INTRODUZIONE

di *Alberto F. De Toni* e *Luca Dordit*

Scienza e cultura del cibo: verso un nuovo approccio da parte del mondo dell'istruzione

La gastronomia oggi viene intesa sempre più come un insieme di storia, scienza, economia, agricoltura, che si intreccia profondamente con la cultura dell'ospitalità e con il marketing territoriale. Mentre nella società contadina ed industriale il cibo presentava un significato prevalentemente connesso all'alimentazione, nella società post-industriale sempre più viene interpretato come discorso, come linguaggio (Montanari, 2004).

Il settore agro alimentare si colloca attualmente all'interno di uno dei comparti maggiormente trainanti della nostra economia e sempre più lo sarà anche nel futuro, a condizione di saper affrontare le sfide che pone incessantemente la sua innovazione. Tali sfide paiono molteplici, a iniziare dalla sfida della sostenibilità, considerando che le attuali catene alimentari della produzione del cibo rappresentano uno dei fattori che impattano maggiormente sull'ambiente. Inoltre si profila una sfida di carattere sociale, dato che il cibo si propone sempre più come indicatore delle differenze sociali. Mentre un tempo la popolazione meno abbiente manifestava un deficit di peso corporeo, oggi sono soprattutto gli strati sottoproletari, forti consumatori di junk food, che presentano tassi preoccupanti di obesità, si pensi a quanto sta avvenendo negli Stati Uniti. Accanto a quanto fin qui richiamato, si pone la sfida della comunicazione, nel senso che il cibo diventa test-field della qualità e correttezza della comunicazione sociale, in primis di quella pubblicitaria. Infine possiamo distinguere un'ulteriore sfida che interessa la produzione, chiedendoci se il cibo sia in grado di creare ambienti e sistemi economico-produttivi efficaci e al tempo stesso sostenibili.

Data l'importanza del nuovo approccio con cui si guarda ai giorni nostri alla sfera dell'alimentazione, va adottata una prospettiva interpretativa che

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

tenga presente come il cibo si collochi all'incrocio tra diversi processi trasformativi di lungo periodo.

In primo luogo va considerato il processo storico che ha interessato il settore turistico-alberghiero, che ha la sua genesi nella prima metà dell'Ottocento con l'invenzione del restaurant e la trasformazione dell'hôtel moderno. Successivamente, nel corso dell'Ottocento si assiste allo sviluppo dei principali poli turistici e del consumo di lusso, soprattutto in Inghilterra e in Francia.

Dall'altro lato possiamo osservare la dinamica dei processi avvenuti in campo scientifico, riguardanti l'evoluzione della scienza alimentare. Qui la nascita può essere collocata agli inizi dell'Ottocento con Nicolas Apert, padre delle moderne tecniche di inscatolamento. In seguito, a partire dalla metà del secolo si assiste ad una rapida accelerazione grazie soprattutto agli studi di Pasteur e allo sviluppo della chimica in ambito universitario.

Le trasformazioni che si sono andate succintamente descrivendo hanno avuto un impatto diretto sul mondo dell'istruzione. In particolare, in Italia nel corso del Novecento si assiste all'istituzionalizzazione dei processi formativi superiori – prima con i corsi professionali, quindi con gli istituti professionali alberghieri – e, a distanza di tempo, di quelli universitari.

L'attenzione del mondo universitario per le tematiche connesse all'alimentazione vanta un impegno pluridecennale con l'istituzione di facoltà e di corsi di laurea in Scienze e tecnologie alimentari. Il 2004 va considerato un anno di svolta, dato che in quello scorcio di tempo nasce l'Università degli studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo, promossa da Slow Food, Regione Piemonte e Regione Emilia-Romagna, nella veste di un'università non statale riconosciuta. Un decennio più tardi, nel 2017, si dà avvio ai corsi triennali in Scienze, culture e politiche della gastronomia e ai corsi magistrali in Scienze economiche e sociali della gastronomia. Nel 2019, presso l'Università del Piemonte Orientale (Upo) nasce il Dottorato di ricerca in Food, Health and Longevity, accreditato dal Miur come Dottorato internazionale e interdisciplinare. Il corso afferisce a due dipartimenti di eccellenza dell'Upo, quelli di Medicina traslazionale e di Scienze della salute. Si tratta di proposte formative rispondenti ad un approccio comune che guarda al cibo come focus di saperi meticci, crocevia di competenze diverse che faticano a essere racchiuse nei settori scientifico-disciplinari tradizionali. Di qui l'esigenza di assicurare elevati livelli di multidisciplinarità e soprattutto di interdisciplinarità.

Venendo ai giorni nostri e compiendo un ulteriore passo verso l'acquisizione di un approccio innovativo a temi dell'alimentazione, nel 2018 l'Università di Napoli Federico II inaugura la laurea triennale in Scienze Gastronomiche Mediterranee presso il Dipartimento di Agraria. Nel 2019 è la volta dell'ateneo di Udine che istituisce il corso di laurea in Scienza e cultura del

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

cibo. Il corso intende formare una nuova figura professionale, dotata di solide conoscenze umanistiche e competenze tecniche che gli consentano di disporre di una visione aperta sulla gastronomia, indispensabile per cogliere i segnali di cambiamento rispetto alla tradizione e tradurli in azioni innovative e concrete. In tal modo si punta al fatto che i laureati possano fungere da ponte di collegamento tra le tradizioni culinarie regionali, quella nazionale – comprese quelle di oltreconfine – e l'enogastronomia del futuro.

Significato, finalità e articolazione della pubblicazione

Da ciò che si è andati fin qui descrivendo, risulta evidente come divenga sempre più determinante per i diversi territori la capacità di coniugare sapientemente innovazione e tradizione, cultura scientifica e cultura umanistica, per dare impulso ad una scienza e cultura del cibo non più confinata nei soli aspetti tradizionalmente conosciuti.

Di recente l'UNESCO, per rimarcare l'importanza del cibo come patrimonio culturale, ha inserito nella lista del patrimonio immateriale dell'umanità la dieta mediterranea, intesa non solo come insieme di ricette e alimenti, ma anche come «competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, includendo le colture, la raccolta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione». In tal modo il modello nutrizionale mediterraneo viene posto in relazione con i suoi aspetti sociali e culturali, per l'insieme di tradizioni che rappresenta e per le interazioni sociali che vi si generano.

Più in generale, il tema guida di Expo Milano 2015, è stato "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". In quella sede è stata presentata la Carta di Milano, un manifesto nato per garantire il diritto al cibo alle popolazioni di tutto il mondo, con una serie di impegni e di proposte per azioni puntuali volte ad arginare il problema della fame e della malnutrizione.

La pubblicazione che di seguito si presenta trova la sua principale ragione di essere entro le trasformazioni in corso nel mondo dell'alimentazione – e conseguentemente del mondo dell'istruzione – su cui ci si è brevemente soffermati. Il volume intende infatti portare a sintesi e valorizzare i risultati del progetto Ambienti di apprendimento per gli Alberghieri (AAA), promosso dall'associazione RENAIA in collaborazione con il MIUR. Il progetto si è proposto lo sviluppo di efficaci ambienti di apprendimento nel settore dell'istruzione alberghiera, anche in rapporto al recente riordino che ha interessato il sistema degli istituti professionali. L'intendimento perseguito è consistito in particolare nel valorizzare lo stretto collegamento tra la sperimentazione di *learning environment* innovativi sotto il profilo metodologico-

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

didattico e le direttrici del riordino del settore professionale. Queste ultime hanno visto attribuire un ruolo sempre più strategico all'impiego di nuovi approcci, sia sul versante della programmazione didattica, sia sul piano della personalizzazione dell'azione formativa. Ci si riferisce ad aspetti quali l'introduzione delle Unità di apprendimento multidisciplinari (UdA) e del Progetto formativo personalizzato (PFI), la macro e micro progettazione didattica, oltre che ai processi di personalizzazione, che rappresentano altrettanti elementi di novità previsti dal nuovo quadro normativo.

Gli aspetti ora richiamati vengono trattati all'interno di tre sezioni distinte del testo, benché strettamente collegate, corrispondenti da un lato alla descrizione della ratio del progetto Tripla A e delle sue caratteristiche fondamentali, dall'altro alle linee di innovazione dischiuse dal processo di riforma e dalle sue prime applicazioni sul piano concreto. La terza ed ultima sezione si occupa dello sviluppo di *learning environment* di nuova concezione all'interno del mutato assetto che contraddistingue attualmente l'istruzione professionale. In tal modo ci si propone di circoscrivere le tre distinte unità tematiche e al tempo stesso di metterne in luce l'intima connessione.

Seguendo questa prospettiva, la *Parte prima. Il progetto Tripla A: Ambienti di Apprendimento degli Alberghieri*, fornisce un inquadramento generale sull'impianto progettuale, a cura della ex presidente dell'associazione RENAIA. Si insiste sugli aspetti principali della proposta progettuale, tra i quali le finalità e gli obiettivi dell'intervento, il settore enogastronomico, la rete di scopo, il ruolo degli stakeholder, metodologie, mezzi e strumenti.

La *Parte seconda, Sperimentare gli elementi chiave nel riordino degli istituti alberghieri*, affronta il tema della sperimentazione attuata nel corso del progetto sui principali elementi del recente riordino. Sotto tale profilo la sezione contiene una serie di approfondimenti sulle principali linee di riforma, incluse le Linee guida di recente emanazione. Successivamente si entra nel vivo della sperimentazione concretamente realizzata, mediante la descrizione iniziale delle sue principali fasi di sviluppo, cui segue una serie di capitoli tematici, introdotti da un inquadramento di carattere metodologico e contenenti una descrizione delle più significative pratiche messe a punto dalle scuole. Vengono presi in esame, tra gli altri, aspetti quali il curricolo verticale e la sua progettazione a ritroso, lo sviluppo e la gestione di Unità di apprendimento multidisciplinari (UdA), la formulazione del Progetto formativo individuale (PFI), nonché la valutazione degli apprendimenti, la gestione degli ambienti di apprendimento e la declinazione dei nuovi percorsi in uscita.

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

Infine, la *Parte terza, Ambienti di apprendimento innovativi e scuole auto-organizzate*, intende fornire un quadro aggiornato sulla riflessione e la pratica in tema di nuovi ambienti di apprendimento nel settore degli istituti alberghieri. Per fare ciò si riconosce una particolare enfasi agli aspetti che collegano l'analisi pedagogica alla teoria della complessità e alle tematiche dell'auto-organizzazione in ambito scolastico. Inizialmente viene preso in esame il framework teorico-metodologico che ha costituito un riferimento costante per il progetto. Questo si articola in un quadro di carattere metodologico e nel portato della riflessione compiuta sui temi dell'auto-organizzazione in campo scolastico, qui focalizzata in particolare sulla sfera della leadership educativa. Si tratta del filo rosso che ha percorso l'intero sviluppo del progetto e ne ha rappresentato l'unitarietà sul piano metodologico. Alla presentazione del framework fa seguito la descrizione e il commento di tre case study, esemplificativi di una serie di buone pratiche emerse nel corso del progetto. La documentazione viene attinta direttamente dalle sperimentazioni condotte presso gli istituti alberghieri aderenti, con l'ulteriore impiego di interviste ai principali attori, anche allo scopo di delineare una raccolta ragionata di tool utili alle scuole per progredire nell'impiego di ambienti via via più efficaci e complessi. La sezione si conclude con la proposta di alcune esperienze significative e concrete raccolte nel corso della sperimentazione, presentate in forma diretta dai rispettivi promotori.

Il volume si conclude con alcune osservazioni finali espresse da parte dei curatori, in particolare dai due rappresentanti dell'associazione Re.Na.I.A., che si proiettano sul prosieguo del progetto con la sua fase successiva, che avrà inizio nell'autunno del 2019.

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704