

Ora sappiamo anche quanta carne consumavano i bolognesi nel 1600

Successo delle «Giornate dei giovani consumatori» organizzate dalla Coop Emilia-Veneto - Da Bologna l'iniziativa si è spostata in altre città

Le «Giornate dei giovani consumatori» che si sono svolte in ottobre a Bologna presso Palazzo Re Enzo si sono concluse con un trionfo di pubblico. L'affluenza spontanea di adulti e giovani è stata così clamorosa ed imprevista da obbligare ad aperture supplementari della mostra nei giorni festivi. Quindi una manifestazione culturale ideata ed organizzata per essere fruita dalla scuola dell'obbligo è riuscita a riscuotere un grandissimo successo anche presso gli adulti. Al di là delle febbri culturali che sempre più spesso sembrano assalire il pubblico italiano le ragioni del successo di questa iniziativa si possono individuare nel fatto che la manifestazione ha avuto l'indubbio merito di essere originale. Ha affrontato, infatti, per la prima volta secondo una formula rigorosa e al tempo stesso attraente — la combinazione di pannelli esplicativi

e di interventi di animazione — il mondo variopinto e variegato dei consumi, che con mille tentazioni e seduzioni insidiano quotidianamente i piccoli e i grandi. In questa mostra le merci, la spesa alimentare, i beni durevoli, i consumi voluttuari, sono stati elevati alla dignità di oggetti culturali, di proposta pedagogica. A Bologna le «Giornate dei giovani consumatori», realizzate con il contributo e la partecipazione attiva del Comune, della Provincia, della Regione e del Provveditorato agli studi, hanno rappresentato un intervento culturale più incisivo e più completo rispetto alle precedenti edizioni di Modena e Imola. Le novità sono state numerose. Alcune sezioni già esistenti della mostra come «Ecologia, ambiente, fonti energetiche» o come «La storia dell'alimentazione» sono state

arricchite con nuovi pannelli che hanno permesso di approfondire con ulteriori dati e riflessioni le tematiche generali, calandole nella dimensione del territorio regionale e provinciale. E così, ad esempio, qualcuno è caccia di curiosità storiche è potuto venire a conoscenza attraverso questa mostra di quanto pane o quanta carne i bolognesi consumavano nel 1600. Una sezione di pannelli completamente nuova è stata quella dedicata al tema delle tossicodipendenze. La drammaticità, la complessità di questo problema, sempre più presente nella vita di questa società non poteva essere trascurata in una mostra le cui finalità sono eminentemente pedagogiche: stimolare, provocare il dubbio, la critica, scuotere e le certezze e le sicurezze acquisite rispetto ad un mondo in cui la pratica di un consumo spesso cieco ed irrazionale è diventata

norma dominante. Per 18 giorni le sale austere di Palazzo Re Enzo hanno risonato del voci, a volte interrotto da fragorose risate di migliaia di ragazzi (l'affluenza viene stimata intorno ai 25 mila alunni), che si avvicendavano negli spazi riservati alle animazioni. Qui la musica, il fumetto, la pubblicità, la spesa alimentare, il viaggio, il giocattolo, i coloranti diventavano occasione di intrattenimento, di riflessione critica, di elaborazione di nuove proposte, il tutto giocato sul filo di un difficile equilibrio tra faccette, motivi di spirito e rigore scientifico. Durante le «Giornate dei giovani consumatori» si è svolto un incontro europeo sull'educazione alimentare, che ha costituito un'importante occasione di illustrazione e di confronto fra diverse esperienze didattiche che si sono già svolte, ad esempio in

Francia, Danimarca, Italia, o che sono in fase di realizzazione, come il progetto pilota elaborato dalla CEE, i cui risultati verranno resi noti nel 1983. Un altro elemento di novità dell'edizione bolognese delle «Giornate» è stata l'organizzazione di un «Gioco dell'oca» rielaborato in chiave di consumi alimentari in Piazza Maggiore con la presenza e la partecipazione di 300 bambini delle scuole elementari. L'ambientazione e gli effetti — un enorme dado magico, gli alfieri rappresentati da bambini travestiti da frutta, carne e verdura, una cupola a forma di torta dalla quale uscivano di tanto in tanto vivande per ristorare i piccoli spettatori — contribuivano ad accennare i momenti di suspense del torneo, vinto alla fine dalla «squadra della bistecca». Inoltre durante l'intero arco della manifestazione si sono

svolti incontri fra alcune classi delle scuole medie con personalità che a vario titolo rappresentano la città e la regione in vari campi: dal sindaco Zangheri, a Colomba, giocatore capitano del Bologna, al presidente della Giunta regionale Turci, al direttore del Resto del Carlino Neri. Anche questa iniziativa ha rappresentato il tentativo di avvicinare i giovani a ruoli, funzioni, figure sociali che spesso o sentono lontane ed estranee rispetto alla loro vita o sono portati a mitizzarle e ad idealizzarle sotto la spinta del mass-media. Le «Giornate dei giovani consumatori» ormai concluse da più di un mese non sono finite con Bologna, continueranno in altre città, modificandosi, arricchendosi di nuovi contributi, di nuove riflessioni, ma rimanendo pur sempre una proposta di pedagogia ai consumi.

In sei lingue la vera cucina jugoslava

Un volume con le principali ricette presentato dall'attrice Sylva Koscina. Un'altra tappa del giro del mondo gastronomico



Dopo la cucina giamaicana, ora abbiamo le principali ricette della cucina jugoslava. L'iniziativa del «Gruppo editoriale crochet» si propone un vero e proprio giro del mondo gastronomico. Dopo i volumi che abbiamo già citato usciranno quelli sui piatti tipici della Francia, della Spagna, dell'Inghilterra, dell'Unione Sovietica, della Cina e del Giappone. Ogni volume ha un presentatore d'eccezione. Per la cucina jugoslava è stata scelta la popolare attrice Sylva Koscina, nata a Zagabria da madre bosniaca e da padre dalinata, fin dall'infanzia appassionata di cucina. «La cucina jugoslava» è un volume di alto valore non solo culinario: le ricette sono tradotte in sei lingue ed è illustrato da quadri naïf jugoslavi come quello che riportiamo qui accanto.

Latte è bene Granarolo è meglio.



Granarolo Felsinea — latte alle nostre terre

CONSORZIO EMILIANO-ROMAGNOLO PRODUTTORI

Uscirà in gennaio il volume «La Mensa»

Uscirà in gennaio il volume «La Mensa» firmato da Ernesto Pellegrini, Amministratore Delegato del «Gruppo Pellegrini» e presidente della Federazione italiana delle aziende di Ristorazione, e da Valberto Milani, giornalista specializzato e direttore del settore Stampa e Pubblicità del gruppo. Il volume si apre con una ricerca storica sulle origini della ristorazione aziendale in Italia e ne affronta, quindi, gli aspetti psicologici tecnici, merceologici, igienici, nutrizionali e gestionali. «La Mensa» costituisce la prima pubblicazione edita in Italia che riunirà in forma organica le problematiche e le conoscenze di un settore che ha attraversato negli ultimi anni una fase di notevole sviluppo, offrendo, a coloro che vi operano, una interessante messe di informazioni e suggerimenti sui modelli ai quali è necessario tendere affinché il servizio di ristorazione possa sempre meglio rispondere alle attese ed alle esigenze dei moderni commensali.

1981. Si rinnova il nostro impegno per un modo diverso di stare in agricoltura.



Latterie cooperative riunite Reggio Emilia

190 Cooperative associate 10.000 Produttori Esportazione in oltre 40 paesi

