del pane, poteva descrivere a tutto il gruppo cosa fare e raccontare la “magia” della lievitazione.

Le forme, infatti, una volta pronte, vengono coperte e messe al caldo, vicino al camino, perché il pane possa “prender vita”.

Il gruppo, in piedi attorno al grande tavolo da lavoro, ascolta e partecipa all'attività, che può richiedere un tempo di impegno molto lungo.

Lo straordinario funzionamento dei bambini autistici in occasione del “magico” rituale di preparazione del pane ha promosso negli operatori un'ulteriore riflessione sulle reali possibilità di ogni bambino posto in un contesto sano e vitale.

Un'analogia tra nutrimento della mente e nutrimento del corpo, tra appetiti cognitivi e appetito corporeo è stata fatta non solo dagli psicologi, ma anche da molti filosofi: conoscere e mangiare, parola e cibo, dice R.A. Alves, sono fatti della stessa pasta e sono figli della stessa madre, come si lasciano intravedere molte metafore del linguaggio della conoscenza alimentare: divorare un libro, digerire un concetto, masticare un po' di latino, avere sete di sapere.

In particolare, si può cogliere un'affinità tra l'elaborazione del cibo esercitata in cucina e l'elaborazione del pensiero. L'analogia è colta nel pensiero di Wittgenstein che scrive: “L'uva passa può anche essere quanto vi è di meglio in una torta; ma un cartoccio di uvette non è migliore di una torta; e chi ce ne offre un cartoccio pieno non sarà per questo in grado di cucinarci una torta e, tantomeno, di fare qualcosa di meglio” (L. Wittgenstein, 1948). La capacità di conoscere e l'elaborazione di pensieri che non siano semplici ripetizioni, ma pensieri creativi, è un'arte complessa, è necessario mischiare, impastare e cuocere i pensieri tutti insieme, piuttosto che tenerli separati e solitari. E' questo modo complesso di conoscere ed apprendere che alla Lucciola si cerca di favorire, anche partendo dalla cucina.

In questo contesto pensieri, parole, esperienze si fondono, si amalgamano per creare qualcosa di nuovo, un nuovo modo di conoscere, una diversa sapienza: Roland Barthes, nella lezione inaugurale al College de France del 1977, definì la sapienza in questo modo: “nessun potere, un po' di sapere, un po' di saggezza, e quanto più sapore possibile”. Alla “Lucciola” si cerca di mettere un po' di sapore in tutto quello che si fa e si lascia il tempo al bambino per scoprire, o riscoprire, il gusto della conoscenza del mondo. Le conoscenze sono vissute, assorbite e non solo superficialmente consumate; i giovani cuochi sono chiamati ad essere come piccoli filosofi, quindi persone che per definizione pensano alle cose cercando di comprenderne globalmente il senso, cominciando a riflettere anche su quello che mangiano, sulla sua provenienza, sulla sua trasformazione.

I concetti importanti della conoscenza si impastano insieme, come farina, acqua, lievito, stabiliscono un legame molto stretto per dar vita alla forma del pane.

In questa visione, “la parola è cibo, la conoscenza è alimentazione, la scrittura è cucina, *il sapere è sapore*” (F. Rigotti, 1999)

Il luogo fisico, la soglia dove cibo e parola si incrociano, l'uno entrando l'altra uscendo, è la bocca. La bocca è il luogo di transizione e di intermediazione tra gli organi sensoriali periferici e viscerali, tra l'interno e l'esterno. E' qui che “ si respira, si inghiotte, si assapora, si parla; è questo un luogo di transito corporeo sovrainvestito dall'umano che, in questa sede, rompe il suo isolamento esistenziale facendo comunicare l'esterno con l'interno” (Gisèle Harrus-Révidi, 1988).

In particolare, l'organo del gusto e della parola è la lingua.

Proprio una lezione sulla lingua, tenuta da un ragazzino per tutto il gruppo può costituire un chiaro esempio del tipo di conoscenza, interdisciplinare e attenta alle sfumature, più vicina alla sapienza che all'apprendimento di tipo scolastico, che un ambiente come quello della “Lucciola” può favorire.

Un giorno, in gruppo, si inizia a parlare della lingua e subito Marco propone: “Posso fare una lezione sulla lingua?”. Tutti si trasferiscono nella “sciolina” e Marco inizia la sua lezione, chiamando alcuni bambini più piccoli e chiedendo loro di tirare fuori la lingua.

Questo momento è importante per bambini che non hanno alcuna consapevolezza o una consapevolezza molto vaga del proprio corpo.

Marco cerca un libro sul corpo umano, legge la parte che riguarda la percezione dei sapori e per chiarire ciò che ha letto spiega: “ La lingua è, come dire, un po' curiosa di sapori”.

Inizia a fare domande sul dolce e sull'amaro.

Disegna alla lavagna prima un volto sorridente che guarda un pezzo di torta, poi un volto triste che guarda una fetta di torta ammuffita.

Chiede ai bambini: “Com'è la faccia? Perché?”.

Poi il discorso sui sapori continua con un assaggio: a turno dà a ciascuno una fetta di salame, un pezzo di torta, un cucchiaino di zucchero, un pizzico di sale, un po' di succo di limone, ecc... e chiede che sapore hanno; ai bambini che non sanno parlare chiede di indicare col dito o di guardare il cibo che hanno mangiato.

In seguito mescola due “ingredienti” e chiede di riconoscere entrambi i gusti.

Inizia a parlare della lingua degli animali, facendo confronti di forma e dimensioni: “Adesso parliamo della lingua del maiale; com'è secondo voi, più grande o più piccola della nostra? E la lingua del serpente che forma ha? Adesso ve la faccio vedere” (La disegna).

Intanto un'operatrice del Centro è andata in macelleria a comperare una lingua di bue. Quando la porta a Marco, egli inizia a farla annusare e poi toccare ai bambini chiedendo: “Com'è, che odore ha?”

Alcuni sono spaventati, altri dicono che è ruvida, fredda.

Poi Marco spiega che, cotta, la lingua di bue può essere mangiata.

Infatti, poco più tardi, durante la “lezione di cucina” la lingua viene messa in pentola e cucinata per tutto il gruppo.

Questa lezione ha rappresentato un momento importante per il trattamento del linguaggio, per la differenziazione sensoriale (grande attenzione alle differenze di sapori, odori, dimensioni), per lo studio dell'anatomia. In modo spontaneo Marco ha lavorato con i bambini che non parlano, favorendo il riconoscimento corporeo, il riconoscimento della propria lingua e del “tubo” interno.

Egli ha saputo calibrare le richieste in base alle esigenze e al livello di ognuno. Inoltre ha mostrato a tutti, anche agli adulti presenti, come si possono collegare ambiti apparentemente lontani: la differenziazione e l'integrazione sensoriale per i più piccoli, lo studio dell'anatomia, la riflessione sulla comunicazione, l'interesse per la cucina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA