



LA MERENDA

DI GIANNI FRANCESCHI

*“Fin dal 1995
il Centro Studi accademico
elaborò un documento
ben articolato nella
«Formazione al gusto
nella scuola italiana»”.*

Il Comune di Roma ha dichiarato guerra alle merendine durante la ricreazione nelle scuole. Proibito portare da casa il panino o la merendina industriale: ci pensa la comunità a fornire questo rompidigiuno. L'obiettivo, dicono gli esperti, è quello di fornire “un regime dietetico equilibrato secondo criteri scientifici”. E per meglio realizzare questo obiettivo, sono annunciati dei corsi di educazione alimentare per gli insegnanti. Cosa rappresenti, poi, questa educazione alimentare è risaputo: si tratta di combinare per i bambini delle mense scolastiche un menu che comprenda vitamine, lipidi, protidi, zuccheri e così via, senza alcun riferimento al gusto di quello che viene servito.

Lo spuntino di mezza mattina, dicono gli esperti del Campidoglio, sarà variato, spaziando dalla banana alla crostatina di marmellata biologi-

ca, dal panino al cioccolato al pane speciale con le noci. Nessuna concessione allo spuntino tradizionale fatto di pane burro e zucchero, oppure pane e prosciutto, pane burro e marmellata e ancora, tipica dei forni romani, la pizza bianca.

Quindi addio alla merenda della mamma o, almeno, alla merenda di quelle mamme che la preparano ancora con le loro mani, e non mettono nello zaino del bambino la merendina industriale o il sacchetto di patatine. Sotto questo profilo, la decisione del Comune di Roma potrebbe avere una propria valenza educativa. Ma rende perplessa la varietà (molto ristretta) dei sostituti dello spuntino di mezza mattina. Infatti manca assolutamente quella concessione al gusto che dovrebbe essere alla base di una corretta educazione alimentare.

L'Accademia si batte da tempo in questa direzione. Fin dal 1995 (quasi dieci anni fa) il nostro Centro Studi elaborò un documento ben articolato dal titolo “La formazione al gusto nella scuola italiana”. In quattro punti il tema di fondo veniva così affrontato: revisione delle direttive ministeriali relative alla scuola dell'obbligo; inserimento della formazione al gusto della buona tavola nelle scuole secondarie superiori; allargamento dell'educazione alimentare alle Università; formazione del personale docente e campagna informativa delle Regioni e della Asl.

Infatti le direttive ministeriali, come accennato, puntano più sulla “dieta” che non sul “cibo” inteso come elemento fondamentale della civiltà della tavola. Questo significa non soltanto avviamento al gusto attraverso la conoscenza e l'apprezzamento delle specialità gastronomiche tradizionali del territorio, ma anche un'azione di

recupero della convivialità, specialmente quella domestica, elemento fondamentale della nostra società.

La mensa scolastica deve essere infatti intesa anche come momento di aggregazione e di amicizia, di sana distensione dopo la fatica delle lezioni. Molto importante, in questa ottica, la formazione dei docenti. Il già citato provvedimento del Comune di Roma parla di un corso di educazione alimentare per gli insegnanti della scuola dell'obbligo. L'Accademia ritiene però che quella che viene definita “educazione alimentare” non sia sufficiente per stimolare nei ragazzi il senso del gusto e la curiosità nei confronti della tavola tradizionale locale. Sarebbe utile che, a questo scopo, le scuole privilegiassero i docenti degli istituti professionali alberghieri. Negli ultimi anni in alcune città italiane, Accademici particolarmente preparati hanno insegnato nei corsi di educazione alimentare per docenti della scuola dell'obbligo.

L'Accademia si è sempre battuta in questa direzione. E l'istituzione presso l'Università di Parma di un corso di laurea in Scienze gastronomiche con la collaborazione e lo stimolo dell'Accademia rappresenta un ulteriore passo in avanti verso il riconoscimento della grande importanza culturale che la civiltà della tavola sta assumendo in maniera sempre più incisiva nella nostra società.

Ma l'Università non basta. Occorre infatti che il primo impulso venga dato alle nuove generazioni fin dai banchi della scuola dell'obbligo, per la conservazione e l'affinamento di quel senso del gusto che il bambino ha recepito fin dalla prima infanzia all'interno della famiglia.

See International Summary page 77