

352

2 | 2025

anno LIV – serie IV

scuola ticinese

cibo



Periodico della Divisione della scuola
Dipartimento dell'educazione
della cultura e dello sport

- 3 | Claudio Biffi
Cibo
- 5 | Allan Bay
**Una sintetica
autobiografia gastronomica**
- 13 | Luisa Stagi
**Sotto il segno della bilancia:
estetica e politica del mangiare
nella società contemporanea**
- 21 | Claudia Casini
**Il cibo come voce:
ascoltare i silenzi dei Disturbi
del Comportamento Alimentare**
- 29 | Stefano Liberti
**La Pianura Padana
tra crisi e resilienza**
- 37 | Luca Falasconi
**Spreco alimentare: la grande
contraddizione del sistema
alimentare globale**

Cibo

Claudio Biffi, redattore di "Scuola ticinese"

- 45 | Cristiana Lavio, Michela Bernasconi
AscolTi. Uno spazio di parola e di condivisione per i docenti
- 51 | Katia Balemi, Riccardo de Gottardi
Pianificare il territorio a scuola
- 55 | Paolo Arru
Educare insieme: scuola, territorio e comunità per crescere

Note

1
Barthes, Roland, *Mythologies*, Paris, Seuil, 1957.

2
Camporesi, Piero, *Il paese della fame*, Bologna, il Mulino, 1978.

A prima vista può sorprendere che una rivista dedicata alla scuola decida di parlare di cibo. Il paradosso è però solo apparente. Dopo tutto, il cibo è linguaggio, è cultura, è politica, ma anche educazione. Per insegnare – come per cucinare – occorre scegliere, mescolare, dosare, dare forma e senso al pensiero, alla materia. Ogni pratica educativa è, in un certo senso, una forma di alimentazione; ogni gesto della tavola è, a suo modo, una piccola lezione di civiltà.

Mangiare racconta sempre qualcosa. Ogni pasto, ogni sapore, ogni abitudine alimentare è una forma di linguaggio attraverso cui una società si rappresenta e si riconosce. Il cibo è un codice, una grammatica culturale: un archivio vivente di segni e di memorie. Ciò che portiamo alla bocca è, a ben vedere, ciò che ci introduce nel mondo.

Arriveremmo allora ad affermare che ogni frutto raro, ogni ricetta dimenticata, ogni ingrediente in via di sparizione porta con sé un pezzo di mondo? E che perdere un gusto – o preservarlo – significa perdere o riprodurre un modo di guardare la realtà? Perché no. Ne conseguirebbe che la cultura non la si trova solo nei libri, ma anche nei gesti che quotidianamente ripetiamo cucinando e mangiando (ma anche coltivando, allevando, trasformando, conservando).

Possiamo allora leggere un piatto – una ricetta, una preparazione, una tecnica – come un testo, e la cucina come un sistema simbolico. Vale per la lettura mitologica di Roland Barthes del piatto tutto francese *bifsteck et frites*¹; vale, spostando lo sguardo sul corpo e sui suoi bisogni, per l'idea che la storia dell'uomo sia anche la storia della sua fame: è il percorso seguito da Piero Camporesi, che nei suoi libri scava nel ventre della cultura, tra miseria, abbondanza e desiderio².

Il punto resta lo stesso: il cibo non è mai solamente 'cibo'. Ed è questa consapevolezza che orienta gli sguardi – plurali – offerti al lettore dai contributi raccolti in questo numero di "Scuola ticinese".

Chi osserva i costumi alimentari più attuali potrebbe poi chiedersi cosa stiamo diventando: in un'epoca in cui ogni ricetta finisce su uno schermo o su un *social*, e ogni pasto può trasformarsi in una *performance*, resta da capire se mangiamo ancora per piacere o per aderire all'immagine di noi stessi che vogliamo proiettare. Il che è alquanto curioso, visto che – a ben pensarci – mangiare resta una delle poche esperienze che resistono all'astrazione.

Il cibo nutre e sa dare piacere, ma può anche trasformarsi in un campo di tensione. A volte rompe l'equilibrio invece di sostenerlo. Nei disturbi alimentari, l'eccesso o la privazione non sono semplici deviazioni: sono tentativi estremi di resistere a una o più fratture interiori. Mangiare troppo o troppo poco diventa allora un fragile e doloroso espediente per sopravvivere, quando non esistono altre vie per affrontare la sofferenza.

La tensione tra il troppo e il troppo poco si manifesta anche sul piano collettivo. Una parte del mondo produce oltre il necessario, consuma in eccesso e spreca a dismisura, quasi a voler insistere nell'ap-

4 |

plicare una *strategia fatale*³ che si replica per inerzia, dissipando risorse oltre ogni senso e nutrendosi così delle proprie contraddizioni.

Lasciamoci allora con l'idea (o l'ipotesi) che ogni boccone sia una decisione minima ma concreta. Non serve attribuirgli significati grandiosi: basta riconoscere che, tra una forchettata e l'altra, si registrano cambiamenti, si costruiscono relazioni, si immaginano futuri possibili. In fondo, pensare e mangiare non sono attività così distanti. Entrambe chiedono attenzione ed equilibrio. E un po' di curiosità – la stessa che dovrebbe accompagnare ogni percorso educativo.

Nota

3

Baudrillard, Jean, *Les stratégies fatales*, Paris, Grasset, 1983.

Direttore responsabile

Emanuele Berger

Redattori

Claudio Biffi, Roberto Falconi

Comitato di redazione

Spartaco Calvo
Brigitte Jörimann Vancheri
Serena Ragazzi
Michele Tamagni

Segreteria e pubblicità

Barbara Rigoni
Divisione della scuola
6501 Bellinzona
tel. 091 814 18 05
e-mail decs-ds@ti.ch

Concetto grafico

CSIA – Lugano
www.csia.ch
Kyrhian Balmelli
Cheyenne Martocchi
Pamela Mocettini
Désirée Pelloni

Stampa e impaginazione

Salvioni arti grafiche – Bellinzona
www.salvioni.ch

Tasse

Abbonamento annuale: 20.– CHF (Svizzera); 25.– CHF (estero)
Fascicolo singolo: 12.– CHF

Esce 2 volte all'anno

ISSN
2504-2807

