

il paginone

4

Ivrea, i classici entrano nel web

Si fanno spazio nel mondo dei web, delle navigazioni virtuali su Internet dei neologismi informatici, dell'informazione multimediale e, soprattutto delle lingue straniere, ormai indispensabili passepartout per trovare lavoro. Sono i licei classici, tradizionali punte di diamante di un sistema sco-

lastico gentiliano scardinato dalla riforma berlingueriana. I loro presidi di tutto il Piemonte, Lombardia e Valle d'Aosta, si sono riuniti a Ivrea non per impartire l'estrema unzione al corso di studio umanistico per eccellenza, ma per dimostrare la modernità e l'assoluta compatibilità con la nuova cultura tecnico-informativa predominante. Latino e greco, autori della letteratura classica e filosofi, potranno - è stato detto in sintesi durante i lavori - trovare metodi di divulgazione innovativi coniugandosi anche con le tecnologie

multimediali. L'autonomia - hanno sottolineato gli insegnanti - potrà tornare utile a ridisegnare curricula che conservino le tradizioni classiche proponendole agli studenti con un approccio didattico adatto ai tempi. L'iniziativa di dibattito è stata organizzata dal Ministero della Pubblica Istruzione. Tra i partecipanti l'ispettore Luciano Favini. Tutti d'accordo nel dire che si aprono nuove possibilità e che si possa delineare un profilo del liceo classico tutt'altro che confinato in una nicchia da addetti ai lavori.

IL LIBRO

La Lucania anni 50 a scuola di rivolta tra farsa e dramma

MICHELANGELO CIMINO

«E arrivò il giorno della prassi» è un divertissement zeppo di allegorie sulla ambiguità della condizione umana, indagata, con tocco leggero e surreale, in un contesto quanto mai adatto a farne risaltare gli aspetti più farseschi e, allo stesso tempo, drammatici: l'universo scolastico di una cittadina del Mezzogiorno, immersa in un'atmosfera sovraccarica di perbenismo e conservatorismo piccolo-borghese.

Vito Riviello, ex libraio itinerante nella Lucania contadina, poeta a lungo «clandestino», affida ad una scrittura intessuta di pregevolezze letterarie, e di raffinati giochi linguistici, il compito di raccontarci con estro dissacratorio la rivolta di un gruppo di studenti contro un'istituzione percepita come lontanissima dalla vita reale e sorda ai bisogni di conoscenza. La Potenza della seconda metà degli anni Cinquanta è una cittadina di provincia come tante, attraversata dai primi fermenti della modernizzazione (siamo in piena Ricostruzione); ma nel mentre tutto evolve e cambia, benché a ritmi non convulsi, il liceo «Orazio Flacco» resiste caparbiamente alle sollecitazioni provenienti dall'esterno. E qui, tra i banchi dove circa mezzo secolo prima avevano seduto compunti e pensosi Giustino Fortunato e Francesco Saverio Nitti si consuma appunto la piccola rivolta, scandita da un crescendo di situazioni irreali, al limite del parodistico, interrogazioni demenziali, punizioni gratuite, mal celata esuberanza sessuale, sberleffi, delusioni, abbandoni, tradimenti. Man mano che il racconto avanza, e Riviello allarga lo sguardo alla realtà circostante, l'istituzione-scuola assume contorni sempre più sfumati, quasi irreali; scivola pian piano sullo sfondo, perde i suoi connotati caratterizzanti e finisce per trasformarsi in simbolo delle brutture che ogni realtà codificata produce: sia quella fatta di norme non scritte della società dei padri; sia quella oppressiva e burocratica dell'istituzione-partito. Ma tentativi di «sovversione» di questo genere, non possono che risentire delle felici contraddizioni dei quindici anni.

Ecco allora farsi strada impulsi diversi, solo in parte contrastanti: da un lato, il desiderio giocoso e vitalistico di liberazione dalla cappa di soffocante conformismo che grava sulla scuola e sulla società, attraverso una incruenta e ridanciana rivoluzione estetica; dall'altro la ricerca di contatti con «la incipiente contadinesca classe operaia»: e cioè il soggetto per autonomia della rivoluzione sociale nel Mezzogiorno del dopoguerra. Le feste da ballo che finiscono in rissa, gli amori fuggitivi, un discreto campionario di cinismo e compromessi piccolo-borghesi, che mette a nudo le psicologie dei protagonisti, da una parte; e, dall'altra, i «legami con gli edili improntati a un rapporto di amicizia e di simpatia».

Eppure, scrive Riviello, in quei legami «a ragione, permanevano troppe differenze di classe, anni e anni di paternalismo e distacco non si potevano colmare con la rivoluzione culturale di un bicchiere di vino sia pure bevuto alla pari e non più nella cornice oleografica del cacciatore e del villico». Preso atto della impossibilità o, forse, della incapacità di colmare le distanze di classe, di ricucire i rapporti tra città e campagna (verso la quale, invece, il «cacciatore», cioè il cittadino, nutre una «pauro» antica) il gruppo di amici inalbera la bandiera della rivoluzione in nome dell'autonomia della cultura e dell'arte, di rapporti fra i sessi più liberi e disinibiti, dell'autenticità, della liberazione contro l'autorità: cioè in nome di quei valori che, come sostiene Mario Perniola, sono oggi vincenti.

«L'autenticità - infatti - è un elemento centrale dell'odierno capitalismo - che tende a mercificarla». Chi è oggi il creativo per eccellenza se non il manager della grande impresa? La realtà in cui si muovono i protagonisti del racconto è una realtà essenzialmente urbana: cantine, scantinati, giardini pubblici, palazzi signorili, finemente affrescati e disabitati, sono i luoghi che ricorrono con più frequenza.

Alcuni accenni al mondo contadino, benché non privi di partecipazione umana, in qualche caso assumono l'accento di ironiche canzonature del ceto politico-burocratico: «il recupero dell'idillio contadino», lascia intendere Riviello, già a metà degli anni Cinquanta era diventato un affare per assessorati e sovrintendenze. La Lucania di Ernesto De Martino, di Carlo Levi, di Rocco Scotellaro e dei suoi «santi contadini», è un universo lontano e sconosciuto.

Vito Riviello «E arrivò il giorno della prassi» Empiria, pagg. 75, Lire 20.000

L'inchiesta

Aritmetica e gnocchi

Viaggio nelle mense di Genova, Roma e Palermo

MONICA LUONGO

INFO

Francia
Demotivati
studenti
geniali

Grido d'allarme per i fallimenti a scuola dei geni: lo lancia l'Associazione nazionale per i ragazzi intellettualmente precoci (Anpeip) - in Francia, sarebbero 700 mila - che denuncia la tendenza dell'educazione a «normalizzare» i ragazzi più dotati, invece di cercare di sfruttare a pieno le potenzialità. Con il risultato di demotivarli e di scoraggiarli. L'Anpeip lancia l'allarme in vista di un congresso che, a Lilla, il 28 e 29 aprile, riunirà ragazzi precoci e loro famiglie, ma anche psicologi e medici, da vari Paesi europei, fra cui l'Italia. I ragazzi di cui l'Associazione si occupa hanno un quoziente d'intelligenza di 125 o più, quando la media è 100. Eppure, spesso questi ragazzi a scuola si trovano male: magari si annoiano e quindi si distraggono, oppure vengono percepiti da compagni e insegnanti come «diversi» e, di conseguenza, sono emarginati. Secondo l'Associazione, i geni, o ragazzi precoci, sarebbero

SULLE TAVOLE SCOLASTICHE COMINCIANO AD AFFACCIARSI LE NUOVE ESIGENZE DELLA NUTRIZIONE (DAGLI APPORTI CALORICI E EQUILIBRATI AI PRODOTTI BIOLOGICI) MA ANCHE IL RISPETTO PER LA MULTICULTURALITÀ GASTRONOMICA. VIAGGIO NELLE MENSE DI ROMA, GENOVA E PALERMO.

Ogni giorno migliaia di bambini dai 3 ai 13 anni siedono al tavolo della mensa scolastica. Ciò vuol dire che quotidianamente migliaia di pasti vengono preparati per loro, per il personale docente e non docente, realizzati sia nelle cucine all'interno della scuola (quando ci sono) oppure servite da società di ristorazione. La catena di simile mole di approvvigionamenti è lunga e laboriosa e da alcuni anni severamente controllata in tutti i passaggi di produzione e distribuzione. Lontani dunque dai racconti alla Gianbursca, lontani dalle famiglie britanniche, per esempio, che sono costrette a fornire di merende al sacco i loro bambini perché il cibo delle mense è improponibile, numerosi assessorati italiani si muovono oramai per cercare di ottenere standard elevati nella fornitura di cibo agli scolari. Abbiamo così provato a compiere un piccolo viaggio dentro l'universo scolastico delle mense. Piccolo e campionato perché da quando - nel 1970 - è stato soppresso l'Ente (il Patronato scolastico) che forniva i pasti per gli studenti in condizioni socio economiche di disagio, le relative competenze sono passate ai Comuni, e dunque è impossibile conoscere il numero esatto o approssimativo di quanti pasti per le scuole vengono forniti quotidianamente in Italia. Abbiamo così scelto tre città campione - Roma, Genova e Palermo - che ci sono sembrate significative della realtà nazionale.

Stamo partiti da Roma, anzi l'idea di questa pagina è partita proprio dalla lettura di un manuale realizzato dalla sezione Progetti



educativi di Giunta per l'Assessorato alle Politiche educative del Comune, che si chiama «Una cucina coi fiocchi». È stato distribuito nelle scuole materne, elementare e media della capitale, dove ogni giorno vengono forniti in media 110.000 pasti, la mensa scolastica più grande del paese. Opuscolo voluto dall'assessore Fiorella Farinelli, che nella presentazione si rivolge a madri e padri. Proprio perché i problemi che riguardano l'alimentazione dei bambini iniziano in famiglia: supernutriti e poco controllati, i più piccoli soffrono di obesità, sono rimpinzati di merendine preconfezionate ricche di inutili grassi e rifiutano di conseguenza il cibo che gli viene offerto a scuola. Da qui la necessità di una corretta informazione sui molteplici aspetti della nutrizione infantile. Per elaborare l'opuscolo e i menu sono stati chiamati esperti nutrizionisti dell'Istituto nazionale di nutrizione, psicologi ed educatori. Così possiamo leggere delle tabelle caloriche rapportate per fasce di età, di bisogni nutrizionali estivi e invernali, di intolleranza alimentare, di igiene e qualità degli alimenti. I menu sono stagionali e

variano ogni settimana, tengono conto degli scolari che frequentano il tempo pieno e di quelli che solo in alcuni giorni della settimana si fermano a scuola per un tempo più lungo. Da quest'anno l'assessorato ha provveduto a far entrare nelle scuole anche gli alimenti provenienti da coltivazioni biologiche o a «lotta integrata» (alimenti, cioè, che provengono da coltivazioni in cui il ricorso a componenti chimiche viene effettuato solo nelle fasi iniziali della semina, senza effetti collaterali), e ogni direttore può farne richiesta per averli nella propria mensa. I nutrizionisti si preoccupano così di avvertire i genitori che possono stare tranquilli perché il pasto principale della giornata dei loro figli è garantito in maniera eccellente e loro devono solo pensare alla colazione del mattino (nota ancora dolente sulla tavola degli italiani) e alla cena, senza dover correre al pomeriggio davanti alla scuola con il feroce pacchetto di patatine tra le mani. La mensa romana provvede anche alle eccezioni: quei menu speciali di cui hanno bisogno i bambini con particolari patologie alimentari oppure i bambini musulmani o ebrei, che hanno abitudini alimentari differenti dalle nostre.

Stessa misura presa dall'assessorato alla Pubblica Istruzione di Palermo, che sovrintende 92 centri di refezione scolastica - circa 7000 pasti caldi al giorno - che prevede anche un menù «ortofrutta e bio dieta per bambini che soffrono di allergie alimentari», così come i menu per i bambini islamici ed ebrei. Sono pochissime le scuole palermitane dotate di cucina e così i pasti sono fornite da ditte specializzate che vengono ispezionate (così come a Roma) da uno speciale comitato di controllo formato da ispettori delle Asl, rappresentanti scolastici. Su tutta la catena governa la Commissione disciplinare per la qualità totale del servizio di refezione scolastica, che non ha solo obblighi di controllo, ma anche uno «educazionale». Già, perché il provvedimento citato del 1970 indica chiaramente che la fornitura del pasto diventa «parte integrante del momento didattico». E così l'assessorato di Alessandra Siragusa scrive in un comunicato che «l'accettabilità del pasto da parte del bambino risente del tipo di messaggio che gli viene comunicato dagli adulti durante il "momento mensa" e invece troppe volte l'adulto di riferimento è distratto o poco motivato al servizio». Dunque ben vengano i corsi di formazione.

Così anche il Comune di Genova, dove il servizio di ristorazione scolastica fa capo ad Anna Amina Ciampella ha stilato una Carta del servizio di ristorazione, che nutre circa 30.000 studenti, e istituito un servizio utenti per informarsi ed essere ascoltati per critiche e rilievi. Genova segue le stesse modalità di Roma e Palermo per i menu speciali e per gli alunni di differenti fedi religiose, così come l'introduzione di alimenti provenienti da coltivazioni biologiche e controllate.

