



Articolo tratto dal numero n. 27 novembre 2012 de <http://www.lascuolapossibile.it>

## POLLO ALLE PRUGNE

### Un buon educatore è un bravo chef che trasmettere cultura

*Orizzonte scuola - di Riccardi Barbara*

Brevettare in cucina miscellanee con ingredienti tra i più variegati, gusti agro/dolci, sapori speziati, creare/inventare cose buone e appetibili, giocare con il cibo, impregnare le mani con gli odori, gustare e far godere tutti i sensi, in un viaggio esperienziale/sensoriale, "mettere le mani in pasta" per sviluppare il *settimo senso* ... adorare mangiare!! Il culto della buona cucina e del mangiare sano, con piacere e gusto, è un processo di consapevolezza fatto di educazione e valutazione nel prendersi cura prima di tutto di se stessi e contemporaneamente dell'ambiente con il quale si convive. E' un percorso formativo che dovrebbe iniziare già da piccoli, per poi proseguire nel cammino di tutta la vita per valutare quello che fa bene e quello che per il nostro organismo andrebbe cestinato.

Bene ora prendiamo tutti ingredienti biologici e salutari, poniamoli di fronte ad uno specchio e *opplà* che cosa state vedendo? Il riflesso che ne nasce, se guardiamo attentamente, è paragonabile a quello che dovrebbe **ESSERE** lo "spirito avventuroso/creativo" del *buon educatore* quando deve affrontare la preparazione del "menu del giorno" nella/per la sua classe ogni giorno.

Il riflesso del bravo chef del **SAPERE**, del **SAPER ESSERE** per poi **SAPER DARE**, per arrivare a **SAPER FARE!!** Come i più grandi chef, **NOI** docenti di qualità dalle/delle "buone prassi" facciamo esperimenti, ricerchiamo, studiamo, ci documentiamo e ci **FORMIAMO** per la riuscita del piatto del giorno, per stupire e catturare "l'appetito" dei nostri ragazzi commensali. Con competenza da GRANDI estimatori pensiamo a tutti gli ingredienti prima di appropinquarci in cucina e cominciare ad impastare/mantecare. Durante la "spesa" scegliamo i prodotti migliori per la preparazione di un menu biologicamente salubre; mentre prepariamo mettiamo in gioco tutta la nostra esperienza "culinaria/educativa", giochiamo a sperimentare/sperimentarci con nuovi percorsi alternativi accattivanti per far sortire il famoso fenomeno dell'*acquolina in bocca* ai nostri studenti, nella fase illustrativa del nostro prelibato piatto e poi, come bravi sommelier, "versiamo", con abilità impeccabile, l'ambrosia del **SAPERE** nei loro "ampi calici" mentali.

Avete presente il film "Pollo alle prugne"? Come in questo film, che non è certo un film culinario, bensì un momento di poesia e creatività, dove l'Amore e la Passione per la musica sono il filo conduttore della vita del protagonista, una Passione talmente forte che lui ne fa il suo mestiere, ma nel momento in cui lo strumento della sua passione, il violino, viene a mancare, inizia la sua discesa verso lo sconforto e l'abbandono dell'entusiasmo e nella voglia di vivere.

Ecco possiamo dire che nella scuola sta accadendo qualcosa di simile, il nostro *spirito di passione* verso l'insegnamento è continuamente minato da situazioni di "inserimento" di nuove regole e modalità che vanno a ledere il sistema e la qualità del nostro "servizio ai tavoli".

Una scarsa attenzione del nostro servizio clienti, poco accorto e raffazzonato, sta portando ad una affannarsi nel coprire, nel tappare ore e docenti. Come degli Harry Potter in una partita a scacchi, ma mancante fin dall'inizio di pedoni ed alfieri sulla scacchiera, a lungo andare questo giocare partite a scacchi senza torri e pedoni, si spera non porti al conseguente **Scacco MATTO al Re**, di noi chef commensali di **SANA CULTURA** che andiamo dalla cucina alla sala, dalla V A alla V B per riuscire a "coprire" sia il ruolo di chef che di capo sala/cameriere e non riuscire più a soddisfare la clientela, la nostra adorata clientela abituata al meglio, che ora si ritrova ad accontentarsi di piatti riscaldati/precotti, fast food tuttologi.

Speriamo di poter ricorrere ancora al mitico manuale di cucina il "Cucchiaino d'argento" o alle guide del Gambero Rosso e speriamo di riuscire ad uscire dagli "in scatolamenti" di Happy Meal propinati da McDonald.

Si è pensato alle conseguenze, a cosa stiamo somministrando ai futuri nostri cittadini di domani, di una società *fuggi e mordi* e al loro/nostro apparato digestivo? Per non finire come il protagonista di "Pollo alle Prugne", sconfortati, senza entusiasmo e voglia di **FARE**. Che ne dite di un buon Amaro Lucano dopo pasti del genere? Potrebbe esser utile per digerire meglio il patchwork di ruoli? O come ai nostri tempi, sarebbe meglio l'Antonetto Giuliani suggerito da Arigliano o il mitico Cynarone di Ernesto Calindri per agevolare la digestione del "corpo docenti" e ...passa la paura?

*Barbara Riccardi, docente I.C. Frignani Spinaceto - Roma*