

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MODENA E REGGIO EMILIA

Dipartimento di Studi linguistici e culturali

MASTER DI II° LIVELLO IN PUBLIC HISTORY

Anno Accademico 2015-2016

Memorie co-operative. Dalla scodella al menù

*Tracce di memorie di persone,oggetti,territorio.Public History approach per una azienda emiliana di ristorazione collettiva
Hi-story board per un gioco di ruolo: rivivere la storia mangiando*

Relatore

Prof. Lorenzo Bertucelli

Candidata

Dott.ssa Alda Guidi

“Quella notte, come tante altre, così numerose da confondersi, Terii il Recitante camminava, a passi regolari, lungo sacri cortili inviolabili. Era l’ora propizia per ripetere ininterrottamente, senza correre il rischio di dimenticare nemmeno una parola, la bella lingua che racchiude, come assicurano i Maestri, la nascita dei mondi, l’illuminarsi delle stelle, la forma degli esseri viventi, gli accoppiamenti e le straordinarie fatiche dei Maori.

Ed è compito di coloro che devono passare la notte camminando, degli haèré-po dalla lunga memoria, di tramandare, di altare in altare e da sacrificante a discepolo, le storie primigenie e le gesta che non devono morire. Così, giunta la notte, da ogni terrazza divina, da ogni maraè lungo l’arco della riva, gli haèré-po levano nel buio un mormorio indistinto che si confonde con l’impetuosa voce della scogliera, e avvolgeva l’isola in una corona di preghiere.

Terii non voleva certo calcolare quante stagioni erano trascorse da allora né quanti addii erano stati gridati al sole fecondatore. Solo gli uomini pallidi hanno la mania di contare gli anni svaniti dalla loro nascita e di valutare, ad ogni luna, quella che chiamano ‘l’età del loro presente’. Meglio farsi qualche migliaio di passi sulla pelle cangiante del mare... sentirsi il corpo agile e svelto, i tanti desideri... e non pensare al cielo che ruota e alle lune che muoiono. Era così anche per Terii. Ma verso la piena adolescenza, attirato dalle feste e dai favori riservati a chi aveva familiarità con gli dèi, si era affidato ai sacerdoti della valle Papara. [...]

V.Segalen

L'isola dei senza memoria

Premessa	5
Rievocazioni storiche:il piacere dei tempi coesistenti	7
Il cortile del Leccio.Prova generale per un progetto di Public History	11
All'ombra dei luoghi di memoria	22
Una strada fatta città,lo spazio collettivo	25
Memorie co-operative :oggetti,spazi,menu	30
Memorie biografiche.Aude Pacchioni:tutti mi dicevano sei pazza	41
Siediti a tavola,ti dirò chi eri.Dal pane nero lisergico alla lasagna che sorride	51
Memorie di pasta	95
Memorie biografiche:asili,suore, partigiane e la scodella di brodo	103
SCHEDE Le Antiche pietre e le storie che raccontano	113
SCHEDE Baliatico,lavoro delle donne,alimentazione infantile nel tempo	114
SCHEDE Memorie e oggetti simbolici tra antropologia e storia	118
Bibliografia	124
Appendice Interviste Registrate	127

Premessa

Cos'è la Public History? si chiede ad un potenziale lettore del manifesto introduttivo del Master di Unimore. La Public History è la storia applicata alla società in cui viviamo: consiste nel produrre, conservare e diffondere la storia nel territorio e nel tessuto sociale, con ogni tipo di linguaggio, di strumento e di tecnica, per e con ogni tipo di pubblico; è questa una prima risposta o almeno ne circoscrive gli ambiti. Bene, cominciamo dalle cose allora. Il/i pubblici e la storia. La traduzione in italiano per definire la Public History implica come tutte le traduzioni un sforzo di adattamento di lingue e culture differenti; condensare un significato che l'uso nelle comunità ha codificato e tradurlo letteralmente origina un senso reso ambiguo dalle pratiche linguistiche. Se scelgo "storia popolare" come traduzione letterale dall'inglese, quale prateria di significato lascio intendere? A qualcuno verrà in mente il Minculpop Mussoliniano e la sua propaganda, oppure l'appellativo "populismo" appiccicato ad ogni forma politica di riferimento alla "volontà popolare" così frequente nella retorica comunicativa politica di tutti i tempi. Usare il termine "popolare" in Italia si può, magari confinato per esempio nella musica, nelle raccolte di "arti e tradizioni popolari", sembrerebbe quindi in ambiti laterali alla disciplina Storia.

In ogni caso nel dibattito attuale, a scorrere la pubblicistica sembra che si sia accettato di non tradurre la definizione di Public History in italiano e di convenire che :

.. la Public History è una disciplina strutturata[...]È una capacità di dominare delle tecniche, delle informazioni particolari per fare la storia fuori dalle università. Implica la formazione scientifica di tutte le persone che hanno una relazione con la storia (musei biblioteche, archivi ecc...) che devono padroneggiare la scienza storica per portarla verso la società, verso pubblici scelti e diversi, ognuno con proprie specificità, come studenti, comunità locali o comunità che si trovano attorno ad un istituto. Public History è pensare il passaggio didattico verso dei pubblici scelti. Come anche la Public Archeology, la Public History evidenzia la volontà della gente di partecipare, conoscere e interagire con chi ha le conoscenze, offrendo nuove, inedite prospettive alla divulgazione. (<http://www.novecento.org/dossier/la-storia-nellera-digitale/serge-noiret/#publichistory>)

La volontà di partecipare, conoscere e interagire, mi sembrano un territorio interessante da esplorare, il Public Historian allora deve prendersi un rischio e provocare o almeno prospettare uno scenario nel quale rintracciare una storia, delle memorie e raccontarle insieme al suo pubblico oppure lasciare scorrere le storie del pubblico come un contrappunto

Rievocazioni storiche:il piacere dei tempi coesistenti

Sembra che le manifestazioni in cui ci si cala in un personaggio storico per ripeterne le gesta,quotidiane o eroiche, sia di grande successo.Solo guardando all'anno in corso, nei mesi estivi tra Modena e Provincia abbiamo avuto, per esempio, la terza edizione di Napoleonica a Villa Sorra,con rievocazioni di battaglie e un bel programma, per adulti e bambini, di cinema,conferenza,attività ludiche.A Frassinoro da ormai diciassette anni si organizza la Settimana Matildica, anch'essa tra rievocazioni in costume, mercati e lavori “di una volta” ma che via via si è arricchita di contenuti storici specifici. In questi giorni a Castelfranco si svolge la Rievocazione Storica in Costume, che fa rivivere la leggenda del Tortellino, insignendo un personaggio pubblico come “Oste” il quale per un anno diventa idealmente custode di questa nostra tradizione culinaria.Ora non è il caso di disquisire sul legame tra tradizione e leggenda, del resto i tortellini sono stati codificati dall’Artusi nel suo ricettario a fine Ottocento, un'era che si perde nella notte dei tempi e tanto ci basta. A Castelvetro da tempi immemorabili si tiene la

Dama vivente, giocata da personaggi in costume cinquecentesco che si spostano sulla scacchiera disegnata sulla piazza, per rievocare i festeggiamenti in onore di Torquato Tasso ospite dei Marchesi Rangoni Machiavelli. A Settembre sarà il momento di Mutina Boica, e vedremo attendere al Parco Ferrari, Galli Boi, Romani,Celti,impegnati a rievocare battaglie e vita quotidiana, mentre tutt'attorno continua a scorrere il nostro tempo.Sei ferma al semaforo e t'imbatti in un drappello di druidi barbuti e cappelluti armati di lance,*vestiti così* e che diligentemente attraversano sulle strisce pedonali.A Luglio tre giorni di "Sulla via Emilia per Woodstock". In definitiva siamo già nel 1969,nel 2019 saranno già cinquanta,un anniversario rotondo!Il mito di questo evento resiste.Era il tempo dei movimenti collettivi poi arriva Joe Cocker sul palco e attacca “ With a little help of my friends”, ancora adesso senti attraverso l'universo che quel sentimento è ancora lì,instillato,sommerso e un evento in un piccolo Comune della “piastrella valley” raduna generazioni diverse,padri e figli:



“Are you sad because you're on your own? No, I get by with a little help from my friends, Mm, I get high with a little help from my friends...”¹ https://youtu.be/POaaw_x7gvQ

Gli scherzi del calendario, nel 2017 scommetto che si ricorderanno del 1977 bolognese, poi nel 2018 saranno cinquant'anni dal 1968:

“ Non senti gridare per le strade della città tutto subito voglio avere e tutto subito mi devi dare ma veramente a chi la vuoi menare voglio tutto subito per favore tutto subito senza fiatare non ho niente da perdere e tutto da guadagnare e voglio tutto subito per favore tutto subito e non protestare” (Eugenio Finardi,Tutto subito 1977)

Sono tantissime le manifestazioni che provano ad unire tradizione,leggenda,storia e cibo,giacché

¹ Di Derek Redmond and Paul Campbell - Opera propria, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=218570>

hanno successo se ne deduce che al “pubblico” piaccia immedesimarsi in abiti e epoche non contemporanei. Che dire della fortuna persistente che ha un film come “Ritorno al futuro” (R. Zemeckis, 1985) Nello schermo si proietta il desiderio di rivivere altre epoche. Nel film “Non ci resta che piangere”(R. Benigni, 1984) Roberto Benigni e Massimo Troisi nel tentativo di impedire la partenza di Colombo per le Americhe incontrano Leonardo da Vinci, il Savonarola. Ecco la differenza, in Europa rivivere la storia significa incontrare dei monumenti, in America rivivere la giovinezza dei genitori. Abbiamo un bel peso da portare sulle spalle. Sembra tuttavia che amiamo i tempi co-esistenti attraverso le rievocazioni o il piacere di giocare un ruolo “altro” vestendo gli abiti di un antico guerriero piuttosto che di una dama rinascimentale. E’ questa la vera realtà virtuale? entrare e uscire dai quadri della storia, far uscire dai nostri circuiti memoriali, mettendoli alla prova, segmenti di vite altrui immaginate, studiate, lette nelle biografie o sui libri di storia ma persistenti, per esempio nelle tracce della città, nel paesaggio. I monumenti in senso lato, sono come il monolite che Stanley Kubrick fa apparire nel film “2001: Odissea nello Spazio” (1968) ad ogni cambio di era, l’unica memoria attiva però era quella di Hal 9000, il computer di bordo. Un messaggio inquietante. Tuttavia il successo che sembrano avere le rievocazioni storiche, il piacere di immaginarsi in altri “abiti” o riviverne materialmente le esperienze può farci considerare che occorra solo un pretesto per dare al “pubblico” una scena da praticare e non manca mai, in questi *reenactment*², una tavola alimentare in cui il tempo scandisce i cambiamenti degli usi e dei gusti o mette in contraddizione un segno identitario. Cosa fa sì che la pizza sia divenuta l’emblema dell’italianità? Il pomodoro arriva dall’America, basilico e mozzarella di bufala dall’Asia. Solo la base si rifà ai formati di panificazione mediterranei. La struttura alimentare di una cultura è una metafora in cui: “la società ama rispecchiare la propria immagine[...]il luogo idoneo all’osservazione dei rapporti fra uomini e dei modi in cui quei rapporti vengono rappresentati”(Montanari, 1991:V).

Oggi i menù della ristorazione a scuola sono una vera e propria babele, tra interdetti, limitazioni, diete... La mensa scolastica è anche luogo di conflitti identitari che coinvolgono i bambini come gli adulti, così il cibo serve a separare noi dagli altri, come raccolgo dalle interviste che faccio ai bambini delle scuole primarie :” se i musulmani non mangiano maiale anche noi come cristiani

² https://it.wikipedia.org/wiki/Rievocazione_storica

non dobbiamo mangiarlo”; “io vorrei mangiare meno pasta e direi che i musulmani mangiano anche troppo bene”. Gli adulti, cioè gli insegnanti: “Perché al venerdì non c’è pesce? Anche noi abbiamo diritto di osservare i nostri precetti!”³. Ci si può fare un viaggio attorno al mondo e scrivere la storia dei cibi, delle culture che li hanno generati, dalle colture dei prodotti, del clima che cambia, della circolazione dei prodotti, del cambiamento dei gusti e delle prassi alimentari come un vero e proprio gioco affinché grandi e piccoli imparino a conoscersi e a dialogare attorno al pane e companatico.

Il cortile del Leccio.Prova generale per un progetto di Public History

Io volevo sapere la vera storia della gente come si fa a vivere e cosa serve veramente perché?

l'unica cosa che la scuola dovrebbe fare: insegnare a imparare

E.Finardi,Scuola,1971

Alla ricerca di un riferimento bibliografico relativo all’eccidio della Crocetta (Modena,9 Gennaio 1950 un grave fatto di storia che si intreccerà con una scodella di brodo) arrivo qui e prende forma un ricordo che stava nel retropensiero da qualche mese; un approccio embrionale di Public History aziendale.

Modena, chiostro di San Paolo, sede della biblioteca Giuridica. Altissimo e magnifico,il leccio proietta un’ombra gigantesca sotto il sole di Luglio. Passo sotto per misurarla,come tanti anni fa.

³ testimonianze raccolte dalle interviste Customer Satisfaction,a cura di Alda Guidi per CIR Food,indagine ristorazione scolastica anni 2014/15

“La Quinta fatica di Ercole”, evento di Circoli e Cortili, Estate Modenese, inizio anni Novanta, realizzazione di un'opera corale ideata e messa in scena con Koinè, (compagnia teatrale culturale)⁴ per il venticinquennale di una cooperativa modenese. Si sono perse le tracce documentali di quell'esperienza perché la cooperativa è stata oggetto di unificazione con altre aziende e gli archivi mantenuti sono quelli di legge: libri contabili, verbali.

Neppure io che l'ho prodotta ho del materiale, vado quindi a memoria a ricostituire la macchina scenica. Alla base del leccio fu costruito, per fungere da palcoscenico, un tavolo circolare e largo come la chioma, questa e le pareti del chiostro costituivano una quinta teatrale, sulle quali un computer (uno dei primi Macintosh, già un oggetto di memorabilia!) proiettava la foto dell'albero che il Maestro Franco Fontana ci aveva gentilmente fornito. Gli elementi scenografici a suggerire la circolarità del tempo e del racconto, un mito che riannoda i fili con il presente. Gli attori e cantanti su musica originale di Marco Dalpane⁵ inscenarono “La pulizia delle stalle di Augia”, la Quinta Fatica di Ercole, l'eroe che da statua estense (facciata del Palazzo Ducale) da noi richiamato a nuova vita per compiere la sua impresa. Facemmo due serate, la prima aperta alla stampa e invitati, la seconda solo per i soci della cooperativa a cui si aggiunse per un saluto istituzionale l'allora Sindaco Alfonsina Rinaldi.

Già stavo rincorrendo un errore della mia memoria e ora comincio a pensare a una rappresentazione teatrale, è notorio che Archivi, biblioteche, cortili sono luoghi di perdizione o di sperdimento. Più che teatro, lasciamo lì l'idea a germinare, userò piuttosto la musica, immagini e monumenti in questo racconto.

In Archivio Comunale, alla ricerca delle tracce dei primi asili comunali lo spoglio, (dagli anni Sessanta) delle delibere del Consiglio Comunale mi aveva creato un dubbio: era esatto il nome dell'asilo di Santa Caterina o era il Sirenella, il mio asilo? In realtà l'asilo “incerto” era in Via Corti, Villa Santa Caterina che nel 1946 era gestito dalle suore e dalle “comuniste” poi divenne parrocchiale, è da da questo mio errore arriverò alla storia di Tiziano, di una scodella di brodo e

⁴www.database.it/koine/storia.htm

⁵ <http://www.marcodalpane.com/>

della giornata del 9 Gennaio '50, fino a riannodare con una storia aziendale e le scuole dell'infanzia modenese:l'insieme delle cose che mi hanno fatto arrivare qui alla Biblioteca Giuridica e ricordarmi del mio antico evento teatrale. La memoria ha mille piani,le salite e le discese non sono lineari,vagano come le storie delle persone,le piccole storie nella grande storia e così anche la vicenda di Tiziano e la sua piccola,personalmente epica storia : “...sono nato la notte in cui bombardarono la stazione di Reggio Emilia...sono il figlio delle bombe!”.Però deve avere funzionato questo racconto che mescola la sua nascita in cantina a Modena,con un bombardamento a Reggio Emilia ! è così che si costruiscono “i luoghi di attaccamento memoriali” (Giani Gallino:2007) e poi ancora, all'immagine di un “figlio delle bombe”,mi è tornato alla mente Absolute beginners,blitz baby,David Bowie,musica,cinema,la generazione degli anni Sessanta,teddy boys,la Vespa,Reggio Emilia, i ragazzi delle magliette a righe,la moda come segno distintivo di una classe sociale i “Teen agers”,Modena,Reggio, Emilia. Compagni giù in Sicilia,compagni a Reggio Emilia...la rivoluzione,il socialismo realizzato,il modello Emiliano,,Reggio Children,le cooperative. Esattamente come una flashbulb memories:

...le Flashbulb Memories corrispondono alle immagini autobiografiche della propria collocazione storica e,contemporaneamente,a una memoria di eventi pubblici rinvenibile nella struttura della conoscenza autobiografica. Il loro studio permette di indagare in modo nuovo le dimensioni sociali e storiche della memoria individuale,nonché le influenze che l'ambiente sociale e ,in particolare ,i mass media esercitano nella formazione della conoscenza storica e dei ricordi collettivi” .(Agazzi,Fortunati: pag 60)

Archivio,storia,musica,immagini e teatro,una suggestione, quale fra i linguaggi espressivi,forse la musica, può far funzionare cuore e ragione e tenere insieme persone diverse per sentimenti,aspirazioni,cultura. Un linguaggio che rende ciascuno felice a modo suo:

Tutte le canzoni raccontano una storia. Il primo dei modi in cui possiamo utilizzarle come strumento di “narrazione” è dunque quello di assecondare la loro stessa natura,di valorizzare alla luce del nostro obiettivo la loro disposizione a raccontare qualcosa in termini emotivamente profondi.(Peroni: 2005 pag 72)

E' nell'incrocio di linguaggi espressivi il punto in cui occorre prendersi il rischio di assumere un punto di vista del pubblico a cui rivolgersi? Proviamo,possiamo definirlo per il momento Public History Approach, vediamo se porterà fortuna come agli amici reggiani il “brand” che ha reso le loro scuole dell'infanzia famose nel mondo:Reggio Children Approach,i cento linguaggi dei bambini. Adotterò nella cassetta degli attrezzi la formula dello storyboard,come alla

presentazione di un progetto di comunicazione si sfogliano le sequenze grafiche delle inquadrature di un'opera, qui useremo la documentazione raccolta per preparare un racconto a tecnica mista, un Hi-Story board con musica, immagini, cinema, recitativi, fonti orali. Al Public Historian si richiede di attingere alle fonti storiche nella accezione larghissima che ogni oggetto umano, ambientale, naturale è fonte documentale da restituire al pubblico scegliendo nella pluralità dei linguaggi espressivi quello più adatto al racconto. Come integrare la Public History nel panorama culturale italiano? ,ripensando alla letteratura vista nel corso di questi mesi alcuni temi sembrano accomunare lo “statuto” della Public History di qua e al di là dell’Oceano Atlantico, dove prende forma come disciplina fondata sulle metodologie di ricerca storica ma esercitata al di fuori delle Accademie istituzionali. Per esempio è comune l’auspicio di esplorare modi di comunicare la storia con l’obiettivo di far scorrere le piccole storie individuali nella grande storia per dare senso all’affermazione “la Storia siamo noi”, mutuata dall’omonima canzone di Francesco De Gregori.

Coinvolgere e comunicare quindi. Da molti campi istituzionali, deputati alla conservazione del sapere (archivi, musei, per esempio) arrivano propositi e affermazioni che vanno in questa direzione, arrivare e coinvolgere più pubblico con qualsiasi mezzo adeguato. Da una parte incide la spinta a rivolgersi a fonti alternative di finanziamento diverse da quelle garantite dallo Stato ma sicuramente guida la visione della ricchezza immensa del patrimonio culturale conservato in Italia e dalla consapevolezza che forse è la prima attività economica che animerebbe il Prodotto Interno Lordo! Ultima in ordine di tempo l’affermazione della curatrice del Museo dell’Ebraismo Italiano, Simonetta della Seta che in un’intervista al Resto del Carlino afferma a proposito delle strategie da adottare per coinvolgere il pubblico:

“ Cerco un pubblico nuovo [...]nuove tecnologie e rigore. Gli strumenti della tecnologia rendono efficace l’interpretazione degli oggetti e li fanno arrivare vicino al cuore delle persone. Poi sto attirando attorno al MEIS esperti di storia, museologia, allestimenti ma anche di racconti. Perché gli oggetti stanno al loro posto e devono stimolare il dibattito, ma alle persone si arriva soprattutto con le storie, quindi l’arte, la musica, il teatro, il cinema” (Resto del Carlino, 30/08/2016).

Cinema, teatro, fumetto, recitazione, musica, televisione, web, fotografia che animano un discorso storico: un impegno che richiede l’apporto di più specialisti nei confronti di un pubblico da scoprire. Chi è il mio pubblico? qual è il pubblico nuovo? fino a che punto è disponibile a seguirmi e fino a che punto è disposto a farsi coinvolgere? Cosa cerca il pubblico nella Storia, che

uso ne fa di un racconto storico?:

Le persone non hanno bisogno di resoconti discorsivi per rappresentarsi come entità storiche. Nella misura in cui i loro processi di memorizzazione creano il senso del passato-anche quando non c'è una coerenza di racconto,ma sono ricordi individuali disparati-essi contribuiscono all'esperienza dell'identità del gruppo ora .(corsivo nel testo, Tonkin : 2000,pag 155)

Un bel passaggio di Rumiz sembra rendere visibile, nella pratica l'affermazione di Tonkin,riportata sopra. La memoria va coltivata affinché resti “imprintata” nei circuiti memoriali sociali e continui a svolgere la sua funzione di passaggio delle esperienze. L'episodio raccontato mescola antropologia e religione, la memoria corporale si accumula e registra per il futuro il ricordo dell'esperienza in funzione di prevenzione del pericolo.(Connerton:1999).Inoltre nell'episodio sembra esserci l'eco del teatro liturgico medievale,la spinta ad usare il corpo per fissare l'esperienza, plasmare le emozioni che si trasformano in insegnamenti, meglio così che una prova antisismica che in fin dei conti è un resoconto discorsivo di una procedura. E' vero che noi solitamente vediamo i rituali come riproposizioni estenuate e svuotate di una tradizione che supera il confine della superstizione o massimo con l'esotico,è un invito,questo di Rumiz, a cambiare punto di vista:

... proseguendo la mia escursione siciliana alla ricerca della memoria dei sismi, raggiunsi un altro paesino nei pressi di Caltagirone, dove il terremoto veniva rievocato attraverso una rappresentazione quasi teatrale all'interno della chiesa. A un certo punto, a un cenno del prete, i fedeli presero infatti ad agitarsi sulle sedie che scricchiolavano e ondeggiavano, imitando perfettamente il terremoto. In questa chiesa, l'evento veniva riprodotto ogni anno, non solo nella data precisa, ma esattamente all'ora in cui la terra aveva tremato. La rappresentazione culminava nel momento in cui le chiavi di casa di ciascuna persona venivano gettate violentemente a terra, provocando l'immediato arresto di questa oscillazione scricchiolante che aveva riempito la chiesa di uno stridio pazzesco . Ho riflettuto molto su questa esperienza perché, pensando al più recente terremoto dell'Aquila, mi sono reso conto che gli aquilani, e in genere gli abitanti dell'Appennino centrale, si erano completamente dimenticati di vivere in un paese sismico. Mi sono quindi chiesto come fosse possibile. Viviamo in una realtà scientifica, una realtà che ci informa, ci bombarda di notizie. Eppure abbiamo dimenticato tutto questo. Non sarà che gli abitanti della vecchia Sicilia, carica di pregiudizi e di rappresentazioni piuttosto pagane, avesse di questo evento una memoria più profonda, una memoria che si conservava e si alimentava attraverso una rappresentazione nient'affatto storica ma, piuttosto, teatrale? La Sicilia sapeva, o almeno sapeva fino a pochi anni fa, di essere un paese sismico, i suoi abitanti erano consapevoli che quella voce del profondo potesse ritornare. Siamo davvero a uno spartiacque della memoria. La Chiesa stessa non compie più tutta quella serie di atti rituali che fino a ieri hanno tenuto in vita la memoria e, insieme a essa, il senso del pericolo. Penso in particolare alle cosiddette rogazioni. Le rogazioni sono quelle processioni durante le quali si invoca Dio per tenere lontane le calamità, come gli incendi, la siccità, l'eccesso di pioggia, il gelo e, naturalmente, i terremoti. Sono pratiche che la Chiesa ha abbandonato perché sono considerate arcaiche o comunque fonte di superstizione. Tuttavia, se il risultato di quella “superstizione” è mantenere viva la memoria di un evento successo

secoli prima, perché quell'evento potrebbe tornare dal passato e ripetersi, forse il giudizio su queste pratiche dovrebbe essere rivisto.(Rumiz et al: 2016

Il successo delle serie televisive che sia in America che in Europa riescono a coinvolgere grandi quantità di pubblico indifferenziato, si basano su una struttura emotiva profonda come magistralmente aveva interpretato Shakespeare nelle sue opere, universali, se pensiamo a quanti autori di altra cultura si sono ispirati reinterpretando, ad esempio Kurosawa in "Ran", (A.Kurosawa 1985). Ancora oggi possiamo sostenere ragionevolmente che :

Des séries télévisées comme Lost ou House of Cards sont éminemment Shakespeariniennes. La première parce qu'elle rejoue la Tempête et d'autres romances, la seconde parce qu'elle reprend les schémas de Macbeth en les transposant, mutatis mutandis, dans la politique américaine la plus actuelle, où sévissent meurtres symboliques et coup le plus bas, comme le montre la campagne des primaires.. (Nugrette:2016, pag 29 Revues des deux mondes Mai 2016, Paris)

Quindi le emozioni sono anche insegnamenti! occorre fare appello a queste sotto forme di archetipi che si rinnovano nelle forme ma muovono gli stessi sentimenti. Patrimonio collettivo, patrimonio memoriale che si trasmette da generazione e generazione, inabissandosi nell'oblio a volte ma ritornando ad un accenno magari casuale. La memoria delle cose più che una radice che fittona è un rizoma che si nasconde, poi riappare anche lontano dalla sua origine.

La pratica della Public History in Italia deve far conto dell'ambiente in cui opera: ogni angolo ha una storia che si connette con lo spazio naturale e plasmato dall'uomo. Villaggi, borghi, città, chiese, campi, cibi. Ognuno quindi ha i suoi monumenti come segno che rappresenta qualcosa in un susseguirsi di "Luoghi della memoria".

Non ho pretese esegetiche né sulla Storia né sulla Public History mi ripropongo solo di rileggere qualche testo classico e forse di suggerire qualche spiraglio di riproducibile occupabilità di un umanista, in territori poco esplorati se non con la storia economica.

Cerco di immaginare il pubblico potenziale rappresentato dagli utenti dei mezzi di comunicazione di CIR Food e come adattare un progetto di Public History ritagliato sulle

specificità di ogni mezzo e dei pubblici di destinazione. ⁶Considerando anche che qualsiasi forma di contenuto comunicativo deve inserirsi in una narrazione aziendale (questa è la cornice) già storicizzata e segmentata sia per pubblici portatori di interessi verso di essa, siano essi interni od esterni. In questa sede vorrei esplorare la storia di un'azienda e le molteplici connessioni antiche e moderne con il territorio per via esterna (il mercato) e per via interna la gestione caratteristica, cioè l'offerta alimentare attraverso il contributo di alcune persone che hanno partecipato, in diverse funzioni operative, allo sviluppo aziendale confrontato con il "paesaggio" culturale in cui si forma : storia, memoria e territorio sono assetti patrimoniali, dei valori immateriali che contano quanto le poste economiche di bilancio, è questo il mix che origina la "cultura aziendale" immessa nella produzione o nel servizio che offre, nel caso della ristorazione collettiva l'offerta si connota sensibilmente di valori materiali, il prodotto e immateriali, la storia dei prodotti che trasforma e dai modi di organizzare la produzione e non ultimo gli stili di vita, le abitudini alimentari, i gusti e le memorie del cibo del cosiddetto "consumatore finale", in questo caso il "mangiatore".

Le storie delle aziende si ricavano dai bilanci, dai verbali dei consigli di amministrazione, dalle assemblee di bilancio consuntivo che rappresenta il passato prossimo e il bilancio preventivo che si prepara per il futuro ma è contemporaneo all'esercizio annuale, dalle strategie competitive, dalle forme di organizzazione aziendale, dalle tecnologie che usa, da come imposta la comunicazione interna ed esterna, dal formato e contenuto delle pubblicità commerciale. Da come redige i bilanci nella forma e nella sostanza, anche dai miti che si alimentano attorno a cose o a persone: i fondatori, un prodotto, un luogo simbolico. La redazione del Bilancio di Sostenibilità Ambientale che per CIR Food è stato un punto d'arrivo nel 2016, ha dentro l'eco di una pratica antica, antichissima: la pergamena usata e rigirata più volte, scritture contabili cancellate per far posto ad altre (vedi il manoscritto di Tacomando, Melis F., <http://www.istitutodatini.it/>).

E' memoria anche il riuso ma contemporaneamente è una posta di bilancio per il futuro, è il

⁶ Contatti sito CIR Food: contatto medio mensile ca. 16.500 sessioni per ca. 12400 utenti unici; Contatti Carte in Tavola: 12000 a numero dell'House organ Contatti newsletter YOU Food : 4200 contatti (fra esterni e interni CIR food) Contatti Giornale del Cibo: contatto medio mensile ca. 340.000 sessioni per ca. 250.000 utenti unici Soci e dipendenti 11300 (2016), sede centrale e Reggio Emilia, attività esercitata in Italia attraverso sedi locali e all'estero.

passato che si rilegge con le pratiche del presente.

Si tratta di delineare uno spazio di riconoscimento autobiografico tra impresa, individuo territorio, condividendo le memorie e in questo senso sono co-operanti. La storia allora rappresenta le tracce di un processo da far rivivere, un' eredità che ha solo bisogno di essere narrata. Quale forma di narrazione adottare? Sarà l'azienda che interroga la storia, documenti, racconti, territorio, arte, musica, i prodotti che trasforma per farne cibo che è la sua gestione caratteristica? Ma può un'azienda che fa ristorazione sociale assumere questo ruolo?, non ha prodotti storicizzati da museificare o con cui valorizzare un progetto di *heritage marketing*. L'offerta alimentare è dedicata a mense sociali, scuole, ospedali, occupa un segmento dei servizi sociali territoriali sia pubblici che privati. Tuttavia ad ogni incrocio del tempo e del sistema economico troviamo le tracce della sua storia: la mensa sociale, per dare un pasto caldo (il significato di qualità della vita) ai lavoratori del Villaggio Artigiano Torrazzi di Modena, il cesto per raccogliere il cibo destinato ai lavoratori licenziati delle Officine Reggiane, il sostegno conferito per costituire la Cooperativa Colors aperta nel 2004 da un gruppo di ex-dipendenti del ristorante Windows on the World, crollato con le Twin Towers nel 2001. Non ultima la storia e i valori della Cooperazione: 1833 i Probi Pionieri di Rochdale in Inghilterra; 1854 il magazzino di Previdenza aperto dalla Società degli Operai di Torino. I valori fondanti: “lavorare non solo per sé, ma anche per gli altri, risparmiare, guadagnare e accumulare i profitti non per il soddisfacimento dei propri bisogni immediati, ma per quelli della comunità futura”. Semmai le memorie cooperative hanno bisogno di essere sollecitate, alla luce di episodi non sempre coerenti, a dare credito alla cronaca giudiziaria di questi ultimi anni. Tuttavia il ricorso delle imprese alle pratiche di redazione dei Bilanci di Sostenibilità Aziendali rappresenta un collegamento ideale ai valori delle “origini”, in fondo il magazzino di Previdenza conservava per il futuro! Il capitolo della ristorazione scolastica per CIR Food è stato essenziale per acquisire esperienza, cultura e innovazione organizzativa. Se intrecciamo la storia aziendale e i cambiamenti delle abitudini alimentari attraverso la memoria e i gusti della prima infanzia per esempio guardando il tavolo coi buchi, eredità ottocentesca dell'arredo dell'asilo che arriva fino agli anni Quaranta e la sala da pranzo di una scuola materna contemporanea abbiamo la rappresentazione plastica di diversi modelli pedagogici oltre che abitudini alimentari. Tra

Ottocento e Novecento si afferma *l'Infanzia* come soggetto collettivo, quindi l'attenzione alla cura, all'educazione ma il tavolo coi buchi per tener ferme le scodelle significa "controllo la tua emozione a tavola": ora abbiamo spazi fluidi e l'Atelier in cui esprimere tutte le emozioni, in cento linguaggi, se possibile. La tavola degli asili è anche un pre-testo che ci permette di recuperare storie di affermazione del lavoro di cura, della felice stagione della nuova pedagogia rappresentata da Loris Malaguzzi e Sergio Neri, il brand Reggio Children sviluppato dagli spiriti *bisquadri* reggiani, un diverso modo di sentire la cultura politica amministrativa, rispetto alla disciplina racchiusa nella formula "gestire meno e governare di più" molto attenta al conto economico, elevata a guida dagli amministratori modenesi e di cui rileviamo tracce nell'intervista ad Aude Pacchioni, la decana degli amministratori, protagonista dagli anni Sessanta ad oggi della storia pubblica di Modena. Le fonti archivistiche, i racconti orali, le memorie co-operanti potranno declinarsi per un racconto da adattare al formato e al linguaggio di più strumenti: una rivista web, una sessione di webinar oppure un'antica scena teatrale come rito di passaggio dai fondatori alla nuova generazione.

Il prodotto finale immaginato si può anche collocare nell'area della mostra reale e virtuale con il materiale rintracciato, come una sorta di mappa culturale del cibo che oggi viene servito a scuola. L'origine dei prodotti, la preparazione, le ricette e i documenti prodotti, volantini, ricettari, feste scolastiche, potrebbe anche diventare un gioco di carte.

Un prodotto destinato in diverse declinazioni a più pubblici: per i bambini può trasformarsi in un gioco didattico, per gli adulti un racconto storico e agire su diversi formati comunicativi (dalla carta al web) presenti nel bouquet comunicativo di CIR Food.

Anche un'applicazione, offerta al pubblico e tutti gli stakeholder italiani e non(a maggior ragione per un'azienda che ha attività all'estero) che guidi un percorso territoriale tra cultura materiale e cibo, nelle piccole capitali del centro Emilia fra le quali Correggio,Guastalla,Nonantola,Sassuolo,Canossa,Vignola,Pavullo,Carpi,Novellara,Ferrara,Modena, Reggio Emilia,così dense di memoria storica artistica,musicale e solo per citare alcuni:la grazia del Correggio, il realismo emiliano di Guido Mazzoni, il manierismo visionario di Lelio Orsi, il cavalleresco Ariosto,la musica declinata in alta e popolare,la musica di Verdi o le canzoni dei tanti artisti fra i più longevi e popolari in Italia: i Nomadi,Vasco Rossi,Ligabue,Zuccheri,Fornaciari,Guccini,Morandi,le voci di Mirella Freni,Luciano Pavarotti.Si canta molto in Emilia,registri alti o bassi indifferentemente.E possiamo dimenticare Giovanna Daffini? la voce alle radici della canzone popolare.No non possiamo soprattutto se in fondo ci sono storie di lavoro e lavoratrici e di un modello sociale che da questo deriva.Semmai inventarsi nuove ali su cui innestare le radici antiche.

<https://youtu.be/ZCQHsJie8Mc>

<https://youtu.be/oeApyVt15b0>

L'eredità che può trasmettere un'azienda di servizi che produce un'offerta alimentare ma l'ultimo giudizio del cliente è sul gusto quindi un valore immateriale,intangibile che si sfaccetta in migliaia di sensazioni,tante quante sono i clienti,l'uomo e la donna che “mangia”, è quindi costituita anche da relazioni con le città, persone,storie,cultura materiale queste sono come una quinta teatrale che delimita lo spazio scenico della sua produzione caratteristica.La narrazione di se stessa,il suo heritage marketing deve andare ricerca di connessioni *bisquadre*,come suggerirebbe Alessandro Tassoni,il “territorio” che tutti citano è questo: una macchina narrativa.

Molto pragmaticamente sono gli americani che suggeriscono come usare il territorio e la cultura che esprime:

If you ask an Italian where the best food is in Italy,you almost always get the same answer.”Eh,they like to say:”At my mother’s house!”...looking like “how could you be so stupid to not know that?”.But if you push it to a regional discussion...as I have hundreds of times...the most likely answer is ...Emilia Romagna,the wondrous north-central

region that lies in the fertile Po river Valley.[...]Better yet ...get thee to Emilia Romagna!Push off that trip to Venice,or Florence,or Rome...and put Emilia-Romagna on your itinerary instead...But my trip was unusual..and all the better for it Visitors to Emilia Romagna usually focus on one of the Big five cities that lie like the jewels in a diadem along the major regional highway that runs northwest to southeast.Starting in the northwest corner of the Emilia region,you have Piacenza...then Parma...Then Reggio Emilia..Then Modena...then the big town,Bologna...Bologna the Fat with its rich restaurants,and its Communist leanings.(Rosengarten,2013)

All'ombra dei luoghi di memoria

Un uomo colto, brillante, alto borghese, insegue tutta la vita il ricordo dell'attesa di sua madre e una madeleine è il sapore del tempo perduto. Il suo diario di vita ci consegna un monumento alla memoria della società francese alla fine del 1800 e il 1920. La madeleine di Proust fanciullo è uno dei luoghi "comuni" delle prassi alimentari come oggetto di memoria. Mentre lo scrittore ricorda noi vediamo dispiegarsi l'affresco di una società che sta modificandosi e il rimescolamento delle classi sociali con i Verdurin, ricchi borghesi che entrano a far parte dell'aristocrazia, la quale mantiene solo il blasone, i modi, la "distinzione". Capitale sociale in cambio di capitale reale. Non ci sono più le madeleines di una volta... Immaginiamo invece di perdere la memoria. Per un eccessivo accumulo della proteina beta amiloide nel cervello ad esempio. L'Alzheimer è causata da questo. Sono circa 500.000 le famiglie in Italia che fronteggiano questa patologia. Il gruppo parentale dovrà farsi carico della propria e altrui memoria. I costi sociali e umani sono così gravi che la Comunità scientifica auspica lo sviluppo di programmi che includano in funzione preventiva esercizi per allenare la memoria. Dal punto di vista statistico qualcuno di noi soffrirà o sarà il caregiver di una persona senza memoria. E mano a mano se ne va la memoria sociale, individuale, fisica la casa, gli oggetti, i volti dei familiari non hanno più significato e il dramma è nell'altro, incaricato a perpetuare le memorie delle cose e dei gesti, del tempo e della storia individuale. C'è una filmografia importante su questo tema, fra gli altri un film che ha avuto successo è "A spasso con Daisy" ("Driving Miss Daisy" USA 1989), sotto la sequenza della perdita di oggetti⁷:

<https://youtu.be/qnMISGneDBk>

⁷ visitato a Settembre 2016



Non vi rimarrà più nulla, il cibo nel vostro piatto non lo riconoscerete, solo il sapore buono o non buono..La musica sembra essere il solo sollievo, ciò è possibile perché la musica si rivela una via di accesso privilegiata per contattare il cuore dei malati che preservano intatte certe abilità e competenze musicali fondamentali (intonazione, sincronia ritmica, senso della tonalità), nonostante il deterioramento cognitivo dovuto alla malattia.

Nel bozzolo dell'Alzheimer la musica è come il battito di un cuore.⁸



<https://youtu.be/bBdWEusinFc>

La paura di dimenticare è sempre stata così viva che gli umani si sono industrializzati a creare dispositivi e metodi per memorizzare. Dai Greci ai Medievali, fino alle soglie del Settecento. I dispositivi come i “teatri” della memoria servono per sistematizzare questo processo di recupero del sapere anche attraverso un'associazione casuale, anche assurda, perché si suppone che qualcosa si sia “conficcata” nella memoria: “Mnemosine è la madre delle muse, la storia dell'educazione di questa che è la più fondamentale e sfuggente facoltà umana è destinata a tuffarsi in acque profonde” (Yates:2004 pag XXII prefazione).

I sofisticati dispositivi elaborati dai Greci, i Medievalisti fino a Giordano Bruno che si adopera attraverso le sue opere alla composizione di immagini, segni e idee : “ la sua intelligenza brillante che lavora con intensità incandescente sul problema considerato più importante di ogni altro: il

⁸ 2001: odisea nello spazio. Regia di Stanley Kubrick 1968

problema di come organizzare la psiche mediante l'immaginazione" (Yates:2004 pag 277). L'arte della memoria "artificiosa" esercitata dai Professori di Memoria che Tomaso Garzoni distingue dagli Historici, i primi da Cicerone in poi impegnati a rendere: "il passato presente ,et essa è un armario di tutto quello che impariamo,intendiamo et vedemo" (Garzoni:ed 1996 pag.634)i secondi invece confusi: "tra le molte varietà di scrittori,saper la verità da chi fosse la prima volta ritrovata l'history,conciòsia che Macrobio nel primo de' suoi saturnali,al capitolo ottavo,dichiari innanzi la venuta di Saturno in Italia,tutte le cose esser state a un certo modo occulte e confuse..."(Garzoni : ed 1996 pag. 435). L'arte della memoria, sopravvive fino al secolo XVII per porre le basi dello sviluppo del metodo scientifico,la trasformazione avverrà passando dal metodo per fissare nella memoria il sapere enciclopedico e riflettere il mondo, al metodo per investigare" l'enciclopedia e il mondo al fine di scoprire nuovi saperi" (Yates:2004 pag.342). Una collettività è un tessuto connettivo lega gli individui in uno spazio e di reazioni,esperienza e azioni,significati; il passato e il presente si legano ai ricordi e lo spazio di una collettività è tre volte simbolico per il rapporto con se stesso,con gli altri,con un passato comune.(Augé:1997) Il ricordo individuale si forma nella interazione quotidiana immediata:la lingua,il territorio,gli oggetti,il mito,il cibo,i legami familiari,le attività economiche. Il ricordo sociale è istituzionale e la società si incarica di contenerla (la scrittura,la fotografia,registrazioni,computer, archivi etc) e di preservarla.*Place identity* è la cognizione del passato ambientale e del nucleo di esperienze sociali e psicologiche che sviluppano identità.Il senso di perdita è ben noto agli psicologi quando avviene uno sradicamento o mutamenti radicali dell'ambiente di attaccamento.Per questo opera quel senso di conservazione o per assurdo di abbandono,l'oblio (Giani Gallino: 2007). L'arte del ricordare è sempre individuale e dentro ai gruppi sociali i cui si forma la coscienza (Halbwachs 1987 pag.37,45),la memoria quindi è una costruzione sociale che fonda,plasma e giustifica il presente. (Fabietti,Matera 2009, 9,13) oltre cambiare in relazione alla posizione occupata nella società realizza uno scambio tra patrimonio collettivo e memoria individuale . Cosa resta per il Public Historian? Mettere in pratica l'osservazione partecipante e andare a caccia di memorie.Da una vecchia scodella dell'asilo Santa Caterina alle Twins Towers ci sono storie di cucina e di vita,a volte drammatiche a volte di successo. Un profumo di cibo è annidato nel tempo attende solo il momento di riaffiorare.

Una strada fatta città, lo spazio collettivo

La via Emilia, la strada che genera città. L'unica metropoli, la città madre, è rappresentata dalla Via Emilia. Attorno ad essa ruota l'attività, l'interesse insediativo e produttivo di tutto il versante meridionale della Padania (Cervellati: 1997, pag. 176)⁹

In una giornata serena dall'alto del Monte Cimone lo sguardo può spaziare circolarmente. Si vedrebbe dal Mar Adriatico al Mar Tirreno, all'accendersi delle luci delle città lo spazio geografico di pianura appare invece come un'unica sequenza ininterrotta, una "villetttopoli continua" come definisce Cervellati (1997) le scelte urbanistiche emiliane negli anni Novanta, il modello Disneyland americano di urbanizzazione a discapito dei piccoli centri e del riuso del territorio. Da quassù il termine del sentiero dell'Atmosfera¹⁰ che interseca, le vie romee dei pellegrini, i sentieri partigiani, i sentieri del trekking e le piste degli sciatori, ti suggerisce nuove resistenze a difesa dell'ambiente come l'iscrizione dell'Area Appenninica a riserva Unesco "della biosfera"¹¹ e origina un rapporto complesso tra paesaggio naturale, umano, produttivo. Nuove sfide. Puoi immaginare l'effetto dei fuochi accesi nella notte sulle torri di guardia, dalla rocca di Sestola,

⁹ Annali Storia d'Italia (Vol. Emilia.Romagna)

¹⁰ <http://www.sentierosatmosfera.it/>

¹¹ <http://www.mabappennino.it/>

Montecuccolo, Montefiorino fino alle terre di Canossa, dove la storia ricama la memoria della Gran Contessa. E ancora immaginare i traffici di merci e persone che da sempre attraversano l'Emilia e si disperdono attraverso la pianura, la collina, gli appennini. Le vie romee che scollinano da Nonantola alla Croce Arcana. Santi, guerrieri, condottieri, pellegrini, vagabondi, mercanti, partigiani, fondatori di città in Alaska, come Felix Pedroni da Fanano. L'Emilia che si allarga alla Romagna, all'oriente di Bisanzio trasformando "dal vivo, cromosomi corsari, di longobardi, di celti e romani dell'antica pianura" (Guccini:1987).

Negli anni della guerra gli aviatori fotografarono delle città il cui rapporto con la campagna era rimasto pressoché inalterato. Le loro immagini ci ricordano i cabrei sette-ottocenteschi. La campagna delimitava la forma della città in modo netto, giacché le colture si inserivano dentro il tessuto urbano[...] Negli anni cinquanta si predispone l'annullamento del secolare rapporto della città con la campagna. La città si trasforma in aggregato urbano. L'insieme degli aggregati urbani determina la metamorfosi dell'Emilia, strada e regione. (Cervellati: 1997, pag.180)¹²

Seguendo con lo sguardo e la memoria geografica il tracciato della Via Emilia non si riconoscono più i confini storici che dividevano città e province, storia, geografia politica. Anche i nuovi assetti amministrativi superando le Province, le Unioni di Comuni si riflettono nel paesaggio antropizzato. Si procede ad unire individuando identità comuni formate da un corso d'acqua allora abbiamo le "Terre d'argine", dall'architettura feudale le "Terre di castelli", "Terre di Canossa" e così via. Porzioni di territori e comunità si ri-allineano all'interno di una nuova mappa culturale in cui collocare storia e identità territoriale. Anche i prodotti alimentari, le "eccellenze del territorio" provvedono a costituire altre identità allargate. Il Parmigiano-Reggiano con i suoi disciplinari di produzione ricolloca le geografie e i confini da fisici diventano prodotti e culturali. In Emilia lo stesso formato di pasta ripiena prende nomi diversi secondo la foggia del campanile, anolini, cappelletti, tortellini... Da Forlimpopoli l'Artusi codificherà la cucina attingendo al ricco tesoro dei ricettari dei grandi cuochi storici (da Bartolomeo Scappi e altri) e le ricette di famiglia recuperate nelle cucine lungo l'asse Tosco-romagnolo, dove trascorre la sua esistenza, mentre a Casa Artusi, Marietta la cuoca, metterà a punto le preparazioni di una cucina dai tratti "borghesi" che si affermerà con i suoi *gustemi* e darà un'impronta nazionale alle cucine d'Italia. (Camporesi:2001). L'Emilia tuttavia, terra di mezzo e di

¹² Annali Storia D'Italia, cit

attraversamenti che tutto trasforma,nella memoria del gusto dei suoi piatti.,tra la lasagna che stratifica e integra sapori di un “altrove” ormai assimilato (besciamella,pomodoro)e il tortellino che conserva le carni ammorbidendole nel brodo e sciogliendole nel palato,la goccia di aceto che matura per decine di anni nei granai ed è una speranza di futuro.La memoria si nutre e poi si esercita a ricordare.E' nell'ascolto del tuo accento emiliano diventi tu “l' altrove” che suscita l'immaginario collettivo, per gli altri l'Emilia è il benessere diffuso,il cibo gustoso,i servizi sociali,gli asili più belli del mondo:

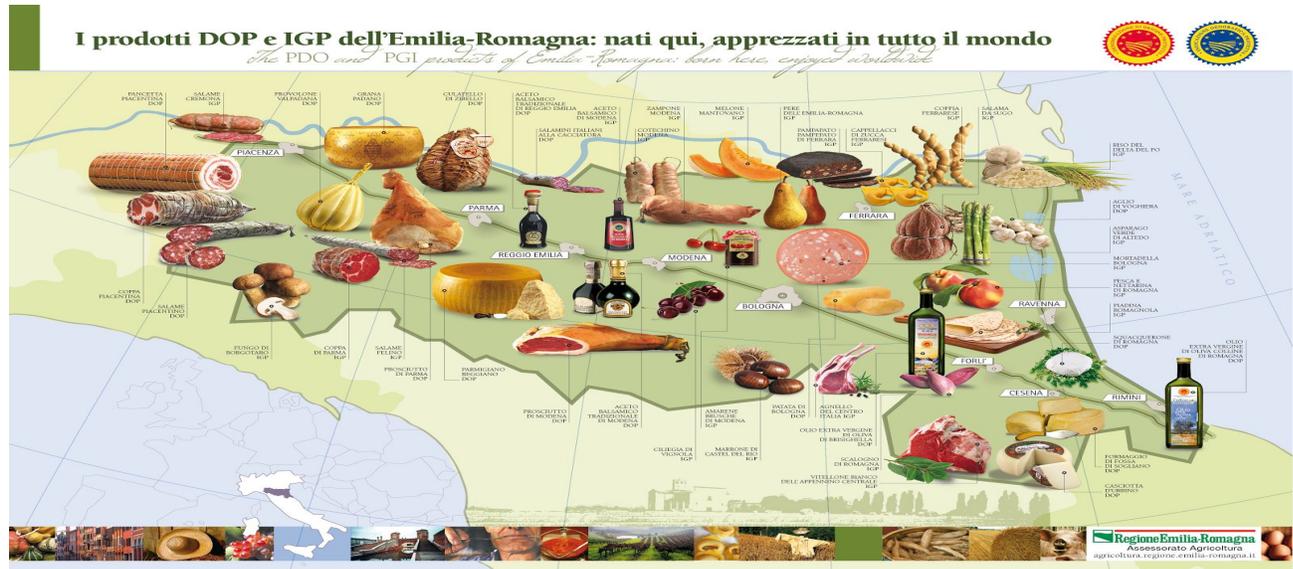
...mentre il modenese nature,uno di quelli facili a concludere una trattativa a forza di bestemmie ,si sentirà più vicino a quel pezzo d' Emilia che giace tra il borgo conteso di Castelfranco e l'estrema provincia reggiana a Occidente ,e pazienza se la testa formidabile di Romano Prodi sembra la conferma perfetta della quadratura della scatola cranica che i modenesi attribuiscono all' antropometria reggiana,cioè ligure,celta,non come noi così classicamente dolicocefali (e giù ghignate,alla Tassoni,eroicomiche e matte)...bisogna immaginare nella provincia quel paesaggio abbastanza storico dei polverosi e assolati anni Cinquanta ai primi Sessanta ,quando le case si riempivano di macchine da maglieria e le ragazze da marito e da cellula,le Katie,le Nives e le Mirke ,sudavano d'estate nelle loro camicie stampate a fiori ,smacchinando tutto il giorno fra spole colorate,matasse e gomitoli alla rinfusa;mentre in poche notti,li a Carpi,venivano su laboratori artigiani ambigui urbanisticamente ma piuttosto ben tollerati dall'amministrazione,e si creavano ricchezze diffuse e si diffondeva un primo benessere,con i tedeschi belli ciunti che piombavano in Mercedes da Monaco a comprare sull'unghia tutti i campionari.Venivano anche gli inviati dai grandi giornali,a registrare nel taccuino il miracolo,il boom sul campo.Arrivava Giorgio Bocca per restare stupefatto di fronte alle quantità di Ferrari davanti ai garage,e per chiedere ai capi comunisti,ai pezzi grossi delle coop,agli amministratori rossi (gente pratica,poco incline alle utopie),che cos'era per loro il socialismo.E allora?”quelli mi guardavano con l'occhio smorto,come per dire ma questo è venuto o l'hanno mandato? e alla fine sbottavano:il socialismo?Ma è il capitalismo gestito da noi,andiamo!”. (Edmondo Berselli in Muzzarelli: 2010)

Qui tra la campagna della pianura reggiana rullano l'autostrada, i treni dell'Alta Velocità e nell'orizzonte disegnato dagli archi di Calatrava ha sede una delle maggiori aziende di ristorazione sociale, una cooperativa che ha nella preparazione del cibo per l'infanzia una della più grosse poste di fatturato.La sua storia trae origine da una storia popolare, il modello sociale emiliano apparecchia la tavola.All'unificazione di tre aziende cooperative C.R.R.,CO.R.I.S e CO:FE:RI la sede fu trasferita in questo luogo “mediopadano”,una scelta non facile perché in origine il palazzo era la sede del Consorzio Giglio,una grande cooperativa di raccolta e trasformazione di latte e prodotti caseari, travolta da un fallimento “scandaloso”¹³,era una difficile eredità quella di occupare un luogo già segnato negativamente.Non solo, da unire ci

¹³ Il fallimento della Coop Giglio,anni Novanta

sono le Province amiche nemiche di Modena e Reggio Emilia prima a cui si aggiungerà Ferrara e poi via via le sedi in altre regioni ma il reticolato geografico culturale visto dall'alto (una torre, una montagna o virtualmente) stempera i confini e fa emergere le simboli e connessioni il territorio e lo spazio si definisce *tra il sè, con gli altri e con un passato comune*. (Augé, cit) e stare lì a sulle grandi vie era già un invito , *guarda giù sul rullo d'asfalto, puoi arrivare ovunque*:

Correggio sta a cinque chilometri dall'inizio della autobrennero di Carpi, Modena che è l'autobahn più meravigliosa che c'è perchè se ti metti lissù e hai i soldi e tempo in una giornata intera e anche meno esci su Mare del Nord, diciamo Amsterdam, tutto senza fare una sola curva, entri a Carpi ed esci lassù. Io ci sono affezionato a questo rullo di asfalto[...]. Ma ci son notte, pomeriggi o albe o anche tramonti , anche questo dovete imparare, che succede il Gran Miracolo , cioè arriva sul quel rullo l'odore del mare del Nord che spazza le strade e la campagna e quando arriva senti proprio la salsedine delle burrasche e dell'oceano e persino il rauco gridolino dei gabbiani e anche il puzzo sottile delle alghe che la marea ha gettato sugli scogli, insomma t'arriva difilato lungo questo corridoio l'odore del gran mare, dei viaggi...(Pier Vittorio Tondelli in Muzzarelli:2010)



Complessità paesaggistica e ricchezza alimentare dell'Emilia Romagna ( mappa DOP IGP feb 2016.jpg, visitato a Settembre 2016)

In questa casa ,piena di letti,ospito qualche amico italiano e straniero,che si sente attratto da questa terra un po' mitizzata,e lo porto in giro,ad ammirare la nostra argenteria di famiglia.le piazze con le cattedrali,i luoghi delle nostre glorie.Verdi,Toscanini,Ferrari,Guareschi,Fellini).Li porto a mangiare(nel luogo d'origine) le celebri specialità:il culatello,le grigliate di sardoni,gli anolini,lo zampone,al tajadè,le salama da sugo,i tortellini (rigorosamente in brodo).Li seppellisco sotto slavine di parmigiano grattugiato.Li accompagno in splendidi musei o in strepitose sagre paesane,o in memorabili concerti d'organo nelle basiliche bizantine.Ed è in questo saltuario ruolo di cicerone che trovo conferma al mio sentimento emiliano di appartenenza.Le considero tutte cose mie,chiese,paesaggi,menù,grandi personaggi,rossi bolidi di formula uno.Cose che amo e di cui mi pavoneggio...(Luca Goldoni in Muzzarelli:2010)

Memorie co-operative :oggetti,spazi,menu

Le città ospitano micro fenomeni animanti il multiforme “teatro urbano” di scuole, strade, palazzi del potere, piazze, chiese, spazi abbandonati, abitazioni, uffici, aziende un complesso tessuto sociale fatto di relazioni e scambi tra luoghi e nonluoghi che mutano posizione e valore nella percezione individuale e nell’uso sociale dello spazio. Al Centro di Produzione K1 per la ristorazione scolastica di Modena, in Via Malavolti, (così come in altre strutture simili) a Luglio le cuocipasta, brasiere, forni, nastri trasportatori sono fermi. Da ora a Settembre si farà manutenzione e si attrezzeranno nuovi spazi. Non è solo un lavoro sulle macchine ma anche sui menù, individuare nuove proposte, accostamenti, colori, ripartizione fra principi nutritivi; impastare, cuocere e assaggiare da adulti con il gusto “bambino” e valutare il cibo più appetitoso che soddisfi il palato infantile, i dietologi e i genitori. Il menù deve essere pronto per Settembre, all’inizio del nuovo anno scolastico e diviso per giorno nelle due stagioni invernale ed estiva, con l’indicazione di menù speciali per feste e iniziative. La tabella del menù si è trasformata nel tempo, ha integrato stili e diversità alimentari sia etniche-religiose che per patologie, spesso il modo di impaginare e usare le definizioni dei cibi fa percepire le differenze senza segnarle come “stigma”. L’appartenenza religiosa almeno sulla carta non origina diversità ma opportunità nelle scelte. Quindi si preparano “i fuochi” in attesa della prima campanella. Qui si producono i pasti per le scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di primo grado di Modena. Tecnologie e spazi si sono trasformati nel corso del tempo: l’angolo delle diete speciali è diventato un vero e proprio laboratorio perché le diete da elaborare e produrre sono passate da ottanta a quattrocento. L’organizzazione produttiva segue il ritmo delle cotture cronometrate, non si cuoce tutta la pasta in un’unica soluzione ma in sequenza con gli orari della spedizione e l’inizio dei pranzi nelle scuole, un espediente organizzativo facilitato dalla tecnologia e dalla scelta di un prodotto alimentare adatto a mantenere appetibilità anche se sottoposto ad un trasporto e non all’immediata commestibilità. La scansione del tempo è data dal tempo di cottura e un teatro produttivo non si improvvisa, si va in scena seguendo rigide disposizioni. All’avvio dell’impianto ottanta donne e uomini saranno impegnati nel ciclo di lavorazione dei menù, differenziati per età e diete per patologie, etniche religiose, stili di vita e modelli alimentari sia

vegetariani che vegani. In questo momento la memoria del gusto non è data dagli odori della cucina. Gli oggetti fermi e custoditi nei cassetti, come teche museali, raccontano altre storie comuni ai tanti oggetti d'uso quotidiano raccolti nei piccoli musei territoriali della civiltà contadina. Ettore Guatelli a Collecchio li ha trasformati da oggetti dell'ovvio a grafie poetiche:

Tra le tante definizioni che usava per descrivere la raccolta a lui intitolata, Ettore Guatelli ricorreva spesso a quella di "museo dell'ovvio" oppure di "museo del quotidiano". Gli oggetti che recuperava ed esponeva non erano infatti pezzi rari o preziosi come quelli di molti musei tradizionali, ma erano cose d'uso comune, che ancora oggi conservano l'impronta di chi, usandole quotidianamente, le ha consumate fino al punto di farle diventare parte di sé.

La cucina del Museo Guatelli:

alla scoperta del quotidiano- visita tematica (a cura di Ass. Amici di Ettore Guatelli) La cucina non era soltanto il naturale luogo femminile, ma era il centro della casa per tutta la famiglia. I campi producevano granturco e frumento per la farina e castagne e frutta, e gli animali da cortile fornivano tutto il resto. All'interno del museo si trovano pentole, paioli, taglieri, fiaschi, grattugie, rotelline per la pasta, mestoli e un'infinità di utensili a testimonianza di cibi che si cucinavano e si mangiavano. E che cosa si mangiava abitualmente? Era una cucina povera che si basava sui prodotti della terra, dell'orto, e in cui niente veniva buttato.¹⁴



Nella cucina settecentesca di Villa Sorra vediamo un' altro spazio di lavoro, quello di una antica piccola umanità in attesa degli ordini del piano nobile. La cucina racconta la struttura sociale del tempo. Tecnologie, organizzazione, produzione, sapori, menù sono le concrezioni di passaggi storici. Il menù, la minuta, è figlio di una rivoluzione organizzativa:

intorno al 1810 il "Servizio alla Francese" con tutte le vivande già presenti in tavola, viene progressivamente sostituito dal "Servizio alla Russa" che fa giungere, in studiata successione, sulla tavola libera, le varie "portate", servite in porzioni direttamente dai camerieri. Una novità che non suscita l'entusiasmo dei cuochi, ma che, grazie all'adozione da parte della diplomazia internazionale, sarà destinata dopo la metà del secolo a soppiantare le antiche usanze. Per consentire al commensale del pranzo o della cena, di "regolarsi" dal principio, vede la luce il menu, semplice cartoncino con l'indicazione della successione delle portate, destinato col tempo ad arricchirsi degli abbinamenti dei vini e di illustrazioni di grandi artisti, divenendo, magari con la raccolta della firma di qualche personaggio famoso, un "souvenir" dell'importante occasione. (Accademia Barilla, raccolta di menù Storici)¹⁵

¹⁴ www.museoguatelli.it/didattica/visitato a Settembre 2016

¹⁵ <http://www.academiabarilla.it/italian-food-academy/collezione-menu/default.aspx> visitato a Settembre 2016

Oggetti d'uso quotidiano in attesa del prossimo copione da recitare, una favola, un balletto, un simbolo di passaggio generazionale come i Churinga¹⁶. Un coltello contiene la traccia della selce primitiva, scheggiata fino a renderla tagliente, quello che sembra un piccolo pezzo di cotta medievale per via della stessa tecnica che inanella piccole maglie d'acciaio e si replica nel guanto taglia carne:

Cosa lega il corpo di un animale sezionato dalla lama di un cacciatore arcaico, il corpo di quello stesso animale dipinto sulla parete di una grotta più di 30.000 anni fa, il corpo della terra, che entra per vie sottili nella cultura di un popolo, il corpo del testo, in cui lo spazio reale diventa spazio mentale, e infine il corpo urbano, in bilico tra norma e Wilderness, tra vocazione sedentaria e bisogno di perdersi? (Meschiari:2010)

<https://youtu.be/ypEaGQb6dJk?t=5m5s>



2001 Odissea nello spazio. Ominazione e uso degli oggetti¹⁷



Lo Schiacchianoci, balletto con musica di [Pëtr Il'ič Čajkovskij](#)

https://youtu.be/w_J4CJ504LQ?t=15s

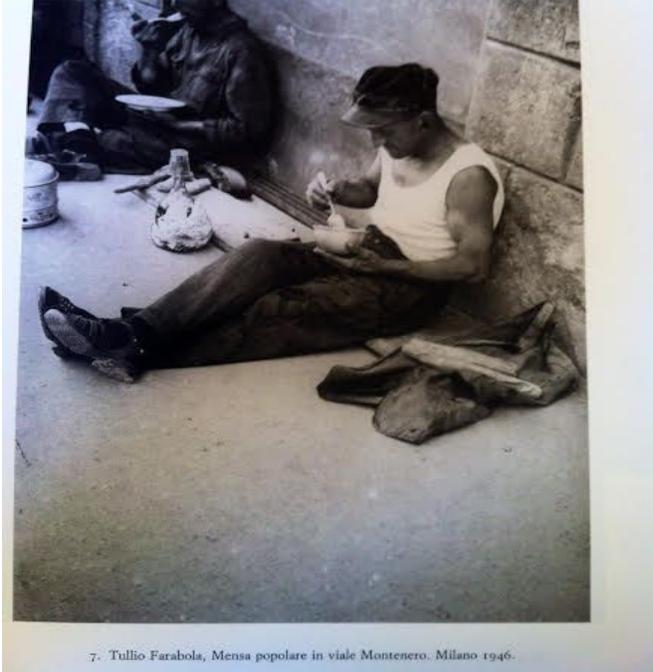
¹⁶I Churinga sono oggetti totemici degli aborigeni australiani, rappresentano gli antenati, vedi in Schede

¹⁷ 2001. Odissea nello spazio, Stanley Kubrick, 1968 op.cit



Il Centro di Cottura “K1” in questo momento è gestito dalla Cooperativa CIR Food (CIR-food è il nome della cooperativa creata da Co.R.I.S e C.R.R) in virtù di un appalto assegnato tramite gara dal Comune di Modena. La storia di Co.Ri.S prende avvio negli anni Settanta in seguito alla trasformazione della Cooperativa Sociale

Mensa Torrazzi, voluta da operai, sindacati, artigiani per garantire un pasto caldo ai lavoratori del Villaggio Artigiano, un’iniziativa assecondata anche dal Comune. Sia a Modena che a Reggio Emilia la formazione delle cooperative di ristorazione collettiva hanno una origine simile: assicurare un pasto dignitoso a prezzi calmierati. L’istituto della mensa aziendale non nasce certo in quegli anni, ha già una storia nelle grandi aziende come la Fiat, Maserati, La novità è rappresentata dall’obiettivo di mettere a tavola i lavoratori delle piccole officine, laboratori, fabbriche che via via si impianteranno in questa area o di scaturire come a Reggio Emilia da un’azione di solidarietà tra operai.



Mensa popolare, Milano 1946 (Annali Storia d'Italia, Vol. Alimentazione)



Mensa Cooperativa Circolo Gramsci(RE) fine anni '50
(Archivio CIRFood)



Mensa centro Sociale Torrazzi (MO) 1972



Inaugurazione Centro Produzione Pasti Co.Ri.S Modena
(Archivio CIRFood)



Centro produzione pasti Via Gioia Ferrara
(Archivio CIRfood)

Tipologie di vassoi e impiattamenti per la ristorazione collettiva dagli anni Settanta ad oggi
(Archivio CIR Food)

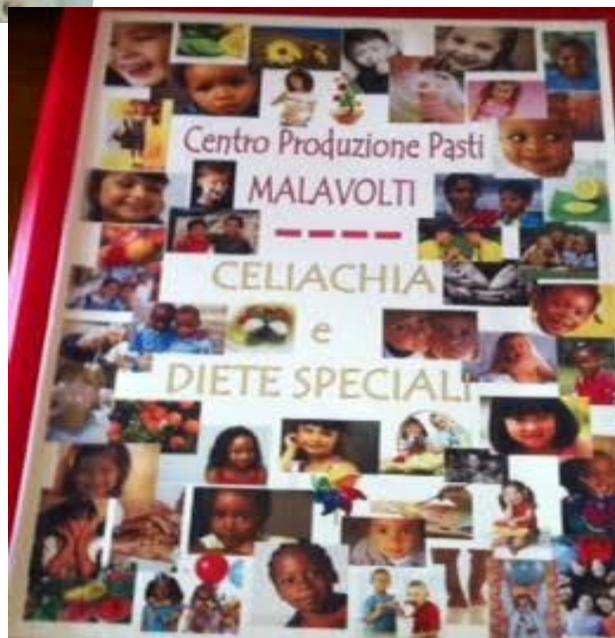


Foto in alto Bill e Hillary Clinton in visita al Caffè Centrale di New York, Società di cui Cir-food ha una quota di minoranza (Archivio Cir-food (busta anni 2004/2005))

Sotto il Ristorante Rita a Washington, (Archivio Cir Food, busta anni 2004/2005)



La somministrazione dei pasti “in asporto” nelle scuole ha il suo culmine con l’avvio delle esperienze del tempo pieno negli anni Settanta. Le scuole materne invece fino agli anni Ottanta avranno la propria cucina interna, successivamente il Comune di Modena sceglierà di affidarle in gestione all’azienda che di volta in volta si aggiudicherà un apposito appalto. Sarà una decisione differente del Comune di Reggio Emilia che invece per le scuole materne manterrà la cucina in ogni singola struttura. L’istituzione della scuola materna e poi dei nidi fu fortemente perseguita dalle organizzazioni femminili, in primo luogo dell’U.D.I., non nuove a esperienze gestionali dirette ma soprattutto nell’ambito di una spinta rivendicativa nel chiedere servizi sociali e di

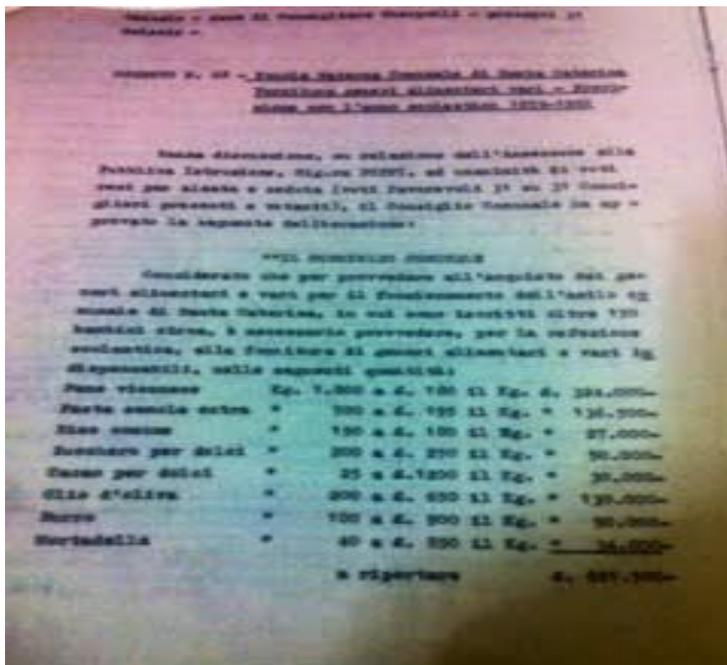


aiuto alla gestione del lavoro di cura, reso ancor più pressante dalla massiccia presenza delle donne nel lavoro produttivo fuori casa o a domicilio. Interessante anche la discussione, negli anni

Settanta ,in Consiglio Comunale sulla richiesta di promuovere un'indagine: “ ...per conoscere la realtà del lavoro a domicilio del Quartiere Madonnina, allo scopo di far emergere le esigenze delle lavoratrici”. (Archivio Comunale,Atti del Consiglio Comunale 19/02/1970).Nella stessa seduta viene presentato con identificazione Oggetto nr. 60, il Progetto per la costruzione di un Centro Sociale nel Quartiere Torrazzi.Qui verrà costituita la Cooperativa Sociale Torrazzi che gestirà la Mensa Sociale, in seguito diverrà Co.Ri.S..In questo decennio si avvieranno le costruzioni di nuove scuole materne praticamente in ogni quartiere oggetto dell’espansione urbanistica della città: un quartiere,una scuola e un centro sociale.Dai primi anni Sessanta le scuole materne comunali funzionanti erano due, il Sirenella e l’asilo di via Matteotti.Lo spoglio degli Atti Amministrativi (Consiglio Comunale,Giunta,Assessorato Istruzione) mette in luce l’attenzione degli amministratori verso altre esperienze pedagogiche,in modo particolare nei confronto dell’esperienza della scuola di Monpiano,fondata dalle sorelle Agazzi: libertà individuale del bambino,esperienza e competenza dell’educatore, materiali a disposizione affinché il bambino tragga degli stimoli e non preordinati (come nel modello montessoriano), ambienti organizzati come una casa,giardino e non ultimo il canto come linguaggio espressivo.A proposito del canto: sempre negli Atti Amministrativi,periodicamente, troviamo le delibere per l’assunzione di un insegnante di pianoforte per le scuole materne.¹⁸



¹⁸ Le riproduzioni delle delibere riguardano la visita alla Scuola di Monpiano, e delibere per acquisti di prodotti. Atti Amministrativi. Assessorato all'Istruzione in Archivio Comunale Modena.



Le forniture alimentari: per diversi anni le delibere di acquisto prevalenti erano relative a pane, pasta, carne, olio, burro, salumi e spunta anche la super crema di cioccolato, l'antenate della Nutella. Sarà un interessante dibattito in consiglio comunale nel 1975¹⁹ a porsi come spartiacque tra un modello alimentare apparentemente ispirato alla cucina di casa ad uno guidato da principi nutrizionali e dietetici. Non

solo, la lettura del documento restituisce la sintesi delle opinioni correnti in città manifestate durante un'assemblea pubblica per presentare il nuovo servizio di gestione delle mense scolastiche. Un dibattito, si evince, particolarmente acceso e partecipato. Le critiche all'organizzazione, l'appetibilità, alla mancanza di educazione alimentare, alle maestre che mangiano in un'aula separata!, il servizio solo per risparmiare. Il nodo centrale sembra proprio rappresentato dall'insistenza, da tutte le parti, di rafforzare il concetto di educazione alimentare come progetto che coinvolga i servizi scolastici, sociali e sanitari. Lo stesso assessore Famigli cita uno studio del centro Nazionale per la Nutrizione che indica come:

“il modo di mangiare in Italia presenta l'80% delle persone adulte assume un terzo in più delle calorie necessarie, beve troppo alcol, ignora quasi totalmente le vitamine.[...] e quante donne ancora oggi sono convinte che più i loro bambini mangiano e sono grassi, più godono di ottima salute! Errore grave, così facendo si allevano soggetti

¹⁹ Archivi Comunale Modena, Atti Amministrativi Deliberazione del Consiglio Comunale 13 Novembre 1975, Interrogazione presentata dal gruppo Consiliare del P.L.I. in ordine alla quantità, qualità, appetibilità ed adeguatezza dei pasti predisposti per le mense scolastiche. Accanto al testo la delibera del 1960 per acquisto di derrate alimentari per l'Asilo Comunale di Santa Caterina, Modena

destinati all'obesità. Gran parte della responsabilità della cattiva alimentazione dei nostri bambini è dell'industria alimentare e della sua pubblicità sottilmente persuasiva..."

Ecco da dove deriva l'occhiuto potere dei dietisti sui menù dei bambini! Le uniche voci assenti sono proprio le loro. Sarà, negli anni Novanta, l'introduzione nelle aziende dei Sistemi Certificati, che proceduralmente prevede l'obbligo di ascolto del "cliente" con sistemi di rilevazione ad intervista personale, a restituire i desideri alimentari dei bambini. Da questo momento si avvierà una difficile mediazione tra sapori, gusti e modelli di consumo non sempre perseguibili nelle mense scolastiche e obbligherà gli adulti a fornirsi di uno specifico lessico alimentare per educare i piccoli all'assaggio. Per inciso il menù assaggiato dall'assessore Famigli e altri Consiglieri comunali in visita alle mense scolastiche nel giorno del dibattito era composto da : pasta e fagioli, polpettone con purè. Il dibattito politico amministrativo darà un impulso all'evoluzione culturale della Cooperativa di ristorazione, chiamata ad esercitare un ruolo propositivo nell'area dell'innovazione e dell'educazione alimentare. Con la consapevolezza umana prima ancora che di "mestiere" con cui Gabriella Dozza e Anna Maria Leonelli²⁰ racconteranno la loro attività professionale: il lavoro di cura significa attenzione allargata al bambino, alla famiglia e alla collettività.

²⁰ Rispettivamente Dietista di CIR Food e Capo Centro Pasti, sede di Modena

Memorie biografiche Aude Pacchioni : tutti mi dicevano sei pazza ! mi guidava l'idea di costruire una rete di servizi

AP²¹ [...] ma a Modena c'era un protocollo d'intesa...sia sul piano psicopedagogico con Malaguzzi sia sul piano dell'alimentazione in particolare seguivano le orme delle scuole dell'infanzia comunali con Famigli, che faceva l'assistenza anche lui, ma sto parlando degli anni Cinquanta o Sessanta perché io ho cominciato ad occuparmi della materia così dell'Amministrazione negli anni Sessanta [...] poi una delle attività più più seguite perché questo permetteva un livello culturale diverso, permetteva alle donne di scegliere se stare a casa o andare a lavorare determinava un certo livello di educazione perché spesso parliamo della pappa, della ciccia ma c'è un elemento di educazione di questi bambini di come e c'era molto, rapporto tra la scuola e la famiglia, ancora adesso esiste, direi che è stata mutuata da lì il rapporto scuola e famiglia, delle scuole più avanti da sei a dodici a oltre perché l'educazione deve avvenire su due binari che viaggiano in parallelo... Tutti i dicevano sei pazza!.Mi guidava l'idea di costruire una rete di servizi. Ancora per tutti gli anni sessanta l'ONMI esercitò la sua competenza circa l'assistenza ai Minori, non era competenza del Comune, eventualmente una facoltà. Non c'era una legislazione nazionale in tal senso. L'OMNI era gestito a livello comunale da un comitato di cui il Sindaco o un suo delegato faceva parte di diritto. Io fui delegata.

Il modello pedagogico metteva al centro il bambino e la scuola aveva inoltre l'obiettivo di essere un servizio per la piena occupazione femminile sia nel lavoro esterno che a domicilio. Come abbiamo già citato l'impulso all'attivazione di scuole per l'infanzia e di nidi sia a Modena che a Reggio Emilia fu esercitato dalle Organizzazioni Femminili, in primo luogo dell'U.D.I. Già nel 1949, nella relazione congressuale del III Congresso Provinciale dell'U.D.I. Modenese si dà conto della gestione di quattro asili, oltre a numerosi doposcuola e colonie estive. Il ruolo delle donne nell'affermazione dei servizi sociali emiliani fu decisivo proprio nel sollecitare anche l'intervento della locale Amministrazione Pubblica nel promuovere la costruzione di scuole materne (Liotti a cura di: 2015).

²¹ Aude Pacchioni, partigiana, Assessore ai servizi sociali del Comune di Modena negli anni Sessanta, promotrice della rete dei servizi all'infanzia e per gli anziani. Attualmente Presidente della Associazione Nazionale Partigiani, sezione di Modena (Stralci di intervista: AP Aude Pacchioni, AG A. Guidi)

AP se parliamo dei servizi di Modena le invenzioni sono tante, questo del nido, non c'era ancora, venne dopo e noi li abbiamo inventati attraverso l'Opera Maternità Infanzia...

AG sì, si parlava tanto di OMNI negli anni Settanta...

AP ah! era l'unico, l'unica Casa Madre era in Buon Pastore la Casa Madre dove potevano andare i bambini, perché gli illegittimi così li chiamavano andavano nella Via Vignolese perché erano divisi tra legittimi e illegittimi altra cosa pazzesca anche questa, comunque noi facemmo il nido, lo facemmo utilizzando l'ONMI perché ero nel comitato dell'ONMI come rappresentante del Sindaco come imponeva la legge e abbiamo imbastito l'atto per fare il nido in Via Bonaccini attraverso l'Opera maternità e infanzia, ci siamo fatti dare l'area dalla Gescal, allora, si Gescal (Gestione Case Lavoratori, un ente pubblico sciolto nel 1973 n.d.r.) poi non ce la volevano dare, poi ci siamo fatti dare il finanziamento ed è stata un'impresa anche l'arredo perché abbiamo dovuto andare da una ditta in via Canalino per le culle, poi la novità grande che sembra una stupidaggine, ma quando la madre andava alla Casa Madre portava il bambino, lo appoggiava davanti alla porta, lo appoggiava al bancone come se fosse una valigia, lo prendeva in braccio e la mamma non poteva entrare; allora il giorno in cui abbiamo aperto non c'erano banconi e la mamma poteva stare dieci minuti col bambino intanto che si metteva a giocare, fu una cosa speciale, mi spiego? e lo facemmo, dopo la legge ha sciolto l'ONMI...

AG e le le mamme ?

AP le mamme hanno occupato il terreno (della Gescal) sono state giorno e notte e si davano il cambio, poi a Roma decisero, anche qui è tutta roba che è scritta eh!

La scena pedagogica modenese e reggiana fu fortemente orientata da due eminenti personalità di educatori Loris Malaguzzi che fa le sue prime esperienze a Modena prima di trasferirsi a Reggio Emilia dove darà corpo al suo progetto "I cento linguaggi dei bambini" centrato sulla liberazione espressiva attraverso gli Atelier e il teatro: il modello Reggio Approach che si è diffuso in tanti Paesi nel mondo. A Modena lavorerà Sergio Neri molto orientato ai processi di integrazione dei bambini disabili. Lo sviluppo della rete dei servizi sociali ed educativi avverrà all'interno di una prospettiva di governance locale orientata al controllo dei costi e alla delega ad operatori specialisti della gestione delle attività non considerate centrali per il governo pubblico come pulizie, ristorazione, gestione del verde. L'obiettivo perseguito era finalizzato a recuperare risorse per estendere la rete dei servizi sociali, dai bambini agli anziani.

AG Malaguzzi è rimasto a Modena fino agli anni..

AP eh! non non lo so non mi ricordo ,la data non vorrei dirla perchè non la ricordo nel modo più assoluto, solo che dopo lui andò a Reggio Emilia e da lì continuò a sviluppare, tant'è che sembrava che le scuole (questo non lo deve scrivere) sembrava che fossero state inventate a Reggio Emilia,,perchè lui ha continuato il suo lavoro eccetera...

AG però questa questo fascino di Reggio Emilia per quanto riguarda le scuole debbo dire che negli anni Settanta c'era io ho lavorato come educatrice noi subivamo il fascino di Reggio Emilia...

AP si si certo.. AG eravamo giovani appena usciti dalle scuole,pieni di passione...

AP no ma la presenza di Malaguzzi per Reggio Emilia è stata molto significativa è stata la prima esperienze e ha costruito il sistema della scuola dell'infanzia a Modena, mi spiego, poi ha continuato il suo lavoro anche da educatore non solo e Reggio Emilia ha saputo valorizzarlo di più di quanto non lo abbia valorizzato Modena, bisogna dirlo questa cosa...

AGsi bisogna ammetterlo

AP quando si dice che le scuole materne sono nate a Reggio Emilia *an le vera gninta* , sono nate a Modena con Malaguzzi ma poi dopo è inutile eh...

Carla Rinaldi,pedagogista a Reggio Emilia²²

...l'altra cosa,anche questa da subito è una costante del nostro lavoro,in questa realtà,è stata di aver un punto di riferimento importante nel professor Malaguzzi;un punto di riferimento culturale ma anche estremamente concreto e calato nella realtà.Ci furono momenti anche specifici in cui assieme a lui e agli atelieristi,si veniva chiamati in gruppo a ragionare sul lavoro che si era fatto o si doveva fare,sui significati da trovare dentro a questi percorsi.[...]la pedagogia,la psicologia,la cultura artistica ma anche gli eventi della vita quotidiana,della politica,della società,cioè gli eventi della società civile e tutto questo messo insieme in un panorama largo e come affresco da cui ed entro costruire quella che è una filosofia educativa,e quindi una scuola.[...]guardiamo anche a questo,anche alla luce del tempo e degli anni:quella che è una delle forze seduttive di Reggio,è questo essere reali e insieme...realtà ed utopia nello stesso tempo.Il famoso "fammi sognare",insomma.Altrimenti la capacità di aggregare gente da tante culture,da tante parti del mondo[...][tutto ciò sta ,secondo me,nel cavalcare la dimensione del reale e dell'immaginario,dell'utopico,del possibile.Che cosa ha fatto Modena?.Ha fatto i conti con la realtà,a mio avviso.E anche Modena era partita con gli atelier era partita con le cucine.Solo che c'è stato un momento,proprio dentro la crisi del



²² Interviste contenute in Una storia presente.L'esperienza delle scuole comunali dell'infanzia a Reggio Emilia,a cura di A.Canovi,2001

welfare, in cui i conti reali, quelli concreti, di questa era una cosa in più...[...]Malaguzzi sosteneva, lui aveva il coraggio di sostenerlo, e Reggio ha avuto il coraggio di seguirlo...[Questa fu una grande divergenza col “mitico” Famigli...]mentre Modena scelse in concreto...”questi elementi sono in più”, quindi vanno eliminati, li recupereremo poi”. Malaguzzi diceva “no, sono questi elementi che danno la differenza nell’esperienza, le danno la qualità, le danno il sogno, le danno il desiderio. Ai bambini dobbiamo dare il meglio... e il livello migliore è il livello più alto.”. (Lorenzi, Borghi, Canovi: 2001 pag 173, 174, immagine tratta dallo stesso testo)

Maddalena Tedeschi, pedagoga Coordinamento Pedagogico Istituzione “Scuole e Nidi dell’Infanzia, Reggio Emilia, 2007²³



La scelta di avere e mantenere le cucine all’interno di ciascun nido e di ciascuna scuola dell’infanzia comunali è insieme pedagogica e culturale. L’importanza delle cucine emerge visibilmente nel progetto architettonico: spazi centrali, metafora d’accoglienza, con pareti trasparenti, spazi luminosi, curati e “profumati”. Sono luoghi aperti. Rappresentano una sorta di “resistenza gastronomica” di salvaguardia delle diversità e di valorizzazione e rispetto per gusti, scelte religiose, possibili indicazioni mediche. Luogo privilegiato di ascolto delle famiglie e delle loro abitudini e al contempo di orientamento nei confronti della comunità, dove il momento del pranzo diviene spazio e luogo di relazione e incontro con il mondo. La relazione tra bambini e la cucina è un’esperienza olistica, insieme, relazionale, educativa e nutrizionale. (Lorenzi, Borghi, Canovi: 2001 pag. 177)

Modena e Reggio Emilia, due città diversamente creative, guardando all’indietro Modena negli anni Sessanta e Settanta diventa la capitale della creatività espressa da singole personalità che si muovono attraverso nuovi modelli musicali: il “beat” o la musica d’autore, Equipe 84, Nomadi, Francesco Guccini, Caterina Caselli fra gli altri, lo sviluppo delle Edizioni Figurine Panini darà avvio alla stagione dei Comics con Franco “Bonvi” Bonvicini, Guido De Maria, Paul Campani. Di converso Reggio Emilia “istituzionalizza” la creatività secondo la visione di Loris Malaguzzi in un ambiente politico amministrativo segnato dalla presenza di Renzo Bonazzi e la sua attenzione alle avanguardie culturali (il Gruppo 63 che tenne un suo convegno a Reggio Emilia) attive nel confronto tra linguaggi artistici e i mass media.

²³ Canovi et al, 2001 cit

Immagini tratte da Una Città,tanti bambini.
Memorie di una storia presente
Reggio Children



l'Asilo Manodori, 1860



Scuola dell'infanzia Robinson Crusoe anni '60

Centro Internazionale L.Malaguzzi Atelier Raggio di Luce,2008

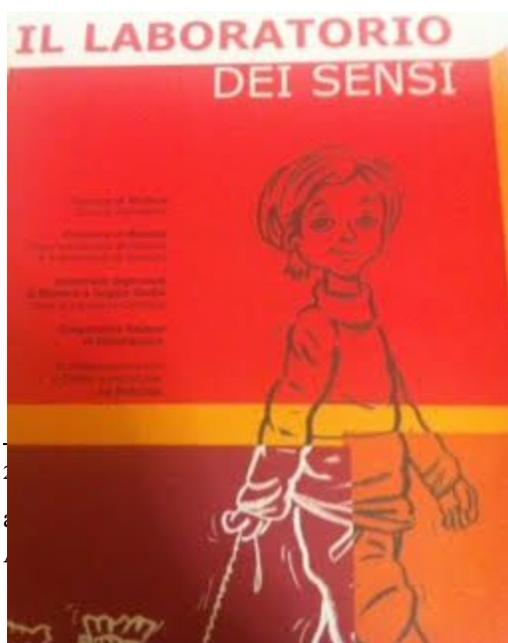


L'occhio se salta il muro.Mostra Reggio Children,1984.



Gabriella Dozza

Dietista di CO.Ri.S poi di CIR Food sede di Modena²⁴



AG Quando sei arrivata alla Co.Ri.S ?

GD alla fine del '77,io ho un ricordo di un enorme edificio e forse era la prima riunione pubblica dell'esternalizzazione,la prima credo e di sicuro era una sede comunale e non so quale presidente era con me, c'era tanta gente e dava..

AG soggezione..

GD sì c'erano tantissime persone nelle riunioni dei primi anni, i genitori molto,molto attenti e anche

-Food, l'esperienza della professione di Dietista nel suo emergere e apporto con il Committente Pubblico,Comune e Servizio Igiene (SL)

agguerriti perché c'era contrarietà a questo nuovo servizio e quindi tante domande ,tentativi d'accusa ancora prima di avere i risultati ricordo queste riunioni con una certa ansia perché c'era pressione da parte delle famiglie e si scaricavano con i rappresentanti dell'azienda,io ero la dietista fin da subito e c'era con me il direttore, sono i primi ricordi di queste persone che lanciavano anche accuse in modo disorganico tuttavia noi dovevamo cercare di rassicurare poi dicevamo sempre,almeno io personalmente,la verità Se debbo pensare alle differenze sostanziali tra le scuole con la cucina interna,non parliamo adesso di educazione e di aspetto pedagogico dal quale io sono fuori ma secondo me,per quello che ne ho conoscenza,le cucine interne non avevano,non mi risulta che ci fossero delle dietiste a livello comunale e quindi c'era una gestione più legata alle cuoche e forse ad una certa partecipazione dei genitori,questo non è di mia conoscenza,la differenza probabilmente che si è venuta a determinare con l'appalto e la cucina esterna è questa: attenzione maggiore rivolta all'aspetto alimentare un po' per una diffidenza legata all'esterno,all'asporto e un poco per la novità,credo che i menù nelle scuole interne c'erano,c'era qualche menù dei nidi fatto dall'USL e quindi potevano esserci dei documenti dell'USL,sarebbe interessante riscoprirlo però bisognerebbe andare indietro e non so se hanno la documentazione a livello dell'attuale SIAN.Dico questo dei menù dei nidi perchè io ho ancora qualche documento dove l'USL dava qualche disposizione per i nidi e per trascinarsi per l'infanzia e perché c'erano i pediatri tutto questo c'era una certa programmazione un po' uguale per tutti e questo era anche un elemento di sicurezza in più anche dal punto di vista igienico sanitario di un'azienda di ristorazione che deve rispondere di tanti pasti e che viene controllata da più parti con anche una certa diffidenza insomma è importante rispettare dei criteri molto rigidi quindi credo che forse i controlli siano superiori e le singole scuole interne avessero meno controlli.Io sono, da quando sono entrata, una persona rigida, preoccupata di non creare danni ad alcuno perchè mi sembra doveroso,a prescindere dal lavoro,c'è un aspetto personale,uno cerca di fare al meglio e di non crear problemi e anche l'attenzione igienico- sanitaria è sempre stata un crescendo poi con le certificazioni, anche lì ci sono stati dei periodi di controllo e di avanzamento nella ricerca anche quando (ICo.Ri.S) era già CIRFood.All'inizio anche io ho fatto tantissima formazione e credo che fosse questo uno degli aspetti qualificanti, sicuro che abbiano portato delle spese ma un investimento senz'altro ha favorito una progressiva credibilità...

AG se andiamo a vedere questa lista della spesa degli anni Sessanta,a parte il pane e alcuni elementi che troveremo anche nella vostra lista, qui leggiamo una semplicità del menu...

GD sì,ci sono gli alimenti più generali,nel menù alternativo direi che qualche volta ci sia un po' di mortadella,qualche piccola eccezione ci può essere,la differenza sostanziale nel tempo è stata che quelle materie prime dovevano avere una precisa origine,una precisa connotazione,negli ultimi anni c'è tanto biologico,IGP,DOP,anche lotta integrata e la definizione dell'utilizzo degli ingredienti e modalità di preparazione e cottura,vincolata sia agli aspetti igienici sanitari e nutrizionali, indubbiamente nel tempo una serie di "fondi" classici sono stati eliminati,senz'altro la cucina che è venuta avanti dopo ha ridotto i fritti ,basi con grassi cotti,questa ricerca della

materia prima sia come provenienza e utilizzo ,sia a livello sanitario che nutrizionale è più codificata ...

AG non si frigge...

GD ci sono delle attrezzature interessanti che consentono delle cotture valide nutrizionalmente e incidono poco come sapore,certo un fritto soprattutto appena cotto...

AG si è evoluta la tecnologia,dalla linea di produzione ...

GD la capocuoca del Malavolti è espertissima, se penso al tritacarne che è refrigerato i reparti che sono tutti condizionati ,i forni a vapore.Un elemento significativo dell'asporto è che occorre valutare bene il prodotto perché l'intervallo di tempo che intercorre dalla cottura al confezionamento devono essere immediati,hanno fatto una scansione temporale che è splendida,man mano che avanza l'orario di pranzo dei bambini c'è la cottura e il confezionamento, alla distribuzione intercorre un po' di tempo quindi certe preparazioni si fanno, allora una carne ai ferri per la dieta viene fatta, però se dobbiamo pensare a 500 bistecche ai ferri la qualità ne risente...

AG la tua più grande soddisfazione?

GD la riduzione dei problemi,il fiorire dei progetti di educazione alimentare che anche gli insegnanti ti chiedono,sui progetti per i bambini si può lavorare di più, anche con la fantasia.

Siediti a tavola,ti dirò chi eri.Dal pane nero lisergico alla lasagna che sorride

Un gioco di ruolo alimentare per grandi e piccoli



La comunità operante nel centro di produzione di CIR Food,a Modena,si inventa nuovi cibi, menù e poi li organizza nel ciclo del tempo scolastico.Il menù prende vita nell'elenco dei piatti e sono promesse di sapori o conferme non gradite da parte dei piccoli mangiatori.Cosa suggerirà la grafica accattivante del flyer a disegni medievalesgianti del menù delle scuole d'infanzia?.Il Ciclo dei Mesi scolpito nella Porta della Pescheria del Duomo di Modena è anche un abbozzo di *Public History ad usum delphini...*



Archivio CIR Food,locandina Menù Autunno/Inverno per le scuole dell'infanzia A.S., 2014/15



Proviamo a giocare anche noi, il piacere del gioco è di adulti e bambini. Gli adulti ricostruiscono un po' la loro infanzia e i bambini con "facciamo finta che" sperimentano la fantasia e si avviano verso la conoscenza. E quindi proviamo a sperimentare la memoria e il piacere dei tempi co-esistenti, il nostro presente e il loro passato. Il flyer Medievale che illustra il menù annuale per i bambini della scuola dell'infanzia e primaria modenese dell'anno 2014/15 è lo spunto a costruire un gioco e delle iniziative che raccontino la storia dei prodotti, la loro provenienza,

la cottura, la conservazione, il valore del cibo come relazione e scambio. La scelta di usare un segno territoriale come in questo caso il "Ciclo dei Mesi" facilita la connessione con la storia e materiale e culturale di una città. In raccordo con il Comune con l'Assessorato, il Centro di Produzione e le aree operative preposte in azienda potrebbe essere un obiettivo la scelta di un tema grafico che fa da *lay out* a un insieme di iniziative di educazione alimentare e "memoria del territorio" che coinvolgano i bambini per classi di età, le insegnanti, le famiglie. Cibo, paesaggio agrario e città sono connesse ad un racconto di trasmissione della storia alimentare, della cultura materiale. Non necessariamente all'interno di una scuola; come già avvenuto con l'esperienza "Carovana delle Spezie" e il "Laboratorio dei sapori" (da cui trarremo spunto) il perimetro potrebbe essere quello di una biblioteca cittadina o un evento proprio nel Centro di Cottura nelle giornate di visita aperte ai genitori. Non ultimo potrebbe essere un percorso del tutto autonomo dell'Azienda Cooperativa all'interno dei suoi canali web, quindi replicabile e adattabile nell'insieme dei "territori" in cui opera, dalla grande città al piccolo Comune, allora il gioco di ruolo come un *reenactment* virtuale faciliterebbe il lavoro di produzione dello scenario utile ad identificare un periodo storico o una situazione pur seguendo il criterio documentaristico dipanando un racconto sceneggiato in cui da casella a casella mutano le epoche, i costumi, le pratiche alimentari anche inserendo piccole prove di abilità (indovinelli, problem solving ecc., in base alle età del giocatore).

A solo titolo di esempio documentiamo delle esperienze da cui trarre ispirazione²⁵:

- giochi dietetici :

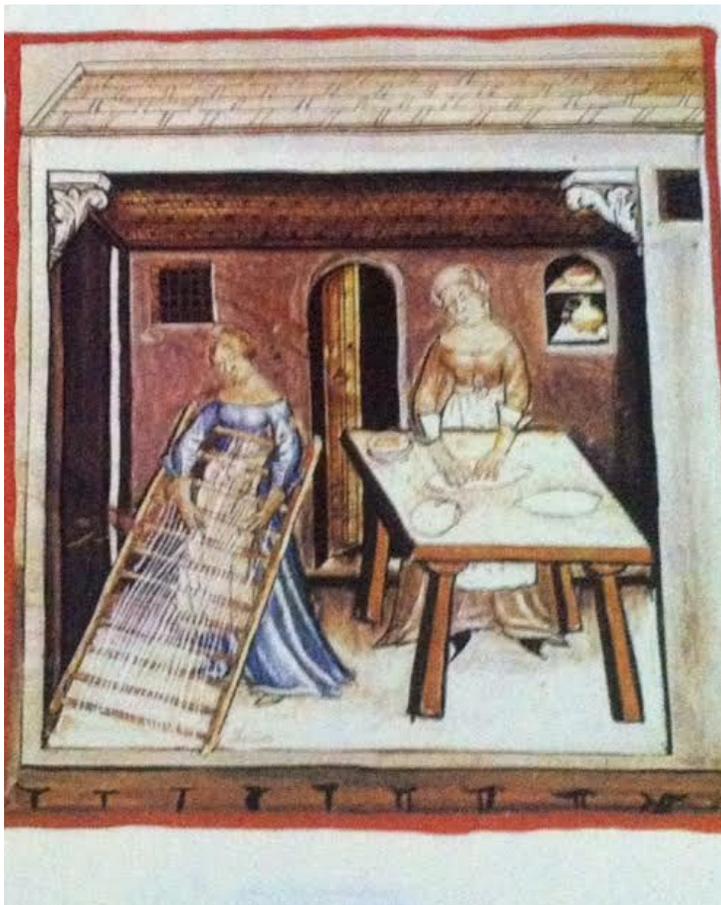
<http://www.lanternamagica.it/index.php?p=5&sp=22>

- la magica storia della pizza:

<http://www.lanternamagica.it/index.php?p=3&sp=1&d=5&s=4>

- i sogni di Pulcinella.

<http://www.lanternamagica.it/index.php?p=3&sp=3&d=a&s=4>



Simuliamo²⁶ il nostro gioco: la carta scelta vi assegnerà una parte e un percorso che vi porterà dal Medio Evo alla nostra era. Potrete scegliere la carta dello studente che fa una sosta per raggiungere lo Studio di Bologna e invece sarete attratti dal Master di Public History di Unimore quindi siete già all'arrivo! Potreste essere un clerico vagante, un pitocchetto, un pellegrino, un' armigero, un marchese, un rustico, un buffone o la Gran Contessa. La sorte vi sistemerà su uno dei mille piani della storia e voi scivolerete fino all'oggi. Giacché la distribuzione delle carte

²⁵ <http://www.lanternamagica.it/index.php?p=3&sp=3&d=a&s=4> visitato nel Settembre 2016

²⁶ Impasto e preparazione delle tagliatelle, 1385 ca

è compito mio è obbligatorio essere, qui, un bambino medievale. In compenso alla fine potrete giudicare quale piatto avete preferito, partecipare a un laboratorio sensoriale sui sapori, leggere e guardare film che trattano di cibo ma soprattutto sperimentare delle ricette, a scuola o nel Centro di Cottura quando si aprirà per la visita annuale. Le ricette saranno sul tema della sostenibilità, ad esempio come usare il pane avanzato. La cucina di casa lo ha sempre fatto, pancotto, ribollita, paneda oppure pane grattugiato e latte, sapete che era il cibo dell'infanzia che Massimo Bottura²⁷ dichiara essere stato il suo preferito? Anche il mio, la paneda di mia madre e il pane grattugiato. Il momento esatto in cui il pane si scioglie nel brodo o nel latte e capirete il sapore della cucina molecolare, è sempre questione di chimica. Ognuno rincorre la sua madeleine. Bene, cominciamo con la carta del bambino quattrenne che vi porterà dalle briciole di pane della favola (eco degli abbandoni selettivi e degli infanticidi) alle pepite di pollo, alla pizza o al portafoglio.

Un bimbo medievale di quattro anni dunque e avete già goduto di uno sguardo benevolo da parte



del destino, siete sopravvissuto fra una schiera di altri fratelli e sorelle già precocemente morti. Tuttavia la realtà quotidiana vi farà vedere sempre le differenze alimentare tra classi e ciò non vi consoli, in uno scenario comune in cui :

“ lo spettro della fame si aggirava spaventoso nelle notti di una Europa in bilico fra carestie e cattivi raccolti; una minaccia che il Vecchio continente super nutrito non riesce nemmeno più a concepire nel suo cupo spessore d'incubo permanente”. (Camporesi :1991, pag 50)

²⁷Massimo Bottura (Modena, 30 settembre 1962) È chef e proprietario dell'Osteria Francescana a Modena, ristorante premiato con tre stelle Michelin e classificatosi primo ristorante al mondo nella lista dei The World's 50 Best Restaurants Awards 2016 di New York (primo ristorante italiano ad aggiudicarsi il titolo).

Il banchetto di nozze di Bonifacio di Canossa e Beatrice di Lorena,genitori di Matilde: la cronaca di un menu o il Paese di Cuccagna?²⁸

Tre mesi il banchetto nuziale durò;
le spezie non eran tritate al mortaio,ma macinate
qual spelta ai mulini ad acqua corrente;
dal fondo di un pozzo il vin si traeva
che da un'altra cisterna in esso fluiva:
una secchia d'argento pendeva ad una catena pur essa d'argento,
e con quella il vin si attingeva,dolcissimo nettare.
Un cavallo portava alla mensa le coppe ed i piatti,
d'argento e d'oro splendeva il vasellame.
Timpani e cetre,lire e cornamuse suonavano intorno,
e ricchissimi premi il duca ai mimi donò.

²⁸ Donizone,Vita di Matilde di Canossa (Vita Mathildis inizio XII sec.) cit in Campanini: 2012

I banchetti ricchi ma rustici, per via della selvaggina cacciata e cotta, serviti su una tavola e un piatto comune vi segneranno una regola ancora condivisa, ovvero mangiare con le mani.

La prima bandigione fu portata doppia, cioè carne et pesce per la tavola del duca, et poi furono dati due porcelli dorati col fuoco in bocca, et pesce chiamato porcellette dorate, et con questa furono presentati due livrieri con due collari di velluto, corde di seta et copie dodeci di sausi con le catene di ricalco dorate[...] la seconda bandigione, lepore dorate [...] la duodecima bandigione, lepri con caprioli su le civiere dorate, con molti altri pesci in civiere d'argento, et sei grandi corsieri con sei selle fornite et indorate[...] la decimaottava bandigione frutti con cerese et due corsieri, un del signore conte, chiamato Leone, et l'altro Abbate[...] (Campanini:2012, pag 17)

Man mano la tavola diventerà più raffinata il cibo dei nobili diventerà uno spettacolo culinario di forme e colori ad "imitare la natura" ma aumenterà la distanza della mano che prende dal piatto comune e porta alla bocca. La forchetta è una misura di acculturazione e di etichetta (Elias:1982). Essere un bambino piuttosto che una bambina è già una discriminante non da poco, la puerizia delle bambine era più breve dei maschi e anche il regime alimentare differiva, si arriva a consigliare alle madri di nutrire le femmine il tanto che basta per tenerle in vita. (Giallongo:1990). La dietetica delle enciclopedie medievali prescriveva di vietare il vino ai bambini, escludere tutti i "cibi caldi e secchi" come cipolle, porri e soprattutto le prescrizioni erano differenziate, certi divieti riguardavano il ricco piuttosto che il povero che essendo destinato al lavoro aveva una costituzione più forte quindi non necessitava del regime (Giallongo:1990 pag 119). Dalle fonti medievali (atti notarili, cronache, novellistica ecc) non abbiamo la prova dell'esistenza di raccolte di ricette. Dagli scritti di Apicio al Liber de coquina in uso nelle cucine della Napoli angioina del sec. XIII, abbiamo quindi una lunga assenza, prima del Liber le informazioni che abbiamo ci sui prodotti alimentari derivano dai trattati medici o della iconografia.

Dal Liber invece possiamo trarre un vasto repertorio di prodotti e modi di accostarli oltre che a istruzioni per la preparazione.

Le verdure, prodotto popolare che viene impreziosito dall'accostamento con le spezie. Cavoli arricchiti con l'abbinamento di uova (all'uso romano) e all'uso inglese le verdure minute

accompagnate con farina d'avena e mele tagliate. L'uso dei *gastroponimi* ci sembra sorprendente ma denota la vivacità degli scambi culinari. I finocchi "come si usa in Campania" costituiscono l'ingrediente di una minestra nella quale si aggiunge una generica pasta ed è destinata alla servitù. Nel capitolo dei brodi troviamo l'uso della carne e di nuovo i modi: alla provenzale con i piselli, il brodo *theutonico* che si ottiene aggiungendo alla gallina, capponi, prezzemolo, menta, maggiorana, rosmarino; alla Spagnuola con brodo di gallina, mandorle tritate, fette di pane. Sarà nel Quattrocento che prenderà avvio la fortuna dei registri di cucina con il capostipite "Libro de arte coquinaria" di Maestro Martino, in cui l'autore si qualifica *cuoco*. In questo senso il cuoco esce dall'anonimato della servitù, si professionalizza anche scrivendo di cucina. Successivamente con l'umanista Bartolomeo Sacchi²⁹, conosciuto come il Platina, da Piacenza presso Cremona, traduce in latino classico il Maestro Martino inquadrando le ricette in un contesto culturale e scientifico, soffermandosi sul ruolo che ciascuna vivanda poteva avere nel sistema culinario dal punto di vista dietetico e conviviale. Sarà l'avvio alla scrittura gastronomica in senso moderno.

Nel nostro gioco, la corsa nel tempo continua (magari perché non siete femmina) è probabile che la vostra famiglia abbia accumulato qualche ricchezza forse originata dal lavoro di battiferro, avrete un destino di ferraiolo, magari diventerete un Fabbri o un Ferrari? Anche nei cognomi c'è la storia di una città.

La vita quotidiana prevedeva anche il cibo da asporto: oltre alla citazione delle torte come prodotto alimentare abbiamo anche la conferma del ruolo attivo delle donne, sia in cucina che nel lavoro di conduzione del fondo agricolo, un altro elemento è la funzione della torta come oggetto che attraversa le classi sociali. Dallo studio degli atti notarili che registrano una contesa di terreni a Rivalta di Reggio Emilia e risalente al 1216 apprendiamo che

vide Gotulo, il fratello, il padre e il nonno avere il possesso del prato della lite e che li vide falciare e ottenere il fieno. Ogni anno, finché risiedette a Rivalta, quando la madre voleva, portava il pranzo a coloro che falciavano e li aiutava, insieme ad altre fanciulle, a rastrellare e a raccogliere il fieno[...] anche quando si trasferì fuori Rivalta, diverse volte portò per i suddetti delle buone torte e altre cose da mangiare a coloro che falciavano presso il prato della

²⁹ De Honesta Voluptate et Valetitudine, 1474

lite(Campanini:2012, pag.47)³⁰



Alla vostra tavola anche se il pane³¹ non è ancora bianchissimo potete far conto su prodotti freschi,carne di maiale,rane,pesce d'acqua dolce per di più a Modena,il mercato si svolgeva giustappunto davanti alla porta della Pescheria incorniciata dal Ciclo dei Mesi, da questo apprenderete ad associare il tempo al lavoro agricolo.Un'altra donna vi ha nutrito fin da neonato,la

balia.Il Ciclo dei Mesi è il vostro calendario e guardando in su, in cima alla porta, potreste ripercorre il fantastico racconto di Re Artù. Oppure se siete ancora vicino al Duomo potreste imbattervi in un pellegrino dalla strana lingua che canta e musica le favole descritte nelle pietra della Porta :il Roman de Renart e di principesse e di draghi e di...tutto il magnifico e immaginifico bestiario che ha originato i draghi,gli unicorni delle favole e dei racconti epici che arriveranno fino a noi,i Pokemon forse? Scuola: l'analfabetismo era diffuso,la trasmissione delle conoscenze era orale.La Chiesa aveva il monopolio informativo e il linguaggio artistico (scultura,pittura) aveva per questo un grande rilievo in questo ambito.La lastre di Wiligelmo erano a a quel tempo come una lettura enciclopedica,il teatro liturgico e i trovatori erano altri mezzi di comunicazione e di divertimento.Tuttavia poteva accadere di confondersi.Gli animali mostruosi e i cavalieri che vedete sulla Porta della Pescheria sono realtà o fantasia?³²

Alcune delle intossicazioni di massa avvenute nel periodo medievale raggiunsero proporzioni disastrose, con decine di migliaia di intossicati, attraverso l'uso massivo delle farine e dei pani infettati da un fungo parassitario.Una forma di intossicazione che produce convulsioni e visioni.Lo studio di questo fungo in epoca moderna ha prodotto la sintetizzazione chimica di uno

³⁰L'autrice cita un suo studio,Il Villaggio scomparso.Rivalta di Reggio Emilia nei secoli IX-XIV,Clueb Bologna,2003)

³¹ Ciclo del pane 1475 affresco sala del Castello Bentivoglio,Bo

³² <http://www.unesco.modena.it/it> Sito visitato in settembre 2016

stupefacente,l'acido lisergico o L.S.D.



Al popolo³³ era riservata un'alimentazione più grossolana: cereali mal raffinati,ammuffiti,pani invecchiati e fermentati la cui mala digestione provoca torpori e visioni.L'eterna dualità tra pane *bianco e nero*, “ *contrasto del pane di formento e quello di fava*” (Camporesi:1985).³⁴

Vi avrebbero curato con aglio e altre erbe che solo le *mulieres rusticanae*,le donne più illetterate di tutti da cui arriva però il messaggio più profondo conservato fino a noi attraverso le fiabe ,le preghiere,gli scongiuri,i proverbi,gli incantesimi.

Sono esse le *mulieres rusticanae*,le piccole insignificanti muliercule,esperte conoscitrici del corpo,madri e infermiere,a nutrire gli uomini e a proteggere amorevolmente i piccoli,a curare gli infermi,ad assistere i moribondi,a rivestirli dopo la morte,a onorarli con i loro lamenti.Conoscono veleni e antidoti,unguenti e sciroppi,le erbe che uccidono e quelle che guariscono.Abili nelle arti effimere del ricamo,delle vesti,del pane,interpretano il linguaggio segreto dei fiori,sanno conservare con tecniche ingegnose le carni,i vegetali,i latticini.Prolungano la vita dei membri della loro famiglia,rallegrano coi balli le feste delle comunità.(Camporesi:1991,pagg 20,21)

³³ Convento dei Padri Cappuccini,Reggio Emilia (Settembre 2016)

³⁴ Non di segale erano le albe del poeta,ma gli effetti forse si: « Ho visto le menti migliori della mia generazione distrutte dalla pazzia, affamate nude isteriche, trascinarsi all'alba per strade di negri in cerca di una siringata rabbiosa di droga, hipster aureolati bramare l'antico contatto paradisiaco con la dinamo stellata nel macchinario della notte [...]» Allen Ginsberg,1956. F.Guccini e i Nomadi ne trassero un testo musicale.



Tuttavia se siete sopravvissuti è per un insieme di fortunate coincidenze che hanno molto a che vedere con la selezione della specie, infatti mortalità infantile e cattiva alimentazione era certamente condizionata da diversi fattori delle condizioni di vita (guerre, carestie) ma la vostra dipartita precoce era considerata una fatalità ineluttabile. La patata, il mais, il caffè, il pomodoro i prodotti provenienti dal cosiddetto “scambio colombiano”, originari del continente sud americano, colonie di Spagnoli e Portoghesi dal 1500 in poi si imposero sulle tavole occidentali, dando origine nel tempo a preparazioni considerate oggi “identitarie”.



Questa che vediamo dipinta da Gerard David (1460 - 1523) Olandese, è denominata “La Madonna della Pappa”. Rappresenta una scena domestica, il bimbo sembra giocare col cucchiaio, la finestra incornicia il borgo e il paesaggio con il prato verde trasmette serenità. Gli unici simboli allusivi al sacro sono il pane e la mela posti però allo stesso piano della scodella e della mano che nutre. E’ tratteggiato un interno borghese del Cinquecento nordico, suggerisce il moto degli affetti tra madre e figlio, una condizione sociale diffusa, prima che una scena sacra, oltre alla documentazione sugli oggetti, abiti e paesaggio.

I pittori del Nord Europa, erano più propensi a ritrarre scene di vita quotidiana, quindi documentano i consumi del tempo, nel primo caso una ricca dispensa, nelle altre riproduzioni un piccolo saggio dell'opera di Pieter Aertsen specialista non solo della descrizione prodotti nel XVI secolo ma della attività "professionale" femminile nella vendita e nella cucina.



La cuoca, Pieter Aertsen 1507-1575 Olanda (Genova, Palazzo Bianco)



venditrice di ortaggi. Pieter Aertsen



Pieter Aertsen, Spaccio di carne .



D. Velasquez, (1599-1666), Spagna) Friggitrice di uova



Giacomo Cerutti detto il Pitocchetto. Natura morta con prosciutto(XVIII sec.) Museo del Prosciutto,Parma



V. Van Gogh, 1853/1890, Mangiatori di patate

Ancora nell'Ottocento, restano differenze alimentari. I contadini avevano un'alimentazione molto povera, infatti al Nord si cibavano con polenta di mais, raramente con fagioli, cipolle e altre verdure bollite, era diffusa la pellagra, malattia che veniva per mancanza della vitamina PP. Al Sud con pane di frumento veniva condito più spesso con fave, cavolfiori e olive e non mangiavano quasi mai la carne, perché riservata alle grandi occasioni. In Toscana la carne veniva usata come condimento nelle zuppe di fagioli e cavoli oppure di pasta e ceci, mentre la carne di manzo bollito era considerato una prelibatezza. Gli operai delle città del Nord avevano un'alimentazione più varia, era abbondante l'uso del pane di frumento, polenta di mais e del riso, al Sud della pasta. La carne compariva in quantità moderata nella dieta degli operai specialmente quella ovina e le viscere dei bovini, consumavano anche formaggio e latte e assumevano proteine grazie ai legumi.

Playlist³⁵:

Carmina Burana (compositore Carl Orff 1937 da un corpus di testi medievali XI-XII sec)

<https://www.youtube.com/watch?v=GD3VsesSBsw>

Angelo Branduardi

Alla Fiera dell'Est

<https://www.youtube.com/watch?v=20YC9QiMs54&feature=youtu.be>

Il Teatro della Tosse/Fondazione Luzzati

Il pifferaio di Hamelin

<http://www.teatrodellatosse.it/?s=3&id=231>

Hansel und Gretel

<https://www.youtube.com/watch?v=FgpN2xDgQhE&feature=youtu.be>

Cambio di casella (anche di abiti e scenario) e siamo ad una svolta, intanto comincia ad esistere l'infanzia” come periodo della vita, con esigenze e attenzioni specifiche sia nella cura, salute e alimentazione, diventa potremmo dire “soggetto collettivo”. In alcune città, a Milano fin dal 1850 successivamente ,a Torino poi a Bergamo, Bologna, Cremona, Roma grazie alla carità privata si organizzarono gli istituti per lattanti e slattati su modello delle crèches francesi. Si sviluppa anche la disciplina della pediatria e puericultura, in questo ambito il riguardo verso la corretta alimentazione (oltre agli aspetti pedagogici ed educativi) si fa più serrato. Medici, igienisti, pediatri costituiscono la Società Nazionale per la protezione dell'infanzia e i primi due congressi nazionali per l'igiene all'allattamento dei lattanti furono organizzati a Milano nel 1899 e a Firenze nel 1901. L'interesse era di favorire l'allattamento materno e non il ricorso al baliatico.

Nel 1925 sarà istituita l'Opera Nazionale Maternità e Infanzia, ONMI; la legge che regola

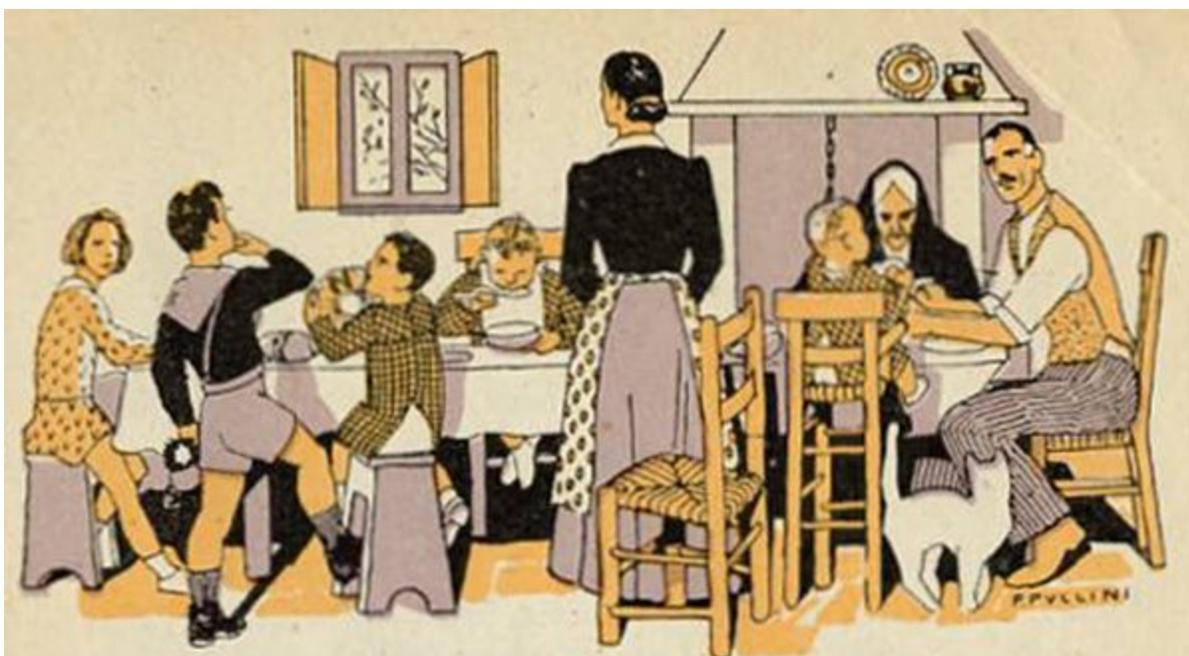
³⁵ Siti visitati a Settembre 2016

l'organismo pone tra gli scopi prioritari la diffusione sia nelle famiglie che negli istituti delle norme e dei metodi scientifici di igiene prenatale.



Università di Bologna - Palazzo Vespignani, Scuola di Agraria e Medicina (fotografia del Marzo 2016, si percepisce appena la firma di Mussolini, molto chiara nell'epigrafe)

Il regime fascista sarà molto attento alla cura dell'infanzia, l'ONMI diventerà l'organismo delegato a fare di voi un perfetto "piccolo italiano" attraverso un'alimentazione sana e attività sportiva. Pronti a marciare?



IL PRIMO PANE

La mamma fa il pane. Che festa pei bambini! Renzo vuole una pagnottina tutta per sè, Dario la focaccia col pomodoro, Nino una ciambella con le sue iniziali in rilievo.

Solo Ornella non chiede nulla: le basta di poter mettere le mani nella madia, togliere la pasta lievitata, partirla, foggiarla a pagnotte e farvi sopra il segno della croce.

Le pagnotte, in attesa della cottura, vanno via via a prender posto sulle assicelle. Il forno intanto si scalda. Le fascine accese crepitano allegramente. Il riverbero delle fiamme tinge di rosso il volto ai bambini.

È questo il primo pane del podere assegnato a Cristoforo dall'Opera Nazionale Combattenti, il frutto benedetto della terra bonificata, e tutti attendono ansiosamente che sia venuta l'ora di metterlo in tavola.

Anche Cristoforo, affacciatosi un momentino per curiosare, vede i piccoli in festa, osserva le donne che lavorano di lena, e sorride.

Consumate le ultime fascine e svaporato il calore eccessivo, la mamma spazza il forno e vi mette a cuocere il pane.



<http://cucineditalia.com/cucina-fascista-tra-manifesti-neologismi-e-curiosita/> ³⁶

³⁶Sito Cucineditalia.com visitato a Settembre 2016



Una giornata particolare, Ettore Scola,1977,immagine tratta da Wikipedia

Nel film “Una giornata particolare” vediamo la realistica descrizione della colazione della famiglia negli anni Trenta, la massaia, tanti figli,il marito tutto d’un pezzo.La colazione è frugale e di riciclo,dalla scatola di latta esce il pane secco da inzuppare nel latte o caffè latte ottenuto da una miscela di cereali.Un modello alimentare che sopravviverà ancora per anni nelle famiglie italiane anche dopo la fine della guerra.

Durante il Ventennio il regime curerà attentamente le linee guida per una “sana alimentazione” anche attraverso delle pubblicazioni e ricettari che consigliavano alla massaia italiana come cucinare con poco dispendio e riutilizzare gli avanzi.

Sul Corriere della Sera, dal 1929 al 1947, si ricavò uno spazio “libero” il Dottor Amal,alias Petronilla ovvero la Dottoressa Amalia Moretti Foggia.Medico, laureata a Bologna con Augusto

Murri laica, socialista (era amica di Anna Kuliscioff) ma le sue competenze in questo caso si rivelano funzionali alle linee guida alimentari della propaganda fascista. Aveva fondato la Poliambulanza di Corso Venezia, a Milano, dove curava le donne e i bambini, soprattutto di famiglie povere. Le sue “ricette di vita” aiuteranno le lettrici a combinare “spignattando” i prodotti che nel corso degli anni diverranno sempre più rari:

“se infatti prima della guerra i cucchiari sono sempre ben colmi, siano di burro, zucchero, olio o latte, durante la guerra tutto diventa misero, in casa c’è soltanto quello che passa la tessera annonaria: al punto che si può «allestire una torta squisita anche senza uova, senza burro, e persino senza zucchero... che farà correre con il pensiero a quel famoso “pan di Spagna” del tempo che fu”(Muzzarelli:2013)

Ma il massimo Petronilla lo raggiunge con La ciambellona, ricetta del del 27 maggio 1945 quando evoca il riunirsi della famiglia:

“Grande allegria! La guerra è finita!...Ora sai. Ora è certo. Egli ritorna”. E alla fine ecco la squisitissima ciambellona pronta a festeggiare la tanto sospirata riunione”.(Muzzarelli: 2013)



Insieme a mamma e papà potreste sperimentarvi come un piccolo ortolano, oltre agli Orti di Guerra che spuntavano negli spazi cittadini più disparati durante la Seconda Guerra, anche le famiglie³⁷ furono invitate a coltivare virtuosamente i piccoli spazi esistenti nei giardini o cortili delle abitazioni.

In questo libretto con un linguaggio ameno vi insegneranno a prendervi cura di un piccolo

appezzamento di terra e impiantare l'orto di famiglia, uno spazio limitato che non sarà certo

sufficiente a una raccolta continua di ortaggi tuttavia integrerà i vostri mancati acquisti: “soprattutto

in questo periodo di guerra, per difficoltà nei trasporti, un'improvvisa gelata o per maggior ressa di

acquirenti i prodotti in vendita scarseggiano”. Ma c'è anche un lato morale che l'autore sottolinea

³⁷ Pubblicazione a cura di Cesare Alimenti, per il Servizio di Propaganda del P.N.F, 1941

con il suo garbato linguaggio: "il cittadino, abituato al lavoro nell'ufficio, nella bottega e nello stabilimento - sempre tra quelle quattro mura - dedicando ogni giorno pochi minuti all'orto si sentirà più vicino alle classi rurali e ne apprezzerà il lavoro sano e produttivo". Quindi se non avrete ortaggi freschi non lamentatevi troppo, per via della guerra, è solo una gelata improvvisa! Troncare e sopire...reverendo padre...

Per un momento dimentichiamoci delle difficili condizioni del Paese, la guerra è finita! Impariamo un nuovo ballo e ascoltiamo nuovi ritmi che ci arrivano dall'America: in the mood, coca cola e spaghetti in scatola...italian sounding!. Le ragazze e i ragazzi del 1946 anche questo ballavano³⁸:

<http://canali.kataweb.it/musica-mina/2008/10/20/in-the-mood-1968/>

Il dopoguerra sarà duro, agli italiani grandi e piccoli saranno destinati aiuti alimentari provenienti da diverse organizzazioni internazionali.

Nel 1945 si costituisce un programma di Assistenza Alimentare rivolta alla prima e seconda infanzia gestita dall'Amministrazione per le Attività Assistenziali italiane e Internazionali (AaI), costituita per l'attuazione del programma di aiuti deliberato dall'Unrra (United Nations Relief Rehabilitation Administration) organismo delle Nazioni Unite per la riabilitazione e il soccorso dei Paesi liberati. Nella filza "Atti Amministrativi Settore Istruzione del Comune di Modena, 1961" c'è ancora la traccia di corrispondenza tra le due istituzioni.

L'opera di AaI non si esaurì in un'assistenza passiva ma curò in particolare lo sviluppo del consumo di latte, dal 1949 finanziò con l'aiuto dell'Unicef l'istituzione di nuove centrali per la consegna e trattamento del latte e il completamento di quelle esistenti. Nel corso degli anni Cinquanta ingenti quantitativi di latte pastorizzato, sterilizzato e in polvere vennero distribuiti gratuitamente ai bambini assistiti.

Da una pubblicazione del 1961 dell'Istituto Nazionale dell'Alimentazione, Unicef e FAO a sostegno di un progetto di educazione alimentare, la prefazione si legge come una retrospettiva

³⁸ <http://canali.kataweb.it/musica-mina/2008/10/20/in-the-mood-1968/> visitato a Settembre 2016

che fa luce sui comportamenti del passato e sulle prescrizioni del presente:

C'è una ben nota storia pedagogica della refezione scolastica : essa va dal cestino anti igienico, comportante confronti di natura sociale mortificanti, carente sotto tutti gli aspetti dal punto di vista della teoria delle diete, fino alla scodella di minestra con un pane, offerta nei lunghi banchi con buchi e consumata in piedi in refettori squallidi e maleodoranti, fino ai pasti razionali di oggi, presi in sale da mensa scolastica, dove l'andare e lo stare a tavola, assisi a tavolini di 4 o 6 posti, o comunque in un numero di famiglia, si fa un atto di vita che si traduce in forme di educazione, al quale il bambino medesimo è chiamato a dare la sua intelligente prestazione con la preparazione delle tavole e delle mense, il servizio in tavola e l'aiuto ai più piccoli, lo sparecchiare e il riordinare. (Aai, Gli alimenti e il bambino, Brescia, 1961, p.18 citata negli Annali Storia d'Italia, Alimentazione pag.638, 1998)

Tra gli anni Cinquanta e Sessanta nelle scuole è frequente la distribuzione del latte ai bambini.

“ Il primo Ottobre 1957 tutti noi che abitavamo al di là del cavalcavia fummo trasferiti alle Collodi[...]il momento in cui mi vergognavo di più era quando la bidella chiamava me ed Ivo per andare a bere un bicchiere di latte. Si dovette sapere che, essendo povero io ero assistito dal Patronato scolastico, che, ogni mattina, dava un bicchiere di latte ai bambini poveri. Usciti dalla classe ci dovevamo mettere in fila, la fila dei poveri, davanti alla bidella che con un mescolo riempiva ad ognuno il suo bicchiere, poi tornavo in classe in religioso silenzio e rosso di vergogna. Infatti sentirsi ricordare tutte le mattine che eri povero, non era bello. (Arturo Malagoli in Bulgarelli: 2007, pag. 17)

Nel frattempo, negli anni Cinquanta si sviluppa un'editoria dedicata ai bambini, soprattutto bambine, per introdurle al tirocinio domestico. In questa pubblicazione, foto nella pagina seguente, “Tra pentole e fornelli”³⁹ è interessante il richiamo a un ricettario molto in voga allora, “Il talismano della felicità” curato da Ada Boni (1891-1973) e rivolta ad un pubblico femminile, borghese.

³⁹ Maria Luisa Bovio Sacchetto “Tra pentole e fornelli”, collana Comincia così, ed. Aldebaran, Milano 1957



PRESENTAZIONE

*C'è un libro per i grandi, che si chiama
«Talismano della Felicità».
Pare vi sia svelata l'arte strana
di cucinare con abilità.*

*Lo conserva ogni mamma diligente,
con grande gelosia. Di quando in quando
lo ritira, lo sfoglia attentamente,
poi sparisce in cucina. Io mi domando
quali prodigi, le sue man di fata,
posson fare di forte, di budini:
ogni pietanza viene preparata
con gusto ed arte per grandi e piccini.*

*Vogliamo anche noi bimbe, cimentarci
a conquistare un po' di quell'ingegno?
Allestir colazione, desinari
ed anche pranzi, del più grande impegno?*

*Il segreto vi dò: sta qui rinchiuso
in questo libro semplice, con pochi
fogli raccolti. Voi, per far buon uso
del tempo dedicato ai vostri giochi,*

*lo leggerete piano, attentamente,
improvvisando i suoi manicarelli.
A poco a poco, bimbe, certamente,
diventerete «cordons bleus» perfetti!*

Dagli anni Settanta cominciano ad essere segnalati i casi di obesità infantile siamo di fronte all'ennesima svolta: si mangia troppo e si presta già attenzione alla reclamizzazione dei prodotti per l'infanzia dell'industria alimentare. Gli studiosi del comportamento alimentare infantile hanno coniato il neologismo *eatertainment* per definire il condizionamento dei bambini da parte della comunicazione pubblicitaria dei cibi destinati all'infanzia. Mulino bianco, Sofficini Findus, Yogurt fruttolo, McDonald's pubblicizzano attraverso modelli di comunicazione divertenti per questo i bambini ricordano gli spot in cui non si parla di gusto ma di relazioni fra amici, gioco. (Fiz Perez, 2009, pag 62).

Ora uscite dal vostro gioco di ruolo e avrete in premio le pepite dorate, o la pizza o le lasagne, attenzione però in cambio avrete un esercito di persone che si occuperà di voi: dietisti, cuochi, medici, insegnanti, genitori, la pubblicità, il McDonald's. Sia a casa che a scuola i cibi costituiranno un vostro patrimonio di odori, sapori, colori. Qualcosa vi rimarrà e nel tempo rincorrerete un gusto o un disgusto : “Dis-moi ce qui te dégoute et je te dirai qui tu es” (Nothomb, 2000, pag 150). A questo punto alla domanda del Re: “qual'è il più lungo giorno che sia ?” non potrete più rispondere come Bertoldo: “*quello che si sta senza mangiare*”.

La lasagna che sorride,vi accomodate o siete pronti a ricominciare il gioco ?

Le lasagne per le Scuole dell'Infanzia,Primarie e Secondarie preparate al Centro di Cottura K1,Malavolti,Modena.

(Archivio Cir food 2016)





Intervista a Anna Maria Leonelli, capostruttura del Centro di Produzione Ristorazione Scolastica K1, CIR Food, sede di Modena



AG tu vai a fare sperimentazione nelle scuole , le famose pepite sono opera tua?

AL si oh! anche l'hamburger di patate e formaggio è stato il primo, mi ricorderò sempre, è stato il primo prodotto, se ci fosse il cuoco che era con me ! mi ricordo che gli dissi portami di quello..mi è venuto al primo colpo, anche le ragazze che sono con me mi dicono sempre fatti venire quella fortuna di quel giorno...l'hamburger patate e formaggio è stato l'inizio di tanti prodotti che abbiamo fatto all'interno del Malavolti perché c'era già nell'aria questa esigenza, dalla spinacina ma ne abbiamo fatte tante, tante, la

crocchetta del contadino...

AG a parte la sperimentazione che fai te che se la colpevole delle spinacine...

AL sono la sperimentatrice e per i bimbi a cui non piacciono la colpevole della spinacina, i nostri bimbi amano tanto le lasagne del Malavolti, i bimbi le paragonano a quelle della nonna, mih...! battere una nonna, va bè...abbiamo dei genitori che quando vengono qua vogliono le ricette ,tra cui i portafogli ,come facciamo le lasagne, le polpettine di pesce...

AG le lasagne in tutta Italia è un piatto che si è imposto, i primi anni era la pizza, poi pian piano la lasagna si è imposta da Bolzano in giù...

AL la pizza va molto nella primaria, poi diventa la pizza e la coca cola magari poi se guardi dietro (*le osservazioni dei report di customer satisfaction n.d.r.*) è il pranzo della domenica..

AG ultimamente ho visto il sushi...(*come richiesta da parte dei bambini n.d.r.*)

AL anche in coop ci sono le vaschette del sushi e vedo che le prendono, sta diventando un'alimentazione che porti a casa e quindi il bimbo lo vede, sta diventando un mangiare casalingo...sarebbe interessante vedere se è solo la novità o c'è un proseguio..

AG nei primi anni era più frequente ad esempio il riferimento al mcdonald ma anche per l'arredo, i colori, le divise, si mangia con le mani...

AL sapere quello che gira mi piace, ogni tanto vado a mettere il naso...sono diventati più ristorazione veloce, adesso sono tante le forme di ristorazione, come lo street food ...

AG la scuola è l'unico posto in cui ti viene offerto un pasto strutturato...

AL per fortuna, vorrei vedere la gestione di un destrutturato?

AG tu dici “mai guai” vero?

AL vorrei andare in pensione fra un anno!

Memorie del cibo e prassi alimentari. La mappa culturale del cibo nei menù della ristorazione collettiva

Laboratorio di educazione culturale alle differenze alimentari, per scuole di ogni grado, siediti a tavola e racconta chi sei:

...dans le Paris du XIX^e Siècle, le menu moderne-tel que nous le connaissons aujourd'hui- a réuni le traits de plusieurs de ses prédécesseurs, devenant un genre qui plantait le décor de nombreux types de repas et en conservait souvent le mémoire.[...] Si un repas au restaurant est,dans une certaine mesure,une représentation théâtrale,on peut dire que le menu lui sert de prologue,de premier acte,et parfois d'épilogue. (Musée d'Orsay, 2002 : 90)

Analizzare con uno sguardo storico i menù, la composizione dell'offerta alimentare possiamo fare un viaggio all'interno delle abitudini alimentari e come queste cambiano o si rinnovano insieme alle condizioni sociali ed economiche di una comunità oltre a fare un lavoro storico e geografico di provenienza dei cibi. Uno dei cibi identitari dell'italianità è la pizza “margherita”, il pomodoro si è integrato perfettamente,anzi è la metafora dei colori del Tricolore.Ad Argenta (FE) si produce il cous cous e lo si esporta, si fa anche la festa del cous cous e non è un incontro interetnico.Negli scaffali della grande distribuzione generalmente tra gli alimenti etnici e i piatti pronti trovate una serie di confezioni di cous cous, sono tutte prodotte dalla B.I.A di Argenta, anche se le immagini della confezione evocano “cavalcate berbere” o altre immagini esotiche il prodotto è *italianissimo*.

La complessità di un menù in una scuola multietnica pone quesiti sulla convivenza. C'è sempre un momento di rifiuto della diversità soprattutto quando si esce dalle aule scolastiche. Forse se cominciamo a conoscere come e perché si mangiano certe cose e perché non si mangiano (ogni popolo ha i suoi interdetti) facciamo un passo avanti nel reciproco rispetto delle identità.

Ora puoi partecipare al Laboratorio dei Sensi⁴⁰ per scoprire le spezie, con gli occhi, il tatto, il gusto, odori e poi leggere, viaggiare, cucinare, salvare un amico...

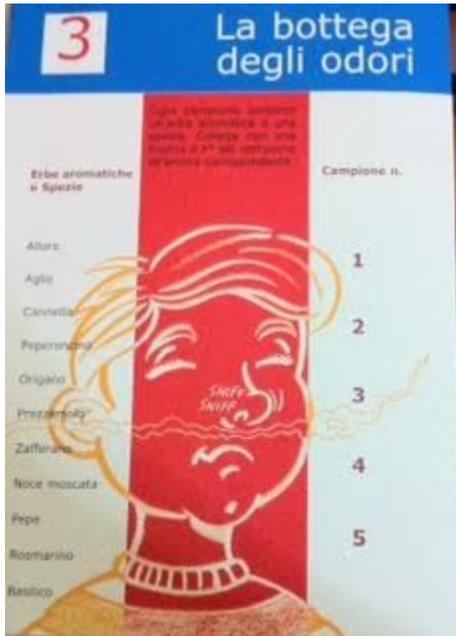
Scegli il tuo piatto preferito

A worksheet for a sensory lab activity. At the top, there are fields for 'Nome' (Name), 'Cognome' (Surname), and 'Data' (Date), with the date '21/03/2002' filled in. Below this, the text reads: 'TRA I PIATTI CHE HAI MANGIATO OGGI QUALE PREFERISCI? DISEGNALO NEL PIATTO'. In the center, there are two concentric circles. At the bottom left, the text asks 'TI È PIACIUTO?' (Did you like it?) followed by the word 'SÌ' (Yes) and a simple smiley face drawing.

⁴⁰ La carovana delle spezie, pubblicazione CIR food, Laboratorio dei Sensi, 2013

Annusare

La Carovana delle Spezie, laboratorio sensoriale. Cir Food, 201



Leggere

Laboratorio La carovana delle Spezie. Buono da leggere. Buono da mangiare. Cibo e alimentazione nei libri per ragazzi, 2013





Cucinare e scambiare ricette con i tuoi compagni Qual è il tuo cibo preferito, dove e quando lo mangi?

Scoprire una ricetta antica: la torta di Rivalta era l'erbazzone?

Provare una ricetta: l'arte antica della sostenibilità Panèda

Ingredienti per 4 persone: gr 500 di pane raffermo (meglio comune) gr 30 di burro fresco, 2 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva, formaggio parmigiano-reggiano, brodo di carne quanto basta. In una pentola contenente brodo ponete il pane tagliato a pezzi e fatelo cuocere per venti minuti, mescolando ogni tanto. La quantità del brodo deve

essere tale da ottenere una minestra densa e morbida ma non troppo liquida, perciò state piuttosto scarsi nel brodo ed eventualmente aggiungetene altro, bollente, a mano a mano che il pane assorbe. Dopo i venti minuti di bollitura, aggiungete l'olio, mescolate ancora e passati altri cinque minuti togliete dal fuoco. Quando è bollente, servite nei piatti ricoprendo subito la "panèda" di un buon strato di formaggio parmigiano-reggiano grattugiato (Sandro Bellei-Ugo Preti, Cosa bolle in Pentola a Modena, 1981).

Le lasagne di Maestro Martino

Questa ricetta⁴¹ è tratta dal Liber de coquina, un ricettario del tredicesimo secolo che, secondo studi recenti, avrebbe radici sveve normanne, non è la prima ricetta di pasta che sia giunta sino a noi, infatti le laganae (lasagne) erano conosciute già in epoca romana e ricette di vari formati di pasta (maccheroni, gnocchi, lasagne, ...) sono presenti in molti ricettari di epoca medievale, di area italiana, ma non solo. La particolarità di questa ricetta è piuttosto nell'uso di pasta lievitata per ottenere le lasagne e, poi, nella conclusione della ricetta che recita: "Postea comede cum uno punctorio ligneo accipiendo." La pasta va mangiata calda e, per non scottarsi, bisogna mangiarla con un bastoncino appuntito... l'antenato della forchetta!

Per fare lasagne
ingredienti
375 g di
25 cl d'acqua

⁴¹ Campanini A. cit

7 g di sale
20 g di lievito di birra fresco (oppure 8 g di lievito liofilizzato)
1 cucchiaio di olio d'oliva
100 g di parmigiano reggiano appena grattugiato
pepe macinato al momento
2 cucchiaini rasi di spezie dolci

Preparazione

Stemperare il lievito in una piccola parte dell'acqua prevista e lasciare riposare la miscela ottenuta per circa 12 minuti. Trascorso questo tempo incorporare il liquido alla farina e mescolare. Aggiungere quindi il resto dell'acqua poco alla volta e impastare fino ad ottenere una pasta non troppo soda (l'acqua potrebbe non essere tutta necessaria o al contrario potrebbe occorrerne un po' di più rispetto alla quantità indicata nella ricetta, questo dipende dall'umidità della farina). Impastare per 10 minuti fino a quando la pasta risulterà liscia ed elastica. Coprite con un panno il vostro impasto e lasciatelo riposare in luogo tiepido per un'oretta.

La pasta aumenterà di volume. Dopo il riposo impastatela rapidamente e stendetela col mattarello (o la macchina per la tirare la sfoglia) in una sfoglia regolare spessa circa 1,5 mm. Infarinare accuratamente il piano di lavoro, perché la pasta tende ad attaccarsi. Tagliare dei quadrati di pasta di circa tre dita di lato e disporli su un vassoio generosamente infarinato. Nel frattempo, portare a ebollizione una pentola d'acqua salata, alla quale dovrete aggiungere un cucchiaio d'olio d'oliva per evitare che, cuocendo, le lasagne si attacchino l'una all'altra.

Grattugiare il parmigiano e mescolarlo con la miscela di spezie dolci e pepe nero. Mettere a scaldare in forno una pirofila.

Quando l'acqua bolle, lessate le lasagne facendole scivolare il più velocemente possibile nell'acqua, stando ben attenti a mescolare subito per impedire che si incollino tra loro. Controllate la cottura assaggiando la pasta e tenendo conto che questo tipo di impasto cuoce in pochi minuti. Al gusto la farina non si deve più sentire e le lasagne devono risultare elastiche ma non molli.

Scolatele con l'aiuto di una schiumarola e disponetele a strati nella pirofila preriscaldata, cospargendo generosamente con la miscela di parmigiano e spezie tra uno strato e l'altro. Terminate con un bello strato di parmigiano, spezie e pepe. E servite le lasagne ben calde.

Esercitarsi con una ricetta del 1400, dal Platina⁴²

Zucchine fritte

Ingredienti: Zucchine - olio d'arachidi - mollica di pane - aceto - aglio - semi finocchio - zucchero - sale. Lavate delle zucchine, asciugatele e tagliatele a fette. Friggetele in abbondante olio bollente e quando saranno ben dorate da ambo le parti scolatele e sgocciolatele su carta assorbente. In una ciotola mettete della mollica di pane imbevute d'aceto, dell'aglio, semi di finocchio pestati, zucchero e una presa di sale. Amalgamate con cura i vari ingredienti e passate il tutto al setaccio. Versate la salsa ottenuta sulle zucchine che lascerete riposare per qualche ora prima di servire.

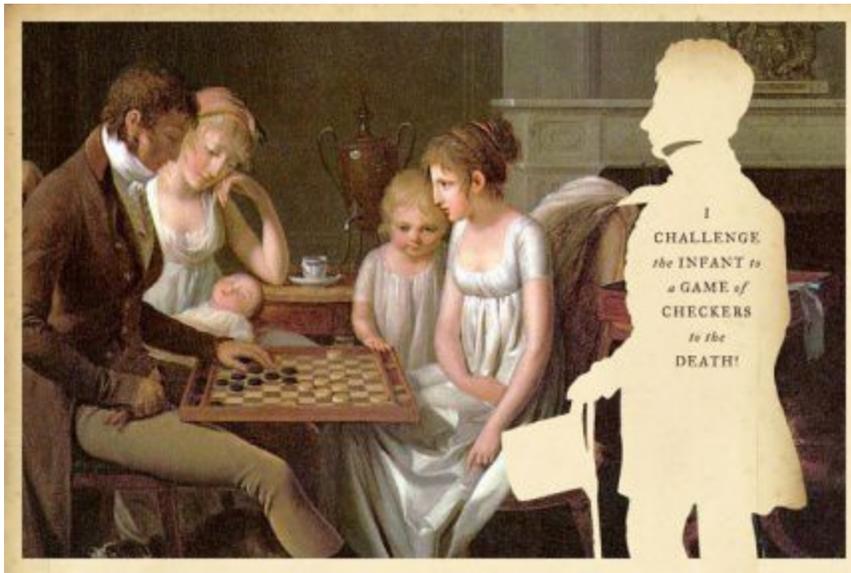
P.S. Le zucche dell'epoca di Platina erano delle zucche lagenaria dal momento che le odierne zucchine non erano ancora arrivate dall'America. Inoltre nella ricetta originaria l'olio d'arachidi era sostituito dallo strutto.

oops! mi sono cadute le zucchine nello strutto!

ma a scuola non si mangia il fritto e come si fa il fritto non fritto?

⁴² <http://www.taccuinistorici.it/ita/ricette/moderna/sfziosita/Zucche-fritte-con-salsa-di-pane.html>
visitato a Settembre 2016

Recitare le tue ricette con carta, forbici e luce



43



43

<https://www.google.it/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=teatro%20delle%20silhouette> visitato a Settembre 2016

87

Un gioco in azienda, per i più grandi, per mettere alla prova la “brigata” di cucina



Un gioco di ruolo per sviluppare il lavoro di equiperivivere Down Town Abbey nella pianura emiliana. I luoghi Le antiche ville e i castelli non mancano, la trama storica la scrivono i Public Historian di “Unimore!”⁴⁴

⁴⁴ <http://www.miniczotti.it/index.php/museo/>
visitato a Settembre 2016

Salvare un amico...



Ero di turno per il pranzo all'asilo di Via Forlì. La carne era delle migliori, il sugo al punto giusto; rimiravo soddisfatta i quaranta bambini che masticavano e persino inghiottivano, cosa nient'affatto scontata. Mi chiesero cosa fossero i pezzettini di sugo e incautamente dissi "dragoncello", serpeggiò tra i tavoli come una scossa elettrica, sembrava che per ogni bambino avessi evocato quel drago suo personale che lo spaventava ogni notte. [...] Carlo volse su di me uno sguardo adulto e addolorato: i draghi erano i suoi migliori amici, mi disse, gli unici su cui potesse contare, a parte le astronavi, dunque non se ne sarebbe mai nutrito, non era un cannibale. Nessuno mangiava più, mi

venne in mente che il dragoncello era un'erba anti drago. Ci facemmo sopra una canzone e tutti ripresero a mangiare. Tutti, tranne Carlo: difendeva il suo drago, non voleva mandarlo via, il dolore nei suoi occhi era qualcosa di tangibile e inaccessibile allo stesso tempo. Rifiutò anche il dolce, se ne andò da solo in giardino in cerca del Lupo Feroce, un altro suo amico del cuore. (Sereni 1987:84,85)

San Giorgio e il Drago-Lelio Orsi, Novellara 1508-1587 (Museo di Capodimonte, Napoli)



Giocare con una famiglia di draghetti...

Dedicato alle donne e agli uomini dei servizi sociali e della ristorazione collettiva



La Madonna della La terracotta, particolare, Guido Mazzoni 1480 – 1485 <http://www.unesco.modena.it/>

Il Rinascimento realistico del modenese Guido Mazzoni che non scolpisce nel marmo ma plasma in terracotta, è stato relegato dalla tradizione ottocentesca al rango di arte popolare. Le sue opere sono presenti a Modena, Reggio Emilia, Venezia, Napoli che lasciò per seguire Carlo VIII in Francia. Solo in anni recenti la sua opera è stata rivalutata in particolare da Adalgisa Lugli ⁴⁵che

⁴⁵ Adalgisa Lugli, per noi suoi studenti affettuosamente “Dalgi”, è stata una insigne studiosa di Storia dell'Arte, promotrice della moderna Museologia.

ne mette in rilievo il rapporto con la teatralità derivata dalle Sacre rappresentazioni, da cui lo studio prospettico e la sapiente disposizione dei movimenti per coinvolgere gli astanti all'interno della scena, l'espressività dei volti, il colore. Lo sbuffo per raffreddare la minestra è il gesto semplice, affettuoso di quella realtà quotidiana che in altri tempi ha relegato il Mazzoni in secondo piano rispetto agli "scultori del marmo".



Oggi guardiamo al Mazzoni come un interprete della vita reale del suo tempo, nei suoi personaggi ritroviamo sempre un tratto contemporaneo, nella fisicità dei volti, dei gesti, gli attrezzi infilati nella cintura. Vediamo persone con gli oggetti del lavoro, non statue (vedi Giovanni d'Arimatea nel Compianto) e la vecchia-bambina, Suor Pappina come affettuosamente è stata definita.

Il suo cucchiaio levato ad attendere lo sbuffo misura oggi lo spazio sociale del lavoro di cura.

LA CURA⁴⁶

Ti proteggerò dalle paure delle ipocondrie,
Dai turbamenti che da oggi incontrerai per la tua via
Dalle ingiustizie e dagli inganni del tuo tempo,
Dai fallimenti che per tua natura normalmente attirerai
Ti solleverò dai dolori e dai tuoi sbalzi d'umore,
Dalle ossessioni delle tue manie
Supererò le correnti gravitazionali,
Lo spazio e la luce
Per non farti invecchiare
E guarirai da tutte le malattie,
Perché sei un essere speciale,
Ed io, avrò cura di te
Vagavo per I campi del Tennessee
(come vi ero arrivato, chissí)
Non hai fiori bianchi per me?
Pif! veloci di aquile I miei sogni
Attraversano il mare
Ti porterò soprattutto il silenzio e la pazienza
Percorreremo assieme le vie che portano all'essenza
I profumi d'amore inebrieranno I nostri corpi,
La bonaccia d'agosto non calmerá I nostri sensi
Tesserò I tuoi capelli come trame di un canto
Conosco le leggi del mondo, e te ne farò dono
Supererò le correnti gravitazionali,
Lo spazio e la luce per non farti invecchiare
TI salverò da ogni malinconia,
Perché sei un essere speciale ed io avrò cura di te
Io sì , che avrò cura di te

⁴⁶ Written by Francesco Battiato, Manlio Sgalambro • Copyright © Universal Music Publishing Group, visitato a Settembre 2016

<https://youtu.be/cLJp-YJeuzc>

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/1a/Mazzoni_Compianto_Modena.jpg



Memorie negate: una certa immagine dell'infanzia

Scorrendo il menù delle scuole dell'infanzia di Modena siamo attratti dall'abbondanza, dalla varietà dei cibi segnati anche da un “altrove” etnico e geografico. Dall'inserimento dei prodotti biologici, di origine locale e protetta. Un menù raccontato attraverso un disegno accattivante e divertente, per sollecitare la fantasia di un bambino, in questa parte della Terra.

Per il bambino e per la nostra società occidentale esiste ancora un giorno lungo come la fame?

Dipende da come si inclinerà uno dei mille piani della Storia, per farlo stare in equilibrio occorre

lo sforzo di tanti.



Dalla Seconda guerra mondiale a oggi, mai così tanti bambini e ragazzi hanno subito le conseguenze di conflitti e calamità naturali. Secondo un rapporto pubblicato dall'UNICEF Germania, circa 250 milioni di ragazzi e ragazze nel mondo stanno crescendo in aree colpite da conflitti. Nel solo 2015, 16 milioni di bambini sono nati in aree in conflitto. E molti altri sono esposti a rischi di disastri naturali come siccità, inondazioni e epidemie. Allo stesso tempo la complessità e la durata delle emergenze sono

aumentate ovunque - dall'Afghanistan alla Siria, dallo Yemen al Sud Sudan. Il rapporto UNICEF ha documentato nel 2016 terribili avvenimenti per i bambini che vivono in aree colpite da crisi: Nel mondo, a causa delle crisi in atto e dei disastri naturali, circa 75 milioni di bambini e adolescenti (3-18 anni) non possono frequentare l'asilo o la scuola, se non in modo irregolare. In media, ogni giorno 4 scuole o ospedali sono obiettivi di attacchi armati. Solo nel 2014 in Afghanistan sono stati registrati 164 attacchi a scuole. Nello stesso periodo in Iraq ci sono stati 67 attacchi. In Nigeria, dall'inizio delle violenze, il gruppo terroristico di Boko Haram ha distrutto o danneggiato 1.200 scuole e ucciso oltre 600 insegnanti. In Siria, solo nel 2015, l'UNICEF ha verificato oltre 1.500 violazioni gravi dei diritti dei bambini, e questa è solo la punta dell'iceberg. Nel 60% dei casi, i bambini sono stati uccisi o mutilati da bombe lanciate in aree densamente popolate. Un terzo delle vittime sono state uccise lungo la strada per andare a scuola. Nelle guerre o quando sono costretti a fuggire, la fiducia dei bambini è distrutta. Secondo l'UNICEF circa il 20% dei bambini colpiti da conflitti in Medio Oriente sono a rischio di sviluppare problemi di salute mentale, con il 3-4% a rischio di sviluppare problemi molto gravi se non riceveranno aiuto. Nel 2015, l'UNICEF ha coordinato 310 operazioni di emergenza a livello globale in 102 paesi colpiti dal conflitto, crisi o disastri naturali. Insieme con le organizzazioni partner, l'UNICEF ha garantito acqua potabile a 25,5 milioni di persone e vaccini contro il morbillo a 23 milioni di bambini. 2 milioni di bambini colpiti da malnutrizione grave hanno ricevuto cure. 7,5 milioni di ragazzi e ragazze hanno avuto accesso alle scuole e 3,1 milioni sono stati raggiunti da programmi di assistenza psicologica. (Fonte UNICEF 05 Luglio 2016)



Banksy, l'inafferrabile, perturbante e polisemico artista, se esiste un Banksy⁴⁷

La cancellazione da Facebook della foto originale con la bambina vietnamita che fugge da un bombardamento americano viene confusa da Facebook con un'immagine di nudo infantile e cancellata dalle bacheche virtuali. Questa

rielaborazione di Banksy è molto precedente ad oggi, tuttavia riesce ad essere indicatrice della pervasività dei consumi di svago, alimentari e della cancellazione della memoria originaria. Semmai la polemica odierna sulla censura di Facebook ne mette in evidenza un valore anticipatorio sulla forza dell'oblio: i simboli delle multinazionali con personaggi immaginari permangono a discapito della realtà. Banksy? se esiste o no poco importa, le immagini che produce assemblando frammenti di icone storiche, di già visto in altri contesti, creano sconcerto e riflessione, co-operando con l'immaginario collettivo.

<https://youtu.be/PXhYK4j2d84>⁴⁸

⁴⁷ banksy.co.uk

⁴⁸ Fiume Sand Creeck, F. De Andrè, 1981

Memorie di pasta

1931 L'anti Pasta futurista

Di tutti gli “ismi” che dall'inizio del 1900 caratterizzano la ricerca artistica (dadaismo,surrealismo,fauvismo ecc) il “Futurismo” in Italia è associato al regime fascista di cui cercò con uno dei suoi massimi esponenti, Tommaso Marinetti, di diventare “organico” come arte di Stato.Quale contraddizione per un movimento che aspirava ad essere avanguardia in tutti i campi e linguaggi espressivi, compresa la cucina. La lettura dei Manifesti compiuta senza il cannocchiale ideologico mette in luce delle linee di pensiero e culturali che si sono comunque affermate e sono arrivate fino a noi esprimendosi nella cultura materiale,design,architettura,moda.La cucina futurista si spinge fino alla trasformazione chimica,molecolare diremmo oggi.Il lato che mi interessa qui è la distruzione (coerente con l'estetica futurista e molto connessa con il linguaggio performativo dell'estetica fascista) di un caposaldo dell'alimentazione nazionale:la pastasciutta che “ingozza,infacchisce,deprime l'attività,immalinconisce” tutte attitudini contrarie all'energica visione di una “vita sempre più aerea e veloce”.⁴⁹

1937 Menù a Palazzo Venezia

A Roma, Palazzo Venezia, il Capo del Governo offre una colazione ufficiale in onore di Herman Goring.Il menù elenca come apertura il Ristretto all'Italiana ma seguono preparazioni di cui si sottolinea una provenienza specifica, non indifferenziata, come i gastrotoponimi del medievale maestro Martino.

La Trota salmonata del Garda, i Capponi di Spoleto, gli Asparagi giganti aere.(Biblioteca Gastronomica Academia Barilla - Collezione di menu storici - Stato Italiano – Regno d'Italia- Governo: Capo del Governo].Colloc. A.1141.21 – INV. 2218.)

⁴⁹ www.taccuinistorici.it/ visitato in Settembre 2016

Di questo menù possiamo supporre la sottolineatura nazionalista, con prodotti evocativi di paesaggi, emozioni, colori, non più solo merce, oggi diremmo che vengono da un altrove fortemente individualizzato :

Il sanguinaccio di Mortagne, il salsicciotto di Vire, il prosciutto di Aosta, radicati in un territorio e garantiti da un'antica confraternita vestita di velluto, il sale della Guérande, -prodotti del mare, del sole e del vento secondo tecniche millenarie- [...] La merce autentica sarà rara e in quantità limitate. Le percentuali e le delimitazioni dei territori sono i mezzi che permettono di produrre una rarità costitutiva dell'autenticità. Non si può avere allo stesso tempo territorio localizzato e quantità industriali, il limite o l'illimitato. (Warnier, 2005: 195)

Un menù che si presta oggi a una duplice lettura: si può individuare l'oggetto (il prodotto) che non è più solo un segno esteriore ma viene incorporato dall'azione umana e tramandata di passaggio in passaggio arriva fino a noi con l'ideologia "del territorio" a pieno titolo annoverata nella cultura materiale della società contemporanea e questa è una storia del nostro "presente".

Mentre invece vediamo in azione l'uso abilmente dispiegato di prodotti dalla "italianità" garantita ma presenti sulla tavola probabilmente in funzione di fare "di necessità virtù" giacché l'esaltazione dei prodotti nazionali e locali fu una risposta dovuta alle sanzioni inflitte all'Italia dalla Società delle Nazioni, per la campagna militare in Etiopia (1935). Nel 1936 il 23 Marzo, Mussolini lancia il proclama autarchico per realizzare " il massimo possibile di autonomia nella vita della nazione" e ben presto il modello alimentare indicato, per il popolo, sarà quello a base di cereali, verdure, frutta, latte e pane per tutti ad ogni pasto. Si individuò nello stile di vita del contadino quello migliore perché basato su un'alimentazione basata sulla stagionalità soprattutto perché i prodotti, al culmine della maturazione offrivano maggiore potere nutritivo. Come osserva Sorcinelli nessuna ragione scientifica sottesa ma il programma era: "dettato peraltro dall'istinto e dalla tradizione e la collettività avrebbe conseguito così in un colpo solo il triplice obiettivo di privilegiare i prodotti nazionale, conservare la salute fisica, contribuire all'incremento demografico" (Sorcinelli :1999pag.201) Un progetto che si traduce nell'uso sapiente da parte dell'Ufficio propaganda del Partito Nazionale Fascista e dell'Industria culturale del tempo con programmi radiofonici, riviste, libri, ricettari e personaggi che influenzarono lo stile alimentare.

E' fatale che la dimensione politica influisca e talvolta cerchi di condizionare anche i fatti legati alla nutrizione: già la cucina fascista aveva fatto capire che i regimi alimentari possono venire manovrati dall'alto con le stesse tecniche usate per la manipolazione politica del consenso". (Camporesi, 1980 pag 11)

Indirizzandosi sia ai ceti popolari che alla piccola media borghesia del tempo, l'imperativo "Non Sprecate!" divenne sempre più pressante in un Paese impegnato in campagne di guerra, dopo l'Abissinia, l'Albania e infine la Seconda Guerra mondiale, a quel punto tutti furono invitati a mobilitarsi in nome della Patria e di Dio: "la battaglia contro gli sprechi ha le sue prime trincee entro le pareti domestiche, non sciupate il pane ricchezza della patria, il più soave dono di Dio, il più santo premio alla fatica umana". (Nora, 2000:52) In un ricettario autarchico, edito nel 1941, venivano riportate le modalità e le dosi per preparare diverse specialità soprattutto a base di pane: "Minestra di panperduto", gnocchetti di pane, crostini per la zuppa, budino di pane e cioccolato, torta di pane, torta di pane e canditi, caffè di vinaccioli". (Nora, 2000:52). Nelle ricette, oltre al pane raffermo, entravano altri ingredienti comuni a diverse preparazioni come le uova, il brodo, formaggio, noce moscata. Ricette frugali, solo un anticipo della drammatica situazione di fame durante la guerra quando le "autorità" intimano anche la restituzione delle ossa bollite.

Nella fase finale della guerra la fame doveva aver assunto proporzioni davvero insopportabili, soprattutto in città. Il Comando tedesco il 22/2/45 (Carpi) concede che venga distribuito alla popolazione un quantitativo di ossa bovine che verranno poste in vendita presso le macellerie locali al prezzo di lire 1 al kg. quale rimborso spese trasporto. Si fa presente però che gli acquirenti, dopo aver bollito le ossa, sono tenuti a restituirle alle macellerie stesse, dovendo essere riconsegnate alle Autorità Tedesche per altro uso. (Nora:2000 pag.52)

Anni di guerra. Il pane nero di Loris Malaguzzi

...la guerra c'era. Feci una scappata a Reggio. Una città senza parole. La gente non c'era. Solo persone che si muovevano in silenzio. Cercavano la spesa. Case vuote. A pranzo mio padre mi confessò che era difficile trovar da mangiare. La carne, il burro erano un usso. Il pane era nero, i negozi poveri di cose. Tornato a Sologno andai attorno ai miei risparmi e comprai quattro agnelli, i più belli. Volevo fare una sorpresa. Era carne della provvidenza. I quattro agnelli mi morirono quasi insieme dopo aver leccato la calce rossa che teneva i sassi delle case. Non era giusto. Restò l'unica speculazione della mia vita. Non dissi nulla in famiglia. [...] I due anni di Sologno furono di grande maturazione e tirarono via gli ultimi brufoli della mia adolescenza. Il commiato avvenne all'osteria un luogo di peccato diceva Don Carmine. Ma venne anche lui. Ricevetti in regalo otto pani di burro, una bottiglia di liquore alle erbe, un salame fatto in

casa, un sacchetto di castagne. Offersi da parte mia una torta dolce di castagne e una mastodontica bevuta di vino toscano. Venne la fisarmonica. Anche i ragazzi sorseggiarono (si fa per dire) il vino toscano dei padri. (Luciano Malaguzzi, da Canovi et altri: 2001)

1939 Nel Paese della fame. Le Tagliatelle: indicatore di produttività o ruffianeria

“A 14 anni finalmente riuscii a trovare lavoro in fabbrica diventi un metallurgico ero felice si apriva la carriera da meccanico quel lunedì mattina mi presenterai alla base di una fonderia di seconda fusione che delusione amara non vi erano dei turni delle frese e altre macchine utensili ma cumuli di terra scura dappertutto...L'Italia è in guerra: Vigevano la regola del credere obbedire combattere la fatica fisica la polvere i gas e il pericolo del pericolo della scottatura con la ghisa bollente nella colatura, i rumori la fame con il pane poco più crusca che farina, razionato 3 etti e mezzo al giorno insomma era una vita da cani... mediamente in 8 ore facevamo circa 80 90 stuff se superavamo quel numero oltre un premio ricevevamo un piatto di tagliatelle asciutte fatte con la pastella, ben condite da mangiare a mezzogiorno, con la fame che c'era lavoravamo come dei matti e accoppiavano i lavoratori più veloci che facevano testo per gli altri aumentando progressivamente il numero dei prodotti che rimaneva più indietro veniva sollecitato e se non produceva di più veniva spostato a fare il facchino...cioè i mestieri più pesanti e nocivi, per indicare i ruffiani del padrone si diceva in fabbrica quello ha mangiato le tagliatelle. Per i lavoratori c'erano le tessere del pane e degli altri generi alimentari contingentati, i padroni invece avevano tutto, la fame non l'hanno mai patita come quelli che faticavano alla produzione, erano loro a operare alimentando il mercato nero delle merci e stimolando l'inflazione, la guerra per il ceto imprenditoriale è stato un grande affare si sono arricchiti con le commesse belliche e lo sfruttamento massimo dei lavoratori (Ferrari pag. 23,24) *Ferrari nasce nel 1925, si riferisce nel ricordo al 1939.*

1943 Pastasciutta in bollore

Dall'anti pasta dell'Accademico Marinetti alla pastasciutta antifascista passano una decina d'anni fra i più difficili della storia del Novecento italiano, dall'estetica avanguardista, totalizzante e guerriera dei Futuristi alla cultura rurale e solidale di Casa Cervi. Il primo in nome del futuro contro la pasta che rammollisce lo spirito, l'altro che fa della pasta la bandiera della libertà e della festa. Suggestivo quindi pensare che uno spicchio di identità alimentare italiana nasca qui il 25 luglio 1943 nell'aia di casa Cervi, quando si festeggia l'arresto di Mussolini (l'effimera libertà fino all'8 Settembre) con una pastasciutta condita semplicemente in bianco...<https://youtu.be/BQi9peTRdnA>

In dialetto reggiano,Cioca “batte” bec “becco”: il becco batte ma non trova nulla, quindi c'è poco o niente da mangiare.da cui Chocabeck !(Zuccherò Fornaciari,2010)

<https://youtu.be/BP9UMnh8a8k>

Anni'70.La pastasciutta non è né bianca né rossa.Alle radici di CIR Food,dai ricordi di Ivan Lusetti

IL⁵⁰...allora loro due hanno concordato che non ha senso avere a pastasciutta bianca e la pastasciutta rossa, allora voi vi chiudete in conclave e dovete venir fuori d'accordo se no non se ne fa niente e si chiusero e nacque Coris unitaria e aderirono le tre centrali e il sindacato poi ci sono state le varie associazioni industriali che hanno concordato quindi è nata unitaria quello che è successo ai tempi dell'Ulivo qui avvenne nel '75;mi sembra nel '77 analoga cosa avvenne qui,c'era la Coop Gramsci questa è una storia lontanissima perché era a sostegno dei disoccupati delle Reggiane,perché andavano con il cesto in giro per i negozi a chiedere se davano gli avanzi di cibo poi c'era un tavolone,sotto dove c'era la sede del PCI c'era la Gramsci,anche le Acli avevano fatto una roba analoga,in realtà non andò molto bene allora a differenza di Modena che ci fu il Vescovo e il Sindaco,qui ci furono i sindacati allora unitari e proposero la cooperativa unitaria che da Gramsci la chiamarono Coop Reggiana Ristorazione con un particolare, a Reggio c'è questa storia che la sinistra vedeva male la nascita del Tricolore che ora la sinistra ha sposato tantissimo e il notaio storico,un cattolico,disse la facciamo coincidere con lo stesso giorno di nascita del Tricolore 35 tant'è che si sarebbe dovuta chiamare Coop Tricolore ma siccome c'era la gelosia... tant'è che quando abbiamo fatto l'unificazione io tentai,proposi di chiamarla Coop Tricolore poi la chiamammo Italiana perché allora c'era stata la strumentalizzazione del MSI che ci scrisse “che bello,allora aderiamo!”...allora ho detto fermi tutti,sul fascismo non si poteva! allora l'abbiamo chiamata Italiana, invece siamo stati nel dubbio se chiamarla italiana o europea AG ora siamo qui in questa azienda di servizi,di trasformazione, se ci giriamo dall'altra parte c'è la campagna,qua c'è l'alta velocità l'autostrada, i ponti di Calatrava ,la Mediopadana in pochi

⁵⁰ I.L. Ivan Lusetti Past president di CIR-food,intervistato il 3 Agosto 201- Anni 1975 intende il Vescovo Don Amici e il Sindaco G.Bulgarelli

metri c'è un mondo che parla delle radici e del territorio e dello sguardo in avanti non solo perché c'è il traffico e vai da Milano fino a Roma è quasi come una metafora, bisogna muoversi..

IL quando avevo degli ospiti chiedevo se ha più valore quel terreno lì dove nasce il parmigiano e il lambrusco oppure la tecnologia che corre a...

AG il lambrusco, il parmigiano, la famiglia Cervi...

IL adesso sono nel comitato Cervi, fra l'altro...

AG allora pastasciutta resistente!

IL bisogna che stia lontano dalle abbuffate! ma lo sai perché è nata la pastasciutta resistente, immagino che era così anche a Modena, durante il fascismo “i andeven a bastuner i caplett” chi mangiava i cappelletti, io che sono di una famiglia antifascista, mio padre venne bastonato nel '29 al referendum perché votò contro, allora le squadrace andavano da quelli che sapevano e vedevano se mangiavano i cappelletti, dovevano mangiare di nascosto, allora i Cervi per ripicca siccome erano poveri e i cappelletti erano roba da ricchi, la pastasciutta che era più popolare e un modo, come reazione, un cibo come un diritto, il mio modo di comunicare, è una storia bellissima. Qui davanti vennero uccisi i fratelli Manfredi (i fratelli Alfeo, Gino, Aldino, Guglielmo ed il padre Virginio). io abitavo nella casa lì, adesso l'hanno tirata giù, mia sorella, io son nato dopo lei ,aveva sei anni è stato a Dicembre c'era la neve, guai a chi li toccava allora venni con lei in bicicletta per andare a vedere lei se lo ricorda perché a sei anni cominciai a vedere il sangue, dei morti ,la neve...

Memorie biografiche:asili,suore, partigiane e la scodella di brodo



Si intrecciano storie conosciute e altre ancora da scoprire in questo gruppo di donne e bambini ritratti nel 1946⁵¹. Non è una foto anonima, ci sono suore, la partigiana Afra “Rina Campana” e le donne dell’ U.D.I. Insieme gestiscono l’asilo Santa Caterina allora in Via Corti, quartiere Crocetta, Modena. La guerra è da poco finita, si mangia con una scodella e sul tavolone con buchi. I bambini sorridono, uno di questi diventerà la mia guida biografica. La storia che Tiziano Cavedoni (TC nella trascrizione), uno dei bambini dell’asilo, mi racconterà è una piccola storia che si allarga nella grande storia, dalla nascita in cantina mentre “bombardavano la stazione di Reggio Emilia” e poi l’eccidio del 9 gennaio 1950 alle Fonderie di Modena, l’asilo col solo brodo nella scodella ma “eravamo tutti uguali”

⁵¹ Asilo Parrocchiale di Villa Santa Caterina, Crocetta, Modena, Luglio 1946
Le donne dell’UDI, le suore e Don Pedrazzi. Foto tratta da La Crocetta di Maurizio Ferrari e Alessandro Simonini, 2014

“Ci mettevamo le dita negli occhi su tutto, ma non per i bambini” mi dice Aude Pacchioni, partigiana, amministratrice pubblica, ora presidente dell’ANPI di Modena.

Immagino di vedere in quelle parole il lavoro di coordinamento, organizzazione, che fu anche dei gruppi di difesa della Donna operativi accanto alle divisioni partigiane inquadrato nella Walter Tabacchi (originario della Crocetta) di cui ci fa una densa descrizione Chiara Lusuardi riferendosi alla zona di Carpi.

[...]Le operazioni partigiane erano inoltre accompagnate da un crescente fermento sociale, condotto principalmente dalle donne, coloro che più sentivano la mancanza dei generi alimentari e che si occupavano della gestione delle risorse familiari, e dai Gruppi di difesa della donna. (Lusuardi :2016)

TC... ah i B* erano scomodi, poi sai dentro alla popolarissima i partigiani, due son morti che eran Pedretti e Tabacchi, abitava lì...

AG Tiziano Cavedoni, classe ?

TC Tiziano Cavedoni sono nato il 4 gennaio 1944⁵² bombardavano la stazione di Reggio Emilia quella notte lì, sono un figlio della guerra...

AG un figlio delle bombe! sua mamma dove ha.. è nato...

TC lì, la mamma ha partorito in cantina , bombardavano e sono andati sotto,

AG dove abitava a quel tempo?

TC io sono nato nella “casa longa” sono nato lì eravamo a casa dei nonni, il papà era militare,

AG e la mamma lavorava alla Maserati...

TC la mamma lavorava alla Maserati candele

AG ...nato in piena guerra, in mezzo alle bombe, piccolissimo in quegli ultimi due anni quindi...

TC non ricordo nulla ma anche i due anni dopo.. fino a tre, quattro anni

AG arriviamo al famoso asilo Santa Caterina

TC l’asilo me lo ricordo perchè era la prima volta che andavo a scuola AG l’asilo Santa Caterina, il famoso asilo gestito dalle suore e dalle donne ...

TC ... e dalle donne dell’Udi

AG fra le quali c’era Afra Campana

TC io la Rina (nome da partigiana ndr) Campana l’ho conosciuta dopo, come partigiana, come

⁵² Nel 1944 il bombardamento avvenne il 7 Gennaio.

nome...

AG questo è il famoso tavolo dove mangiavate...

TC di solito si mangiava in cortile, dentro d'inverno magari quando nevicava, normalmente si mangiava fuori

AG con questo tavolo di legno ...

TC di legno..



AG che aveva i buchi delle scodelle il tavolo famoso con i buchi,

TC probabilmente così i bambini non rovesciavano tutto mettevano dentro la scodella e i bambini non rovesciavano tutto

AG si ricorda cosa c'era in questa scodella...

TC ah! sempre brodo quasi sempre brodo in particolare brodo e che c'era dentro la carne

AG qualche volta

TC quasi sempre la colatura del brodo non era non era lasciava ...era un brodo denso con un po' di pasta...

AG e niente altro, portavate qualcosa da casa?

TC questo non me lo ricordo..

AG quindi gran brodo...

TC del gran brodo eh! AG all'asilo, ci andava al mattino?

TC al mattino e credo che durasse fino alle quattro del pomeriggio perché mia madre mi veniva a prendere quando usciva da lavorare quindi c'era già l'orario lungo per chi lavorava

AG a mezzogiorno il pranzo, facevate qualche merenda, del pane

TC non ricordo, forse del pane, questo è possibile AG tutti bambini vestiti senza ...

TC come capitava, ognuno aveva i suoi vestiti

AG facevate dei giochi TC giocavamo a palla, dietro all'asilo c'era uno spazio verde questo poi l'ho visto dopo, ogni tanto andavo a vederlo, non è che lo ricordo direttamente

AG c'è una foto in questo libro, una foto con i tavoli dei bambini in mezzo al campo di cui lei mi ha detto prima che mangiavate all'aperto...

AG nel vostro cortile as bruseva la vecia ...

TC no,si una volta a l'an per nadel,dop nadel l'ultem ed l'an lo bruciavano insieme a due cortili c'erano due cortili molto lunghi e si faceva una festa unica anche perché era una delle poche feste allora anveva menga come adesa...d'inveren aghn'era dla neva...

Il quartiere Crocetta negli anni Sessanta non era ancora città ma non più campagna, tuttavia ricco di insediamenti produttivi,un quartiere operaio in cui sopravvivevano antiche tradizioni legate allo scandire delle stagioni contadine, nei cortili delle case popolari, l'ultimo dell'anno si "bruciava la vecchia" e il giro rituale del bestiame,forse non più rituale di ringraziamento ma ostentazione della "merce".

TC ...mi ricordo quando facevano girare i buoi prima di macellarli c'era una macelleria, in angolo,allora c'è la Crocetta più avanti c'era questa casa lunga e il triangolo che dava su Via Nonantolana c'era un ingresso cortilivo e c'era la macelleria allora quando uccidevano i buoi prima li facevano sfilare con le coccarde queste bestione prima di ucciderle era come una festa tipo sagra, festeggiavano,prima di portarle al macello, ti spiegavano che prima di uccidere le bestie le volevano festeggiare...

Ancora non c'era il cavalcavia di Via Ciro Menotti e la Todt ospitava gli sfollati e il primo nucleo di Nomadelfia di Don Zeno Saltini.La colonna dell'acquedotto, ai piedi del cavalcavia ora è il cippo che ricorda l'eccidio del 9 gennaio 1950 quando furono uccisi nove giovani durante una

manifestazione contro la serrata del padrone delle Fonderie Riunite,Orsi.

TC ...ah quella me la ricordo facevo la prima elementare [...] anche perché era guerra guardi me lo ricordo troppo bene,sti poliziotti che sparavano,la gente che scappava e veniva a suonare il campanello per lavarsi la faccia me lo ricordo troppo bene poi al pomeriggio questi autoblindo arancioni tra quell'arancio e il marroncino facevano il giro nueter given al gir dla crusatta,via Crocetta,via Nonantolana, Ciro Menotti insomma era un triangolo che girava sempre davanti alle fonderie di Orsi che erano al di qua della Maserati e non c'era il cavalcavia e poi c'era Santa

Caterina che purtroppo avevano già ammazzato della gente in quel pezzettino di strada li e io mi ricordo soprattutto tutta la gente che piangeva,lacrimavano gli occhi ma anche il fatto di correre in mezzo alla gente per scappare da scuola mia nonna era allarmatissima quando ci ha visto arrivare...

AG perché voi bimbi correte in mezzo alle pallottole...

TC si, dovevamo arrivare io abitavo lì alla casa lunga,io abitavo in via Crocetta mio padre faceva il fornaio,mia madre era a lavorare allora, dopo il licenziamento politico, era andata a lavorare in

banca quindi non poteva certamente venire a casa quando voleva[...] dopo i morti della Crocetta dopo la storia si è rovesciata ,questo rapporto che era stupendo poi non esisteva più dopo c'era l'odio,la colpa l'era del prete gan ghe entreva gninta,la colpa La colpa l'era dal padroun che l'aviva ciamè la polizia, sa gheitrel al pret...

TC direi che queste foto sono il compromesso storico che non è merce che non esiste neanche più

AG questo è il compromesso storico?

TC questo era la vittoria della guerra, questa era la vittoria della guerra che la gente era tutta uguale voleva dire, che adesso non esiste neanche più ma allora la gente visti ed bianc o visti ed zall quand ieren a scola era uguale per tutti...

“Alle Fonderie Riunite il proprietario nel dopoguerra con la ripresa del consiglio di gestione la commissione interna con la ripresa produttiva della fabbrica, dopo la guerra dovete subire e accogliere le richieste dei lavoratori, infatti viene installata una cucina in sala mensa, fino ad allora i lavoratori si portavano da casa un recipiente con la minestra un po' di pane con l'affettato e le bottigliette di vino Sottile molto annacquato che consumavano in quella sala, il costo era in gran parte a carico dell'azienda compreso il cuoco aiuto cuoco e le donne per la pulizi, altra conquista fu il baliatico, inaugurato ai primi del 1947, era una stanza linda pulita con alcuni lettini per i neonati con le mamme che portavano con sé da casa in bicicletta sia d'estate che d'inverno, quelli che abitavano vicino con qualsiasi condizione di tempo, li adagiamo nei lettini e poi li allattavano assentandosi dal lavoro ma non perdendo il salario per il tempo necessario, anche il fatto che i bimbi erano sorvegliati da una donna era un costo aggiuntivo che Orsi subiva [...] per combattere il carovita, l'inflazione che taglieggiava stipendi e salari viene aperto uno spazio per prendere direttamente generi alimentari di prima necessità al costo di acquisto dai grossisti senza ricarico per la gestione che era gratuita perché fatta volontariamente da un gruppo di lavoratori ma si potevano comprare anche indumenti di lavoro, tute e giubbotti pantaloni scarpe e guanti e tanti agognati copertoni da bicicletta che si trovavano solo al mercato nero a prezzi proibitivi”. (Ferrari :2004 pag 51, 52)

“Il 9 gennaio lunedì era prevista una manifestazione sindacale provinciale. Il commendatore Enzo Ferrari chiamò Mario Barozzi segretario della Fiom, per avvertire che Adolfo Orsi,proprietario della Fonderie informava che le autorità competenti,la Prefettura sono orientae a reprimere la manifestazione anche con le armi.la parola d'ordine fu quindi non accettate provocazioni.Alle sei del mattino di lunedì ...al crcolo Serenella di Via Montegrappa presidetti l'assemblea generale di tutti i lavratori dell Fonderie,c' erano uasi tutti gli operai,impiegati compresi i portinai.ma mano che arrivavano a piedi o in bicicletta dovevano passare tra i blocchi stradali della polizia[...]Era un anello tutto attorno al quartiere Santa Caterina Crocetta ;poi all'interno vi erano altri blocchi agli incroci tra le strade davanti alla Prefettua e davanti alla Questura altri distaccamenti armati e in assetto di guerra.[...].La fabbrica è occupata dai Carabinieri e dalla Polizia,circa una cinquantina di uomini armati...poco dopo le dieci un gruppo di una decin adi lavoratori si trovava all'esterno della fabbrica vicino al muro di cinta,cercando di dialogare con i Carabinieri che erano all'interno.Uno di questi sparò con la pistola,a freddo,uccidendo Angelo Appiani,colpito in pieno petto.[...]nel frattempo da un terrazzo della fabbrica gli uomini della “Benemerita” spararono sulla folla inerme che si trovava in Via Ciro Menotti [...] fu una strage terribile,urla e gemiti e invocazioni disperati di soccorso.[...] la gente scappava,crcava rifugio,alcuni assistevano i feriti”.(Ferrari :2004 pag 66/67/68/69)

Gli anni Cinquanta modenesi si aprono con quest'ultimo sacrificio collettivo.Come un rito di

passaggio, operai, artigiani, cooperative, sindacati, amministratori convogliano energie e passioni, si apre la via emiliana alla rivoluzione. Il processo non sarà lineare ma conflittuale tra sindacati in cui ancora era forte il valore della Resistenza e la realtà sociale politica che impone una maggiore capacità di negoziazione fra le parti.

La gestione delle Fonderie fu un alternarsi di direttori generali incapaci e autoritari fino a rasentare il fallimento. Agli operai fu prospettata l'autogestione e la costituzione di una cooperativa. Il progetto fu presentato in Consiglio Comunale, l'allora Sindaco Rubes Triva era d'accordo, fu raggiunto l'impegno a dilazionare i debiti con le aziende municipalizzate per il pagamento di luce e acqua. La Fiom Cgil e la Fim Cisl erano d'accordo, appoggiando senza riserve la scelta dei sindacati di categoria,

“...lei è il segretario provinciale della Fiom e rappresenta il 90% dei lavoratori consegna a lei le azioni delle Fonderie da oggi sono loro i proprietari, prese commosso la busta ben sapendo che conteneva solo debiti ma finalmente non c'erano più i padroni gretti alle Fonderie Riunite ma una speranza di progresso prima per quei lavoratori che avevano lottato uniti e forse non era stato del tutto inutile il sacrificio dei caduti e degli offesi, ora dovevano onorare il loro debito verso la città i modenesi e gli italiani che li avevano sostenuti e aiutati [...] In occasione del decennale della costituzione della Cooperativa Fonditori il 28 marzo 1976 presso il salone della Camera Confederale del Lavoro di Modena alla presenza del Prefetto, del Sindaco di Modena, dei lavoratori in una cerimonia commossa viene ricordato il cammino percorso e furono concessi attestati di merito a quelli che avevano contribuito a realizzare l'impresa, conservo questo attestato come una delle cose più belle e sentite del mio impegno politico sindacale, quando lo guardo mi appaiono i volti dei protagonisti di quei fatti gloriosi e terribili, quelle battaglie per il pane, il lavoro, la libertà sindacale e democratica. Hanno fatto la storia si è creata un'Italia moderna, il sesto Paese industriale del mondo civile progredito Democratico, pacifista che vuole andare avanti e non tornare indietro”(Ferrari :2004 pag 136,140).

La vicenda delle Fonderie Riunite influirà nel processo di cambiamento del Partito Comunista Italiano in senso riformista costretto dagli avvenimenti.

“...farsi interprete di quel modello emiliano nel quale il partito diviene il soggetto di mediazione tra interessi diversi all'interno di un progetto di modernizzazione che mette al centro dello sviluppo la crescita delle piccole e medie aziende l'efficienza amministrativa e la contrapposizione al governo nazionale da partito proletario classista stalinista il partito modenese ed Emiliano diviene così a partire dagli anni 60 il rappresentante e il protettore pragmatico di un'intera società locale soggetto in grado di mediare tra innovazione e tradizione di costruire l'identità dell'Emilia rossa. Dentro la cultura del lavoro questa volta più come partito della comunità prima ancora che della classe”.(Bertucelli:2012 pag 306, 307)

La generazione di questi ragazzi, "blitz babies", ventenne negli anni Sessanta sarà protagonista di un periodo in cui si intrecceranno la Guerra Fredda, la costruzione del muro a Berlino, la rivoluzione sessuale, il Sessantotto, i figli dei fiori, la musica ribelle, la guerra in Viet-Nam, la minigonna, il movimento delle donne... diventeranno una classe sociale con usi, costumi, consumi e in Emilia diventeranno classe dirigente "inventandosi" i servizi sociali e gli asili più belli del mondo.



ARTE & LAVORO

Gianni Carino
**I ragazzi
con le magliette
a strisce**

Reggio Emilia, luglio 1960

Presentazione di Mirto Bassoli

Postfazione di Paolo Nori



EDESSE

Il 17 luglio 1960 muoiono sotto i colpi della polizia cinque cittadini di Reggio Emilia che stavano prendendo parte ad una manifestazione di protesta contro il Governo Tambroni, retto dai voti del Movimento sociale italiano, formazione neofascista. Nei mesi precedenti, violenti scontri avevano segnato le piazze di molte città d'Italia, da Nord a Sud. Da Genova a Palermo, scioperi e manifestazioni con altri morti e feriti. Si arriva a Reggio Emilia al culmine di una stagione repressiva senza uguali. La città è presidiata, ai cittadini viene impedito di manifestare. In questo clima si svolge questa storia di quartiere, fra ragazzi «ribelli», nell'inevitabile scontro generazionale, in una Reggio ancora profondamente agricola. La modernità avanza e, all'impegno politico, si accompagnano le Vespa e il mito della Giulietta, il festival di Sanremo e le balere per ritrovarsi. Tutto a scandire una quotidianità che nasce da profonde radici e si proietta fino a noi. Nel volume una

dettagliata cronologia degli avvenimenti curata da Fabrizio Loreto.

“ciao,blitz baby” disse [...]mi chiama così perché sono nato durante un’incursione aerea in un rifugio con un agente della contraerea che mi faceva da levatrice.E’ una storia che non si stanca mai di ripetere a me o,peggio ancora,ad altre persone in mia presenza.[...] “questo tuo modo di vestire è semplicemente disgustoso” disse finalmente.Volevo ben sperare! ero in perfetta tenuta da teenager, scarpe grigia a punta di cocodrillo,calzini di nylon rosa shocking lunghi alla caviglia,blue-jeans aderentissimi ,una camicia sportiva a righe verticali col collo aperto perchè si vedesse l’amuleto appeso alla catenella,e la giacca corta all’italiana;senza dimenticare il braccialetto col mio nome al polso,e la mia pettinatura tipo guerriero spartano che tutti credono mi costi diciassette scellini e sei pence da qualche barbiere di Gerrard Street a Soho e invece è una mia creazione realizzata nell’appartamento di Suzette a Bayswater,W2,con l’aiuto di un paio di forbici da unghie e uno specchio a tre facce” (MacInnes:1959)

ABSOLUTE BEGINNERS

https://youtu.be/r8NZa9wYZ_U

I’ve nothing much to offer There’s nothing much to take I’m an absolute beginner And I’m absolutely sane As long as we’re together The rest can go to hell I absolutely love you But we’re absolute beginners With eyes completely open But nervous all the same

CHORUS If our love song Could fly over mountains Could laugh at the ocean (2nd time)sail over heartaches Just like the films There’s no reason To feel all the hard times To lay down the hard lines It’s absolutely true

Nothing much could happen Nothing we can’t shake Oh we’re absolute beginners With nothing much at stake As long as you’re still smiling There’s nothing more I need I absolutely love you But we’re absolute beginners But if my love is your love We’re certain to succeed⁵³

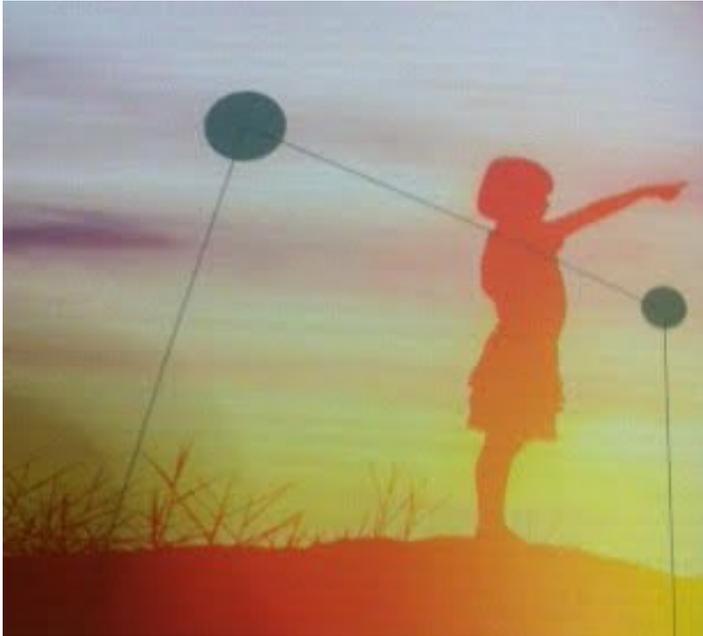
⁵³ Testo tratto da <http://velvetgoldmine.it/testi-e-traduzioni/absolute-beginners/> visitato a Settembre 2016 Video tratto dal Film Absolute Beginners 1986 colonna sonora di David Bowie visitato a Settembre 2016



Se l'occhio salta il muro⁵⁴ ...rivolta ad illuminare le situazioni e i processi dell'esprimere,nell'identificare,del comunicare,la Mostra si propone essa stessa come un atto di comunicazione che attende e sollecita risposte...

⁵⁴ Se l'occhio salta il muro.1980 Mostra itinerante a cura di Loris Malaguzzi in Una città,tanti bambini,2010,cit

*Se l'occhio salta il muro.. siamo noi questo piatto di grano*⁵⁵



La storia siamo noi, nessuno si senta offeso
Siamo noi questo prato di aghi sotto al cielo.
La storia siamo noi, attenzione, nessuno si senta escluso.
La storia siamo noi, siamo noi queste onde nel mare,
Questo rumore che rompe il silenzio, questo silenzio così duro da masticare.
E poi ti dicono: “Tutti sono uguali, Tutti rubano alla stessa maniera”
Ma è solo un modo per convincerti
A restare chiuso dentro casa quando viene la sera;
Però la storia non si ferma davvero davanti a un portone
La storia entra dentro le stanze, le brucia,
La storia dà torto e dà ragione.
La storia siamo noi.

Siamo noi che scriviamo le lettere
Siamo noi che abbiamo tutto da vincere e tutto da perdere.
E poi la gente [Perché è la gente che fa la storia]
Quando si tratta di scegliere e di andare
Te la ritrovi tutta con gli occhi aperti
Che sanno benissimo cosa fare:
Quelli che hanno letto milioni di libri
E quelli che non sanno nemmeno parlare;
Ed è per questo che la storia dà i brividi,
Perché nessuno la può fermare.
La storia siamo noi, siamo noi padri e figli,
Siamo noi, bella ciao, che partiamo
La storia non ha nascondi. Siamo noi questo piatto di grano.

https://youtu.be/6d_VykDYf64⁵⁶

⁵⁵ immagine tratta dal Bilancio di sostenibilità CIR Food 2015

⁵⁶ La storia siamo noi, testo e musica di Francesco De Gregori, 1985

SCHEDE Le Antiche pietre e le storie che raccontano

La teatralità è diffusa nella nostra città, anche il Ciclo della Genesi, scolpito da Wiligelmo, ne contiene una fonte d'ispirazione più unica che rara:

“Osservando le grandi lastre che narrano il tragico inizio del genere umano, dal peccato dei progenitori all'uccisione di Caino [...] si rimane colpiti dall'enfasi con cui è rappresentata la condanna di Adamo ed Eva, entrambi chini nella dura fatica dei campi. È rarissimo trovare questa rappresentazione e la cattedrale modenese è probabilmente l'unico esempio di trasposizione di questo soggetto. [...] Dopo che è stato gustato il frutto proibito Dio si rivolge ad entrambi: nessun giorno della settimana passerà senza che sentiate fame e fatica, senza pena o dolore.” Adamo prende una zappa ed Eva un rastrello e cominceranno a coltivare la terra e vi semineranno del frumento.” (Frugoni 2007:11,13,37)

Intanto i nostri guai, in questa parte del mondo, cominciano dalla disobbedienza ad una regola alimentare: mangiare una mela proibita. Non era prevista dal “sistema culinario” esclamerebbe Fischler (1990).

L'altro elemento interessante è rappresentato dall'origine di questa rappresentazione, sempre Frugoni (2007) lo individua nel *Jeu d'Adam* o *Rappresentazione d'Adamo*. un dramma semi liturgico che si sviluppa nell'area anglo-normanna, ha una lunga tradizione orale che verrà codificata

intorno al 1125/1175.

“Ce premier drame religieux français, en 942 vers octosyllabiques à rimes plates ou décasyllabiques constituant des quatrains monorimes, a été composé entre 1150 et 1170 dans la mouvance de la cour d'Henri II Plantagenêt. Jouée devant le porche d'une église, cette paraliturgie du temps de Noël met en œuvre une dramaturgie très élaborée. De structure tripartite (Tentation et Châtiment d'Ève et d'Adam qui s'achèvent par leur mort et leur entrée en Enfer, Meurtre d'Abel, Prophètes annonciateurs de la venue du Christ), elle comporte des textes liturgiques en latin chantés par un chœur, mais aussi des rubriques en latin donnant des indications précises sur la mise en scène (diction, gestes des acteurs, décor, costumes...). Chacune des parties, située dans un décor différent (le Paradis terrestre pour la première), est nourrie de dialogues animés, la deuxième se singularisant par une progression dramatique très travaillée. Le fondement théologique qui les unit est l'idée que le péché d'Adam et Ève, suivi du crime commis par Caïn, pourra être racheté par la Rédemption, que souhaitent les premiers parents. Cette remythisation du récit de la Genèse, destinée à expliquer l'origine de l'homme et à fonder la morale sur sa culpabilité, évoque aussi l'institution du mariage comparé au contrat vassalique (Dieu est suzerain d'Adam, comme Adam est suzerain d'Ève). Joué à une époque d'hérésie violente (qui prônait l'égalité entre l'homme et la femme), le *Jeu d'Adam* est violemment anticourtis.” (http://www.larousse.fr/encyclopedie/litterature/Jeu_dAdam/174264#wzUdJsMDS4gjkxdc.99)

In apparenza una scelta del tutto convinta ed eccentrica rispetto all'iconologia tradizionale ma rappresentativa della realtà economica del tempo, agricoltura e allevamento e come si vede descritto nelle fonti documentali del lavoro delle donne nell'economia rurale. (Muzzarelli et al :1991) La libertà iconografica era forse dovuta alla committenza che decise la costruzione della Cattedrale, non la Chiesa ma la Comunità che sostenne gran parte delle spese e fu importante il sostegno di Matilde di Canossa invitata nel 1106 alla traslazione del corpo di San Geminiano nel Duomo.

I racconti ,le tradizioni,le rappresentazioni liturgiche venivano diffuse dai pellegrini,dai cantori che si spostavano di corte in corte di cui anche il ciclo di Re Artù scolpito sulla porta della Pescheria,ne è una testimonianza.Pellegrini e viaggiatori che si dipartono e si distinguevano con segnali (conchiglie) sui vari Cammini, che oggi abbiamo riscoperto fra gli altri citiamo, il Camino de Santiago,di Sigerico,la Piccola Cassia, Bibulca, Francigena:

"È però da sapere che in tre modi si chiamano propriamente le genti che vanno al servizio de l'Altissimo: chiamansi palmieri in quanto vanno oltremare, la onde molte volte recano la palma; chiamansi peregrini in quanto vanno a la casa di Galizia, però che la sepoltura di Sa' Iacopo fue più lontana della sua patria che d'alcuno altro apostolo; chiamansi romei quanti vanno a Roma" (Dante, Vita Nova, XL).

La Comunità decise la costruzione della Cattedrale e sostenne gran parte delle spese e fu importante il sostegno di Matilde di Canossa, invitata nel 1106 alla traslazione del corpo di San Geminiano nel Duomo. Nella Cattedrale la storia sacra assume la forza persuasiva e la suggestione di una rappresentazione.Parole e immagini erano il mezzo principale per sostenere la narrazione religiosa e civile di una popolazione illetterata e analfabeta.

Fu un'opportunità anche il recupero dei marmi romani per la costruzione del duomo modenese. Un' attitudine alla costruzione sostenibile diremmo oggi, si ricicla e gli si dà una seconda vita, quindi ciò che vediamo e custodiamo come” luogo di memoria” sono anche i marmi della città romana. I drammi liturgici sopravvivono nelle processioni per la città.Cosa fa si che i valletti del Comune in costume storico consegnino solennemente l’offerta dei ceri a San Geminiano?

Anacronistica sopravvivenza di un cerimoniale tra la comunità civile e la Chiesa?La città partecipa.Quadri sociali della memoria collettiva all’opera.

SCHEDE Baliatico,lavoro delle donne,alimentazione infantile nel tempo

Dalle fonti letterarie e iconografiche si ricava, soprattutto in area toscana e per tutto il medioevo la conoscenza dell'apporto femminile al lavoro, in particolare nella conduzione mezzadrile dei terreni e nella economia domestica. La donna era presente sia come apporto del rispetto contrattuale mezzadrile, sia intenta a compiti utili per aumentare le entrate e al funzionamento della casa. La cura dei figli, apportare acqua, legna, preparare e cuocere il pane, cura dell'orto, del colombario, del 1 porcile, vendere i polli, lavorare con i telai; anche il baliatico poteva essere un modo per arrotondare gli ingressi economici. Alcune attività costituirono anche un ruolo professionalizzante, come vendere al mercato i prodotti di bassa corte, l'esercizio del baliatico offrì uno sbocco lavorativo regolamentato con tariffe e contratti, tuttavia non possiamo vederne anche il disagio sociale e umano, farsi cibo dei figli altrui attraverso il proprio latte significava spesso sacrificare i propri con l'abbandono o con la morte precoce. (Muzzarelli et al 1991). L'attenzione all'alimentazione infantile è certamente un'attitudine moderna. Nel triennio 1863-65 quasi la metà del numero dei morti in Italia era costituito da bambini nei primi cinque anni di età (48,8 per cento); nel 1961-62 tale percentuale era scesa al 9 per cento. Nel primo anno di vita morirono 229 bambini su mille nati vivi nel 1863-65 e 41 nel 1961-62. Attualmente la pediatria va intesa anche come scienza sociale, poiché studia e si oppone alla grave minaccia della mortalità infantile ancora alta e causa principale dello spopolamento degli stati moderni; essa si occupa della prevenzione delle malattie infantili e studia particolarmente i problemi connessi alla nutrizione del bambino. Si può dire pertanto che gloriosa caratteristica del nostro secolo è l'amore e il culto per il bambino che sono penetrati nella mente e nel cuore del legislatore, del filantropo, del pedagogo, dell'antropologo, dello psicologo. L'insegnamento della pediatria fu per primo introdotto da S. Rosenstein in Svezia. Da prima contrastato e trascurato, veniva impartito in modo saltuario e complementare dal medico generale; solo negli ultimi anni del sec. XIX entrò a far parte dell'insegnamento ufficiale. In Italia le prime cattedre di pediatria furono istituite in Padova nel 1882 e di poi in Napoli nel 1886. Ora in ogni Nazione, si può dire, la pediatria fa parte del programma obbligatorio dell'insegnamento della medicina. Sorsero anche, allo scopo di coltivare meglio e diffondere la medicina infantile, società pediatriche, la prima delle quali fu creata nel 1887 come sezione dell'Accademia di Medicina di New York; e si fondarono periodici che si occupano esclusivamente delle malattie del bambino. Il coinvolgimento della medicina e della società attraverso la prevenzione, l'educazione, dalle iniziative pubbliche e private favorirono lentamente a partire dagli anni Trenta-Quaranta sostanzialmente dal dopoguerra il miglioramento della condizione dell'infanzia. Igienisti, fisiologi, pediatri erano concordi sulla superiorità del latte materno come prima alimentazione per eccellenza. Anche gli ecclesiastici richiamarono e lamentavano il ricorso soprattutto delle famiglie benestanti all'uso del baliatico: il latte materno che doveva creare il primo legame con la madre. La madre doveva astenersi dall'allattare solo nel caso di cattiva qualità mai guai se per la paura di "recare oltraggio alla vetustà delle forme". L'opportunità che anche in Italia si disciplinasse il baliatico era sentita come protezione per la salute della prima infanzia. Intanto per andare incontro alle esigenze delle madri lavoratrici in alcune città Milano fin dal 1850 con Laura Mantegazza e Giuseppe Sacchi, a Torino dal 1859, a Bergamo, Bologna, Cremona, Roma grazie alla carità privata si andavano organizzando gli istituti per lattanti e slattati su modello delle creches francesi (la prima aperta a Parigi nel 1844)

le madri vi portavano quotidianamente i bambini fino ai tre anni e nell'intervallo del lavoro si recavano per allattare i neonati altrimenti venivano nutriti con latte vaccino. Le balie, secondo l'inchiesta Jacini, la nutrice presso famiglie ricche percepiva fino a 50 lire mensili mentre al domicilio dalle 20 alle 15/12 lire. Alla fine del secolo la scelta dell'allattamento mercenario era considerato da molti pediatri solo un ripiego, il pediatra Valvassori Peroni :

Non mancano bambini che, pur affidati a nutrici fuori città, crescono sani e prosperosi, ma questi sono le eccezioni. La più parte dei bambini vengono resi alle famiglie, dopo un anno di allattamento, rovinati in mille modi e anche quando l'apparenza del volto lasci confidare nel loro benessere... se ne osservi il ventre e si vedrà quanti sia grosso e disteso, per effetto di pappe mal preparate od apprestate in troppa quantità e troppo presto e non di solo pappe, spesso ma di ogni sorta di alimenti. E sono questi i casi di bambini robusti; la più parte di essi, circa il 71 per cento si sono perduti, i vermi, le convulsioni, i denti, diranno le nutrici, li hanno fatti morire! Poveri bambini! essi sono le vittime della più stolta ignoranza, dei più grossolani e fatali pregiudizi! (pag 594 Annali Storia d'Italia, Alimentazione)

L'Istituto Asilo infantile come attività di ricovero era già conosciuta, nel 1930 funzionavano a Milano sette consultori comunali, tre dell'ONMI e uno della Provvidenza Baliaica, uno della Cassa Assicurazioni Sociali ma ancora in numero insufficiente rispetto ai bisogni della città, in funzione della tutela dell'infanzia e del miglioramento delle condizioni di vita con l'abbattimento del tasso di mortalità. Anche in Piemonte in una inchiesta sulla condizione dell'infanzia si osserva:

In Piemonte gli operai delle grandi città che mandano i figli all'asilo si fanno un punto d'onore di mettere nel loro panierino un companatico abbondante e scelto (talvolta inadatto all'età ed eccessivo) per far bella figura con le maestre e gli altri bambini(...). Esclusi gli indigenti, tutti i bambini possono completare la razione fornita dalla scuola concacio, cioccolato, uovo o frutta. Sarebbe piuttosto desiderabile che negli asili non si seguissero soltanto criteri di risparmio e di comodità nello stabilire la dieta dei bambini, ma che si tenesse conto dei particolari bisogni della loro età, con una ben combinata rotazione di minestre e con larghezza di condimenti. Ai più indigenti, poi a quelli che scarsamente nutriti in famiglia non portano altri cibi nel panierino, sarebbe necessario distribuire gratuitamente anche altri alimenti adatti al caso, oltre alla solita minestra. (E. Penati, Inchiesta sulle condizioni dell'infanzia in Italia. Piemonte. Torino 1931, p.31 cit Annali Alimentazione pag 618)

L'Opera nazionale maternità e infanzia fu istituita con la legge 10 dicembre 1925, n. 2277. La legge del 1925 pose tra gli scopi prioritari dell'ONMI la diffusione sia nelle famiglie che negli Istituti "delle norme e dei metodi scientifici e di igiene prenatale e infantile [...] anche mediante l'istituzione di ambulatori per la sorveglianza e la cura delle donne gestanti specialmente in riguardo alla sifilide", la lotta alla tubercolosi e la vigilanza su tutte le istituzioni pubbliche e private per l'assistenza e protezione della maternità e dell'infanzia". La legge si proponeva esplicitamente di "provvedere alla protezione ed assistenza delle gestanti e delle madri bisognose o abbandonate, dei bambini, lattanti e divezzi fino al quinto anno di età, appartenenti a famiglie bisognose che non possono prestar loro tutte le necessarie cure per un razionale allevamento, dei fanciulli fisicamente o psichicamente anormali e dei minori materialmente o moralmente abbandonati", oltre che di quelli traviati o delinquenti fino all'età di diciotto anni compiuti. Altri scopi dell'ONMI erano incoraggiare il sorgere di scuole teorico-pratiche di puericultura; organizzare, in accordo con amministrazioni provinciali, consorzi antitubercolari provinciali, ufficiali sanitari e autorità scolastiche, l'opera di profilassi antitubercolare dell'infanzia; vigilare sull'applicazione delle disposizioni legislative e regolamentari in vigore per la protezione della maternità e dell'infanzia. Nel 1927 in ogni Comune l'attuazione dei compiti dell'ONMI fu delegata a un comitato di patronato composto dall'ufficiale sanitario del comune relativo, da un direttore didattico o da un maestro e da un sacerdote affiancati da patroni scelti dal consiglio direttivo della federazione provinciale tra le persone di "indiscussa probità e rettitudine e

possibilmente esperte in materia di assistenza materna e infantile"; queste personalità dovevano essere selezionate in modo che ogni comitato di patronato fosse "possibilmente costituito, almeno per un terzo, di signore e signorine laiche e religiose e che di esso, oltre ai membri di diritto [...], facciano parte [...] un medico libero professionista, un magistrato ed un congruo numero di persone dell'uno o dell'altro sesso". I patronati organizzavano l'assistenza alla maternità con ambulatori specializzati; esercitano la vigilanza igienica, educativa e morale sui ragazzi minori di quattordici anni collocati presso nutrici, allevatori o istituti di assistenza e beneficenza; provvedevano al ricovero e all'educazione dei fanciulli abbandonati; denunciavano all'autorità giudiziaria le violazioni della legge sul lavoro delle donne e dei minori. All'istituzione dell'ONMI seguì la costituzione di organi sanitari e di assistenza materiale quali i consultori pediatrici e ostetrico-ginecologici, i consultori prematrimoniali e matrimoniali, i refettori materni e gli asili nido, i dispensari di dermatologia sociale e i centri medico-psico pedagogici. La legge n. 298 del 13 aprile 1933 aggiornò e perfezionò quella del 1925, con l'obiettivo di un più stretto rapporto istituzionale tra le articolazioni territoriali e quelle centrali, imponendo un diretto collegamento tra l'ONMI e il Partito Nazionale Fascista. Erano membri di diritto del comitato comunale il Podestà del Comune, che assumeva la carica di presidente, la segretaria del Fascio femminile in qualità di vicepresidente; il segretario del Fascio o un suo delegato, un magistrato o il giudice conciliatore designato dal presidente del Tribunale, l'ufficiale sanitario, il presidente della congregazione di carità e un sacerdote di nomina prefettizia, ma "che avesse cura di anime". Coadiuvavano il comitato i patroni e le patronesse, designati dal presidente del comitato della federazione provinciale in accordo con il presidente del comitato comunale e con gli organi locali del Partito Nazionale Fascista. A seguito di questa legge i comitati comunali ONMI furono indirizzati a confluire nell'Ente opere assistenziali (EOA). Con la legge n. 298 si accentuò in modo notevole il controllo del PNF e degli organi di partito a esso collegati sui comitati di patronato ONMI, trasformati in organizzazioni paragonate volte a migliorare le condizioni igieniche, sanitarie e alimentari delle madri e dei bambini di condizioni modeste. L'ONMI ha cessato di esistere con la legge 23 dicembre 1975, n. 698. Tale legge ha anticipato il d.p.r. 24 luglio 1977, n. 616 sul trasferimento di poteri dallo stato alle regioni e la soppressione di enti tra i quali gli ECA e il loro passaggio ai Comuni.⁵⁷Nel 1945 si costituisce un programma di assistenza alimentare rivolta alla prima e seconda infanzia gestita dall'Amministrazione per le attività assistenziali italiane e internazionali (AaI), costituita nel 1945 per l'attuazione del programma di aiuti deliberato dall'Unrra (United Nations Relief Rehabilitation Administration-amministrazione delle Nazioni Unite per la riabilitazione e il soccorso dei Paesi liberati) dapprima impegnata a far fronte alle esigenze alimentari.

⁵⁷ <http://www.lombardiabeniculturali.it/archivi/profili-istituzionali>

dopoguerra e assicurare l'integrazione alimentare a madri e fanciulli bisognosi, proseguì in modo continuativo attraverso le refezioni dei centri di assistenza, quali asili infantili, refettori scolastici, istituti di ricovero per ragazzi e anziani, colonie estive. Nei primi anni Cinquanta erano circa 20.000 i centri riforniti. L'opera di AaI non si esaurì in un'assistenza passiva ma curò in particolare lo sviluppo del consumo di latte, dal 1949 finanziò con l'aiuto dell'Unicef l'istituzione di nuove centrali e il completamento di quelle esistenti. Nel corso degli anni Cinquanta ingenti quantitativi di latte pastorizzato, sterilizzato e in polvere vennero distribuiti gratuitamente ai bambini assistiti. La fornitura di derrate alimentari prevedeva la composizione di un pasto completo composto da una minestra calda, una pietanza variata, e possibilmente un frutto. Tra i prodotti distribuiti dall'AaI un ruolo importante avevano latte, formaggio, baccalà, carne e pesce in scatola. Gli acquisti di ortaggi freschi erano assicurati direttamente dai centri di assistenza. Insieme non si trascurò neppure l'aspetto educativo e l'Istituto Nazionale della nutrizione del consiglio nazionale delle ricerche - UNICEF e FAO curano nel 1961 una pubblicazione a sostegno di un progetto di educazione alimentare e nella prefazione si legge:

C'è una ben nota storia pedagogica della refezione scolastica : essa va dal cestino anti igienico, comportante confronti di natura sociale mortificanti, carente sotto tutti gli aspetti dal punto di vista della teoria delle diete, fino alla scodella di minestra con un pane, offerta nei lunghi banchi con buchi e consumata in piedi in refettori squallidi e maleodoranti, fino ai pasti razionali di oggi, presi in sale da mensa scolastica, dove l'andare e lo stare a tavola, assisi a tavolini di 4 o 6 posti, o comunque in un numero di famiglia, si fa un atto di vita che si traduce in forme di educazione, al quale il bambino medesimo è chiamato a dare la sua intelligente prestazione con la preparazione delle tavole e delle mense, il servizio in tavola e l'aiuto ai più piccoli, lo sparcchiare e il riordinare. (Aai, Gli alimenti e il bambino, Brescia, 1961, p.18) cit negli annali Storia D'Italia pag 638, Vol. Alimentazione)

Negli anni Settanta cominciarono a destare allarme i casi di obesità infantile. A tale eccesso potevano attribuire diversi errori : dal declino dell'allattamento naturale, allo schematismo nello stabilire diete senza tener conto del fabbisogno naturale, errori nell'introduzione di alimenti solidi precoci, alimentazione iper proteica da quando le industrie alimentari dietetiche si erano impegnate a produrre e reclamizzare arricchiti in proteine. La necessità di una corretta alimentazione chiamava sempre più in causa la delega progressiva costante all'industria delle scelte alimentari per l'infanzia riconoscendole un importante ruolo nel campo della ricerca dietetica ma anche pesanti responsabilità rispetto all'applicazione delle sue acquisizioni e alla promozione e alla pubblicizzazione dei prodotti (Fonte della scheda: Annali della Storia d'Italia, Vol XIII, Alimentazione, Einaudi, 1998)

SCHEDE Memorie e oggetti simbolici tra antropologia e storia

“Quella notte, come tante altre, così numerose da confondersi, Terii il Recitante camminava, a passi regolari, lungo sacri cortili inviolabili. Era l’ora propizia per ripetere ininterrottamente, senza correre il rischio di dimenticare nemmeno una parola, la bella lingua che racchiude, come assicurano i Maestri, la nascita dei mondi, l’illuminarsi delle stelle, la forma degli esseri viventi, gli accoppiamenti e le straordinarie fatiche dei Maori. Ed è compito di coloro che devono passare la notte camminando, degli haèré-po dalla lunga memoria, di tramandare, di altare in altare e da sacrificante a discepolo, le storie primigenie e le gesta che non devono morire. Così, giunta la notte, da ogni terrazza divina, da ogni maraè lungo l’arco della riva, gli haèré-po levano nel buio un mormorio indistinto che si confonde con l’impetuosa voce della scogliera, e avvolge l’isola in una corona di preghiere. [...] Il suo primo ricordo era l’approdo, nella baia Matavaï, della grande piroga senza bilancere e vogatori il cui capo si chiamava Tuti: uno di quegli stranieri dalla pelle chiara, detti ‘Piritané, perché abitano, lontano, in una terra chiamata ‘Piritania (Britannia). Tuti frequentava gli antichi Maestri. Aveva promesso di tornare ma non tornò mai: in un’altra isola maori, lo avevano adorato come un atua per due lune, poi i primi giorni della terza, per venerarne le ossa. Terii non voleva certo calcolare quante stagioni erano trascorse da allora né quanti addii erano stati gridati al sole fecondatore. Solo gli uomini pallidi hanno la mania di contare gli anni svaniti dalla loro nascita e di valutare, ad ogni luna, quella che chiamano ‘l’età del loro presente’. Meglio farsi qualche migliaio di passi sulla pelle cangiante del mare... sentirsi il corpo agile e svelto, i tanti desideri... e non pensare al cielo che ruota e alle lune che muoiono. Era così anche per Terii. Ma verso la piena adolescenza, attirato dalle feste e dai favori riservati a chi aveva familiarità con gli dèi, si era affidato ai sacerdoti della valle Papara. [...] Il tirocinio sembrava consistere solo nell’imparare a ripetere con devozione le gesta degli Iniziatori: movimenti rigorosi, incantesimi ritmati e oscuri, andirivieni obbligati intorno al recinto di corallo levigato, risate o pianti rituali a seconda che il luccicante Dio Oro dominasse alto sull’isola o che, durante la siccità, fuggisse verso l’abisso dei morti. Senza fatica, il discepolo ripeteva quei gesti, imparava le formule, urlava di gioia o di dolore.[...] Prima di pretendere di raggiungere quel grado di haèré-po avrebbe dovuto ripetere senza errori il sapere che gli era stato trasmesso. Aiutava la sua memoria di adolescente con i soliti trucchetti che i maestri conoscevano bene e costruiva trecce di cordicelle i cui fili, tutti di diversa lunghezza con nodi a intervalli regolari, uscivano da un sacchetto di tela. Ad occhi chiusi, il Recitante sgranava i nodi tra le dita; ogni nodo rappresentava il nome di un viaggiatore, di un capo o di un dio, e tutti insieme, le infinite generazioni. Il nome della treccia era ‘Origine del verbo’ perché sembrava far nascere le parole” (Segalen 1907-tr it fabietti : 2000,pag. 17-18-19)

“A un certo punto, tornando a letto, vidi con la coda dell’occhio delle luci fortissime nella notte, inchiodate nel cielo là fuori. Non capivo cosa fossero: navi, transatlantici... Era il cielo che si era liberato e che, nella notte, mostrava le sue costellazioni, alcune delle quali non avevo mai visto: sarà stata l’ora, la latitudine, sarà stata l’eccezionale pulizia del cielo, ma io non sapevo che costellazioni fossero. Ce n’era una, in particolare, meravigliosa, che aveva la forma di un orecchino di donna, come un grande punto di domanda rovesciato. E ricordo che cercai in tutti i modi di capire cosa fosse. Avevo anche un planetario sotto mano, ma mi infastidiva a tal punto arrivare alla risposta in modo “cartaceo” che decisi di uscire. La notte era talmente piena di stelle, talmente chiara, che riuscii tranquillamente ad arrivare al centro dell’isola. Cominciai a guardare nuovamente il cielo e lì realizzai qualcosa di molto importante. Stavo in un punto dell’isola che aveva per nome “salamandra”. A furia di ripetere quel nome, pensai: “Se sono su una salamandra, anche quella costellazione deve rappresentare un animale. E ha tutta l’aria di essere la coda di uno scorpione”. Tornai al faro, guardai febbrilmente il planetario, ed ebbi la conferma di quella intuizione. Avevo ragione, e ci ero arrivato da solo: avevo trovato la risposta attraverso un percorso emotivo, e non cartaceo. Avevo fatto una scoperta proprio come l’avrebbe fatta un “buon selvaggio”, e non un moderno studioso di storia. Ma quanto fu forte la conquista di quella verità!”(Rumiz:2016 e-book)

—

Un oggetto di memoria che possiede le caratteristiche rievocare un passato e nello stesso tempo di collegare questo passato ad una dimensione spaziale è ad esempio il Churinga degli aborigeni Australiani, al momento della loro iniziazione i giovani venivano messi a parte dei segreti del gruppo e tra questi e tra questi vi era un mezzo per accedere al passato mitico della comunità, il racconto di tale passato era inciso su delle tavolette di legno, Churinga, sotto forma di linee di cerchi indicanti il percorso compiuto dall’antenato fondatore attraverso il territorio del gruppo, accedere a questo racconto significava accedere alla memoria della comunità in quanto oggetto, testimonianza del passaggio dell’antenato sul territorio il Churinga era un oggetto di memoria capace di proiettare sullo spazio le rappresentazioni delle Comunità relative al proprio passato, se tra gli aborigeni d’Australia la memoria del gruppo poteva essere svelata ai giovani solo con la loro iniziazione piena, perché il possesso della memoria era uno strumento di potere nelle mani degli anziani mezzo per entrare in contatto con il mondo degli antenati quindi con le porte originali della Creazione. (Fabietti e Matera :1999 pagina 64)

—

Le via dei canti degli Aranda ...le montagne, i ruscelli, le sorgenti e gli stagni non sono per lui aspetti del paesaggio piacevoli o interessanti. Ognuno fu creato da uno degli antenati da cui egli discende. Nel paesaggio che lo circonda, legge la storia dei fatti e delle gesta degli esseri immortali che venera [...] Tutto il Paese è per lui come un albero genealogico antico e sempre vivo. (Antropologia e memoria. Prospettive di un nuovo rapporto con la storia.F Dei - Novecento, 2004 - progettofahrenheit.it)

...a ben guardare la storia del Carroccio in quanto oggetto di memoria è straordinaria.Da emblema del particolarismo comunale medievale diventa simbolo dell’unità dei comuni lombardi

contro l'Impero poi vive una stagione tranquilla di tipo letterario, nelle reminiscenze locali dei cronachisti italiani. Tra la fine del Settecento i primi anni dell'Ottocento il Carroccio ritorna in auge grazie agli ideali patriottici degli intellettuali Lombardi e Piemontesi diventa il simbolo dell'Unità Nazionale ante litteram forgiatasi nella lotta contro lo straniero. È così durante la prima guerra d'indipendenza del 1848 le truppe papaline di supporto all'esercito piemontese sono seguite da un Carroccio fatto costruire dal piemontese Massimo D'Azeglio[...] per generazioni gli italiani a scuola impareranno che Alberto da Giussano, Pontida, la battaglia di Legnano (1176) la Compagnia della Morte e la Lega Lombarda sono insieme premonitrici del riscatto nazionale dall'oppressione dello straniero. [...] Alla fine degli anni 80 ecco apparire il Carroccio in versione "etnica", nella loro volontà di contrapposizione allo Stato italiano i fautori di una Padania indipendente hanno rispolverato il Carroccio. [...] In questo modo un oggetto come il Carroccio passa nel giro di due secoli da oggetto di memoria nazionale a oggetto di memoria etnica, da elemento di aggregazione a motivo di separazione, in entrambi i casi ci troviamo di fronte a rappresentazione dell'oggetto Carroccio che pur dipendendo da memorie aventi finalità distinte vengono costruite mediante processi selettivi ed immaginativi che sono tipici di qualunque memoria identitaria (Fabietti Matera 1999: pag 74, 75)

La battaglia di Legnano, di Giuseppe Verdi

Cavalieri della compagnia della Morte, il giuramento

Campioni della morte, un altro labbro A proferir s'accinge Il magnanimo voto, un altro core A mantenerlo è presto, Pugnando al nuovo di contro al rapace Fulvo Signor, che avanza Pe' campi di Legnano.

Cavaliere Arrigo! ... E vuoi? ... Arrigo Con voi morire, o trionfar con voi.

Cavaliere Lombardo, e prode egli è!

Arrigo Son per valore l'ultimo forse, Ma per santo amore della patria comun primier m'estimo.

O secondo a nessuno.

Cavaliere Sia, qual ei chiese, del bel numer'uno.

(Al più anziano fra essi, che pone Arrigo in ginocchio a piè d'una tomba, e lo fregia della propria ciarpa: allora tutti i cavalieri incrocicchiano i brandi sul capo di Arrigo, quindi lo sollevano e gli porgono l'amplesso fraterno: da ultimo denudata anch'egli la Spada, si pronunzia ad una voce il seguente giuramento)

Giuriam d'Italia por fine ai danni, Cacciando oltr'Alpe i suoi tiranni.

Pria che ritarci, pria ch'esser vinti, Cader fra l'armi giuriamo estinti. Se alcun fra noi, codardo in guerra, Mostrarsi al voto potrà rubello, Al mancatore nieghi la terra Vivo un asilo, spento un avello: Siccome gli uomini Dio l'abbandoni, Quando l'estremo suo di verrà: Il vil suo nome infamia suoni Ad ogni gente, ad ogni età.

All'armi! All'armi! (scritta da Giovanni Berchet in occasione delle rivoluzioni di Modena e Bologna scoppiate nel 1831)

Su, figli d'Italia! su, in armi! coraggio!/ Il suolo qui è nostro: del nostro retaggio/ il turpe mercato finisce pei re./ Un popol diviso per sette destini,/ in sette spezzato da sette confini,/ si fonde in un

solo, più servo non è. Su, Italia! su, in armi! venuto è il tuo dì!/
dei re congiurati la tresca fini!
Dall'Alpi allo Stretto fratelli siam tutti!/
Su i limiti schiusi, su i troni distrutti/
piantiamo i comuni
tre nostri color!/
il verde, la speme tant'anni pasciuta;/
il rosso, la gioia d'averla compiuta;/
il bianco la fede fraterna d'amor. Su, Italia! su, in armi! ecc.

BIBLIOGRAFIA

- Agazzi E., Fortunati V., Memoria e saperi.Percorsi Transdisciplinari Meltemi Roma 2007
- Augé M., Storie del presente.Per un'antropologia dei mondi contemporanei, Il Saggiatore 1997,
Pour une anthropologie des mondes contemporaines,Aubier 1994
- Assmann A., Ricordare.Forme e mutamenti della memoria culturale,Il Mulino Bologna 2002,
Erinnerungsraume.Formen un Wandlungen des kulturellen Gedachtnisses,München,Oskar Beck
1999
- Bertucelli L., All'alba della Repubblica Modena 9 Gennaio 1950.L'eccidio delle Fonderie
Riunite, Unicopli,Milano 2012
- Browaeyns M.J.,Price R., Understanding Cross-Cultural Management,Pearson education Limited
Third Edition Print 2015,Edinburgh
- Bulgarelli S., a cura di Grembiulini e macchie d'inchiostro.La scuola Collodi alla Crocetta 1957-
2007,Novagrafica ,Carpi 2007
- Campanini A.,Dalla tavola alla cucina.Scrittori e cibo nel Medioevo italiano,Carocci ed,Roma
2012
- Camporesi P., Il paese della fame, Il Mulino,1985
- Camporesi P., Le officine dei sensi,Garzanti,Milano 1991
- Camporesi P., Rustici e buffoni,Einaudi,Torino 1991
- Camporesi P.,a cura di, Artusi Pellegrino La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, Einaudi,,
Torino, 2001 Chabod F., Lezioni di metodo storico , Laterza ,Bari,2000
- Capatti A., et al a cura di, L'Alimentazione,Vol.XIII,Annali della Storia D'Italia,Einaudi,Torino
1998
- Carr E.H., Sei lezioni sulla storia seconda edizione a cura di R.W.Davies.Einaudi,Torino,1999
What is History?.Macmillan & Co.Ltd,London,1961
- Canovi A.,a cura di Centoanni.CCPL.Il racconto cooperativo di un Gruppo Industriale, Federico
Motta ed.,Milano 2004
- CIR Food, Bilancio di Sostenibilità 2015,a cura di CIR Food, stampa in proprio, 2016
- CIR Food La nostra impresa cooperativa.La storia,i valori e il nostro modo di vivere la
ristorazione,Staff Comunicazione Cirfood con la collaborazione di Montipò G., Bonacini E.,
Nerocolore Correggio,2013
- Connerton P., Come le società ricordano ed Armando Roma 1999, How societies remember,
Cambridge U.Press,1989
- Fabietti U.Matera V., Memorie e identità.Simboli e strategie del ricordo, Meltemi,Roma 1999
- Fabietti U., Antropologia culturale.L'esperienza e l'interpretazione,Laterza,Bari 1999
- Ferrari E., A sangue freddo,Modena 9 gennaio 1950 cronaca di un eccidio,Liberetà 2004 Roma

- Ferrari M., Simonini A., La Crocetta. Il primo rione operaio di Modena, Artestampa, Modena, 2014
- Finzi R., a cura di, Regione Emilia Romagna, Annali Storia d'Italia, Regioni, Einaudi, 1997
- Fischler C., L'onnivoro. Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza, A. Mondadori, Milano, 1992, L'Homnivore, Odile Jacob, Paris, 1990
- Fiz-Perez F., a cura di, Mangiare e crescere: aspetti cognitivi, sociali e relazionali, Magi, Roma 2008
- Frugoni C., Wiligelmo. Le sculture del Duomo di Modena, Cosimo Panini, Modena 2007
- Garzoni Tomaso La piazza universale di tutte le professioni del mondo a cura di Giovanni Battista Bronzini, Leo Olschki ed Firenze 1996, prima edizione 1585, Venezia (BEU Modena) dedicata al serenissimo et illustrissimo principe Alfonso II d'Este, Duca di Ferrara
- Giallongo A., Il bambino medievale. Educazione ed infanzia nel medioevo, Dedalo spa, Bari 1990
- Giani Gallino T., Luoghi di attaccamento. Identità ambientale, processi affettivi e memoria. Raffaello Cortina, 2007, Milano
- Ginzburg C., Miti Emblemi Spie. Morfologia e storia. Nuovo Politecnico, Torino 1986
- Gosh A., Lo schiavo del manoscritto Giulio Einaudi, Torino 1993, In an Antique Land, 1992
- Halbwachs M., La memoria collettiva, a cura di Jedlowski, Unicopli, Milano 1987, La mémoire collective, presses Universitaire de France, Paris 1968
- Hobsbawm E.J e Ranger T., L'invenzione della tradizione Giulio Einaudi, 1987 Torino. The invention of Tradition, Cambridge University Press, Cambridge 1983
- Eco U., Arte e bellezza nell'estetica medievale, Bompiani, Milano 1987
- Elias N., La civiltà delle buone maniere. Il processo di civilizzazione, Il Mulino, Bologna, 1982, Über den Prozess der Zivilisation. I Wanlungen des Vverhaltens in den Weitilichen Oberschichten des Abendlandes, Surkamb, frankfurt, 1969
- Evans-Pritchard, "appendice: antropologia e storia" in Introduzione all'antropologia sociale, Roma, Bari, Laterza, 1971
- Lorenzi O., Borghi E., Canovi A., Una storia presente. L'esperienza delle scuole comunali dell'infanzia a Reggio Emilia, RS libri, Reggio Emilia, 2001
- Lugli A., a cura di Maschere bellissime. Il gruppo Porrini di Guido Mazzoni, Dossier restauri , ministero per i beni culturali e ambientali, soprintendenza per i beni artistici e storici di Modena e Reggio Emilia (senza data)
- Lusuardi C., La zona franca del Carpigiano: un lungo «braccio di ferro» tra partigiani e nazi-fascisti, "E-Review", 3, 2015. DOI:10.12977/ereview99
- MacInnes C., Principianti assoluti, Absolute Beginners, 1959, Arcana Roma , 2004
- Meschiari M., Terra Sapiens, Antropologie del Paesaggio, Sellerio, Palermo, 2010
- Meyer Erin The culture map. Breaking through the invisible boundaries of global business, Public affairs, Perseus Group, U.S.A., 2014

Montanari M., ., Nuovo Convivio.Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età moderna,Laterza,Bari,1991

Montemaggi M., Severino F., Heritage Marketing.La storia dell'impresa italiana come vantaggio competitivo, Franco Angeli, 2007

Musée d'Orsay, À table au XIX siècle,Flammarion, Paris, 2001

Muzzarelli M.G., F.,Tarozzi Donne e Cibo.Una relazione nella storia,B.Mondadori Milano, 2003

Muzzarelli M.G., Re L.,a cura di, Il cibo e le donne nella cultura e nella storia.Prospective interdisciplinari , Clueb Bologna,2005

Muzzarelli M.G.,a cura di, Donne e lavoro nell'Italia medievale ,Rosenberg & Sellier,1991 Torino

Muzzarelli M.G.,a cura di,Leggere e guardare l'Emilia Romagna,Edito da Regione Emilia Romagna,2010

Nora L., Ad ogni lustro si cambia gusto:forme e aspetti della tradizione alimentare carpigiana,Arte Grafica Carpi,2000

Nora P., sous la direction de , Les lieux de Mémoire,édition Gallimard,1997 Nothomb A.,Métaphysique des Tubes,A.Michel,Paris (Metafisica dei tubi,Guanda ,Milano 2004)

Pacchioni A. et al., Vent'anni di diritti,quarant'anni di servizi.Voci di amministratori,educatrici,genitori del primo nido di Modena, Comune di Modena,Ed., Junior srl Parma 2010

Peroni M., Il nostro concerto.La storia Contemporanea tra musica leggera e canzone popolare,Bruno Mondadori, Milano,2005

Pivato S., La storia Leggera.L'uso pubblico della storia nella canzone italiana, Il Mulino Bologna,2002

Rumiz P.et al., Il passato al presente.Raccontare la storia oggi,Quaderni 0/6,Fondazione Feltrinelli,E-Book,2016

Segalen Victor,L'isola dei senza memoria,Meltemi,roma 2000,Les Immémoriaux,1907

Sereni Casalinghitudine,Einaudi,Torino,1987

Sorcinelli P., Gli italiani e il cibo,Clueb,Bologna 1999

Tonkin E., raccontare il nostro passato,la costruzione sociale della storia orale, Armando, 2000, Narrating our pasts.The social construction of oral History Cambridge University press 1992

Viazzo P.P., Introduzione all'antropologia storica,Laterza,Bari,2000

Warnier J-P., La cultura materiale,Meltemi 2005,Roma,Construire la culture matérielle.L'homme qui pensait avec ses doigts,P.U.F.,Paris 1999

Yates A.F.,L'arte della memoria, Ed Einaudi 2004 torino, The Art of Memory, Routledge & Kegan Paul Ltd,London

Sitografia visitata, non censita nelle note

Musei della Scuola

<http://www.ilmuseodellascuola.com/origini-e-scopo-del-museo/lascuola.unimc.it/>

<http://www.ilmuseodellascuola.com/origini-e-scopo-del-museo/>

<http://www.museodellascuola.it/>

<http://www.museoscuolaantica.it/#/page/1>

<http://fisppa.unipd.it/servizi/museo-educazione>

<http://www.fondazioneTancrediBarolo.com>

APPENDICE Interviste Registrate

Nella redazione sono stati usati stralci delle interviste. Materiale riservato alla stesura di questo elaborato

Registrazione nr 08/Iphone 10/05/2008 presso sala biblioteca Istituto Storico della Resistenza Modena, durata 0:46:08 Intervista e trascrizione di Alda Guidi Sono nato il 4 Gennaio 1944, la notte che bombardarono la stazione di Reggio Emilia

AG Tiziano Cavedoni, classe ? TC Tiziano Cavedoni sono nato il 4 gennaio 1944 bombardavano la stazione di Reggio Emilia quella notte lì, sono un figlio della guerra... AG un figlio delle bombe! sua mamma dove ha.. è nato... TC lì, la mamma ha partorito in cantina, bombardavano e sono andati sotto, AG dove abitava a quel tempo? TC io sono nato nella "casa lunga" sono nato lì eravamo a casa dei nonni, il papà era militare, AG e la mamma lavorava alla Maserati... TC la mamma lavorava alla Maserati candele AG ...nato in piena guerra, in mezzo alle bombe, piccolissimo in quegli ultimi due anni quindi... TC non ricordo nulla ma anche i due anni dopo.. fino a tre, quattro anni AG arriviamo al famoso asilo Santa Caterina TC l'asilo me lo ricordo perchè era la prima volta che andavo a scuola AG l'asilo Santa Caterina, il famoso asilo gestito dalle suore e dalle donne ... TC ... e dalle donne dell'Udi AG fra le quali c'era Afra Campana, lei non si ricorda nulla TZ io la Rina Campana l'ho conosciuta dopo, come partigiana, come no AG però in questa foto, non potrebbe essere la stessa foto, TC sono uguali hanno gli stessi abiti sono due foto scattate probabilmente nello stesso momento AG questo è il famoso tavolo dove mangiavate... TC di solito si mangiava in cortile, dentro d'inverno magari, quando nevicava normalmente si mangiava fuori AG con questo tavolo di legno ... TC di legno.. AG che aveva i buchi delle scodelle il tavolo famoso con i buchi, TC probabilmente così i bambini non rovesciavano tutto mettevano dentro la scodella e i bambini non rovesciavano tutto AG si ricorda cosa c'era in questa scodella... TC ah sempre brodo quasi sempre brodo in particolare brodo e che c'era dentro la carne AG qualche volta TC quasi sempre la colatura del brodo non era non era lasciava ...era un brodo denso con un po' di pasta... AG e niente altro, portavate qualcosa da casa? TC questo non me lo ricordo.. AG quindi gran brodo... TC del

gran brodo eh! AG all'asilo, andava al mattino? TC al mattino e credo che durasse fino alle quattro del pomeriggio perché mia madre mi veniva a prendere quando usciva da lavorare quindi c'era già l'orario lungo per chi lavorava... AG a mezzogiorno il pranzo, facevate qualche merenda, del pane TC non ricordo, forse del pane, questo è possibile AG tutti bambini vestiti senza ... TC come capitava, ognuno aveva i suoi vestiti AG facevate dei giochi... TC giocavamo a palla, dietro all'asilo c'era uno spazio verde questo poi l'ho visto dopo, ogni tanto andavo a vederlo, non è che lo ricordo direttamente... AG c'è una foto in questo libro, una foto con i tavoli dei i tavoli dei bambini in mezzo al campo di cui lei m'ha detto prima, mangiavamo all'aperto TC all'aperto si si ... AG gran brodo per tutto il tempo, si ricorda i nomi di qualche suo compagno TC oh mamma si deve esser sicuri? però secondo me questo è Anderlini Luciano... AG questi eravate sempre voi? TC no questo è un altro eh , o perlomeno è successivo... AG infatti queste sono già le divise della scuola TC no no questo è un altro, Bergamini me lo ricordo questo è un altro, Bergamini poveretto è morto anche lui , qua siamo intorno agli anni Cinquanta... AG si mi sembra che sia la divisa delle scuole elementari TC il colletto bianco... AG ha fatto le scuole alle Paolo Ferrari? AG si ricorda se mangiavate a scuola se vi davano da mangiare TC mai AG vi davano il latte al mattino? TC no, noi si andava a scuola e si facevano tre giorni al mattino e tre al pomeriggio staccati o al mattino o al pomeriggio, tre e tre si andava a scuola anche al sabato AG questo tre e tre perché c'erano tanti bambini, facevate dei turni? TC non lo so o quelli che facevano il mattino passava al pomeriggio mangiavi a casa e poi andavi scuola AG vi portavate qualcosa da casa per la merenda? TC mangiavi a casa poi andavi a scuola al pomeriggio , al mattino facevi colazione a casa, colazione... un po' di latte così con del pane e quello che c'era AG del pane, ha visto il film "Una giornata particolare"? TC No AG un film di Ettore Scola è ambientato a Roma durante la visita di Hitler, è praticamente tutto all'interno di un appartamento, c'è Sofia Loren e Marcello Mastroianni s'incontrano tutte due, una storia personale, lei è una casalinga, la solita casalinga con una marea di figli, ma la cosa che volevo dire della colazione, una delle prime scene, tutti i bambini lei e il marito che è un fascistoide che sta andando ad accogliere Hitler, lasciando a casa lei da sola, a rigovernare, sono attorno al tavolo e lei sta facendo la colazione , la colazione è una di quelle colazioni che secondo me è durata nelle famiglie... TC normali.. AG normali, fino alla fine degli anni sessanta le scodelle con i latte e il pane TC con il latte e il pan, neanche il caffè, il caffè che non esisteva neanche mi ricordo che mia nonna aveva il caffè Leone...no.. AG sì la miscela Leone, si durante la guerra, i prodotti autarchici ... TC la miscela Leone un sacchettino giallo tutto stretto stretto AG c'è ancora, c'è ancora... questa tavola con i buchi, la colazione al mattino TC si mangiava solo la minestra ... AG dopo questa esperienza a Santa Caterina, si ricorda l'asilo della Maserati? TC dopo andavo all'asilo con la mamma dentro alla Maserati perché c'era l'asilo dentro alla Maserati, là era una cosa molto più , perché già c'era la mensa per i dipendenti, gli operai e da mangiare diciamo non trattato meglio però eri più vicino alla mamma... AG lei andava a lavorare con la mamma... TC andavo con lei poi uscivo con lei AG dell'asilo Maserati cosa ricorda TC niente, non ricordo niente , un ricordo vago forse perché me l'hanno raccontato più che averlo visto.. avevamo questa camera e dei giochi che allora in giro non si trovavano che l'azienda mette a disposizione, insomma tutte queste robe, il cavallo di legno che normalmente non c'era penso più perché me l'hanno raccontato che un ricordo... AG a mezzogiorno mangiavate lì... TC si mangiava lì invece si mangiava anche asciutto perché era più una mensa operaia e mangiando gli operai lì dentro si mangiava, la stessa cosa, più o meno insomma diciamo che la mensa era unica AG voi mangiavate dentro al vostro spazio TC noi mangiavano dentro all'asilo AG vi arrivava il

cibo della mensa TC il cibo della mensa AG se c'erano i maccheroni si mangiava i maccheroni TC questo me lo raccontava mia madre perché io non mi ricordo tantissimo, c'era l'intervallo e loro potevano stare con i bambini, stavano insieme ai loro figli... AG questo però non coincideva con l'orario di mensa i bambini TC penso che i bambini mangiassero prima AG l'asilo era aperto a tutti TC no no solo i dipendenti li mettevano lì all'asilo che avevano dei bambini e li mettevano all'asilo AG erano molte le donne che lavoravano lì TC direi che c'era un grosso, la maggior parte erano donne, anche durante la guerra mia madre infatti aveva un documento, documenti tutti attaccati dalla guerra, il libretto di lavoro e il libretto dell'infortunio che allora c'era già l'infortunio, attaccati ha avuto la sosta solo per il parto ha avuto un periodo, ha avuto il distacco per il parto poi è tornata dentro a lavorare AG Santa Caterina, la scuola ...via Corti, non c'è rimasto più nulla? TC secondo me c'è rimasta la casa, è stata ristrutturata ma c'era TC dove la strada fa la curva...più o meno così allora se lei entra da Via Albareto la casa rimane sulla destra e di fronte dovrebbe esserci una villetta di quelle con scale a chiocciola messa così, sa quelle scale che facevano una volta, dall'esterno che andavi su col pianerottolo poi andavi dentro... AG Asilo Santa Caterina, Maserati poi le scuole elementari Paolo Ferrari TC Paolo Ferrari, la scuola c'è ancora ristrutturata è l'unica cosa che hanno salvato insieme alla casa di Ferrari, di fianco ai nuovi palazzoni che hanno fatto, poi alla fine erano gli uffici delle Ferriere AG Lei è stata alla Crocetta per vent'anni moltissimo si ricorda, mi ha parlato della manifestazione... TC ah! quella me la ricordo facevo la prima elementare, ci mandarono a casa quella volta facevo il mattino e ci mandarono a casa e quando arrivai mia nonna mi disse "ecea fet ché" anche perché era guerra guardi me lo ricordo troppo bene, sti poliziotti che sparavano, la gente che scappava e veniva a suonare il campanello per lavarsi la faccia me lo ricordo troppo bene poi al pomeriggio questi autoblindo arancioni tra quell'arancio e il marroncino facevano il giro "nueter given al gir dla Crusatta", via Crocetta, via Nonantolana, Ciro Menotti insomma era un triangolo che girava sempre davanti alle fonderie di Orsi che erano al di qua della Maserati e non c'era il cavalcavia e poi c'era Santa Caterina che purtroppo avevano già ammazzato della gente in quel pezzettino di strada lì e io mi ricordo soprattutto tutta la gente piangeva, lacrimavano gli occhi ma anche il fatto di correre in mezzo alla gente per scappare da scuola mia nonna era allarmatissima quando ci ha visto arrivare AG perché voi bimbi correvate in mezzo alle pallottole... TC si dovevamo arrivare io abitavo lì alla Casa Lunga, io abitavo in Via Crocetta, mio padre faceva il fornaio, mia madre era a lavorare allora dopo il licenziamento politico era andata a lavorare in banca quindi non poteva certamente venire a casa quando voleva... AG sua nonna? TC no mia madre, mio padre che faceva il fornaio veniva a casa verso mezzogiorno e io vivevo in pratica dalla nonna.. AG eh stata una giornata tremenda... TC sì , e poi dopo, dopo c'è venuto quell'odio fra la gente, esempio noi eravamo amici con il figlio del direttore delle Fonderie, dopo c'è venuto dell'astio, lui era il figlio, non c'entrava niente. Nell'aria : te et ve via con qual'lè e non c'entrava proprio niente AG qui finito l'asilo..era iniziata la guerra fredda TC era iniziata la guerra fredda AG qui siamo con le suore e le donne dell'Udi no ma sono le stesse donne lei è vestita uguale, TC non è che avessero tanti vestiti...perché qui secondo me questo tavolo non corrisponde, qua c'è gente con i grembiulini chissà qui assomiglia più a questa... AG chissà qui avevano già il grembiulino nero da scuola elementare a meno che non facessero da mangiare anche, no ma non c'erano qui le scuole le scuole erano in Paolo Ferrari a meno che qualcuno non andasse già a scuola... TC ecco vede le bambine hanno il grembiulino nero, lo strichettino, sembrano già vestite rispetto a noi... AG qui siete piuttosto ruspanti... TC direi proprio di sì eh qui non guardavano neanche la taglia dei pantaloni quelli che c'erano se lo infilavano su ed erano a

posto... AG però vede sono le stesse persone qua eravate pochini... TC eravamo in pochi, non è che fossimo tantissimi non era un asilo numeroso ,questo è dopo questo l'era al fiol dal campaner, prof Bellei , è diventato professore d'italiano AG anche la scodella qua con il buco, qua invece siete in colonia TC siamo in colonia La Modenese,mio zio,mio papà questi erano i banconieri della Villadoro questi erano tutti i clienti della Villadoro erano venuti in gita a trovare i bambini a Riccione,allora la Villadoro organizzava il pullman e loro sono venuti approfittando che c'eravamo noi in colonia,questo era mio zio e questo mio papà... AG in colonia avevate un pasto più strutturato TC oh! in colonia si stava bene colazione al mattino,a mezzogiorno e alla sera e poi davano e merendine in colonia... AG della colazione al mattino cosa si ricorda TC sempre latte per tutti,pane e biscottini secchi tipo latte biscotti tipo oswego, AG e il pasto del mezzogiorno... TC secondo me davano solo la minestra,alla sera davano qualche volta la carne,minestra in brodo,minestrone GA e la merendina... TC e la merendina me la davano o la marmellata o la cioccolatina AG la cioccolatina era tipo un quadratino TC si però come debbo dire lei prende una fetta quadrata e alla fine le accartoccia in una stagnola e davano quel pezzettino lì era una cioccolata densa piuttosto dura da sgranocchiare non era pastosa,non la Nutella non esisteva neanche,era dura pane burro, burro niente.Ecco qua ' facevano le prime gara di atletica,atletica attività sportiva da spiaggia,sempre col Comune questo lo facevano già sempre col comune non ricordo i turni se erano quindici giorni,addirittura questa era la sorella di lui che era venuto a trovare lui però aprivano,vede che c'era la recinzione,aprivano e i genitori potevano entrare in spiaggia,non dalla parte del mare,dalla parte della spiaggia. AG A quel tempo era gestita dal Comune TC questa è durata fino agli anni settanta poi c'era l'Adriatica e Pinarella AG ci vanno i bambini del '46 adesso ...è un ciclo no? però insomma è bello pensarlo... TC anche del' 44,p quando andavo su per lavoro a Pinarella, che lavoravo per il Comune che c'era Sergio il custode gli dicevo tienimi il posto che fra un po' arrivo... AGI suoi compagni di asilo si ricorda ancora TC ... Luciano è ancora vivo e lo visto poco tempo fa, e poi non mi ricordo se veniva anche Reggiani Umberto ma quelli che io avevo con me alle elementari la maggior parte venivano da lì AG all'asilo del Tempio non c'è mai andato... TC no l'asilo del Tempio era di là rispetto a Modena, gli amici di adesso che abitavano dalla parte della ferrovia dello stato andavano al Tempio anche come parrocchia anche dai più grandi TC mentre noi andavamo alla Crocetta da Don Sergio ,allora c'era Don Pedrazzi, Don Sergio era al Tempio poi Don Pedrazzi era vecchio, i dventen vecc anch i pret allora dopo venne Don Sergio che trasformò la chiesa in un modo abissale .. AG mi ricordo vagamente la vecchia chiesa, della sacrestia TC si entrava da dove dormiva il prete qua c'era la sala del ping pong si attraversava si entrava in chiesa,la sagrestia entravi direttamente dal cortile, per andare dal campanaro perchè c'erano le campane a diciamo destra c'era l'ingresso dell'appartamento del prete e a sinistra la sagrestia AG mi ricordo bene invece l'asilo nuovo di Don Mantovani TC ah quello l'ho visto inaugurare mi ricordo benissimo AG perchè già facevo le elementari ma mia madre che era sarta voleva assolutamente che io imparassi a ricamare, allora le suore nel pomeriggio facevano questo corso di ricamo e mi ricordo questa struttura nuovissima e mi piaceva andare nella cappellina perché c'era un pannello di vetro che filtrava una luce verde particolare... TC era molto bello era una roba nuova lì il Conte Volpi non si era trattenuto a spendere...

AG era nuovo poi c'era questa dedica particolare ai ... TC ai piloti,ero all'inaugurazione me lo ricordo molto bene AG mi ricordo che le suore li facevano da mangiare ma noi ci portavamo da mangiare per conto nostro perché arrivavamo dopo il pranzo, al pomeriggio,ci avevano messo a disposizione un tavolino... AG a casa cosa si mangiava? TC a casa ?a casa mangiavo di tutto io

mangiavo sempre alla nonna perchè il papa e la mamma avevano degli orari sfalsati e quasi tutte le sere mangiavo dalla nonna,mi ricordo che lo zio metteva il pomodoro nel minestrone ,mi ricordo questa scodella un piatto di minestrone e ci metteva il pomodoro e io non lo potevo vedere AG in conserva ? TC no pomodoro che facevano loro in casa ,lo facevano in casa con le bottiglie e lui si versava, io non lo potevo vedere quel lavoro lì,è un particolare AG quindi non lo mangia neanche adesso... TC no il pomodoro lo mangio AG gran minestroni TC ah sì gran minestroni,pastasciutta a mezzogiorno c'era sempre AG la nonna faceva... TC la nonna era vedova con tre figli maschi era rimasta vedova a trentacinque anni lavorava quindici ore al giorno che faceva le scarpe,la parte al di sopra delle scarpe AG le tomaie ? TC le tomaie e con sta macchina a cottimo... AG in casa? TC in casa lavorava quindici ore al giorno in casa per mantenere sti figli AG e i nipoti... TC e i nipoti ma allora c'ero solo io di nipote,gli altri dovevano ancora arrivare.. AG Una cosa che si mangiava spesso a quel tempo era la paneda TC ... e anc al gnocc fritt spess e vluntera as magneva, al dureva mi ricordo le prime feste dell'Unità nei cortili... AG la festa dell'Unità alla Popolarissima TC e beh lì lì era Fort .. AG Fort Apache? TC li ci sono dei particolari che mi raccontavano dice, che quando sono arrivati gli americani hanno scaricato lo zaino salutato i compagni ed era già sparito, grande casa grande mistero e i 'aviven bele fat fora si per dire ed era una favola vera AG era un villaggio... TC un villaggio?,era un agglomerato di appartamenti che non avevano neanche le porte c'avevano solo la tenda negli anni 47/50 non ci si andava dentro vhe ! li c'era da aver paura ad andare dentro,a tal degh me, nel senso buono perchè poi alla fine non succedeva mai niente però tutte ste famiglie numerose al parlettein dal lat fora dala finestra al prem pian i andeven a ruber al parletei dal lat c'erano delle robe incredibili,tutti sti ballatoi, c'era una porta andavi dentro e in ogni camera c'abitava una famiglia di tre persone AG mi ricordo la festa dell'Unità che facevano TC la facevano di dietro,io mi ricordo quella che facevano lì in cortile dietro da mia nonna mettevano fuori quattro bandierine e a ghera solo dal gnocc frett,dal gran gnocc menga di maccheraun sol dal gnocc frett era le donne che abitavan lì cal feven dal gnocc... AG e poi c'era il medico nostro che era Gennai che lui aveva sposato una ragazza che abitava alla Popolarissima.. TC ho conosciuto Gennai e anche i figli,uno è medico all'Esperia,io avevo il Dott Ronchi non c'era Gennai in quel periodo... AG il Dott Ronchi poi Verri e poi Gennai che è rimasto finché non è morto AG gran gnocco , altre cose sul cibo non le ricorda TC non non ricordo non è che poi ci fosse, mi ricordo quando facevano girare i buoi prima di macellarli c'era una macelleria, in angolo,allora c'è la Crocetta più avanti c'era questa casa lunga e il triangolo che dava su Via Nonantolana c'era un ingresso cortilivo e c'era la macelleria allora quando uccidevano i buoi prima li facevano sfilare con le coccarde queste bestione prima di ucciderle era come una festa tipo sagra, festeggiavano,prima di portarle al macello, ti spiegavano che prima di uccidere le bestie le volevano festeggiare... AG bella storia...per le bestie no Tc però le bestie le mangiano anche adesso AG ma adesso le trattiamo anche peggio.. TC molto peggio... AG gran gnocco,gran pasta, minestroni TC sì perchè erano anni duri AC si erano anni duri... e il gelato? TC il gelato c'era una famosa gelateria lì di fianco a noi e il gelato era lì c'era bar Munari,sulla Nonantolana aveva sede nella vecchia Villadoro ma quella è una lunga storia poi dopo il famoso Gurgo in piazzale Natale Bruni ma era più lontano e ci si andava una volta ogni tanto AG passava il carrettino del gelato? TC sì il carrettino... AG poi c'era la baracchina delle angurie TC due ce ne erano... Nonantolana,via Ciro Menotti era in angolo la strada veniva giù così,come voltavi i li c'era la baracchina delle angurie e credo che fosse un Bertacca che la teneva e c'era anche il fioraio,li di fianco c'era un fioraio che dopo mise su la fioreria anche al cimitero AG nel vostro cortile as bruceva la vecia TC no,si

una volta al'an per nadel,dop nadel l'ultem ed l'an lo bruciavano insieme a due cortili c'erano due cortili molto lunghi e si faceva una festa unica anche perchè era una delle poche feste allora anveva menga come adessa...d'inveren agh n'era dla neva AG già case non erano molto riscaldate quindi si sentiva molto di più.. TC infatti io negli anni 57/58 fin lì andai ad abitare nella casa dietro, c'era già l'ascensore abitavo al quinto sesto piano ci abitavo io e anche Trebbi che era onorevole a Roma che poi dopo è diventato presidente dell'Azienda e abitavamo nello stesso pianerottolo e c'era già l'ascensore che era una roba l'ascensore e si aprivano le porte credo che si aprivano a spinta...ah ho finito le elementari nel 56/57 avevo solo iniziato le le medie ... AG dove le ha fatte le medie TC il primo anno le ho fatte al San Giuseppe dai Salesiani.. AG in centro quindi? TC si in via dei Frati Minori perchè mia madre dopo lavorava in banca al mattino poi al pomeriggio andava a dar una mano a casa del direttore perché sua moglie non faceva da mangiare allora lei andava a fare per due tre giorni in modo che i magnessen... AG sua mamma cosa faceva da mangiare TC ah la mamma io la carne l'ho sempre mangiata,la bistecca non mi è mai mancata,la bistecca la trovavo sempre magari non mangiavo la minestra ma la bistecca la mangiavo sempre AG quindi il pasto allora era quello ,carne TC salumi molto spesso si faceva, c'era un negozio di alimentari qui sulla via Nonantolana prima che venissero le coop si sono venute dopo ce ne erano tante perché prima le coop erano di quartiere,dopo è diventata Alleanza Cooperativa ma prima c'era la coop Morane la coop Albareto la coop Camurri, c'erano tante cooperative prima di diventare Alleanza Cooperativ AG alla Crocetta c'era un negozio coop ? TC dopo nel Sessanta è arrivata in quel periodo lì prima c'era solo il negozio di un certo Tesini che poi la figlia ha sposato uno che hanno aperto il Canarino, il famoso ristorante Canarino è partito da una di queste figlie di Tesini che aveva un negozio di alimentari AG c'era un lattaio vicino alla Popolarissima TC no bè ma sai il lattaio ,ce ne erano anche di qua dei lattai perché una volta i negozi erano separati,uno vendeva i salumi uno vendeva il latte ,Tesini c'aveva anche l'osteria aveva il vino aveva l'olio un tipo più completo poi c'era la latteria che era dalla parte allora il tabaccaio una volta non era nell'angolo ventato presidente della Coop Tipografi ...una persona in gamba al di là delle idee politiche, per dirti lui gli ha detto tu non ti preoccupare ci penso io a telefonare e ha telefonato! dentro alla Maserati e alle Ferriere ce ne avrà messo duecento a lavorare Don Sergio,minimo e magari dopo gli giuravano degli accidenti ma però lui glieli metteva e non guardava mai l'idea politica,lui era rispettoso delle idee degli altri diciamo lui non era mica un comunista però questo non vuol dire che non rispettasse le idee degli altri,sai in quartiere come quello lì con una storia molto particolare con i morti degli anni Cinquanta la storia uno se la tira dietro, i figli si tirano dietro quello che è successo agli altri, adesso son passati settant'anni non è più la stessa cosa ma se per treitan as discuteva an! a me am arcord il Bertacca l' andeva atacher i manifest ataca la cesa VOTA PCI no perchè cal zop l'era tremand an ma era così allora era così AG ah si Bertacca, era amico molto di mio padre TC detto al Pir AG al Pir era amico di mio padre ma loro erano molto amici, mio zio è stato partigiano li TC... ah i Bertacca erano scomodi, poi sai dentro alla Popolarissima i partigiani, due son morti che eran Pedretti e Tabacchi,abitava lì... AG sì lo so, Tabacchi, i Bertacca, che io poi li ho ritrovati molti molti anni dopo è stata una di loro a sollevare i ricordi perché Guidi Guidi,Guidi mah tuo padre,tuo zio?loro i Bertacca erano in tanti,una famiglia numerosa TC quello zoppo era bravissimo a fare il muratore,lavorava in Francia e poi i particolari che raccontavano in Villadoro io ero sempre in Villadoro e raccontavano tutti i particolari di quello che succedeva nel quartiere e anche nel Cinquanta quando ci fu la manifestazione e dei fascisti, a ghera l'autesta cal zigheva come un'acquila

le mezze misure non esistevano, o bianco o negro e che venivi additato te et ve in cesa venivi propria squadrè AG questo clima che vediamo in questa foto... TC finiva lì AG finiva lì... TC no questo clima è finito con i morti del Cinquanta con i morti della Crocetta, dopo i morti della Crocetta dopo la storia si è rovesciata, questo rapporto che era stupendo poi non esisteva più dopo c'era l'odio, la colpa l'era dal prete gan ghentrevà gninta, la colpa la colpa l'era dal padrone che l'aviva ciamé la polizia, sa gheintrel al pret AG queste foto son.. TC direi che queste foto sono il compromesso storico che è merce che non esiste neanche più AG questo è il compromesso storico TC questo era la vittoria della guerra, questa era la vittoria della guerra che la gente era tutta uguale voleva dire, che adesso non esiste neanche più ma allora la gente visti ed bianc o visti ed zall quand ieren a scola era uguale per tutti...

Intervista ad Aude Pacchioni presso sede ANPI di Modena Durata 59:14 registrazione nr 14 con Iphone Intervista e trascrizione di A.G. La formazione delle scuole comunali dell'infanzia a Modena

AP nell'archivio storico del comune si trovano gli atti deliberativi di questo di via Montegrappa, il Serenella e in più c'è un altro asilo che si è aperto subito dopo, non so dire di quanti mesi, che è il Matteotti zona San Faustino non so bene se via della Pace, una di quelle zone queste sono le prime due scuole d'infanzia perché allora c'era Famigli a svolgere questo lì però l'archivio comunale oltre a...ci sono gli atti deliberativi con le caratteristiche e sono tutte quante scuole queste che avevano la cucina interna e facevano da mangiare con la supervisione dei medici scolastici che c'erano allora perché si facevano le visite ai bambini fino alla cardiologia ai bambini quando uscivano dalla quinta, cardiologia quindi i medici scolastici, Cottafavi, Rubbiani eccetera che seguivano anche tutta la parte delle diete di come comportarsi coi bambini e fin da allora c'era un'attenzione a diete personalizzate perché c'avevano dei bambini sovrappeso, altri sottopeso a seconda delle caratteristiche e i medici che eran Cottafavi era un pediatra, Biolchini era un pediatra l'altro Rubbiani era invece un cardiologo venivano seguiti tenuto conto delle caratteristiche di questi bambini, mi spiego?. Furono due esperienze straordinarie e nacque da lì tutto quel servizio, quel lavoro di preparazione degli insegnanti perché non è che potevamo solo dei malati per usare un termine moderno sia Famigli che Benozzo svolsero molto, fecero molto di questo lavoro di preparazione del personale, con dei corsi specifici perché ripeto o erano insegnanti e anche le stesse insegnanti delle elementari avevano dei problemi con i bambini sotto i sei anni, sono due età diverse anche sotto il profilo fisico e psichico, ecco queste sono le due esperienze che io mi ricordo da lì poi naturalmente ne sono andate avanti delle altre c'era una privata era quella che c'è in via Bonaccini AG quel quartiere cresciuto intorno agli anni Sessanta, il quartiere Inacasa.. una stradina piccola AP il nome mi sfugge ma lì c'è il Raisini credo che si chiama anche questi asili, queste scuole materne chiamiamole così non asili, usavano per la formazione del personale, per l'impegno dell'alimentazione c'era l'accordo con l'Amministrazione, seguivano questi protocolli, mi spiego? quindi un'attenzione particolare una sorta di collaborazione anche col privato per dare un livello psico fisico ma anche culturale se si può dire così anche ai bambini che andavano in ogni tipo di scuola, così com'è successo quando sono venuta via, davanti le scuole dello Stato che hanno avuto un rapporto simbiotico con le scuole comunali, mi spiego, perché a un certo punto negli anni Settanta hanno cominciato ad essere portate avanti ma a Modena c'era un protocollo d'intesa che svolgevano sia sul piano psicopedagogico con Malaguzzi sia sul piano dell'alimentazione in particolare seguivano le orme delle scuole dell'infanzia comunali...

AG Malaguzzi quando ha iniziato a lavorare con il Comune AP ha iniziato con Famigli, faceva non ricordo se anche con Triva che faceva anche lui, ma sto parlando degli anni Cinquanta o Sessanta perché io ho cominciato ad occuparmi della materia così dell'amministrazione negli anni Sessanta AG che è l'inizio dell'incremento via via delle scuole AP poi lì c'era Triva poi Famigli, Famigli poi Bulgarelli, poi è diventato sindaco poi è andato Benozzo e non ricordo più chi altri poi una delle attività più più seguite perché questo permetteva un livello culturale diverso, permetteva alle donne di scegliere se stare a casa o andare a lavorare determinava un certo livello di educazione perché spesso parliamo della pappa, della ciccia ma c'è un elemento di educazione di questi bambini e c'era molto rapporto tra la scuola e la famiglia, ancora adesso esiste, direi che è stata mutuata da lì il rapporto scuola e famiglia, delle scuole più avanti da sei a dodici a oltre perché l'educazione deve avvenire su due binari che viaggiano in parallelo altrimenti lo scontro fa male al bambino questo è il dato...

AG diciamo che se io guardo questa delibera degli anni Sessanta gli acquisti sono molto da "dieta emiliana" pasta riso cacao.. AP avevamo meno problemi di sovrappeso di quanti abbiamo adesso eh! AG meno problemi però prima lei mi ha detto seguivamo i bambini per il sovrappeso... AP bè è evidente che c'era sa nei bambini di sei anni c'erano quelli un po' grassocci e non sempre dipende dal vitto e non sempre è così, possono essere disfunzioni di tipo diverso e anche se stai rigoroso col vitto i problemi patologie tali che bisognava intervenire sul piano medico... AG quindi voi vi siete mossi alla base c'era questa attenzione, da una parte l'educazione a tutto campo alimentare, formativa AP diciamo era un intento di permettere una crescita equilibrata sul piano psichico, fisico e anche se culturale uso una parola grossa per i bambini ma è così AG però si pongono le basi AP curando che cosa, curando certo anche gli ingredienti, la cucina, le cuoche e quello che è ma curando anche la parte didattica insomma, la formazione del personale AG mi ricordo il Sirenella, mia madre, lavorava a casa, faceva la sarta a domicilio e sempre le confezioni però il suo obiettivo era quello di mandarmi a scuola fin da piccola, non per parcheggiarmi AP no ma allora abbiamo dovuto discutere con le mamme, quelli che avevano bisogno non è che quelli qualcuno poteva pensare che era un rifugio per chi non poteva badare ai bambini viceversa il capovolgimento sul piano culturale è stato quello di capire che il bambino da tre a sei anni deve avere una formazione, al suo livello, e quindi deve crescere in modo equilibrato sia sul piano fisico, psichico e intellettuale chiamiamolo così, quindi vista la scuola non solo come un momento di come dire protezione, anche, ma soprattutto un problema tant'è che in quel momento là rivendicammo che fosse lo Stato a svolgere di questa funzione che la scuola doveva partire dai tre anni, la scuola dell'obbligo questa era l'orientamento, parlo in Emilia, in Toscana in alcune altre regioni poi non se ne fece granché e lo Stato anziché misurarsi e allargare e fare come avevano già fatto le amministrazioni di Modena, Bologna, Reggio Emilia in particolare, ha cominciato a costruire le scuole dello Stato, cominciando così a mettere una triade, allora c'erano i privati privati, le suore quelli comunali che dallo Stato erano considerate private poi c'erano le statali e il principio che allora noi auspicavamo era che l'obbligo scolastico doveva partire dai tre anni, insomma e tutte le scuole dovevano avere, poi i privati dovevano avere un spazio ma rispettando certe regole insomma, capito'... AG quindi abbiamo questa filiera di nomi importanti Triva, Famigli, Bulgarelli, Malaguzzi AP Malaguzzi era psicologo, tutti gli altri erano amministratori. AG Malaguzzi è rimasto a Modena fino agli anni Novanta? AP eh non lo so non mi ricordo, la data non vorrei dirla perché non la ricordo nel modo più assoluto solo che dopo lui andò a Reggio Emilia e da lì continuò a sviluppare tant'è che sembrava che le scuole (questo non lo deve scrivere) sembrava che fossero state inventate a Reggio Emilia

,quando..perchè lui ha continuato il suo lavoro, eccetera AG però questa questo fascino di Reggio Emilia per quanto riguarda le scuole debbo dire che negli anni Settanta c'era, io ho lavorato come educatrice, noi subivamo il fascino di Reggio AP si certo AG eravamo giovani appena usciti dalle scuole, pieni di passione AP no ma la presenza di Malaguzzi per Reggio Emilia è stata molto significativa ,non solo per Reggio Emilia, adesso non parlo solo di Reggio Emilia era a Modena e poi andò AG infatti la sua esperienza a Modena, in generale passa un po'... AP è stata la prima esperienze e ha costruito il sistema della scuola dell'infanzia a Modena mi spiego? poi ha continuato il suo lavoro anche da educatore a Reggio Emilia e Reggio Emilia ha saputo valorizzarlo di più di quanto non lo abbia valorizzato Modena, bisogna dirlo questa AG si bisogna ammetterlo AP quando si dice che le scuole materne sono nate a Reggio Emilia an le vera gninta , sono nate a Modena con Malaguzzi ma poi dopo è inutile eh... AG io quando ho iniziato a fare questa ricerca sulle scuole dell'infanzia modenesi e siccome debbo tenere il confronto tra Reggio e Modena ,andata al Memo e non hanno quasi nulla, hanno una tesi di laurea che parla... AP non bisogna andare lì,,bisogna andare in assessorato e in archivio storico AG all'archivio storico il materiale c'è però non che ci sia nulla di questa esperienza, però è tutto a macchia di leopardo, bisogna avere la pazienza di ... AP ma lè prendendo la parte dell'archivio che riguarda l'istruzione AG però è in assessorato, AP ...assessore all'istruzione anche l'archivio risponde a questo probabilmente Borsari archiviava in base agli assessorati, parlo di Borsari che era quello dell'archivio storico quindi lì c'è tutto l'epoca Famigli, c'è l'epoca la nascita di queste scuole perché oltre agli atti deliberativi ci sono gli atti del consiglio comunale con le relazioni... AG programmatiche? AP programmatiche lì c'è tutto e credo che sia usato troppo poco l'archivio comunale, allora usavamo, non usa come adesso che son tre righe ,c'era una presentazione dell'assessore che aveva costruito con i suoi collaboratori poi dopo c'erano le caratteristiche dell'impianto che si voleva fare poi c'era un'altra delibera decisionale ma prima nella parte illustrativa si trova questo che è un materiale prezioso AG esatto è questo è subito il primo impatto, quando si va a fare una ricerca trovarsi di fronte ad un ostacolo mentre se vai a Reggio Emilia a Reggio Children si trova di tutto

AP ma all'archivio comunale si trova questa roba si trova

AG allora mi chiedo infuria questa polemica su Modena su una presunta privatizzazione strisciante della scuola dell'infanzia, passano alla Fondazione, due asili sono stati chiusi allora è un po se la mettiamo in parallelo è un azzardo a volte mi sembra Reggio mantenendo, valorizzando, facendo un marchio tra l'altro il Comune ha mantenuto le cucine interne mentre Modena negli anni Novanta le ha tutte esternalizzate ,ne riprenderà dentro una o due, una è al Villaggio Giardino ma non per questione di costi perché è legato alla filiera educativa nel senso che parliamo di educazione alimentare poi il bambino vede arrivare il pentolone da fuori e non vede, non sente il rapporto con la cuoca, che non è che solo la persona che scodella, manipola gli ingredienti, può fare delle attività, c'è tutta una capacità progettuale legata all'alimentazione che Reggio ha voluto mantenere... AP sì, qui bisogna partire da un principio, primo lo Stato è carente perché non è andato avanti con le politiche riconoscendole come un momento fondamentale tant'è vero che le scuole statali sono pochissime, le scuole comunali anziché diventare un momento dello Stato sono state messe in difficoltà con il bilancio dei Comuni, il personale delle Statali hanno un tot di condizioni e quelle Comunali hanno altre condizioni se va a vedere le ore di lavoro cambiano molto e allora hai molte ragazze che fan le maestre e preferiscono là (nello Stato) perché fanno meno ore, allora quando continui a

tagliare,taglia taglia,l'escamotage dell'azienda ,che io ho criticato anche personalmente ma l'escamotage è per riuscire a mantenere quel carattere che hanno adesso le scuole dell'infanzia il pericolo è che siano declassate, allora avendo minori mezzi e volendo mantenere un livello superiore anche del numero di ore del personale c'è di fronte anche le vertenze sindacali perché quelle comunali che hanno problemi a casa loro,detto fra me e lei,fan domanda per andare nelle statali perché fanno meno ore hai capito, e poi e c'è meno pressione, allora che si faccia un'azienda per la gestione, dovrebbe togliere da questo inghippo e qui c'è la responsabilità dello Stato che vede i servizi sociali ,l'istruzione come qualcosa di più, perché vede solo le strade,le fogne,e cose del genere,e perché questa realtà ce l'abbiamo solo noi e in alcune zone e non in tutta Italia,mi spiego? e quindi tentare con un'azienda a latere è un'esperienza che a Modena abbiamo fatto anche con l'azienda del gas quando nessuno lo faceva, del gas,dell'elettricità,eccetera come quella dei trasporti perché con la macchina di adesso del Pubblico sei bloccato, vuoi fare un corso d'aggiornamento per queste insegnanti hai quattordicimila questioni, se tu hai un'azienda a totale controllo perché su queste questioni ora si esaspera,hai capito? .. “ah il Comune rinuncia alle scuole”, non è vero niente insomma tenta di mantenerle al livello che sono mi spiego? perché altrimenti se vanno dentro al calderone è finita... AG viene a meno--- AP il livello educativo e quando è a totale partecipazione dell'amministrazione ti togli da tutta una serie di pastoie burocratiche e riesci a giostrare e lavorare meglio hai capito? AG sì infatti c'è questa sensazione che però,non sensazione sto sbagliando il termine che sia una difesa strenua del carattere pubblico perché è il principio dell'educazione del servizio alla persona proprio educativo che si difende a tutti i costi AP non si difende solo dalla burocrazia dell'amministrazione si difende meglio se li togli dagli inghippi burocratici dell'amministrazione pubblica oggi perché li devi far l'appalto per il servizio di cucina devi diventare matto ma il fatto di averle fatte,”private” è una difesa da questo inghippo qui almeno e io la vedo sul piano operativo generale non capisco perché anche il mio Partito non chiede che queste siano di obbligo scolastico a tre anni perché se ne è parlato tanto tempo,l'obbligo scolastico deve essere a tre anni,è la scuola pubblica che deve diventare a tre anni e non di sei perché il ragazzino di tre anni adesso ha bisogno ,non solo perché la mamma lavora, perché ha bisogno di stare insieme agli altri ragazzi e invece è considerato come un servizio an le brisa vera AG viene considerato un servizio alla famiglia ... AP e si eh si io viceversa voglio che sia considerato un servizio per il ragazzo, allora invece di scandalizzarsi che facciamo un'azienda per gestirla proviamo a porci perché lo stato con tutte le pseudo riforme che pensa di fare sulla scuola non affronta questo che sono i temi oltre i concorsi oltre all'Invalsi o cose di questo genere,perché non proviamo come stato ad affrontare queste cose,per un lungo periodo è stato ignorato completamente non è per l'attuale ministro, è non si è sviluppato nel Paese, perché non era fra le politiche fondamentali dell'amministrazione,mi spiego? AG questa immagine dell'Emilia c'è, io lavoro poco su Modena e spesso in giro per l'Italia appena sentono l'accento,il nostro accento è riconoscibilissimo, per cui mi chiedono ma lei viene dall'Emilia AP è bello che sia così AG ah Modena AP sì perché si parla dei servizi per i ragazzi,per gli anziani,per i giovani venivano a vederli negli anni Sessanta le colonie che facevamo che erano un momento educativo anche assistenziale ma anche educativo, venivano a vederle da tutta Italia perché lì si svolgeva, si continuava un certo lavoro si continuava il lavoro del tempo pieno anche e questo è stato un'invenzione che ci hanno invidiato tutti adesa an considera più nisun anc alle medie è stato tolto...Se uno vuole una scuola media dove il ragazzino ci sta fino alle quattro deve andare alle private,mi spiego perché è così se tu non hai una struttura familiare che può andare a

prendere il ragazzino a casa e gli dai da mangiare non ce la fai è un impostazione.. AG la quantità di scuole a tempo pieno come ci sono a Modena non esiste in altre zone.. AP quando sento criticare io ci vado un po' più piano perchè se continuiamo ad essere la perla siamo vulnerabili ha capito? perchè anche quando facevamo il primo nido d'infanzia o robe del genere eravamo boicottati, non trovavamo neanche la roba da mettere dentro al nido abbiamo dovuto farci tramite di un negozio di Modena che ci vendeva le culle dei bambini mi spiego ed è stato nel sessantanove il primo asilo AG ho fatto un po' di tirocinio lì perchè nei primi anni settanta la Regione fece un corso per educatori di asili nido c'era Battaglini in quel periodo... AP io non mi sono più occupata dei nidi perchè sono diventati giustamente collegati con l'istruzione Ag facevo il corso e c'era l'unico educatore maschio.. AP se parliamo dei servizi di Modena le invenzioni sono tante,questo del nido,non c'era ancora venne dopo e noi li abbiamo inventati attraverso l'opera maternità infanzia AG si,si parlava tanto di ONMI negli anni Settanta AP ah era l'unico,l'unica casa madre era in Buon Pastore la casa madre dove potevano andare i bambini,perchè gli illegittimi così li chiamavano andavano nella Via Vignolese perchè erano divisi tra legittimi e illegittimi altra cosa pazzesca anche questa,comunque ma lì la facemmo il nido lo facemmo utilizzando l'OMNI perchè ero nel comitato dell'ONMI come rappresentante del sindaco come imponeva la legge e abbiamo imbastito l'atto per fare il nido in via Bonaccini attraverso l'Opera maternità infanzia ci siamo fatti dare l'area dalla Gescal allora si Gescal poi è diventata o roba del genere, che non ce la volevano dare poi ci siamo fatti dare il finanziamento ed è stata un'impresa anche l'arredo, perchè abbiamo dovuto andare da una ditta in via Canalino a sinistra, chi vi da le culle?,allora attraverso di loro anche lì abbiamo gestito poi l'esperienza delle materne perchè poi la novità grande che sembra una stupidaggine ma quando la madre andava alla Casa madre portava il bambino appoggiava davanti alla porta lo appoggiava al bancone come se fosse una valigia,lo prendeva in braccio la tata che c'era e la mamma non poteva entrare allora il giorno in cui abbiamo aperto questo, che non c'erano banconi e la mamma poteva stare dieci minuti col bambino intanto che si metteva a giocare fu una cosa speciale,mi spiego? e lo facemmo e dopo la legge che ha sciolto l'ONMI questo è diventato un... AG eravate, c'era un sentimento comune tra le mamme,l'associazionismo AP le mamme hanno occupato il terreno sono state giorno e notte e si davano il cambio,poi a Roma decisero,anche qui è tutta roba che è scritta eh AG questo materiale,posso trovarlo

AP c'è un libro e sulle scuole anche può dirle è la T*,lei era una delle diciamo ispettrice, se mi ente dirlo si arrabbia lei le conosce molto i questa parte AG ho parlato anche con MF AP si che è stato capo settore... AG lui mi è sembrato molto innamorato molto della sua creatura che era la gara d'appalto,la prima gara d'appalto per la cucina esterna AP anche qui la teorizzazione che all'esterno avremmo speso meno perchè cominciavano a restringersi le possibilità delle amministrazioni,perché ultimi anni Sessanta,Settanta era al 12 per cento allora lei capisce cosa voleva dire una cosa da dieci diventava 22 quindi anche da parte delle amministrazioni una gara d'appalto per un servizio del genere doveva essere di una tale pignoleria... AG immagino ci furono dei contrasti,non credo ,più o meno capziosamente da destra ,centro pensiamo a come erano gli anni Sessanta,Settanta,la DC la concezione che la dc aveva della famiglia, della mamma... AP oh! anche qui nell'archivio storico delibera per delibera questione per questione lei può vedere tutto il dibattito del consiglio comunale chi era d'accordo e chi no quando abbiamo fatto la prima Casa Albergo,quella di via Cialdini per gli anziani che adesso è diventata una residenza sanitaria perchè per fortuna quando gli anziani stanno bene possono stare anche da soli, badanti e compagnia io ritengo che il servizio delle badanti...lasciamo perdere,quando

abbiamo fatto questa cosa qui ci hanno bloccato il mutuo,io ho dovuto andare dal ministro Misasi per riuscire per avere l'autorizzazione al mutuo per ristrutturare il Cialdini per farci la casa albergo abbiamo battagliato...le proverbiali,volevano la chiesa interna ma gli anziani stanno bene,vanno a messa alla parrocchia io mi ero messa d'accordo con il parroco di San Cataldo ,se lei mi appoggia gli anziani vengono a messa da lei sa se però io faccio una cosa interna come fiamma? ma no no ...hai capito allora dopo avevano una pressione anche dall'esterno per questa cosa allora dopo se all'interno dobbiamo fare una cosa allora in una sala di ricreazione avevo messo, lì i tecnici del comune si arrabbiarono tantissimo con me, ma xà vola signora xà fiamma e ho detto, niente voi fate un altare girevole, io voglio una sala grande ma non posso non avere una chiesa interna perchè se mi capita un'occasione eccetera , allora voi fate una bella parete mobile che posso girare e io faccio l'altare, quando venne il parroco di San Cataldo a vederla oh signora quassch'è le un bel lavor , in consiglio comunale quelli che c'han sparato addosso sempre, "non c'è la chiesetta ,non c'è la chiesetta"la giva la consigliera seidenari aglò in meint come fossa adesso una beghina dell'azione cattolica e a go dett:c'è la chiesa perchè dice che non c'è, abbiamo utilizzato, c'è una possibilità c'è una sala attrezzata dove le persone possono sedersi tranquillamente ci possono andare basta solo con un click da una parte girano e c'è l'altare che non è niente di meno chiaro... AG tutto perfetto,funzionante e a norma AP bisogna far funzionare il cervello però AG si penso che per loro la centralità della famiglia,della donna,della mamma ,della madre fosse davvero... AP ...della serva AG fosse preminente per cui tutti gli argomenti AP si bisogna stare attenti per fortuna adesso sono andati in una direzione buona nel senso che anche non si fanno più le grandi case albergo perchè anche questo io parlo di un'Opera Pia che la sto sciogliendo adesso ho dato tutto al Comune, in un centro anziani può funzionare anche con la cucina con l'esterno, avevamo collegato ventiquattro appartamenti i quali si servono di tutti i servizi della casa compreso il telefono per la notte,il campanello che suona quindi loro è come se fossero in una casa, però sono a casa sua, allora l'amministrazione giustamente sta ...un appartamento piano per piano una famiglia disponibile a fare questo servizio,il campanello che la notte se suona il campanello corre,gli va a far la spesa ,gli porta le medicine gli chiama il medico ,l'accompagna se deve andare a farsi l'esame del sangue e tutte questa roba qui ma stanno nel loro appartamento anche questa è un'evoluzione rispetto AG adattarsi a nuove esigenze,una nuova visione AP una versione moderna del tipo di assistenza AG che è un po un recupero di una visione che l'Amministrazione Comunale aveva, forse non riescono,qualcosa che si è rotto... AP no ma le stanno facendo queste cose solo che non vanno sul giornale ,uno che strabucca per strada e c'ha il piede rotto ...anche quando lo inaugurano trova tre righe e invece basta che uno starnutisca e non è previsto che abbia quello starnuto gli fanno tre pagine di cosa,insomma,è un problema anche di capacità intellettuale dello stesso organo d'informazione che son di una superficialità terribile, non sono andate a vederle ,non sono neanche andati a vederli quei centri lì non san neanche come funzionano capito? Allora come fa l'amministrazione da sola ,senza soldi non ha un giornale suo, ce l'ha ma per modo di dire allora adesso poi tutto si comunica attraverso internet con tutto il rispetto no no non è la comunicazione scritta c'è un 50% della popolazione che non segue più...

AG non si riesce più a fare comunità AP eh ma questo dipende da come viene gestito questo Paese qui eh! perchè non è colpa dell'Amministrazione.. guardi come funzionano le famiglie,io non voglio giudicare nessuno però una famiglia non si gestisce mica così eh,l'ottanta per cento delle famiglie forse esagero ma le famiglie sono gestite in una maniera pazzesca trovo dei ragazzini di quindici anni alle dodici di notte a mezzanotte e mezza che sono ancora ancora in

giro per strada,mi spiego? AG sì faccio le interviste ai bambini di scuola primaria per la qualità del cibo, non entro nel merito più di tanto perchè dal punto di vista etico debbo chiedergli quelle cose lì che riguardano il cibo che mangiano a scuola,cosa gli piace di più cosa meno, però ti danno delle risposte a volte sorprendenti nel senso che ti illuminano sugli scorci di famiglia attraverso il cibo, oppure vedi la modificazione dei consumi, quando è arrivato il mcdonald in Italia dal punto di vista dei bambini era giustificabile,era una novità tutti volevano il mcdonald ma adesso ai bambini, cosa vi piacerebbe mangiare a scuola? perchè preciso sempre a scuola, mah ora vorremmo mangiare il sushi,il cibo giapponese ...vanno fuori coi genitori...è chiaro che quando tornano a scuola, la prima volta che si trovano hanno l'occasione per cui ti possono raccontare questa esperienza ,la novità sono bambini e allora è piacevole anche questa però poi io non li conosco perchè le interviste sono anonime però sui 20/25 che quel giorno lì intervisto io mi chiedo quanti ce ne sono soprattutto di quinta che cominciano a bere, perchè le statistiche generali mi dicono che il fenomeno... AP quanti bambini vengono interessati dalle loro mamme anche ad aiutare ad apparecchiare la tavola aiutare in cucina,stai fuori dai piedi perchè faccio presto e ho fretta,questo naturalmente è un problema serio ,ho un'esperienza personale mio nipote,per fortuna sua madre è alla vecchia maniera e allora lei quando va in cucina per preparare anche all'ultimo momento allora G* vieni che m'aiuti allora lui apparecchia, sparecchia,sa cosa deve fare,chiude la macchina che fa il pane, è coinvolto ma quanta gente ... Ag l'estremo individualismo che si registra anche in queste cose perchè i bambini hanno delle preferenze assolutamente classificabili nelle dita di una mano,la pizza assolutamente ma questo è un cibo sociale,però quattro salti in padella,i findus ,il philadelphia,non è neanche più formaggio e pesce ma si chiama findus, ma questo è di massa... AP questo vuol dire che a casa... AG l'altro giorno ero in una scuola di Bagnolo in Piano l'insegnante ha interrotto una lezione sulla Lim e c'era una frase di Bufalino "la mafia sarà sconfitta da un esercito di maestre elementari" allora io ho pensato forse un esercito di maestre elementari riuscirà a dare un po' di educazionealimentare ai bambini perchè è vero che le scuole elementari,nelle scuole comunali dell'infanzia hanno un rapporto molto stretto mangiano insieme AP ma li interessano perchè fanno a turno ad apparecchiare e sparecchiare AG hanno delle routine nella scuola dell'infanzia,nella scuola primaria dipende dal corpo insegnante, si vede subito ,è molto superficiale però lo vedi quando c'è un gruppo di bambini che sono stati educati in un certo modo,anche se non gli piace niente però assaggiano,partecipano,che hanno i turni,chi apparecchia,chi fa il cameriere hanno un certo coinvolgimento e generalmente sono bambini che partecipano anche alle piccole cose che facciamo insieme e invece a volte trovi dei bambini che sono completamente fuori allora vedi gli episodi di bullismo ,io sono poi un esterno quindi scattano le vendette si sentono liberi di dire tutto quello che vogliono o di scriverlo... AP... fanno i gradassi AG nelle scuole medie non ne parliamo a volte mi capita di andare alle scuole medie AP comunque è un'esperienza questa AG Sergio Neri,io ho avuto l'impressione che forse c'erano due galli nel pollaio? ne bastava uno... AP no è venuto dopo, poi ognuno ha il suo stile io questo poi non l'ho trattato perchè mi occupavo di altro, negli anni Settanta sono stata per otto anni al Policlinico, quindi trattavo quella roba là e quindi non mi sono più occupata per me era bravo una persona seria anche lui AG un po ricordando,un po leggendo riprendendo le cose scritte direi che spesso si sovrappongono erano comunque persone che avevano una visione AP Malaguzzi ha fatto scuola,non c'è dubbio ,Neri ha avuto l'attenzione di seguire sa che cosa lui era molto meno capace di fare audience personale mi spiego,Malaguzzi vendeva molto bene il suo prodotto AG sono stati bravi a Reggio,bisogna dirlo, non so qual'è effettivamente..a volte scherzando quando

vado in quella zona dico, voi li preparate così bene alla scuola dell'infanzia poi quando vi vanno alle scuole primarie perdete tutto poi diventano...si spezza questo legame tra le scuole dell'infanzia e le scuole primarie al di là della capacità del corpo docenti nel suo insieme però bisogna dire,anche visivamente mentre alla scuola dell'infanzia sono seduti in cerchio alla scuola primaria cominciano... AP il cambiamento si sente,anche il cambio di stile probabilmente i bambini nel primo periodo non si trovano molto bene AG qualcuno dice, alla scuola elementare cominciano a trovare gli orologi... AP sì questo è vero però abbiamo ancora, mah per dirle il pensiero che era avanti che andava così

Modena i nidi negli anni Settanta primi anni Ottanta sono passati dall'assistenza all'istruzione AG è un cambio,non è solo un cambio burocratico,è un cambio di visiones AP io ero rientrata dal Policlinico ero con Bulgarelli ,fine anni Settanta primi anni Ottanta per intenderci ero appena entrata stavo facendo il bilancio, una questione che si pose in giunta perché perché continuiamo a far gestire i nidi dalla parte assistenziale,dai servizi sociali? allora poi stavano aumentando le case albergo e c'era Bulgarelli sindaco e decidemmo di passare all'istruzione perché doveva esserci continuità, anche questa non è una cosa da poco che non si vede da fuori,non è scritta sui muri,non è andato sui giornali, hai capito però è una capacità di vedere avanti di concepire al di là delle divisioni dei singoli assessorati eccetera che cosa era importante, per chi frequentava i servizi mi spiego, cioè al centro c'era il bambino ,la competenza allora se è educazione deve stare dove si fa educazione non assistenza anche se è nata lì per necessità perché la legislazione ci bloccava e poi per parlare dell'infanzia a Modena abbiamo tante cose da dire , adesso siamo tornati a riempirli gli istituti,San Filippo Neri,allora a ghera il San Filippo Neri,il San Paolo,il Patronato Figli del Popolo, quanti bambini erano dentro, noi li abbiamo svuotati negli anni Sessanta Settanta li abbiamo svuotati così come non mandavam più gli anziani che stavano bene dentro alle case di riposo ,abbiamo inventato i contributi in luogo di ricovero,ho fatto diventare matta la CPA che era l'organo che controllava gli atti amministrativi del comune,capito,contributi in luogo di ricovero ma quando c'è stato il boom della venuta dei meridionali a Modena sa quanti venivano a chiederci di chiudere,vogliamo chiudere come i dissenatori, ho tre figli i due grandi li chiudo ,ma no tesoro no,chiudere in collegio perché lì son guardati ma an ghe dobbi e abbiamo inventato i contributi in luogo di ricovero perché con un contributo che era pari o quasi alla retta che pagavamo per mantenerli dentro all'istituto mantenevamo mezza famiglia mi spiego e così facevamo per gli anziani,poi dovemmo fare molte discussioni in consiglio ... AG è stata un po' dura.. AP e però! AG il rapporto con il PCI su queste vicende? il rapporto politico AP mah c'era un gruppo consiliare che funzionava d'accordo con la segreteria e con il comitato comunale del PCI e molte di questi orientamenti venivano stabiliti insieme,almeno con me,poi bisognava perché in giunta non c'era solo il PCI c'era il PSI e c'era molta osmosi e poi i bilanci li andavamo a discutere nelle assemblee AG periferie e centro ancora funzionava la cosa AP bè sì... ma cambiano gli usi e costumi se no la vita sarebbe una cosa monotona AG questa è la foto del Santa Caterina subito dopo la guerra,gli asili gestiti dall'Udi,dalle suore... AP sì questa è la compagna dell'Udi, non ricordo come si chiama,la conoscevo,questo è quello delle suorine là... AG subito dopo la guerra questa collaborazione tra le suore,le comuniste,le donne dell'Udi le partigiane era una cosa che andava al di là delle... AP quando si trattava di fare delle cose per i bambini, magari ci si metteva le dita negli occhi su tutto,ma per i bambini...quel periodo là le scuole,le private c'erano loro poi c'è stato un periodo in cui c'è stato una specie di gara tra le scuole private poi anche loro hanno cambiato molto perché avevano lo stimolo del pubblico e avevamo fatto un accordo allora c'era ancora Famigli,

un accordo con le scuole dello Stato e anche una parte delle private che usufruivano dei corsi di formazione per il personale dei corsi per l'alimentazione e tutta una serie di queste cose e le metodologie che si usavano nel pubblico loro collaboravano e partecipavano.

Registrazione nr 24 su Iphone Intervista ad Anna Maria Leonelli il presso il Centro di Cottura K1, Via Malavolti, Modena il 29/07/2016. Durata 0:53:14. Intervista e trascrizione di A.G. Come funziona un centro di cottura, organizzazione e sperimentazione

AL vengono sempre a controllarci. Sono sempre qua... AG ma sono regolamentari (i controlli sono a cura del Sian) AL SI si assolutamente AG ah guarda sono qua, no mi sembra il Centro di Cottura di Via Gioia a Ferrara... AL il Centro di Via Gioia è mitico eh rinomato io mi ricordo che quando sono arrivata qua l'11 febbraio del 92... AG guarda questo sembra Ligabue! .. AL esat , Pavarotti da giovane... AG tu sei arrivata qua AL io sono arrivata qua l'11 febbraio del 1992 AG la tua attività? AL sono entrata come cuoca e nel giro di un mese o due ho assunto la responsabilità del dicamo dello stabilimento come capocuoco poi nel 95/96 ..perché poi io sono entrata qua che c'era il direttore e i ero responsabile dicamo della produzione poi nel 96/97 mi sembra di ricordare quegli anni, il 96, è uscito il Direttore e piano piano poi l'azienda si stava evolvendo comunque cambiando degli assetti organizzativi poi dopo mi ha lasciato tutto come si può dire responsabile di produzione e gestionale amministrativo e tuttora è ancora così... AG tu sei cuoca perché avevi i fatto una scuola... AL io sono a casa che ho fatto una scuola e ho la terza media però ho cominciato dicamo dalla pianino pianino a lavorare nel ristorante così poi sono andati in un'azienda ma mi ha sempre accompagnato la passione per la cucina per trovare, provare, ascoltare, andare a dei corsi ho lavorato un po' in affiancamento degli chef e mi ha sempre incuriosito la ristorazione insomma AG e quindi hai trovato

AL sono arrivata qua proprio nel momento in cui la ristorazione cominciava avere delle esigenze di cambiamento dicamo che ho trovato il luogo e il terreno fertile per dicamo per provare misurarmi a livello dicamo professionale tra virgolette devo ringraziare Coris/CIR perché comunque mi ha dato l'opportunità di fare queste insomma, perché comunque io ho scommesso ma hanno scommesso anche loro perché AG è stato un incontro a due... AL un incontro a due spero che abbia portato buoni frutti... AG quando sei entrata nella ristorazione sociale perché è diversa la ristorazione in un ristorante rispetto alla ristorazione sociale Al assolutamente si AG qui c'era già il Centro facevate AL all'epoca faceva dai 5 ai 6000 pasti nel 92 AG sempre per le scuole di Modena, cosa si faceva da mangiare in quel periodo per i bambini AL ma in quel periodo per i bambini viaggiava molto pasta al pomodoro pasta al ragù il brodo, di secondo, pizza ma molta molta carne, poco pesce perché poi all'epoca non era molto amato il pesce abbiamo fatto molta fatica anche negli anni a seguire ad introdurre il pesce però dopo ha funzionato, però all'epoca c'era molta carne AG molta carne, anche per la scuola dell'infanzia ,il menù era differenziato tra la scuola dell'infanzia e primaria c'era una differenziazione di quantità...o di genere.. AL allora alcuni dalla materna alla primaria c'erano dei menù molti giorni uguali ma molti giorni la materna aveva un menù diverso perché certi menù non li gradiva e all'epoca io mi ricordo una cosa che al giorno d'oggi è molto ben diverso, mi ricorderò sempre un dato che avevamo anche il reparto diete che raccordava pensa te ottantadue diete e aveva due diete era composto da riso, pasta all'olio, fettine di tacchino , fettina di pollo, qualche fettina di vitellone e poco altro ma ottantadue diete quando al giorno d'oggi sono ben 400/ 450 personalizzate... AG allora erano diete sanitarie non c'erano richieste etniche, religiose... AL no. assolutamente no, erano tutte da patologie, da certificato... AG da quando che hai visto l'esplosione delle diete

personalizzate... AL l'anno preciso non lo ricordo però diciamo già dal '95 in avanti, il mondo del dietetico ha cominciato a cambiare (se vuoi ti trovo i dati del dietetico che li abbiamo) diciamo che dal '95 in avanti abbiamo cominciato a sentire e a vedere oltre che le richieste anche dei cambiamenti a parte la dieta personalizzata che era accompagnata da richiesta con certificato medico negli anni a seguire, a cavallo del Duemila, è cominciata l'esigenza di un'alimentazione diversa è nata l'esigenza in assoluto della celiachia che mi ricordo che abbiamo una collega che ha avuto due bimbe tutte e due celiache lei ha avuto i parti nel '99 e allora non c'era proprio niente di alimentazione e noi siamo stati accompagnati nei primi anni duemila dalla segretaria e allora c'era la Bavutti nel creare e conoscere ... AG perché la produzione deve essere separata.. AL no per fortuna no non esiste questa esigenza perché se esistesse questa esigenza anche a scuola il bimbo dovrebbe mangiare isolato perché ci sono le sostanze volatili come struttura di centro di cottura quando abbiamo visto abbiamo strutturato un angolo solo per la celiachia ora abbiamo un valore di celiaci da ottanta c'è il celiaco conclamato che viene conclamato da un ente ospedaliero adesso ho conclamato la celiachia è la gastroscopia però comunque noi dobbiamo trattare in ugual misura anche l'allergico al grano come celiaco perciò diciamo che a livello di famiglia chi è conclamato celiaco con la gastroscopia ha un appoggio di soldini viene aiutato, chi è solo allergico l'asl non lo riconosce, a parte che gli effetti fisici sono uguali, per dire... questa scelta non la conosco e non posso dire altro però anche noi abbiamo dovuto pian piano con le richieste abbiamo dovuto evolverci AG perché cominciano ad esserci degli adulti celiaci.. Al ah si mi ricordo quando è nata la celiachia dicevano quel bimbo lì allora i sintomi la prima celiachia la riconoscevi se aveva un rossore nella piegatura del braccio dietro alle ginocchia, magrino e con la pancia allora negli anni la celiachia si è dimostrata che è una forma di allergia che si dimostra in tantissimi casi allora quel caso può essere così, può essere che è molto magro, può essere sottosviluppato a livello corporeo può essere che, ho conosciuto un bimbo, che non dava sintomi di nessuna sorta e anche se mangiava del glutine non aveva nessuna reazione né cutanea né mal di pancia poi la celiachia non era solo un problema di bimbo negli anni hanno scoperto che uno può esserlo anche a cinquant'anni. Noi abbiamo una nostra collega di lavoro non ricordo quanti anni ha, avrà sui 53/54 è diventata celiaca l'anno scorso.. AG ho capito non sfuggì alla celiachia... AL non si sa come si scatena. sicuramente a livello medico lo sanno però noi comuni mortali il fenomeno. l'unico hanno fatto adesso questo esame preliminare del sangue e se tu hai dei sintomi strani puoi includere se hai dei valori sballati puoi proseguire nell'inchiesta se ha valori giusti non sei allergica né celiaca almeno hanno fatto quello perché una volta non era così, AG a parte le diete che sono esplose... AL dopo quando sono esplose le diete dopo si è collegato al dietetico per stili di vita, religiosi e adesso sono due anni abbiamo l'esplosione del vegano... AG si è vero ho visto anch'io nei questionari diversi bambini scrivono non mangio carne perché sono vegetariano o vegano AL prima è esploso il vegetariano adesso negli ultimi anni abbiamo il vegano fortemente AG richiesto.. in termini percentuali

AL noi dei vegani veri veri ne abbiamo una decina AG sia alla materna che alla primaria AL abbiamo i grafici... AG l'ho notato, prima al Nord... AL premetto una cosa adesso stanno nascendo che è due anni (il Nido Barchetta) sono due anni che sono presenti al Nido, i vegani AG sono nella commissione mensa, vengono a fare gli assaggi AL allora noi abbiamo due bimbi e i genitori hanno chiesto al Comune che vengano alimentati con alimenti vegani AG non è facile fare acquisti AL abbiamo un bimbo in un nido e uno nell'altro nido per cui i quantitativi sono minuti minuti eh! AG però nel nido avete la cucinetta interna AL nel nido del Comune di Modena che aveva tutti i nidi con la cucina interna e il loro personale cominciando dagli anni

novantanove hanno fatto una scelta amministrativa, non hanno chiuso le cucine interne, assolutamente no, ma hanno solo sostituito il personale dandolo in affitto all'azienda di ristorazione, noi forniamo il personale il materiale e facciamo da mangiare lì sul luogo... AG cosa che non avviene sulle materne quindi le diete le preparate

AL nella materna comunale facciamo noi qui al centro di cottura e portiamo i pasti in asporto tranne in due nido/materna che è una il nido/materna San Paolo che l'hanno costruito di sana pianta e con l'obiettivo che quando possono tornano ad integrare la cucina interna AG da settembre? Al sì sono stati attivi dal 2014, Villaggio Giardino e San Paolo, c'ero io AG perciò adesso voi, è tornata la cuoca AL il nido/materna San Paolo è stato creato nell'ottica cucino dove i bambini è stato costruito di sana pianta, invece il Nido Giardino era un nido del comune di Modena con la cucina interna che aveva anche la materna però la materna era in asporto perciò quando ha dato in affitto alla ristorazione ha proprio incluso la ristrutturazione e la produzione anche alla la materna AG curioso perché è stata l'ultima scuola materna con la cucina negli anni passati, si era mantenuta per la continuità nido materna, quando le altre non avevano già più la produzione interna adesso ritornano AL è stata l'ultima ad essere chiusa e la prima ad essere riaperta se manteniamo il gruppo delle comunali in asporto il San Paolo che è una nascita di sana pianta che è un che poi il San Paolo Alda fu un nido chiuso dal comune di Modena era un nido del centro come il Boschi materna, che furono chiusi per essere ristrutturati... AG chissà a piccoli passi si ritorna alla cucina interna, c'è una differenza sostanziale tra l'asporto...si! La cuoca della scuola materna gestisce autonomamente a parte la fornitura della materia prima che gestite voi... AL si ehmm negli anni poi sono cambiate anche le forme di fornitura. I nidi quando erano in carico al Comune di Modena venivano forniti dalla Coop o da chi vinceva l'appalto ma noi non gestivamo niente poi se ricordo bene forse dal 2000, no da prima perché c'era ancora il direttore di prima perciò secondo me dal '94 e i nidi sono stati integrati nell'appaltone diciamo così perciò noi facciamo la consegna da qua AG dei prodotti però AL di tutti i prodotti ai nidi e alla cucina interna poi nei vari appalti si è teso a fare delle parti migliorative tanto vale che c'è un progetto che sta terminando adesso del risparmio sull' ambientale sul risparmio energetico, cosa succede una logica normale che noi al centro di cottura del Malavolti devono arrivare tutte le derrate con i vari camion dei vari fornitori per cui abbiamo un impatto ambientale presso il Malavolti poi dal Malavolti dobbiamo avere il camion refrigerato dobbiamo andare presso i nidi ed è un altro impatto ambientale e un altro costo per l'amministrazione, e negli anni abbiamo teso a portare avanti un altro progettino dal '99 e man mano che ci da i nidi in affitto (il Comune) noi li abbiamo fatti diventare indipendenti vanno direttamente i fornitori AG ah ho capito, just in time! AL esatto, così abbiamo meno impatto ambientale che i camion vengon qua poi io carico e vado là, però noi questi nidi noi a livello amministrativo li chiamiamo satelliti o figli, figli del Malavolti in pratica cosa succede che sono sotto la nostra direzione amministrativa, programmazione, forniture

dipendono tutte dal Malavolti sono guardati dall' amministrazione del Malavolti perciò loro fanno capo a noi e applicano le nostre regole aziendali AG bè però avete un risultato che si riverbera su tutta la collettività.. AL esatto esatto è un passo molto migliorativo e negli anni l'amministrazione è stata molto sensibile tanto vale che abbiamo dentro sei nidi del Comune di Modena quando allora ne avevamo sedici quando siamo partiti, Questi conservano la loro cuoca però con questi a settembre in accordo con l'amministrazione, abbiamo provato perché hanno tutta gente giovane perciò non hanno della gente pensionabile di portare ...noi con le nostre

cuoche anche con le loro in modo che anche quei sei li tutelati dall'amministrazione del centro di cottura del Malavolti li rendiamo indipendenti così anche quel po di camion che gira per loro sei ,l'ambientale e amministrativo c'è un bel ritorno... AG invece per le scuole materne l'asporto è diretto...AL noi produciamo qua e sono trentadue scuole materne che poi ce ne sono dieci qua in multiporzione e solo in mono per le diete personalizzate e a Modena c'è come alternativo il secondo, se non mi piace il pesce o il prosciutto cotto, scelgo l'alternativo del secondo piatto del giorno AG più le diete etnico-religiose AL a parte quello che diciamo è standard produttivo tutti giorni, fatto alla mattina AG il menù più gradito dei bambini delle scuole materne, non mi dire la pizza! AL no noi la pizza la diamo solo come merenda ,no il menù più gradito dei bimbi delle materne è il portafoglio, è la cotoletta...la materna mangia molto di tutto, abbastanza bene, chi fa più problematiche quando il bimbo comincia a seguire gli altri diciamo che fino alla prima ci stiamo la materna è mitica mangia di tutto... AG perché c'è anche un rapporto stretto tra l'insegnante e il bambino.. AL si è in assoluto la mossa vincente, forse perché la pausa è più lunga nelle primarie vedo che in mezz'ora quaranta minuti arrivano e se ne vanno è anche tanto caotico è un altro volume di bimbi le scuole materne più in numero vanno dai settanta novanta ma sono due tre, le altre sono quaranta... AG fa parte delle routines: il lavaggio delle mani che è una routine, fare la fila, mettersi in fila e poi c'è il numero sono pochi bambini c'è un aspetto educativo fino in fondo c'è stacco perché vanno a mangiare.. AL e non viene vissuto con una frenesia come la primaria, anche le verdure diciamo sono un'alimentazione ha un punto di critico...dipende da come mangiano a casa facciamo tanta sperimentazione, una volta sono venuta a casa allucinata, non hanno conosciuto i fagioli erano i borlotti e cannellini, oh in quella scuola dove sono andata io e anche le dietiste che sono andate in altre scuole, dei bimbi hanno chiesto cos'è questa roba questa qui ,non lo conoscevano , sembra primario, primitivo mangiare un fagiolo... ed è un argomento sempre in salita eh! AG tu vai a fare sperimentazione nelle scuole , le famose pepite sono opera tua? AL sì oh anche l'hamburger di patate e formaggio è stato il primo, mi ricorderò sempre, è stato il primo prodotto, se ci fosse il cuoco che era come ! mi ricordo che gli dissi portami di quello..mi è venuto al primo colpo, anche le ragazze che sono con me mi dicono sempre fatti venire quella fortuna di quel giorno...l'hamburger patate e formaggio è stato l'inizio di tanti prodotti che abbiamo fatto all'interno del Malavolti perché c'era già nell'aria questa esigenza, dalla spinacina ma ne abbiamo fatte tante, tante, la crocchetta del contadino AG la crocchetta? AL la crocchetta del contadino, che ha dentro legumi, vegetali e dobbiamo usare sempre l'uovo e formaggio come accattivante perché se lo facciamo vegetariano/vegano si fa fatica a fare l'asporto perché è un prodotto che andrebbe mangiato espresso però tranne quella fascia che la richiede per scelta di vita gli altri proprio non e guardano..le criticano ma non le mangiano però noi come azienda di ristorazione/Malavolti siamo andati alla ricerca di menu senza carne e negli anni sono molto diminuiti, a parte che i capitolato (appalto) già che stipuli in capitolato di gara lì dentro ci sono già i titoli e le referenze di come l'azienda di ristorazione si deve comportare nella composizione dei menù quanto percentuale di biologico devo dare, quanto IGP però noi poi andiamo al confronto delle scuole e una volta all'anno c'è l'assemblea generale di tutte le scuole in presenza del Comune, in accordo con l'Amministrazione Comunale tutto questo però dopo lì c'è criticano i piatti, i piatti che van bene, le loro scelte fanno le loro richieste... AG questi però sono gli adulti AL gli adulti in raccordo con gli insegnanti, il Comitato mensa viene coinvolto qui al Malavolti e gli facciamo vedere come viene composto il menù autunno inverno oppure primavera estate e gliela facciamo vedere loro approvano c'è sempre poi anche in comune presente a queste cose qua loro

approvano o no la composizione del menù il menù viene inviato, il Comune lo invia al Sian che è un organismo dell'ASL che da anni da le sue regole,poi lui rimanda all'azienda di ristorazione e dal suo benessere e da le sue indicazioni ,perciò dice quante volte ci vuol la frittata,quante volte ci vuole il piatto freddo e non sempre ma qualche volta ci ha contestato la presenza del salume per dire che sarebbe poi il prosciutto cotto si perché l'Asl dice l'affettato una volta al mese,noi abbiamo il prosciutto cotto come,per dire abbiamo quattro settimane,al lunedì (essendo chiusi i centri di cottura perché non ci sono preparazione anticipate) al lunedì inseriamo il prosciutto cotto,l'altro lunedì inseriamo l'uovo,facciamo il tortino,ci permette, adesso non vuole neanche più il prosciutto cotto abbinato con il parmigiano reggiano,dobbiamo dare formaggi misti, ai bimbi piace molto il philadelphia perchè lo spalmano sul panino ed è amato,magari l'altro lunedì torniamo a dare l'affettato o con altri ingredienti,in pratica diamo due piatti freddi e due piatti caldi però le indicazioni le da molto l'ASL AG l'ASL..gli facciamo vedere la delibera degli anni Sessanta con la mortadella.. AL magari loro sono capaci di dire ,non mi ricordo quando è entrato il SIAN, dal '92 c'erano le linee guida a livello nazionale e noi cercavamo di stare nelle linee guida ma cerchi di accontentare l'utenza con cui eri a far servizio o le dritte che ti davano i capitoli del Comune di Modena,però non mi ricordo più quando è subentrato l'ASL ed è tassativa su certi comportamenti e sta sempre di più entrando e entrerà di più sempre anche nella gestione dei nidi che hanno la cucina interna perciò prima non valutava tanto queste cose qua AG poi i bambini arrivavano alla scuola primaria ma non perché arrivano alla primaria perché i bambini crescono ai bambini crescono ahimé!, acquisiscono la loro autonomia che è un'autonomia che spesso viene esercitata nel rifiutare i cibi o determinati cibi e qua tutto il lavoro di prevenzione che viene fatto attraverso il SIAN attraverso il Menù viene a cadere perché chiaramente alle primarie dove c'è la ristorazione sociale comunque si seguono le linee guida per i bambini rifiutano il cibo lo vedi dopo di che la cosa è finita AL dopo cadiamo nella raccolta differenziata e nelle montagne di rifiuti AG esatto nella ambientale e soprattutto se sono quelle abitudini alimentari autonome per cui alle medie vanno al McDonald's se devono fare i rientri AL o nei bar vicini AG e quindi tutto quello che hai fatto in precedenza che hai tentato di fare sia come amministrazione pubblica centrale e periferica che come ristorazione sociale viene veramente a cadere io mi chiedo sempre quando vado nelle primarie,confrontando le statistiche che ti dicono che i bambini cominciano a bere in età sempre più bassa e allora mi chiedo ma del campione che sto intervistando quanti bambini sono già dei bevitori?. AL tra fumare e bere AG allora quanti frutti da questa cura,l'attenzione del SIAN che capisco,,allora mi chiedo una fetta di mortadella in più chissà,non farebbe poi tanto male... AL ma io avendo cominciato così presto nella ristorazione, io sono diventata la più vecchia qui dentro,allora mi soffermo a pensare,ho visto passare tante epoche tante cose.abbiamo passato un periodo che il Centro Malavolti non era aperto al pubblico poi negli anni ho cominciato con l'idea di tornare ad aprire,l'azienda ci ha creduto e mi ha appoggiato e ci siamo strutturati che il Centro è aperto sotto richiesta e programmato e solo questo Alda ha fatto conoscenza e anche un rapporto diverso,la gente si immagina delle cose,noi nel produrre e loro nell'andare a scuola,poi è cominciata la fase che il Comune,l'ASL che ultimamente tempesta nel fare educazione alimentare e quant'altro ma è partita per me come rinforzo perché già le aziende e il Comune negli appalti lo facevano già.Faccio un esempio molto banale,mi ricorderò sempre le prime visite che noi quando facciamo l'assemblea diciamo è aperto il Malavolti,noi lo facciamo vedere il giorno che produce noi stiamo producendo,l'attività normale, un giorno che sia bello e interessante da vedere,magari un giorno che il menù con delle cose molto lineari così abbiamo lo spazio per la gente che viene

perché a volte abbiamo dei gruppi di quaranta persone, e fa piacere, perché vuol dire che la gente si interessa e vuol vedere, mettiamo le due cose insieme, comunque io ho notato un miglioramento eccezionale perché mi ricorderò sempre i due gruppi che quando abbiamo cominciato, io ero fiduciosa perché proprio ci credevo e nello stesso tempo per fortuna è stato positivo perché se non fosse stato positivo magari ero anche delusa, mi ricorderò sempre, due signore che dopo alla fine, io sono impegnata in produzione e i gruppi li saluto all'inizio poi alla fine magari si fermano anche a pranzo, li mettiamo a pranzo noi diciamo mangiamo, li chiamiamo "i rifiuti" della produzione ma noi siamo in sessanta e mangiamo anche noi e mi ricorderò sempre queste due signore che son venute espressamente a dirmi del loro entusiasmo e a gho dett ma cos'è che ha scatenato questo entusiasmo perché se voi avete tanto entusiasmo a vedere una cosa semplice come questa vuol dire che avevate delle idee magari anche sbagliate e mi hanno descritto che si immaginavano di vedere la roba stesa per terra, i pelati appoggiati per terra, la pasta accatastata per terra, gente che portava a braccia delle robe, dei pentoloni sollevati con fatica... ah a go dett, ah si, allora è proprie bene che siate venute, intanto avete visto che noi abbiamo tutta la roba alzata da terra, il pavimento è pavimento e la scaffalatura è per il prodotto e poi che la gente non è massacrata da tanta fatica, è massacrata da tanto impegno, però abbiamo tanta struttura che ci aiuta, poi mi fecero la domanda ma siete sufficiente o magari vorrebbe del personale in più, io gli ho risposto guardate noi siamo sufficienti, per far viaggiare questa e fare dei volumi di questa portata qua ci vuole a struttura, le attrezzature, le persone, ma innanzitutto l'organizzazione perché è quella che fa girare fluidamente il tutto perché se siamo il doppio e non sappiamo cosa si vuol fare? tanto vale che ci sia uno ma che sappia cosa vuol fare, io ho visto negli anni e la gente che è tornata, si è trascinata dietro dell'altra gente, facciamo i corsi di cucina... AG li fate qua i corsi?

AL sì li abbiamo fatti qua, ho visto ...sapere, poi facciamo cento facciamo venti però la non cultura crea solo altra ignoranza poi il tam tam è tutto un tam tam alla rovescio però questo include spese perché l'amministrazione deve spendere e forse perché poi ci vuol della gente a far questi programmi.. AG a che ora cominciate al mattino? a che ora accendete? AL noi cominciamo, la prima fiamma ore sei! e l'ultima fiamma alle 14:00, il primo che accende la fiammella arriva alle sei, e l'ultimo spegne alle 15:30. Ci sono varie entrate e uscite in base alle funzione che uno ha, il Malavolti alle 15:30 è spento. AG è un lavoro di brigata né più né meno come da Bottura AL è un lavoro di brigate perché sono varie brigate sì, ci vuole tanta passione, però per me la donna è ideale, AG più che l'uomo? AL l'uomo è ingenuo, la donna è metodica, anche l'uomo ma si stanca prima, ne sono passati anche qua ma sono tutti voluti andare via tra cui noi abbiamo avuti molti cuochi che sono venuti qua poi son voluti andare che po l'azienda gli ha trovato posto nei self service e lì lui si esprime tutto quello che può creare, qui il menù scolastico devi seguire un menù e delle grammature e finite le quattro settimane tu riparti dalla prima settimana, il cambiamento ce l'hai solo quando fai i cambi stagionali dei menù che cambi magari cinque sei piatti, quelli che vanno peggio che piacciono meno ai bimbi. La donna è più metodica.. AG a parte la sperimentazione che fai te, che se la colpevole delle spinacine... AL sono la sperimentatrice e per i bimbi a cui non piacciono la colpevole della spinacina, i nostri i bimbi amano tanto le lasagne del Malavolti, i bimbi le paragonano a quelle della nonna, mih...! battere una nonna, va bè... AG lo sai che da molti anni faccio per voi le interviste e quando vado a vedere i report finali ho fatto due anni fa il conto e i bambini che citano la cucina della mamma e della nonna come paragone sono meno di dieci e noi di interviste ne abbiamo fatte migliaia, è vero che da un certo di vista le interviste sono contestualizzate, gli stiamo chiedendo il menù della scuola non altro e quindi sono focalizzati su quello, però il fatto che su migliaia di

interviste,spontaneamente ti dicano preferisco il cibo della mamma o nonna è abbastanza significativo.. AL abbiamo dei genitori che quando vengono qua vogliono le ricette ,tra cui i portafogli ,come facciamo le lasagne,le polpettine di pesce AG le lasagne in tutta Italia è un piatti che si è imposto,i primi anni era la pizza,poi pian piano la lasagna si è imposta da Bolzano in giù... AL la pizza va molto nella primaria,poi diventa la pizza e la coca cola magari poi se guardi dietro (le osservazioni del report n.d.r.) è il pranzo della domenica.. AG ultimamente ho visto il sushi... AL anche in coop ha le vaschette del sushi e vedo che li prendono,sta diventando un alimentazione che porti a casa e quindi il bimbo lo vedi,sta diventando un mangiare casalingo...sarebbe interessante vedere se è solo la novità o c'è un proseguio.. AG nei primi anni era più frequente ad esempio il riferimento al mcdonald ma anche per l'arredo,i colori,le divise AL sapere quello che gira mi piace, ogni tanto vado a mettere il naso...sono diventati più ristorazione veloce,adesso sono tante le forme di ristorazione,come lo street food AG la scuola è l'unico posto in cui ti viene offerto un pasto strutturato.. AL per fortuna, vorrei vedere la gestione di un destrutturato? AG tu dici, mai guai, vero? AL vorrei andare in pensione fra un anno!

Intervista a Ivano Lusetti, past president Cir Food.Registrazione Iphone.Registrazione nr 33/34/35 effettuate il giorno 03/08/2016 presso la sede di Cir Food Via Nobel Reggio Emilia Intervista e trascrizione di A.G.

Le memorie: il senso di conservarle

IL la ristorazione scolastica e quella aziendale, allora loro due hanno concordato che non ha senso avere la pastasciutta bianca e la pastasciutta rossa, allora noi vogliamo due robe voi vi chiudete in conclave e dovete venir fuori d'accordo, se no non se ne fa niente e si chiusero e nacque Coris unitaria e aderirono le tre centrali e il sindacato poi ci sono state le varie associazioni industriali che hanno concordato quindi è nata unitaria, quello che è successo i tempi dell'Ulivo, quindi avvenne nel '75, mi sembra nel '77 analoga cosa avvenne qui,qui c'era coop Gramsci questa è una storia lontanissima perché era a sostegno dei disoccupati delle Reggiane, fuori gli avanzi di cibo e glieli davano, e le Acli avevano fatto una roba analoga,quella delle Acli in realtà non andò molto bene allora, a differenza di Modena che ci fu il vescovo e il sindaco,qui ci furono i sindacati allora unitari e dissero:ma perchè c'era la Cisl sosteneva le Acli ,e proposero la cooperativa unitaria che da Gramsci la chiamarono coop Reggiana Ristorazione con un particolare che venne fondata, c'è questa storia che la sinistra vedeva male la nascita del tricolore che ora la sinistra ha sposato tantissimo e il notaio storico cattolico un santo, disse la facciamo e la facciamo coincidere con lo stesso giorno di nascita del tricolore tant'è che si sarebbe dovuta chiamare coop tricolore ma siccome c'era la gelosia, tant'è che quando abbiamo fatto l'unificazione io tentai,proposi di chiamarla coop .tricolore poi la chiamammo italiana perché c'era stata la strumentalizzazione allora dell'MSI che ci scrisse che bello,allora aderiamo...allora ho detto:fermi tutti,sul fascismo ancora non si poteva, allora l'abbiamo chiamata italiana invece siamo stati nel dubbio se chiamarla italiana o europea perché allora c'era stata l'unione quindi per dire che insomma

AG io sospettavo che ci fossero delle storie ...

IL ci sono un sacco di documenti,noi abbiamo fatto una crescita impetuosa quindi c'è stata poca attenzione a queste cose qua,io ho conservato eh,siccome per mille ragioni ho un grande affetto

per la CIR ma il materiale memoriale ,in copia,me lo sono portato a casa perché questo qui fra dieci,vent'anni è una storia bella, perché di positivo veniva fatto il giornalino il trimestrale che dal 1977 ce li ho tutti,perché io gli avevo chiesto di digitalizzarli lì, c'è tutta la storia dello sviluppo,la parte sociale c'è non tantissimo, perché quella,la parte Modenese io l'ho scoperta perché chiamarono il Sindaco e il Santo Padre per il 25° di Coris e c'erano tutti e due e quindi è stato lì che..ci sono anche le foto,poi c'è invece io poi non c'è il tempo poi bisogna concentrarsi poi bisogna essere, perché mentre c'è una molteplicità di fotografie perché adesso in automatico vengono la data ma non c'è niente ci vuole, a parte che anch'io è gente di trent'anni fa che conosco benissimo,ma che non sono in grado di capire se erano loro o no,nella memoria fotografica c'è tutto ma bisogna mettersi lì e ci vuole del tempo... AG ho visto le scatole,quando la cosa è diventata la storia della cooperazione di ristorazione sociale IL facevo la somma con quella di Ferrara che però era una cosa piccolina poi era una società di capitali...Coris dal punto di vista sociale era la più ...Reggio con la Gramsci ha una storia più lunga perché andavano con il cesto in giro per i negozi a chiedere se davano gli avanzi di cibo poi c'era un tavolone sotto dove c'era la sede del PCI c'era la Gramsci AG avete le foto qua IL poco, e mettevano quello che c'era, poi la fame ! ne approfitto perché se poi va su, non c'entra con la storia... AG le foto della cucina popolare? IL quelle me le fece arrivare uno della Biblioteca di Reggio lì però avevano la stessa attenzione del Cinquanta.. AG questa cosa nasce IL nasce in coincidenza con lo sciopero delle Reggiane AG del Sessanta AL no,no le Reggiane facevano gli aerei da combattimento erano dodicimila dipendenti,è stata la fortuna e la sfortuna di Reggio,perché per un po' la smantellarono, era stata smantellata e si misero a fare dei treni solo che da 12000 si ridussero a 2500 e lì dentro molti di quelli che si sono licenziati sono diventati i più bravi imprenditori e artigiani della provincia di Reggio, tutte le fabbriche perché lì durante l'occupazione avevano fatto un cingolato, anzi la Cgil ha fatto un film che l'hanno proiettato tre sere fa...la Cgil di Reggio ha fatto la Fondazione r60.E fra le mille cose che sono nate in solidarietà erano andati a raccogliere il cibo,gli aveva dato una mano il circolo Gramsci poi dopo da lì si è trasformato, ha cominciato con le mense aziendali,poi poi poi c'è stata questa idea con la spinta del sindacato con l'adesione delle tre centrali e di fatto anche con l'adesione delle associazioni economiche sindacali Confindustria compresa,tant'è che CRR allora gestiva adesso si chiamerebbe "consociativismo" ma allora! "noi vogliamo discutere il prezzo",siamo per la trattativa e duravano due giorni eh quindi trasparenza massima.. AG due giorni attorno a un tavolo..

IL si perché c'era il sindacato, uno voleva di più, quell'altro voleva di meno e i profitti essendo coop nell'esatto e rispettoso principio dell'art 45 venivano reinvestiti e perché gli conveniva a Confindustria, perché è successo analogamente anche a Modena perché di fatto si sono realizzati i famosi centri sociali, luoghi in cui l'azienda invece di fare loro la mensa, tant'è che ci sono ancora e hanno funzionato, una cosa che è successa però solo in Emilia,noi abbiamo ereditato unificato la Toscana e c'è nell'asse FI PI LI c'è una zona anche lì hanno fatto questo tipo di esperienza con allora sindacati per la vertenza dell'1 per cento per realizzare i centri sociali solo che là c'era un campanilismo, anche qui perché Reggio e Modena!, io ho avuto la fortuna e anche il merito perché pensato dal presidente della Coris,io non dovevo diventare presidente ma come idea didiventare lui poi è impazzito insomma ci sono stati di vicende personali tristi ma mettere insieme non è stato facile... AG modenesi e reggiani...

IL sì non è stato facile, perché lui era andato nei matti la coop perdeva soldi io ho fatto i primi anni centomila km per Modena io a Modena ho un consenso incredibile e come nacque la cosa

poi eravamo nel maggio giugno del '91 e mi chiama Del Monte il sindaco di Modena (in quel periodo già presidente della Lega delle Cooperative modenesi n.d.r.) ho bisogno,lui parlava solo in dialetto,bisogna che se vdoma,lui dava ordini mi chiamò al mattino per la sera dopo ,mattina per la sera a Campogalliano c'è il ristorante quattro... ,c'è ancora una trattoria quattro.. da campogalliano ...ci vediamo lì e io andai accompagnato ci seguiva per il mondo coop, io glielo chiesi perché dobbiamo parlare della coop, Antonella Spaggiari che allora lavorava in Lega Coop e quindi era la responsabile del settore servizi poi è diventata il sindaco di Reggio quindi andammo in questa trattoria in cinq minut donca,eh così eh!,testuali parole... AG mi sembra di vederlo... IL i man dett che tse un brev ragaz anc se tse un arzan,così AG questo è stato l'anticipo... IL al noster presidente le ande in di mat e purtroppo in parte era vero, una cosa che può succedere era impazzito per una donna e io che ero amico rimasi sconvolto anch'io, "domani lo revochiamo perché la cooperativa stava andando a picco" ed era vero quando abbia fatto l'unificazione aveva ottocento milioni di rosso, era grosso allora erano cifre, allora te dman te to in man la situasiaun qualsiasi cosa te vin da me , ho già parlato con confcooperative ho già parlato con i sindacati, non è che mi ha detto pensaci.Io sudavo perché,sai un tipo autoritario,era bravo ma non è che potevi ...ma si ..lasciami ...no non no, dmateina etve là...e po al me det ades a gho in meint un'etra cosa, ho detto anche perché non è che avevamo gli apparati ..ago anch in mein chi fa da responsabile per il territorio però tienilo per te ma second me al va bein! sai chi era..non me lo disse ma mi telefonò il mattino dopo...S*

AG si è vero era il sindaco di Campogalliano...

IL lì non c'era...

AG non lo sapeva ancora!

IL un altro che aveva fatto dei casini in Comune perché poi si impara dopo,lui nel successo (di Cir) è stato fondamentale poi andò via sbattendo la porta perché è tipico del suo carattere

AG si come ha fatto anche...

IL io ne parlo bene perché è uno capace però era ingestibile

AG si,si abbiamo visto...

IL io avevo l'idea che la dimensione ci poteva salvare e quindi andare oltre a Reggio e Modena e lui non andava oltre Campogalliano e Modena e Pavullo perché ha una storia, il Comune e quindi è rimasto lì tre/quattro anni poi andò sbattendo la porta perché io avevo avuto l'ardire di aprire verso Mantova,lungo l'asse del Po , a Suzzara aprimmo,con l'accordo del Sindacato aprimmo presso il Circolo Arci,uno spazio e io andavo personalmente a mettere giù le sedie quando facevamo le riunioni quindi insomma pezzi di storia...e lui quello non lo concepiva perché noi dovevamo stare a Modena...poi sono arrivate altre persone,Modena secondo me è un pezzo importante ci sono delle differenze..

AG una differenza per esempio è quella della gestione delle mense per la scuola dell'infanzia che Reggio se le è tenute in casa... IL ma parlo anche nel comportamento a parte io che le ho vissute,ci son differenze tra nord e sud delle due provincie,cioè la bassa reggiana o la montagna a reggio sono abissali ma anche nel cibo stessa cosa a modena più che nord e sud c'è la montagna che ha una sua poi c'è destra Secchia e la parte del carpigiano che sono due mondi diversi,quelli di Finale Emilia sono dei ferraresi la parte verso Moglia è carpigiana come cultura,Correggio ha più una cultura carpigiana e allora ma la differenza di comportamento che

vedevo io è che a Modena sono più disciplinati e ordinati e ordinati però devi guidarli loro devono essere garantiti da una guida, a Reggio più indisciplinati, più anarchici ma più creativi, nella disperazione venivano fuori dalle cose..io invidiavo i comuni di Carpi e Modena perchè c'era da imparare, erano perfetti, qui erano fantasiosi una roba...

AG c'entra, perchè io lo dico sempre perchè alla fine siamo arrivati a dire la storia della cooperativa come è nata e sviluppata e la sua offerta alimentare misurata sulle scuole dell'infanzia perchè c'è una differenza notevole tra Modena e Reggio e che non è solo perchè Modena ha fatto l'appalto dell'esternalizzazione, non delle scuole elementari che anche Reggio le ha messe in appalto, ma delle scuole dell'infanzia e lì c'è una prima differenziazione ed è sul governo della cosa pubblica, a Modena abbiamo avuto quella grande filiera di amministratori pubblici Triva Famigli, Bulgarelli, Del Monte

IL Del Monte era un decisionista ...i dirigente erano rispettati perchè sapevano

AG l'immagine del Comune, si facevano le scale per andare a fare le vaccinazioni perchè quello era il "comune"..e nella mia testa è rimasto quello il Comune...ma allora quando giovane educatrice noi guardavamo a Reggio, il terreno era quello, lo sviluppo della creatività, Bonazzi come sindaco... sindaco, Malaguzzi insomma facevano un bel' asse...

IL Malaguzzi però, mentre a Modena era squadra e uno decideva per tutti a Reggio erano gli individui, Bonazzi si inventò le biblioteche territoriali, Malaguzzi pedagista una roba unica tant'è che è per questo che non ha privatizzato, poi c'è stato un altro che secondo me è stato ancora più bravo, un certo Bigi che inventò l'AGAC l'azienda gas acqua è finita in IRI che era un gioiello quello che si inventò da assessore i semafori intelligenti il verde teneva conto, ma parlo di quarant'anni fa però era difficile fargli far squadra, l'altro assessore alla sanità fece chiudere il manicomio, improvvisamente li misero fuori e ci fu un sacco di incidenti, questi qua non erano mai stati fuori dalla stanza in cui stavano ... erano anni di cambiamenti

IL un personaggio determinate fino a dieci anni fa era la Casalini perchè se non c'era lei aveva visione, grandissima

AG la Lina è stata assessore ,ho trovato gli acquisti la mortadella, la coppa, prova a dire...

IL il comune di Modena ha avuto il merito del centro pasti e la seconda volta fu i Portali, io Fancinelli e Truzzi andammo a Marsiglia e il modello di ristorazione anche se Modena aveva fatto un formato una specie di anello che si erano inventati al Policlinico e tutti i medici e gli studenti dicevano io ho studiato a Modena ah allora eravate voi così come la scuola di Polizia e attraverso la Prefettura io dissi di sì (a fare il servizio)io sono attento a quelli che reputo avversari allora avevano la cultura militare, se io sono il comandante e lui ogni volta ,bisogna che ci fossi io per dire ..e questa ha fatto scuola e a Milano il vice prefetto voleva secondo me "perchè io ho mangiato" (a Modena e a Reggio nella mensa della Polizia) ho fatto, poi è diventato sindaco di Pescara .Ma in Coop ho visto dei sacrifici immani anche dei conflitti perchè politicamente loro erano staliniani imponevano gli straordinari obbligatori, una rottura con i vecchi quadri , anche vicende complicate da gestire con la L* che era socialista allora era il nemico del popolo...

AG ah è vero...

IL poi con il mondo bianco era più tollerante AG la cooperazione è un'azienda ma poi ha una struttura deve fare deve girarsi in avanti ad adattarsi a volte anticipando IL il perfetto equilibrio

...il problema è venuto dai Bocconiani ma è tutta tecnologia sono bravi ma ci vuole il cuore,l'informatica è uno strumento di fa lavorare meglio ma non sono prigioniero dello strumento è come adesso la finanza,conta molto la progettazione conta molto come raccontarlo conta molto come raccontarlo, Chiara è bravissima,(l'attuale Presidente CIR food) lei molto più brava di me quando gestisce l'assemblea un po' perchè essendo avvocato ha di natura una dialettica io però parlavo non dico in dialetto ma guardando in faccia e tutti mi venivano a dire oh quando spieghi tu il bilancio si capisce quando lo spiega il ragioniere non si capisce niente e il ragioniere era un ragioniere vecchio stampo, quando c'erano i bocconiani, come adesso tre parole in inglese la gente rimane lì,in questo senso parlo di sensibilità sociale devi aver rispetto delle persone... AG Bisognerebbe guardarsi intorno,noi siamo qua in questo palazzo che ospitava la sede della Giglio io mi ricordo la sede della ,la sede di un fallimento IL l'ha detto la L* stamattina? lei non voleva venire qua AG no, me la ricordo, ah! perchè portava male? no non me lo ha detto... IL una sciagura..peggio degli scandali di adesso perché loro truffaron i contadini

AG ora siamo qui in questa di servizi,di trasformazione se ci giriamo dall'altra parte c'è la campagna,qua c'è l'alta velocità l'autostrada i ponti di Calatrava ,la Mediopadana in pochi metri

c'è un mondo che parla delle radici e del territorio e dello sguardo in avanti, non solo perché c'è il traffico e vai da Milano fino a Roma è quasi come una metafora,bisogna muoversi.. IL quando avevo degli ospiti chiedevo ha più valore quel terreno lì, che ci nasce il parmigiano e il lambrusco oppure la tecnologia che corre a... AG il lambrusco il parmigiano la famiglia Cervi le tradizioni.. IL adesso sono nel comitato Cervi, fra l'altro AG allora pastasciutta resistente! IL bisogna che stia lontano dalle abbuffate... IL ma lo sai perchè è nata la pastasciutta resistente ,immagino che era così anche a Modena durante il fascismo "i andeven a bastuner i caplett" chi mangiava i cappelletti,io che sono di una famiglia antifascista,mio padre venne bastonato nel '29 al referendum perché votò contro allora le squadacce andavano da quelli che sapevano e vedevano se mangiavano i cappelletti ,e allora dovevano mangiare di nascosto, allora i Cervi per ripicca siccome erano poveri e i cappelletti erano roba da ricchi,allora la pastasciutta che era più popolare un modo come reazione,un cibo come un diritto,il mio modo di comunicare è una storia bellissima Qui davanti vennero uccisi i fratelli Manfredi erano fratelli e nipoti,in cinque io che abitavo nella casa lì adesso l'han tirata giù,mia sorella,io son nato dopo lei aveva sei anni,è stato il 23 dicembre c'era la neve,guai a chi li toccava allora venni con lei in bicicletta andare a vedere ,lei se lo ricorda perché a sei anni cominci a vedere il sangue,dei morti ,la neve, allora queste persone che conosco erano partigiani insieme ai miei, loro sono arrabbiati perché i Cervi sono diventati un fatto nazionale e noi...si c'è un monumento quindi è che le storie hanno sempre,noi siamo un mondo...non si capisce perchè,dietro ci sono delle ragioni politiche,I Cervi erano dei ribelli,oggi sarebbero della sinistra extra...

Intervista a Gabriella Dozza,dietista Co.Ri.S poi CIR food.Registrazione Iphone nr 37 del 05/08/2016 presso la sua abitazione durata 0:54.Intervista e trascrizione di A.G. La dietista,i genitori,i bambini

Quando sei arrivata alla Co.Ri.S alla fine del '77? GD io ho un ricordo di un enorme edificio e forse era la prima riunione pubblica dell'esternalizzazione,la prima credo e di sicuro era una sede comunale e non so quale presidente era con me, c'era tanta gente e dava soggezione..si c'erano tantissime persone nelle riunioni dei primi anni, i genitori molto,molto attenti e anche agguerriti perché c'era contrarietà a questo nuovo servizio e quindi tante domande ,tentativi d'accusa ancora prima di avere i risultati, ricordo queste riunioni con una certa ansia perché c'era

pressione da parte della famiglie e si scaricavano con i rappresentanti dell'azienda,io ero la dietista, fin da subito, e c'era con me il direttore,allora si chiamava direttore di centro,c'era questa cucina che era in via Attiraglio,uno stabilimento molto diverso,sono i primi ricordi, di queste persone che lanciavano anche accuse in modo disorganico tuttavia noi dovevamo cercare di rassicurare poi dicevamo sempre,almeno io personalmente,ma certo la verità che tenesse conto anche delle nostre esigenze e questo in linea di massima,in generale.Se debbo pensare alle differenze sostanziali tra le scuole con la cucina interna,non parliamo adesso di educazione e di aspetto pedagogico dal quale io sono fuori ma secondo me ,per quello che ne ho conoscenza,le cucine interne non avevano,non mi risulta che ci fossero delle dietiste a livello comunale e quindi c'era una gestione più legata alle cuoche e forse ad una certa partecipazione dei genitori,questo non è di mia conoscenza,la differenza probabilmente che si è venuta a determinare con l'appalto e la cucina esterna è questa attenzione maggiore rivolta all'aspetto alimentare un po' per una diffidenza legata all'esterno,all'asporto e un poco per la novità,credo che i menù nelle scuole interne c'erano ,c'era qualche menù dei nidi fatto dall'USL e quindi potevano esserci dei documenti dell'USL,sarebbe interessante riscoprirlo però bisognerebbe andare indietro e non so se hanno la documentazione a livello dell'attuale SIAN.Dico questo dei menù dei nidi perchè io ho ancora qualche documento dove l'ASL dava qualche disposizione per i nidi e per trascinarsi per l'infanzia e perché c'erano i pediatri,tutto questo c'era una certa programmazione un po' uguale per tutti e questo era anche un elemento di sicurezza in più anche dal punto di vista igienico sanitario di un'azienda di ristorazione che deve rispondere di tanti pasti e che viene controllata da più parti con anche una certa diffidenza insomma è importante,rispettata e dei criteri molto rigidi quindi credo che forse i controlli siano superiori e le singole scuole interne avessero meno controlli e attendibilità,i relativo a chi seguiva la gestione certamente nella ristorazione da sempre,da quando sono entrata,io sono una persona rigida ,preoccupata di non creare danni ad alcuno perchè mi sembra doveroso,a prescindere dal lavoro,c'è un aspetto personale,uno cerca di fare al meglio e di non creare problemi e anche l'attenzione igienico sanitaria è sempre stata un crescendo poi con le certificazioni anche lì ci sono stati dei periodi di controllo e di avanzamento nella ricerca anche perché dopo, era già CIR, ma un altro elemento di cui ho anche qualche documento ancora che ho tenuto quasi mi piaceva tenerli,all'inizio anche ho fatto tantissima formazione e credo che fosse questo uno degli aspetti qualificanti, sicuro che abbiano portato delle spese,ma un investimento senz'altro ha favorito una progressiva credibilità io ho ancora dei quaderni del '79,ho questi tre perché non tenevo per me una copia se non c'erano dei doppi o altro ma tantissimi corsi di formazione,questi erano rivolti a responsabili di cucina,ai tempi della Lina Casarini c'è sempre stata tanta formazione,sia dei tecnici, sia dei cuochi,delle cuoche che gestivano e credo che negli anni abbia portato dei risultati,formazione tanta AG facevate della formazione anche e informazione ai genitori GD si all'inizio direi che erano soprattutto riunioni,assemblee in cui dare delle risposte e poi un po' per volta si sono cominciati a fare dei progetti di educazione alimentare di cui adesso ho qualche documento,purtroppo di anno in anno, c'erano anche delle sintesi dei lavori fatti,magari sono stati eliminati perché sono già stati fatti,si è partiti da piccole cose e poi si è andato avanti,c'era una parte fatta anche nella mia tesi però questo era un questionario,molto,piuttosto generale, progressivamente anche con l'uscita degli appalti sempre più come vincolo proprio l'educazione alimentare con l'importo economico relativo,quindi una cosa si è sempre più allargata con la collaborazione dell'Università di Modena e Reggio Emilia con accordo per lavorare sulle diete speciali in particolare,questi rapporti con l'università erano stati cercati proprio

opuscoli,assemblee,ricerche perchè cercavamo di unire le nostre conoscenze con quelli che ne hanno di più e magari da parte loro c'era l'esigenza di una conoscenza pratica anche per definire dei menù e delle ricette c'era questo scambio,di questo c'è una presentazione di Lusetti e dell'Università,poi seguivano i menù.Sui menù delle scuole c'era anche una commissione dell'Asl che i menù che l'azienda consegnava, prima di applicarli e poi produrli, e la commissione di pediatri decideva se c'era qualcosa da modificare e noi eravamo sempre molto collaborativi,si faceva tutto quello che chiedevano dall'Asl, un controllo di carattere nutrizionale e poteva anche subentrare per i problemi igienico sanitari,quando sono state modificate le merende del nido e infanzia e qui valutammo anche gli aspetti igienici salutari, perché c'erano dei prodotti che potevano portarsi a casa allora si ragionò:yogurt e determinate merende avevano dei requisiti e necessità della linea refrigerata,della conservazione del freddo oppure anche gli spuntini,tante volte abbiamo fatto dei ragionamenti igienici sanitari anche per gli intervalli di tempo che potevano trascorre per il consumo o portare a casa.Il Comune assumeva la valutazione della commissione dei pediatri come sua,poi nel tempo,sempre più si è andato a ricercare delle ricette più aderenti al gradimento,pur rispettando i criteri igienico sanitari,dei bambini.Sperimentare con un po' di aromi, delle preparazioni sia dal punto di vista visivo e di gusti che soddisfacessero e allora sono cominciate ad uscire le schede di gradimento per cui si chiedeva quanto piaceva quel piatto,sempre con piatti nuovi e successivamente sul menù in generale,com'era eccetera e queso poi consentiva di scartare i piatti meno graditi,ricercandone altri equivalenti dal punto di vista nutrizionale ma che piacessero di più,tutto quello,su questo abbiamo fatto tantissimo lavoro,ricerca di ingredienti ,ricerca di piatti.Le commissioni quasi subito istituite dal Comune,genitori,insegnanti,queste commissioni venivano anche ad assaggiare questi piatti,al cambio del menù si presentavano i piatti che venivano sostituiti,inseriti anche i genitori andavano presso la scuola per fare gli assaggi,compilare la scheda,avere una loro opinione.Le commissioni vedevano sempre il Comune,l'azienda,l'assessorato e raramente i pedagogisti.Questa continua ricerca sui menù sulla collaborazione con i comitati ha portato tanti miglioramenti.Se ricordo agli inizi, queste riunioni abbastanza dure che ci mettevano in un tribunale queste ultime erano molto più tranquille. Nelle ultimissime i genitori venivano sempre un po' meno pensavo che i problemi fossero ridotti.Negli ultimi tempi le commissioni ristrette erano molto tranquille,collaborative ,c'erano richieste di chiarimenti,richieste per vedere se eravamo aggiornati.domande anche abbastanza specifiche... AG sulla provenienza dei prodotti,su questo negli anni ci sono stati molti... GD il pane le focacce erano fatte in modo che nulla arrivasse ai bambini con allergia.Per cercare di variare e creare un'alternativa senza la carne,la carne in generale, per tutti,i vegetariani e i vegani e certe situazioni particolari le dietiste del centro le trattano separatamente.A centro Malavolti hanno un ordine che stupisce,i certificatori si sono sempre stupiti e apprezzato l'ordine delle diete.. AG all'esterno quando si tira su il cucchiaino non si ha l'idea della complessità del mondo della ristorazione collettiva GD però se vai a vedere il rigore con il quale vengono gestite le diete speciali ,sigle,procedure che abbiamo elaborato per la celiachia,portando ad esempio le cucine piccole,le cucine maggiori, le precauzioni da prendere per arrivare alla sicurezza del pasto per i celiaci e tutti questi elementi sempre per ridurre gli errori per dare sicurezza e per noi per dare credibilità, tutto questo nel tempo ha portato dei miglioramenti e ha portato gli appalti a chiedere sempre di più perchè se arrivi a un certo livello di sicurezza poi ne chiedi oltre e che va dalla sostenibilità ambientale e questo negli ultimi anni si è accentuato AG la riduzione dello scarto... GD e tutto quello che è compatibile a livello ambientale sono esigenze aumentate negli ultimi anni e così come vengono

più richieste di progetti di educazione alimentare, sicurezza sulle diete speciali è uno degli aspetti più sentiti perché se qualcuno che ha un'allergia va al pronto soccorso in shock anafilattico viene la tensione, dei genitori è immensa, e il danno per il Comune e l'azienda AG è altrettanto GD quindi queste diete speciali così aumentate e continuano ad aumentare è diventato un terreno di estrema delicatezza e il Comune ha fatto in modo che le cuoche sempre più partecipassero alle riunioni di informazione sulle diete speciali, poi negli ultimi anni venivano fatti i corsi haccp dell'azienda fornitrice, sono aspetti fondamentali GA adesso a settembre apre la scuola del villaggio Giardino con la cucina interna, con la cuoca della Cir, è stata messo a punto un modello dall'azienda fornitrice che si è specializzata.. GD c'è sempre anche il raccordo con i pediatri di comunità e con l'Asl di Modena AG se andiamo a vedere questa lista della spesa degli anni sessanta, a fare il pane e alcuni elementi che troveremo anche nella vostra lista, qui leggiamo una semplicità... GD si , sono gli alimenti più generali, nel menù alternativo direi che qualche volta ci sia un po' di mortadella, qualche piccola eccezione ci può essere, la differenza sostanziale nel tempo è stata che quelle materie prime dovevano avere una precisa origine, una precisa connotazione, negli ultimi anni c'è tanto biologico, IGP, DOP, anche lotta integrata e la definizione dell'utilizzo degli ingredienti e modalità di preparazione e cottura, vincolata sia agli aspetti igienici sanitari e nutrizionali indubbiamente nel tempo una serie di "fondi" classici sono stati eliminati, senz'altro la cucina che è venuta avanti dopo ha ridotto i fritti , basi con grassi cotti, questa ricerca della materia prima sia come provenienza e utilizzo , aspetto sanitario e nutrizionale è più codificata AG non si frigge, GD ci sono delle attrezzature interessanti che consentono delle cotture valide nutrizionalmente e incidono poco come sapore, certo un fritto soprattutto appena cotto... AG si è evoluta la tecnologia, dalla linea di produzione ... GD la capocuoca del Malavolti è espertissima, se penso al tritacarne che è refrigerato i reparti che sono tutti condizionati , i forni a vapore. Un elemento significativo dell'asporto è che occorre valutare bene il prodotto perché l'intervallo di tempo che intercorre dalla cottura al confezionamento debbono essere immediati, hanno fatto una scansione temporale che è splendida , man mano l'orario dei bambini per il consumo c'è la cottura e il confezionamento , alla distribuzione intercorre un po' di tempo quindi certe preparazioni non si fanno allora, una carne ai ferri per la dieta viene fatta però se dobbiamo pensare a 500 bistecche ai ferri la qualità ne risente. La selezione degli ingredienti, la preparazione e distribuzione deve tener conto di questi aspetti dell'asporto, uno dei principali vincoli che chiedevo di verificare era la simulazione dell'asporto, i piatti venivano chiusi in un contenitore come per la spedizione ma con un tempo massimo superiore a quello necessario e così valutavamo la modifica del prodotto nel tempo massimo e questo che portava a scegliere o meno il menù, ormai negli ultimi tempi sorridevo alle domande dei genitori e degli insegnanti , la pizza è sempre richiesta dai bambini ma quando noi l'assaggiavamo nel Centro era cotta e splendida, ma dopo il tempo trascorso sembrava cruda perché l'umidità tornava ad ammorbidire la base e io dicevo no non si può dar fuori un prodotto così, non per un rischio igienico... però insomma la pizza torna come richiesta...

AG la tua più grande soddisfazione?

GD la riduzione dei problemi, il fiorire dei progetti di educazione alimentare che anche gli insegnanti ti chiedono, sui progetti per i bambini si può lavorare di più anche con la fantasia...

