

Il ruolo della scuola nell'educazione alimentare

La scuola rappresenta un presidio culturale insostituibile per promuovere una corretta educazione alimentare.

Relazione del **Professor Candido Calabrese**, ex docente dell'Istituto Alberghiero di Villa Santa Maria.
Pubblicista enogastronomico

Ho insegnato per tanti anni all'Istituto Alberghiero "Marchitelli" di Villa Santa Maria e avrei voluto illustrare alcuni punti di riflessione con i ragazzi. Vista l'ora e la platea ridotta, mi atterrò a una sintesi di pochi minuti.

1. Identità, contaminazione e cucina moderna

Il mio intervento sarebbe partito dall'UNESCO per dialogare con i giovani: "Sapete che cos'è l'UNESCO? Vi interessa?".

Da lì, avremmo affrontato il tema della cucina antica e moderna, partendo da un esempio concreto. Oggi molti agriturismi pubblicizzano il loro cibo come "genuino e di una volta". Bisogna prestare molta attenzione a questo termine. Che cosa è davvero tipico di un luogo?

I piatti celebri in tutto il mondo non derivano quasi mai da una cultura strettamente locale:

Spaghetti al pomodoro: il pomodoro proviene dall'America.

Spaghetti aglio, olio e peperoncino: il peperoncino arriva dal Sud America.

Il caffè: l'Italia è considerata la patria del buon caffè, con Napoli in prima linea, eppure sul nostro territorio non cresce una sola pianta di caffè.

Questa chiusura identitaria è pericolosa e insussistente, esattamente come il concetto di razza pura, che è una bestialità. La storia italiana è fatta di dominazioni e scambi continui: Goti, Visigoti, Bizantini, Arabi, Francesi, Spagnoli. La nostra storia è un continuo confronto e la contaminazione è sempre positiva.

2. Evoluzione delle tecniche culinarie

A questo proposito, ricordavo un'iniziativa fatta anni fa negli agriturismi. A Bisenti, una signora preparava la pecora alla callara. Al momento dell'assaggio il giudizio era ottimo. Il giorno dopo, uno chef d'eccezione, il compianto Giovanni Spaventa, replicò il piatto davanti alla cuoca: mise la cipolla, la carne e fece soffriggere in olio extravergine per circa 10 minuti; dopodiché, con un forchettone, tolse la carne e buttò via tutto il fondo di cottura.

La signora, disperata, esclamò: "O' di' mamme'! Si jettàte lu cchiù bbóne!" (Hai buttato via la cosa più buona!).

Questo significa che i grandi maestri dell'arte culinaria hanno compreso che le carni non sono più le stesse di trenta o cinquant'anni fa, e che i nostri stomaci, molto più delicati rispetto a quelli dei nostri nonni, richiedono accorgimenti moderni.

3. L'UNESCO e il patrimonio enogastronomico

Discutendo del riconoscimento dell'UNESCO, secondo cui la Cucina Italiana è patrimonio culturale immateriale dell'umanità, qualcuno potrebbe pensare che la dicitura sia errata e che a dover essere celebrate siano le singole cucine regionali (veneta, piemontese, abruzzese).

Ho voluto ribadire ai ragazzi dell'Istituto "Marchitelli" che questo riconoscimento simbolico ed enorme deriva proprio dall'unione di tutte queste cucine, che insieme hanno realizzato una sintesi perfetta. Dobbiamo essere orgogliosi di fare parte di questo mondo enogastronomico.

4. Unità d'Italia, cultura e sacrificio

Se l'Italia è diventata uno Stato unitario solo a partire dal 17 marzo 1861, è pur vero che la Nazione Italiana ha fatto da guida culturale in tutto il mondo: dal Rinascimento al Barocco, dal Romanticismo alla musica — in quale teatro del globo terrestre non si rappresenta Verdi? — fino all'eccellenza della cucina.

In chiusura, desidero ringraziare Giovanni De Lollis, colui che ci nutre con il pane quotidiano. Visitando il suo laboratorio con i ragazzi dell'Istituto Marchitelli, uno studente gli chiese: "Ma quando comincia a lavorare?". E Giovanni rispose: "All'una, alle due di notte". Alla reazione stupita del ragazzo "Mamma mia!", Giovanni replicò: "Io quando entro nel mio laboratorio sono felice! Perché quello lo faccio per me, ma soprattutto io nutro la popolazione".

Questo è un insegnamento bellissimo per i giovani: fare il cuoco è un mestiere accattivante, ma che costa grandi sacrifici. Immaginate di lavorare a 40 gradi, che vicino alle stufe — o nei laboratori di panificazione — diventano facilmente 60 o 50 gradi. Se non ci credi davvero, abbandoni e vai via.

5. Riflessione finale

Il tempo è tiranno, e desidero chiudere ricordando i dati sulla sostenibilità e le risorse: un miliardo di persone soffre di denutrizione e un altro miliardo patisce la fame (fonte AIRC Fondamentale n. 5 - dicembre 2022), mentre in Italia si sprecano dalle 2 alle 4 tonnellate di cibo all'anno.

Grazie per l'ascolto.