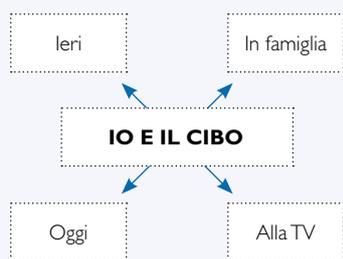


La lingua... nel piatto

di Simona Sacchini



Traguardi per lo sviluppo delle competenze

L'alunno:

- comprende e produce una varietà di scritti;
- utilizza le conoscenze metalinguistiche la comunicazione orale e scritta.

Obiettivi di apprendimento

- Comprendere testi, orali e scritti (a dominanza regolativa, informativa, narrativa e poetica), individuandovi lo scopo e le informazioni principali ed applicando tecniche di supporto alla comprensione.
- Produrre testi di vario tipo e forma (a dominanza regolativa, informativa e narrativa), adeguati a: situazione, argomento, scopo, destinatario, registro.
- Applicare le conoscenze metalinguistiche, per monitorare l'uso orale e scritto della lingua.

Raccordi con le discipline

Matematica: affrontare i problemi con strategie diverse e rendersi conto che in molti casi possono ammettere più soluzioni.

La nostra proposta di lavoro prende avvio dalla ricostruzione di un aspetto particolare del vissuto personale degli alunni, il rapporto con il cibo, passa attraverso la conoscenza delle loro modalità cognitive e comunicative per giungere infine alla lettura e all'analisi di un programma televisivo. Insegnare con la televisione significa lavorare all'interno dell'ambiente multimediale in cui sono immersi gli studenti, un ambiente caratterizzato da una forte presenza di linguaggi che coinvolgono l'ambito sensoriale-percettivo e una molteplicità di codici quali le immagini, i suoni, la musica e le parole. Lavorare con la televisione significa allora fornire strumenti che possano permettere agli studenti di guardare la televisione in maniera critica, favorendo la costruzione di un modello autonomo, critico di lettura del messaggio televisivo.

“Bella e pronta vinco con la torta” – concorso culinario

Se stiamo lavorando sull'autobiografia, oppure, se intendiamo ricostruire una parte importante della memoria del vissuto personale di ciascuno dei nostri alunni, recuperiamo il rapporto che ognuno di loro ha avuto nel tempo con il cibo, condividendo pienamente quello che dice lo scrittore Carofiglio *“Sapete cosa mi manca più di tutto, a pensarci? Mi manca il profumo della focaccia. Se dovessi dire una cosa sola, direi: l'odore della focaccia. Davvero l'olfatto è il senso della memoria”*

(G. Carofiglio, *Né qui né altrove* – Ed. Laterza 2008, pag. 89).

Per poter recuperare a pieno questa memoria olfattiva, prepariamo insieme una lista di domande da sottoporre ai genitori che, intervistati, forniranno certamente notizie

più sicure e precise. Concordiamo precedentemente con gli alunni alcuni aspetti e regole fondamentali che caratterizzano l'intervista come forma di comunicazione fortemente interattiva:

- l'intervistatore deve avere ben presente lo scopo dell'intervista, per cui le sue domande devono essere precise, chiare, non ambigue
- deve saper prendere appunti in modo altrettanto chiaro per poterli utilizzare.

A tale scopo suggeriamo anche l'uso del registratore che, anche se più faticoso per la trascrizione, permette però maggiore libertà nel “gestire” l'intervista, per es. annotando le esclamazioni, il tono della voce, la gestualità dell'intervistato.

Concordiamo dunque con loro

gli argomenti e gli aspetti su cui vogliamo raccogliere informazioni.

Innanzitutto dividiamo il loro “passato” nei momenti più significativi, per es.: *l'allattamento - lo svezzamento - a tavola con i genitori - la mensa all'asilo e a scuola*; predisponiamo, quindi, le domande per ciascun “tempo”, badando anche a riprendere domande dei momenti precedenti per ricostruire i cambiamenti, i progressi, le permanenze.

Quando le interviste sono state raccolte, leggiamole in classe e favoriamo la discussione, accogliendo qualche domanda dei compagni, o commenti che sono volti a sottolineare le differenze o le somiglianze con la propria storia personale. Al termine, invitiamoli a verbalizzare, come di consueto, i contenuti della discussione.

Successivamente riprendiamo le risposte all'intervista per scrivere un testo, rielaborando gli appunti (o la sbobinatura), dando loro alcuni suggerimenti per una scrittura scorrevole e piacevole:

- non devono trascrivere la domanda e la risposta: il testo risulterebbe noioso
- si possono invece unire le risposte che appaiono affini per argomento
- si devono eliminare alcune espressioni tipiche del parlato, per es. le false partenze, le riprese, le esclamazioni..
- si deve privilegiare un linguaggio formale.

Dalla lettura delle risposte emergerà senza dubbio che ognuno di loro ha avuto un piatto particolarmente gradito, potrà essere un dolce che in molti casi si gradisce ancora oggi, anche se la mamma, o la nonna, non lo preparano più così spesso. Chiediamo quindi loro di riallacciare un legame con il loro passato, di

rivivere quel piacere, quel sapore (la famosa “madeleine” di Proust!), di recuperare il ricordo della torta, del dolce, della pizza.

Se nel passato la torta è stata l'oggetto in cui si manifestava l'amore della mamma, e lui allora era solo il fruitore, il degustatore, ora, il bimbo cresciuto vuole dare gambe al ricordo e diventa attore che insieme alla mamma rivive quel piacere. Questa volta però si mette “dietro alla torta”, nel senso che vede quello che ci sta dietro a quella bontà, accompagnando la mamma in cucina nella preparazione di quel piatto.

A questo significato aggiungiamone un altro: il piacere di condividere con i compagni, a scuola, una cosa buona, di farli partecipi di un sapore-ricordo e quindi offrirli e farla gustare loro. Anzi, provochiamoli, istituendo una gara, un concorso a colpi di torta, in cui quello che conta da una parte è la degustazione e dall'altra la presentazione, cioè il modo in cui ognuno presenta il proprio piatto, con una formula, uno slogan, un disegno, una foto della torta fatta in casa e di cui si è portata a scuola una fetta, due versi in rima...a piacere!

Cerchiamo insieme un titolo, un nome alla nostra sfida, ad esempio “*Bella e pronta vinco con la torta*”. Tutti d'accordo, diamo le consegne (**scheda n. 1**).

Scheda n. 1 Attività di scrittura

Scegli un dolce per cui andavi e vai matto e chiedi alla mamma di cucinarlo con te. Poi portane una fetta a scuola e presenta il dolce a modo tuo per il concorso “Bella e pronta vinco con la torta”.

A torta fatta, ognuno presenta ai compagni la sua grossa fetta e si esibisce nella propria

performance: chi avrà scelto il ritornello di una canzone di cui ha cambiato le parole, chi lo farà accennando passi di danza o acrobazie da ginnasta, chi con uno slogan o una canzoncina breve creata per l'occasione, chi mimando, ma tutti dovranno dimostrare creatività e forte partecipazione emotiva.

Al termine di ciascuna esibizione, ognuno depone la propria fetta sul tavolo con il suo nome mentre il pubblico esprime un voto sulla presentazione, ogni spettatore (compagni di classe) ha a disposizione un voto da 1 a 5. Il punteggio ottenuto viene segnato sulla colonna “presentazione” del tabellone predisposto per la gara.

Al termine di tutte le esibizioni, si passa alla degustazione: a turno ogni alunno assaggia un boccone della torta cui assegna un voto, sempre da 1 a 5 ed allo stesso modo il punteggio ottenuto viene segnato sull'altra colonna, quella della “degustazione”.

Filmiamo tutta la gara, perché rivedersi è importante, ci si corregge, ma soprattutto ci si guarda nel confronto con gli altri e si prova la soddisfazione di aver prodotto qualcosa che ha a che fare con lo spettacolo: si è creato un momento piacevole, divertente e lo si è offerto agli altri.

Osservazione/riflessione

Leggiamo insieme i punteggi ottenuti per designare i 3 finalisti; la lettura ci offrirà il motivo per fare alcune prime considerazioni:

- confrontare il punteggio ottenuto nella presentazione della torta con quello ottenuto nella colonna “degustazione”: non saranno concordi!
- in alcuni (pochi/molti) casi il voto della presentazione potrà essere superiore al

punteggio ottenuto nella degustazione e questo punteggio potrà essere determinante per la vittoria: chiediamo loro il perché

- valutare le motivazioni in base alle quali i finalisti hanno superato la prova (avrebbero vinto se si fosse tenuto conto solo del voto dell'assaggio?).

Aperta la discussione per rintracciare e spiegare i motivi delle valutazioni espresse, gli alunni potranno facilmente giungere alla conclusione che il modo di presentare un oggetto, le strategie scelte, l'originalità di uno slogan, la situazione creata per la presentazione hanno quasi sempre prevalso sulla bontà, sulla qualità del piatto presentato! Non è una conclusione nuova e neppure scontata, va comunque vissuta e sperimentata. Rafforziamo la loro conclusione, invitandoli a considerare alcuni slogan televisivi che pubblicizzano merendine, pizze, dolcetti e chiedendo loro se la degustazione è stata pari alle aspettative, se quel cibo nella realtà si è rivelato così buono e gustoso come era stato esaltato.

“La prova del cuoco” sotto la lente

Per capire come funziona la televisione occorre acquisire consapevolezza del funzionamento della stessa.

Il modo di presentare un piatto, quindi un prodotto, prevale sulla bontà, sulla qualità del piatto/prodotto stesso!

Saper comunicare è importante!

Invitiamoli, allora, a svolgere un'indagine “seria”, alla scoperta dei “trucchi” che stanno dentro e dietro ad una trasmissione televisiva di successo come “La prova del cuoco”. Lo scopo della nostra indagine è scoprire come è strutturata, come funziona, quali strategie utilizza, quali sensazioni, pensieri può suscitare negli

spettatori per riuscire a tenerli avvinti, ormai da diversi anni, con la stessa formula di presentazione; verificare se e come modifica i comportamenti dello spettatore.

Registriamo per qualche giorno alcuni “pezzettini”: la scelta dei “pezzi” non deve essere casuale, bensì finalizzata a far rilevare ai ragazzi:

1. il vocabolario culinario, fatto di aggettivi, verbi, sostantivi, espressioni, azioni, (linguaggio specialistico), colori, immagini, suoni (linguaggio dei media)
2. il procedimento di esecuzione e presentazione dei piatti
3. le modalità di comunicazione della presentatrice: il linguaggio verbale e non verbale (quello del corpo, della mimica facciale, del comportamento, dei gesti...) nella conduzione della trasmissione e nell'interazione con gli ospiti.

Diamo ai nostri ragazzi la seguente consegna (**scheda n. 2**).

Scheda n. 2

Immaginate di essere dei giornalisti cui è stato affidato il compito di monitorare e “smontare” la trasmissione “La prova del cuoco” per un dibattito critico in cui confrontare le vostre valutazioni.

Poiché i nostri obiettivi sono abbastanza complessi, dividiamo l'attività nei 3 aspetti

suddetti, facendo vedere ogni volta ai ragazzi un solo pezzettino di trasmissione che noi abbiamo selezionato proprio per quello scopo specifico.

Cominciamo lavorando **per il punto 1**: dividiamo la classe in tre squadre, affidando a ciascuna un compito:

1. la squadra che rileva **gli strumenti** usati in cucina e ne riporta per ciascuno la **qualità** (forma, colori) e il **materiale** (se viene ricordato) con cui sono fatti;
2. la squadra **degli ingredienti** usati, di cui la squadra annota, per ciascuno, le **qualità** (aggettivi) relative a: odori, colori, forma, immagine
3. la squadra delle **azioni** compiute dai cuochi in cucina.

A tutti chiediamo di prestare attenzione a come la telecamera inquadra i singoli oggetti e a come mette a fuoco le azioni. Si tratta di un aspetto molto importante di analisi della comunicazione televisiva che permette una prima contestualizzazione dello spazio “virtuale” della televisione. Riportiamo, per esemplificare, alcune annotazioni di ciascuna squadra: (**scheda n. 3**).

Al termine, leggiamo le loro annotazioni, integriamole, in modo che ogni alunno abbia il vocabolario culinario completo.

Questa attività, ma in genere

Scheda n. 3

Tabella di rilevazione

Strumenti	Azioni	Ingredienti
Coltelli da carne	Aprire a libro	Lamelle di pane
Frullatore elettrico	Accarezzare le fibre	Due spicchi d'aglio in camicia
Mannaia a lama pesante Ciottolina per impasti	Frantumare le fibre Impugnare il coltello	Un pizzico di sale
Padella di alluminio antiaderente	Girare il saltimbocca	Sugo di anatra femmina
Forchettone a due punte di acciaio	Accarezzare le fibre	Un pugno di pomodori secchi

molte parti di questo percorso possono essere svolte in parallelo con l'insegnante di Lingua 2 (Francese e Inglese): gli alunni, per esempio possono allestire un glossario illustrato degli ingredienti, degli strumenti e delle azioni, utilizzando disegni, foto, immagini ritagliate da riviste; oppure realizzare ricette illustrate; o ancora disegnare le fasi della preparazione di una ricetta e, estraendo a turno da un sacchetto termini e/o espressioni del vocabolario culinario, collocarli nella fase corrispondente.

Anche per svolgere il **2° punto** diamo ai ragazzi consegne precise rispetto a cosa devono fare e come devono svolgere il loro compito.

In particolare, invitiamoli a prendere in considerazione:

L'ambiente

- ◆ *Che tipo di luoghi sono (lucidi, nuovi, estremamente puliti...) quelli in cui si svolge la gara (le due cucine)?*
- ◆ *Come sono connotati? in che modo la telecamera inquadra i luoghi in cui si svolge la gara?*
- ◆ *Come la telecamera inquadra tutto lo spazio presente nella stanza dove vengono effettuate le riprese?*

I protagonisti

- ◆ *Che aspetto hanno?*
- ◆ *Come sono vestiti?*
- ◆ *Che comportamento tengono (appassionato, invitante, scherzoso...)?*
- ◆ *Che tipo di gestualità usano (movimenti precisi, sicuri...)?*
- ◆ *Manifestano emozioni, sentimenti?*
- ◆ *Quali?*
- ◆ *Come li manifestano (tono di voce, gestualità, mimica facciale...)?*

I contenuti

- ◆ *In che modo i cuochi forniscono le informazioni per cucinare?*

- ◆ *Come interagiscono tra loro i concorrenti?*

- ◆ *In che modo la telecamera inquadra il procedimento di preparazione dei piatti?*

Ed infine per svolgere l'ultima parte dell'attività (**p. 3** "Il comportamento della presentatrice") lasciamo che i ragazzi seguano con occhi vigili tanti brevi spezzoni in cui la presentatrice gestisce situazioni diverse (assaggia i cibi, presenta i concorrenti, segue la preparazione dei piatti...). Sugeriamo a questo proposito di facilitare la raccolta delle annotazioni da parte dei ragazzi, fornendo loro una griglia e, divisi nuovamente in tre squadre, di affidare a ciascuna un aspetto dei rilievi da effettuare.

Proponiamo, a titolo esemplificativo, una griglia così predisposta (**scheda n. 4**).

Durante la visione delle registrazioni, invitiamo i ragazzi a prendere appunti, o se ci riescono, a inserire direttamente la loro osservazione sulla griglia. Al termine, ogni squadra legge e commenta le proprie annotazioni e, come nell'attività precedente, integra le proprie con le annotazioni dei

compagni (**scheda di verifica n. 1**).

C Giornalisti a confronto

La discussione

A questo punto i nostri alunni hanno raccolto molto materiale sul **2° e 3° punto** e sono in grado di avviare un confronto critico sulla trasmissione. Concediamo quindi uno spazio ampio e disteso ai loro interventi, senza seguire obbligatoriamente l'ordine dei due momenti del lavoro svolto (**punti 2 e 3**), ma privilegiando la spontaneità delle osservazioni, pretendendo tuttavia che ogni valutazione sia sempre sostenuta da un riferimento preciso ad una situazione, a quanto hanno rilevato. Registriamo (obbligatorio!) la discussione a loro insaputa; per il momento, per facilitare la successiva verbalizzazione, mentre loro discutono, noi annotiamo alla lavagna i nomi di chi interviene e, accanto, alcune parole-chiave utili a ricostruire il contenuto dell'intervento.

Al termine chiediamo loro di verbalizzare quanto è stato

Scheda n. 4

Mimica facciale	Atteggiamenti/gestualità	Voce/emozioni	Atti linguistici
Mugola e piega la testa		Ha una voce squillante	Interroga, esclama, suggerisce, apprezza, racconta, descrive, propone
Si lecca le labbra, le stringe se le piace quello che mangia	Si mette le mani sui fianchi, sta con le braccia conserte		

Scheda di verifica n. 1

Leggi il brano che segue, poi, per ogni cibo ricordato, rintraccia gli elementi linguistici che afferiscono ai diversi campi sensoriali richiamati.

Non mi piace mangiare; sono ghiotta soltanto di pochi cibi. Il salmone lesso oppure affumicato. Vado la sera a guardarmelo sul tavolo della cucina, al buio, roseo e fragrante, pronto già per l'indomani. Anche il kissel (una gelatina acidula di bacche) lo mangio volentieri e gli spaghetti in brodo e pure i wüstel. Però di tutti questi cibi m'incantano anche particolari che hanno poco a che fare con il loro sapore: il bellissimo rosa del salmone oppure la trasparenza gelatinosa del kissel, il profumo vaporoso del wüstel e la forma ben rifinita del panino bianco.

(M. Jarre, da I padri lontani Einaudi Torino 1987)

detto: per il momento mettiamo a loro disposizione solo le nostre note alla lavagna. Quindi socializziamo le verbalizzazioni, facendo leggere alcuni dei loro testi: suggeriamo di integrare le proprie con le annotazioni dei compagni. Solo a questo punto possiamo riascoltare la registrazione che abbiamo fatto di nascosto. Oltre che fornire ulteriori informazioni, permette loro di risentirsi, di riascoltarsi e questo dà loro piacere e sicurezza.

La sfida tra i finalisti del concorso - Una giuria di qualità per designare il vincitore

Perché abbiamo visto, smontato, criticato il programma? Sveliamo loro il nostro obiettivo, chiamandoli di nuovo in lizza:

Ragazzi, adesso noi dobbiamo ritornare al nostro concorso. Che i 3 finalisti scendano in lizza e si sfidino, per presentare la vostra cucina avete a disposizione non la telecamera... ma la lingua, che deve diventare il vostro occhio potentissimo, più potente della telecamera, perché riuscirà a entrare nel piatto con il potere evocativo della parola, a esaltarlo con la descrizione delle forme, dei colori, la consistenza dei suoi ingredienti, di come i profumi che emana colpiscono l'olfatto, di come, boccone dopo boccone, gratifica il palato (dolce, amarognolo, friabile, croccante, saporito, cremoso, piccante, duro...) di chi ascolta, ma non vede. Stupite e convincete con la lingua!

Scheda n. 5 Attività di scrittura

Scrivi un testo lungo in cui descrivi e racconti le fasi di realizzazione del tuo dolce preferito, utilizzando tutte le potenzialità evocative della lingua che hai appreso. Esponi poi il tuo testo in forma di lettura animata alla maniera della Clefici e secondo le tecniche comunicative televisive indagate.

Ognuno dei 3 finalisti sceglie

degli aiutanti-compagni e insieme possono preparare il testo, scegliendo le modalità che hanno a disposizione, avendolo rilevato nell'analisi del linguaggio verbale e non verbale del programma: i termini del linguaggio specifico (verbi di percezione, aggettivi, l'uso dei dettagli, la semplicità del linguaggio..) e i tratti sovrasegmentali della comunicazione non verbale (la ridondanza, la voce, la mimica facciale, la prossemica, gli atteggiamenti posturali..). Per preparare i loro testi diamo un lasso di tempo congruo, durante il quale lavoriamo sull'immaginario.

È molto importante infatti il lavoro che possiamo fare con i testi di appoggio che diventano modelli indispensabili, "armi linguistiche" che possono far vincere e quindi da imitare e adottare. Oltre ai **giochi** di parola che già conoscono (lo slogan, versi in rima, metafore, scioglilingua, filastrocche..), altri tipi di scrittura creativa possono essere appresi e sperimentati.

Sempre a titolo esemplificativo forniamo alcuni suggerimenti:

Non piangere, cipolla, R. Piuomini, Mondatori Junior
Ricettario di scrittura creativa 2. Scritture giocose in versi, S. Brugnolo e G. Mozzi, Ed. Theoria 1998;

Il Barone rampante, Garzanti Ed. (la figura della sorella Battista)

Sperimentiamo, per esempio:

la poesia enumerativa, la poesia elogio, salvo il ritmo, cambio le parole ("O falce di luna calante" / O dolce di panna montata); la poesia dei piaceri /dispiaceri; la poesia con le sinestesie /con gli ossimori.

Scheda n. 6 Attività di scrittura creativa

Poesia enumerativa

Costruisci un testo breve in cui si succedono apposizioni che definiscono tutte un unico soggetto.

*Es. Ananas
Mio frutto esotico
Mia polpa succosa
Mie ruvide squame
Mia simpatica pigna.*

Scheda n. 7 Attività di scrittura creativa

Poesia dei piaceri/dispiaceri

Scrivi un testo in cui la prima parte strofa-verso contiene un catalogo delle cose che piacciono e la seconda l'elenco di quelle che dispiacciono. Segui l'esempio:

*Mi piace la carne succosa e saporosa/
non mi piace quand'è mal cotta e dura/
vado matto per cornetti caldi alla crema/
mi disgusta il tè fumante alla menta; vado
matto a tutte l'ore per pane e nutella/mi
disgustano sempre latte e mortadella.*

Scheda n. 8 Scrittura breve

Poesia elogio

Scrivi un testo in cui, individuato l'oggetto, fai l'elogio di tutte le sue parti in modo ordinato e articolato.

*Es. Genova mia città intera.
Geranio. Polveriera.
Genova di ferro e aria,
mia lavagna, arenaria.
(G. Caproni, Litanie in Poeti italiani del Novecento p. 715)*

Scheda n. 9 Scrittura breve

Poesia degli ossimori

L'ossimoro è la figura retorica che prevede l'accostamento di parole che si contraddicono. Fai una lista di aggettivi e nomi e trova per ognuno di essi il loro contrario. Es.

Buono-cattivo/Sapido-insipido/asprogradevole/fragrante-nauseabondo

Scrivi una poesia a rima alternata utilizzando le parole scelte.

Concordiamo con i ragazzi il giorno della loro esibizione, per quella data ogni componente di ciascuna squadra è bene che impari quasi a memoria il testo del procedimento della preparazione del dolce, perché la presentazione sia più accattivante possibile, appaia convincente, vivace e gradevole. Una volta costituita una **giuria di qualità** (il dirigente scolastico, qualcuno del personale ATA addetto alla mensa, o cuoche, se la scuola ha una cucina interna), e convocata, i tre gruppi si esibiscono nella lettura animata della preparazione dei loro piatti. La giuria dovrà scegliere il vincitore in base a criteri precisi:

- *ricchezza e appropriatezza del linguaggio*
- *potere evocativo del linguaggio*
- *originalità della presentazione*

Ciascun membro della giuria ha a disposizione un voto da 1 a 5 per ciascuno dei suddetti criteri; il vincitore sarà il gruppo che ovviamente otterrà il punteggio totale più alto. Terminiamo il percorso con una prova di verifica (**scheda di verifica n. 2**).

Scheda di verifica n. 2

Cucchiaini

*A tavola
per non parlare da sola
ha parlato con le sue posate
per tutta l'infanzia
per tutta l'adolescenza
con la signora forchetta
e suo marito il coltello
per tutti i pranzi
e tutte le cene
poi è diventata grande
non ha più parlato all'acciaio inossidabile
QUASI più è tornata nel cassetto
dei feroci bambini
cucchiaini.*

V. Lamarque, Una quieta polvere, Milano Mondadori, 1996

Scegli alcuni oggetti che stanno abitualmente sulla tua tavola da pranzo e Immagina che prendano vita, provino sentimenti e abbiano tra loro e con te rapporti di amicizia e confidenza. Inventa una storia di cui siete insieme protagonisti. Usa la prima persona e introduci parti dialogiche.