

a cura di
ELEONORA MARCHIONNI
Ufficio Scolastico Regionale della Toscana

Le scuole Toscane verso Expo 2015

I SEMI DELLA TOSCANA NEL MONDO

L'UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE DELLA TOSCANA, CON IL SUPPORTO TECNICO E FINANZIARIO DELLA REGIONE TOSCANA, CON GLI ASSESSORATI ALL'ISTRUZIONE, ALLA SANITÀ E ALL'AGRICOLTURA, HA PROMOSSO UN PROGETTO CHE VEDE LA PARTECIPAZIONE DI UN COSPICUO NUMERO DI SCUOLE, DEI DIVERSI ORDINI E GRADI DI ISTRUZIONE, DISTRIBUITE SU TUTTO IL TERRITORIO TOSCANO. LO SCOPO DELL'ATTIVITÀ, PRENDENDO SPUNTO DALLE TEMATICHE DI EXPO 2015, È QUELLO DI STIMOLARE RIFLESSIONI E PROPOSTE PER ATTIVARE PROCESSI SOSTENIBILI E INNOVATIVI.

L'INIZIATIVA "LE SCUOLE TOSCANE VERSO EXPO" PREVEDE ANCHE UN PERCORSO DI COLLABORAZIONE FRA LE NOSTRE SCUOLE E QUELLE DELLE NAZIONI CHE HANNO ADERITO ALL'EXPO.

Il progetto mette in luce tre aree tematiche di approfondimento e studio che si rifanno al concetto del “buon vivere” toscano:

CITTADINANZA

- solidarietà alimentare;
- rispetto e valorizzazione del territorio;
- il passato e le abitudini alimentari;
- corretti stili di vita;

LETTERATURA, ARTE, MUSICA E CIBO

- la cultura toscana: dalle arti alla cucina
- identità cultura ed innovazione

FILIERA CORTA

- la cultura del cibo: dal seme alla tavola;
- la dieta mediterranea come valore da esportare.

Fa riferimento a quest’ultimo ambito la definizione di un “kit didattico” destinato ai partner stranieri e costituito da semi del nostro territorio e da informazioni sulle nostre metodologie di coltivazione.

Da rilevare che i partner stranieri saranno individuati con l’aiuto della Regione Toscana attraverso la rete dei “toscani nel mondo” e mediante i progetti di cooperazione internazionale, oltre che dai contatti che le scuole hanno attivato con i loro percorsi ‘Erasmus plus’.

La prospettiva di partenariato e collaborazione fra scuole non terminerà con il calendario dell’Expo ma potrà continuare e svilupparsi anche in futuro. In ogni caso, al termine delle attività che ciascuna scuola realizzerà, da sola o in rete con altre, è prevista una fase di documentazione e diffusione sia attraverso una sintesi che sarà portata all’Expo sia attraverso la mostra di tutti i lavori realizzati dalle scuole in occasione di un seminario regionale che sarà appositamente organizzato.

Mentre a fianco riportiamo l’elenco delle scuole che partecipano, da quelle impegnate con un minimo di due classi a quelle che sono coinvolte per intero, qui di seguito entriamo nel merito dei progetti presentati.

Partendo dalla prima area di lavoro, quella sui temi relativi alla cittadinanza, segnaliamo le attività svolte dai laboratori attivati dal Liceo “Redi” di Arezzo nei quali si metteranno a fuoco le innovazioni giuridiche e civili che i Lorena hanno portato in Toscana, in particolare l’abolizione della pena di morte, e le opere di bonifica da questi promosse nella Val di Chiana. I ragazzi di Arezzo racconteranno ai loro coetanei, italiani e non, la loro esperienza di solidarietà con l’isola di Lampedusa facendo leva sulla multimedialità, i filmati che registreranno tutte le fasi del progetto e un flash mob.

Spostandoci a Firenze, l’Istituto comprensivo “Manzoni Baracca” si impegna a studiare il quadro storico-sociale nel quale si collocava la tradizionale lavorazione della paglia per i famosi cappelli prodotti dalle donne della zona di Peretola e Brozzi: una riflessione utile ad analizzare il ruolo della donna lavoratrice nella società dei primi anni del ‘900 ma anche l’occasione per cercare di realizzare, oggi, un cappello di paglia!

I ragazzi di Portoferraio, sia quelli dell’ITCG Cerboni che dell’Istituto Comprensivo, focalizzeranno le loro attività su quanto offre il territorio elbano nella definizione del concetto del “buon vivere”: dagli stili di vita all’attenzione per la salute e il benessere. Un lavoro che avrà spazio sui media locali e che dovrà essere raccontato attraverso un video che metta in risalto quanto alimentazione, e buone pratiche di vita, siano strettamente collegati all’ambiente antropico e naturale dell’Isola d’Elba.

Passando al secondo ambito, le scuole toscane si impegnano a scoprire come sia possibile, attraverso la letteratura e la musica toscana, sia possibile ricostruire la storia di alcuni prodotti e il loro uso nel tempo.

Da quando i legumi sono arrivati in Europa dalle Americhe, sono diventati, in questo angolo della Toscana, una ricchezza e una risorsa fonda-

SCUOLE PARTECIPANTI ALLE ATTIVITÀ PER EXPO 2015

- Liceo Scientifico e Linguistico “Redi” Arezzo (DS Anselmo Grotti);
- Istituto Tecnico Commerciale per geometri “Cerboni” Isola d’Elba Livorno (DS Grazia Battaglini);
- Istituto Comprensivo Portoferraio Isola d’Elba Livorno (DS Grazia Battaglini);
- Istituto Comprensivo Manzoni Baracca (DS Antonella Zucchelli);
- Istituto Mantellate Pistoia Liceo Scientifico e Linguistico “Copernico” Prato (DS Stefano Gestri);
- Istituto Superiore Belmesseri Pontremoli (DS Fabrizio Rosi);
- Istituto Alberghiero Chianciano Terme (DS Massimo Pomi);
- Liceo Classico e Musicale “Dante” Firenze (DS Anna Pezzati);
- Liceo Scientifico “Agnolotti” Sesto F.no Firenze (DS Davide Capperucci);
- ISIS “Vasari” Figline Valdarno Firenze (DS Andrea Marchetti);
- Istituto Professionale indirizzo moda San Giovanni Valdarno FI (DS Andrea Marchetti);
- Liceo Linguistico “Rosmini” Grosseto (DS Gloria Lamioni);
- Istituto Omnicomprensivo San Marcello Pistoiese (DS Maurizio Monti);
- Liceo Scientifico “L da Vinci” Villafranca in Lunigiana;
- ITC “Fermi” Pontedera Pisa (DS Cristina Cosci);
- Istituto Comprensivo Greve Firenze (DS Antonella Zucchelli);
- Istituto Comprensivo “Castellani” Prato (DS Claudia Del Pace);
- Istituto Comprensivo Pescia II (DS Francesca Giurlani);
- Istituto Comprensivo Pietro Leopoldo Grosseto (DS Gloria Lamioni);
- Istituto Comprensivo San Giuliano Terme Pisa (DS Sonia Pieraccioni);
- IIS Agrario Firenze (DS Ugo Virdia).



TUSCAN SEEDS IN THE WORLD

"Le scuole toscane verso l'Expo" is a project to involve schools in Tuscany in a series of activities on the Expo food theme, promoting sustainable and innovative processes. It highlighted three main areas linked to the "Tuscan good way of life": CITIZENSHIP, LITERATURE, ART, MUSIC AND FOOD AND LOCAL PRODUCTS. This last aspect has been addressed with an "educational kit" for foreign partners and constituted by seeds from our territory and by information on our farming techniques. The partnership between schools will not end with the Expo though: it will continue and develop in the future. At the end of the activities and projects, an informative stage will follow with a summary to be presented at the Expo and a regional conference exhibiting the works from the participating schools. We will now discuss some of the projects, starting from citizenship: the Liceo "Redi" in Arezzo will focus on the legal and civil innovations the House of Lorraine introduced in Tuscany. The students will also tell their contemporaries, Italian and foreign, their experience on Lampedusa, using multimedia, videos and a flash mob. In Florence at the Institute "Manzoni Baracca", the students researched the historical and social background of straw hat making, reflecting on the role of women at the beginning of the twentieth century. The students from Portoferraio will address the "good way of life" on Elba showing how these good



mentale per la popolazione. Nel corso dei secoli molti personaggi della letteratura e della cultura, da De Amicis a Verdi e Rossini fino a Indro Montanelli, hanno scritto e raccontato del fagiolo di Sorana. Un esempio che i ragazzi del Liceo Copernico di Prato prenderanno in esame per far conoscere all'Europa come dietro ad un alimento semplice e povero si nasconde una storia culturale e alimentare che fa di questo frutto della terra un esempio di specificità bioalimentare così lontana dai canoni della moderna globalizzazione. Inoltre attraverso lo studio delle proprietà nutrizionali del frutto, delle caratteristiche della pianta e del terreno adatto, sarà redatta una scheda in Inglese per diffondere la conoscenza del fagiolo nel mondo. Sarà preso in esame anche il Grano antico delle Cascine di Tavola di Prato in collaborazione con l'IC Castellani.

Per comprendere meglio l'intimo rapporto tra cultura alimentare e sociale, entrambe riflesso del territorio di cui sono espressione, gli studenti dell'IIS Belmesseri di Pontremoli studieranno alcune forme della letteratura popolare locale (dalla filastrocca alla novella, al romanzo, agli almanacchi) alla ricerca di testimonianze che evidenzino la presenza del cibo (e di un prodotto in particolare quale la castagna o il testarolo) e delle espressioni culturali a esso legate. Il materiale, selezionato, analizzato e commentato sotto diversi punti di vista (letterario, linguistico, socio-economico) verrà raccolto in un ebook multimediale con testi in italiano e in inglese. Dell'ebook verranno stampate anche un certo numero di copie cartacee che verranno distribuite alle biblioteche, alle scuole e alle istituzioni di promozione turistica a livello locale, provinciale e regionale.

Per gli allievi dell'IIS Artusi di Chianciano Terme il fulcro del loro lavoro sarà il pane quotidiano e il "sogno dell'abbondanza" tra cultura popolare e interculturalità. Il progetto prende spunto dalla rivisitazione linguistica, letteraria e gastronomica di Pinocchio e del "Paese di Cuccagna", luogo simbolo dell'abbondanza, sogno presente anche nella produzione letteraria popolare e colta della Toscana dal Medioevo in poi. Come accennato il lavoro verterà principalmente sullo studio e sulla riscoperta, culturale e gastronomica, dell'alimento più identitario e allo stesso tempo più globale: il pane cui sarà dedicato un vero e proprio "Atlante".

Un accenno a Pinocchio è presente anche nel progetto dell'Istituto omonimo di San Marcello Pistoiese che analizzerà testi e opere del Collodi, di Boccaccio, Palazzeschi, Terzani e perfino di Guccini che con il "Nuovo Dizionario delle cose perdute" darà una speciale rilettura della merenda, da quella dei nostri nonni ai giorni nostri. Interessante anche la sezione del progetto dedicato al paesaggio e ai suoi prodotti nell'arte con una dedica a Giovanni Michelucci e al suo legame con la Montagna Pistoiese, ispirazione per la sua vita e la sua produzione artistica. Da menzionare che gli incontri con gli autori dei testi e con gli ospiti dell'iniziativa saranno organizzati "a tavola", gustando alimenti sani e della tradizione toscana, e saranno accompagnati da musiche e canti. Inoltre, il percorso sviluppato sarà sintetizzato in un videospot pubblicitario, book fotografico della Toscana e della Montagna Pistoiese, proiettando questa realtà nel mondo.

Nella vicina Lunigiana, i ragazzi del Liceo Leonardo Da Vinci di Villafranca si dedicheranno ad una ricerca di archivio per individuare le fonti storiche riguardanti il cibo in Toscana, con particolare riferimento alla Lunigiana, a partire dalla "Cronaca" di Giovanni Antonio da Faie, cronista lunigianese del XV secolo. Anche qui la castagna, di ieri e di oggi, sarà protagonista: da cibo dei poveri a protagonista di novelle e racconti. La Firenze di fine Quattrocento e le tradizioni popolari come lo Scoppio del Carro saranno oggetto della produzione di un video curato dal Liceo classico e musicale Dante di Firenze, del Liceo scientifico Agnoletti di Sesto Fiorentino, dell'ISIS Vasari di Figline Valdarno e dell'Istituto Professionale di San Giovanni Valdarno.

Infine il Liceo Rosmini di Grosseto lavorerà sulla valorizzazione dei prodotti e delle tradizioni popolari della Maremma toscana utilizzando le fonti letterarie presenti sul territorio.

L'attività si svolge anche in collaborazione con l'Istituto Comprensivo Pietro Leopoldo di Lorena Granduca di Toscana di Roccastrada coinvolgendo bambini, adolescenti ed adulti nella riscoperta de "La cucina maremmana", opera di Morbello Vergari, interpretata come novella itinerante negli scenari naturali di queste terre e come biglietto da visita di una Maremma che si apre al mondo.

La Filiera corta e la dieta mediterranea, ed in particolare quella toscana, sono al centro dei progetti del terzo ambito tematico scelto dalle scuole toscane come l'IS Vegni di Capezzine (Arezzo) che ne sottolineerà il valore educativo condiviso e riconosciuto dall'Unesco.

L'IIS Agrario di Firenze preparerà centocinquanta cassette per uso orto didattico con terriccio e relativo kit didattico con semi di diverse varietà di ortaggi di tradizione toscana. Il kit didattico comprenderà inoltre le istruzioni sulle piante dal punto di vista botanico e della tecnica colturale da adottare, sia in lingua italiana che in lingua inglese.

Nel kit dell'Istituto Comprensivo di San Giuliano Terme i semi da coltivare saranno accompagnati da un libretto di istruzioni in inglese contenente, oltre alle istruzioni per le coltivazioni, anche le caratteristiche chimiche e biologiche delle colture e dei prodotti, e una raccolta di ricette toscane, realizzata con prodotti derivati dai semi contenuti nella cassetta. Il tutto nell'ambito del progetto denominato "Seminiamo strumenti di consapevolezza" con la convinzione che, anche nelle società più industrializzate, il sostentamento umano dipende in primis dall'agricoltura.

L'ITC Fermi di Pontedera dedicherà il proprio progetto alla riscoperta delle tradizioni della civiltà contadina, all'olio e al vino in particolare, approfondendo la conoscenza dell'origine e della produzione del cibo locale, anche attraverso i reperti archeologici della zona. Un motivo in più per valorizzare la cultura del "mangiar bene e dello stare a tavola".

Invece il progetto didattico presentato dall'Istituto Comprensivo di Greve sarà centrato su "alimentazione e benessere", per un approfondimento sulla filiera produttiva degli alimenti e la loro sostenibilità. Il fine è quello di permettere agli alunni di scoprire l'origine dei prodotti che tutti i giorni trovano sulla loro tavola e fornire loro anche alcuni importanti criteri di scelta del cibo, tra i quali: la stagionalità per la frutta e verdura, la tracciabilità per le carni e la corretta conservazione degli alimenti.

Cibo e gioco, gioia e "buon vivere" sono al centro del viaggio tra prodotti ed erbe della maremma toscana, nella tradizione e ai giorni nostri, denominato "A tavola con Buchettino" ed elaborato dall'Istituto Comprensivo Pietro Leopoldo di Grosseto che con il Liceo Statale A. Rosmini di Grosseto lavorerà sulla biodiversità colturale e culturale del territorio soffermandosi sulla produzione, il consumo e la condivisione dei prodotti orticoli e del loro impiego in ricette tradizionali legate alla cultura gastronomica toscana e maremmana.

Anche in questo terzo ambito un riferimento a Pinocchio che farà conoscere agli alunni dell'Istituto comprensivo Castellani di Prato come avviene la coltivazione del grano antico ed i processi di produzione tradizionale del pane, nutrimento base dell'alimentazione quotidiana dei paesi mediterranei e prodotto da forno tipico della nostra regione.

La scuola è situata nei pressi della tenuta delle Cascine di Tavola, antica riserva di caccia di Lorenzo De' Medici e luogo di sperimentazione ed eccellenza agricola. L'affascinante viaggio alla scoperta del chicco di grano antico sarà guidato, quindi da Pinocchio anche perchè il termine "burattino" deriva dal buratto, una stoffa grezza utilizzata per abburattare, cioè per dividere la crusca dal grano.

practices are closely knit with the environment of the island. For the second area, Tuscan schools studied the connection, in literature and music, between the history of some items and their use during the times. During the centuries many famous names, from De Amicis to Verdi, Rossini and Indro Montanelli, wrote about the Sorana bean. This small product has been chosen by the students of the Liceo Corperino in Prato, who will show Europe what lies behind such a poor food: a cultural and food history that brings our land far from modern globalisation. A technical sheet in English will describe its nutritional values, its characteristics and the most suitable farming techniques. The students of IIS Belmesseri in Pontremoli will study local popular literature in search of food and its cultural expressions, collecting the research in a bilingual ebook. For the Institute Artusi in Chianciano Terme instead, the main topic will be daily bread and the "cornucopia dream" in popular and foreign cultures. A "bread atlas" will be produced and distributed. The Institute in San Marcello Pistoiese will analyse the works by Collodi, Boccaccio, Palazzeschi, Terzani and Guccini. The project includes an interesting section on landscape and its products in art. In addition, the school will run events with authors and guests around the dinner table, eating healthy traditional dishes and organising concerts. Local products are at the centre of school projects such as the IS Vegni in Capezzine (Arezzo), highlighting the shared educational value of the practice. The IIS Agrario in Florence will prepare 150 kits to grow Tuscan vegetables, with instructions in Italian and English. A similar kit will be supplied by the Institute of San Giuliano Terme, including a recipe book. The ITC Fermi in Pontedera will research the origins and traditions of farmers' civilization, studying archeological finds. The Institute in Greve will instead focus on the criteria for choosing food such as season, traceability and conservation. Two schools in Grosseto will work on the biodiversity in the Maremma and the Institute Castellani in Prato will discover wheat cultivation and traditional bread making.



Vincenzo Campi, "La Fruttivendola" (1580 ca.)