

Prova le
ATTIVITÀ

Esercizi tratti
dal libro:

**LABORATORI
DAL MONDO**

Percorsi di
antropologia e attività
per la promozione
dell'interculturalità
alla scuola primaria

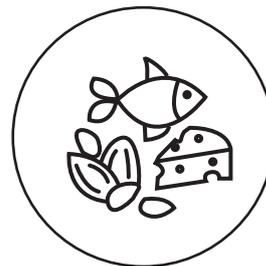
SCOPRI IL LIBRO →



Erickson

2

IL MENU DELLA CLASSE



OBIETTIVI EDUCATIVI

- ▶ • Imparare a conoscere l'altro
- ▶ • Interagire costruttivamente con i compagni
- ▶ • Motivare le proprie opinioni con spirito di tolleranza



CONTESTO

- ▶ • Aula scolastica



MATERIALI

- ▶ • Fogli protocollo a righe
- ▶ • Penne e matite
- ▶ • Cartellone

PRIMA DI COMINCIARE

Le preferenze in fatto di cibo, come del resto tutte le preferenze, sono personali; ma il cibo è un piacere che, da sempre, si assapora **INSIEME**. In quest'attività, da svolgersi con l'intero gruppo classe, si dà modo agli alunni di confrontarsi con la dimensione di **CONDIVISIONE** che sta alla base dell'alimentazione: i loro gusti personali e le loro abitudini alimentari diventano il punto di partenza per una sorta di pacifica gara di persuasione, in cui si ritroveranno a convincere i compagni che il piatto da loro scelto è davvero il più buono che si possa desiderare!

MA SEMPRE IN UNO SPIRITO AMICHEVOLE E ALLEGRO: IL
PRODOTTO FINALE DEL DIBATTITO SARÀ INFATTI IL MENU
DI UNA CENA — IMMAGINARIA — DA GUSTARE TUTTI
INSIEME...



COME ORGANIZZARE L'ATTIVITÀ

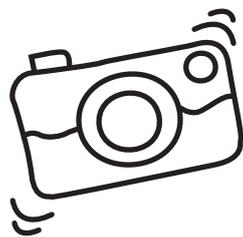
Per introdurre l'attività, date avvio a un breve dibattito sulle cene o sui pranzi delle occasioni speciali, oppure su ciò che si cucina quando si hanno ospiti: quanti tipi di cibi si preparano? Di più di quanti se ne mangino di norma nei pranzi o nelle cene di tutti i giorni, vero? Dai racconti e dalle esperienze dei bambini emergeranno i nomi delle quattro portate principali di un pasto «ufficiale» o importante: antipasto, primo, secondo, dolce.

Dopo aver chiarito l'ordine e la natura delle quattro portate, dividete la classe in quattro gruppi: il gruppo degli antipasti, il gruppo dei primi, e così via... I membri di ciascun gruppo, però, fra loro non dovranno collaborare, bensì competere.

Date a tutti la consegna: a seconda della portata che gli è stata assegnata, ognuno dovrà pensare al piatto di quel tipo più buono che gli viene in mente e a perché gli sembra così buono. Lasciate ai bambini qualche minuto per raccogliere le idee, poi iniziate a chiamare alla cattedra i rappresentanti del gruppo degli antipasti, che dovranno spiegare, uno alla volta ed entro un tempo prestabilito, perché il piatto a cui hanno pensato è proprio il migliore. Una volta che i membri di quel gruppo avranno finito di motivare le loro proposte, si mettono i piatti ai voti: tutti dovranno dire qual è l'antipasto con cui vorrebbero iniziare una cena (ovviamente, nessuno potrà votare per se stesso).

Terminata la votazione, si scrive alla lavagna il numero di voti ricevuti da ciascun piatto, e si prosegue con le altre portate. Quando saranno stati votati anche i dolci, si guarda quali sono i piatti che hanno ricevuto il maggior numero di voti: ed ecco che abbiamo le quattro portate del menu della classe!

Proponete agli alunni di trascriverlo su un cartellone, magari arricchendolo con disegni. Prima, però, per attenuare eventuali malcontenti e per far capire che «i gusti sono gusti», chiedete se a qualcuno uno dei piatti scelti proprio non va giù, perché magari ha un ingrediente che non gli piace o a cui è allergico, e quale degli altri nominati avrebbe scelto; sul cartellone, di fianco alle portate principali, andranno scritte anche le «eccezioni» (qualsiasi buon padrone di casa, in fondo, tiene conto anche delle più piccole esigenze degli ospiti).



LO SGUARDO DELL'ANTROPOLOGO

I cinque sensi non funzionano in tutte le culture del mondo allo stesso modo. Sembra un'affermazione incredibile, quantomeno se ci fermiamo all'aspetto biologico; eppure, anche se noi, da occidentali, pensiamo che il nostro modello sensoriale sia «quello giusto» o addirittura l'unico possibile, le cose non stanno proprio così.

La nostra percezione sensoriale del mondo è influenzata dalla cultura in cui siamo immersi: non tutti sappiamo, ad esempio, che ai quattro gusti fondamentali (dolce, amaro, acido e salato) di recente se ne è aggiunto un quinto, l'*umami*, tipico invece della cultura giapponese. Perciò le caratteristiche che vista, gusto, tatto, olfatto e udito assumono nelle diverse culture del pianeta sono a tutti gli effetti materia di studio per l'antropologo.

A tali temi si dedica l'antropologia sensoriale, un settore disciplinare approfondito negli anni Novanta da David Howes, professore di antropologia e sociologia all'Università di Concordia, in Canada. Howes sostiene che il mondo offra lati percettivi inesplorati e molto diversi, e che le nostre categorie non siano sufficienti a racchiudere tutte le varietà gustative, ma anche sensoriali in genere, esistenti al giorno d'oggi.

