

LA PACE A SCUOLA

SCUOLA: Polo Scolastico n.1 di Pesaro, come scuola capofila, ITC Bramante di Pesaro e Liceo Classico Mamiani di Pesaro.

TITOLO DEL PROGETTO: Cibo di pace

PROPOSTO DA: polo Scolastico n.1, insegnante coordinatrice e promotrice Lucia Tonti.

REALIZZATO DA(nomi degli insegnanti coinvolti): - Lucia Tonti, Fabio Gasperi e Paolo Pagnoni(Polo Scolastico n.1); M.Teresa Borghi, Simonetta Drago, Giovanna Stefanini e Margherita Palazzi(liceo Classico Mamiani); Luigi Panieri (ITC Bramante).

REALIZZATO DA(classi coinvolte): classi terza B cucina e terza D sala(Polo Scolastico n.1); classe IV ginnasio A e quarta dello psicopedagogico(liceo Classico Mariani); classe terza A(ITC Bramante).

Provincia di Pesaro-Urbino – Assessorato alla istruzione
Comune di Pesaro – Assessorato alla cooperazione

NELL'ANNO SCOLASTICO 2004/2005.

TEMPI E DURATA: tutto l'anno scolastico.

DESCRIZIONE DEL PROGETTO: il progetto tende a mettere in relazione ragazzi e competenze diverse all'interno di un processo di studio di un'area di crisi come quella medio orientale, avvalendosi anche del contributo di studiosi e testimoni e di un manuale di storia unico nel suo genere perché mette a confronto le versioni israeliana e palestinese del conflitto. Da questa relazione, che è educativa e didattica, deve scaturire la produzione di una dispensa che affronti tutte le problematiche studiate e che sia rivolta ad altri studenti non coinvolti nel progetto.

A settembre/ottobre 2005 Pesaro dovrebbe ospitare, come primo momento, alcuni studenti/esse di Rafah, città gemellata con la nostra, offrendo così la possibilità ai ragazzi di confrontarsi e condividere l'esperienza dell'adolescenza in luoghi di guerra. Il proposito è poi quello di poter allargare la possibilità di incontri con studenti israeliani.

CONTENUTI E OBIETTIVI FORMATIVI: conoscenza della storia della regione medio orientale, antica e contemporanea; conoscenza delle tradizioni religiose; conoscenza della realtà socio-economica, conoscenza delle tradizioni gastronomiche; conoscenza della sociologia della vita quotidiana. Capacità di collaborare alla creazione di un testo. Capacità di confrontare competenze e specificità differenti nello studio e nella pratica.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI:utilizzo di manuali delle varie discipline coinvolte, del testo "La storia dell'altro. Israeliani e palestinesi", di filmati, di riviste; lezioni di esperti, fotografie; lezioni pratiche di cucina palestinese.

METODI DIDATTICI:lavori di gruppo in classe, lezioni frontali. Lavori di gruppo tra classi diverse e scuole diverse. Confronto con esperti esterni al mondo della scuola.

DISCIPLINE COINVOLTE: italiano, storia, religione, latino e greco, geografia, cucina, ricevimento, alimentazione.

MATERIALI PRODOTTI: alla fine dell'anno una dispensa con informazioni, cartine, contenuti didattici, rielaborazioni personali, finalizzata alla diffusione presso altre scuole.

VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO DEGLI ALUNNI: per quanto riguarda l'Istituto Alberghiero tutto il lavoro sarà oggetto dell'esame di qualifica delle classi coinvolte. Per le altre scuole le acquisizioni didattiche hanno ricaduta nelle varie discipline coinvolte. Si valuterà anche la capacità dei ragazzi di lavorare in modo cooperativo e di produrre testi adeguati allo scopo comunicativo prefisso.

VALUTAZIONI GENERALI: se la pace è una pratica di dialogo e confronto,. Questo progetto, nelle intenzioni dei promotori, deve fornire ai ragazzi (ed anche agli adulti) coinvolti i necessari strumenti culturali per leggere la complessità del presente e dei conflitti, e soprattutto il superamento dello stereotipo e del pregiudizio, cosa che può avvenire solo conoscendo l'altro e confrontandosi con esso.

PROGETTI PER IL FUTURO: riuscire a trovare un canale per un possibile gemellaggio con una realtà israeliana; allargare l'indagine ad altre aree di crisi; allargare il progetto a più scuole a partire dai ragazzi stessi per creare un laboratorio permanente di pace.

SEGUE IL PROGETTO.

PROGETTO CIBO DI PACE

Il progetto CIBO DI PACE coinvolge due classi terze dell'istituto Alberghiero S.Marta (classe 3^B cucina ed una classe 3^A di sala) ed ha come obiettivo fondamentale l'acquisizione del concetto che la preparazione del cibo ed il relativo servizio sono fatti profondamente culturali di conoscenza della propria tradizione, ma anche delle tradizioni degli altri; in questo senso il cibo è veicolo di dialogo e di conoscenza, e quindi strumento di pace. All'interno di tale premessa generale, il progetto si articola sulla conoscenza di una regione in particolare, quella israelo-palestinese, ricca di storia e di tradizioni, ma oggi anche di tragedie.

- Conoscenza della storia del '900 di tale regione
- Conoscenza delle culture letterarie e non di tale regione
- Conoscenza delle tradizioni culinarie di tale regione, sia palestinesi che ebraiche.

La particolarità del progetto è che esso si indirizza anche a due classi di altri istituti (una 5^A ginnasio ed una 3^A ragioneria, i cui insegnanti referenti sono già stati contattati), perché il dialogo e la conoscenza dell'altro è una pratica che i giovani devono sperimentare anche all'interno dei propri percorsi didattici: ogni classe, per quanto riguarda le proprie competenze e specificità didattiche, approfondisce un aspetto particolare della situazione presa in esame, es.

- 5^A ginnasio: le tradizioni religiose e la storia antica
- 3^A ragioneria: geografia ed economia politica.
- Per le nostre classi 3^A si tratta di attivare dei percorsi di storia contemporanea, di alimentazione sul valore calorico ed energetico degli alimenti propri delle due culture prese in esame, e per gli insegnanti tecnico-pratici di mettere in pratica la preparazione del cibo tipico dei luoghi studiati, attraverso lezioni-incontri pratici con palestinesi.

Tutto ciò che scaturirà da tale pluralità di percorsi didattico-cognitivi, verrà poi messo in comune e condiviso tra le classi che partecipano al progetto attraverso la realizzazione di lezioni tra classi diverse tenute dagli stessi alunni, supportati chiaramente dalle figure dei docenti.

Per quanto riguarda la nostra scuola specifica, i ragazzi della 3^A cucina condivideranno l'uso del laboratorio di cucina per la preparazione vera e propria dei cibi ed i ragazzi della 3^A di sala metteranno in comune il servizio ed i modi di gustare il cibo.

Momento finale di tale percorso sarà un momento didattico conviviale in cui le classi interessate al progetto mangeranno ciò che hanno preparato, momento che sarà integrato dalla produzione di materiale di conoscenza e divulgativo (le tradizioni, la storia, le ricette, il valore nutrizionale di ciò che si mangia).

A questo progetto hanno dato la propria adesione altri soggetti, nello specifico gli enti locali, quali

- la provincia di Pesaro-Urbino, attraverso l'assessorato alla pubblica istruzione per quanto riguarda la rete di scuole superiori coinvolte nell'iniziativa e la possibilità di ampliare la stessa negli anni futuri con attività con altre scuole e con altre realtà geografiche,

- il Comune di Pesaro, gemellato con la città palestinese di Rafah, per utilizzare tale canale privilegiato per l'accoglienza di alcune studentesse della locale scuola superiore da poter ospitare a Pesaro e nella nostra scuola per poter avviare un processo, seppur limitato nel tempo, di relativa conoscenza e scambio di competenze (chi meglio di ragazze palestinesi può dirci come si cucina Chi meglio di loro può dirci che cosa è la guerra e cosa il desideri di pace?),
- le realtà del volontariato e dei movimenti pacifisti presenti nella realtà pescarese e marchigiana.

All'interno della scuola capofila, l'Alberghiero, sono stati organizzati i seguenti incontri tra esperti e classi coinvolte nel progetto:

- 12/11/'04 – incontro con Maria Nadotti, filosofa, giornalista e curatrice-traduttrice tra l'altro del libro di Suad Amiri 'Sharon e mia suocera' e della versione italiana del film 'Route 181'
- 7/12/'04 – Massimo Tesei, editore, e Leonardo Borghi hanno presentato il libro di storia "La storia dell'altro. Israeliani e palestinesi", edito dalla casa editrice Una città di Forlì, un manuale di storia con le due narrazioni conflittuali degli eventi, realizzato da un gruppo di insegnanti palestinesi ed israeliani e dai rispettivi studenti. Tale libro, grazie al contributo della Provincia di Pesaro Urbino è in possesso di tutti gli studenti partecipanti al progetto che cercano di affrontarne lo studio contestualizzando le proprie conoscenze e competenze (al termine del progetto verrà integrato da una dispensa prodotta dalle classi coinvolte ed inviato a tutte le altre scuole della provincia). Il libro è stato presentato lo stesso giorno alla cittadinanza alla Biblioteca Comunale San Giovanni.
- 17/12/'04 – incontro con Leandro Foglietta e Giulia Palego, pacifisti marchigiani, vissuti entrambi per qualche tempo nei territori occupati ed a Rafah, interessati alla cooperazione ed all'osservazione internazionale; grazie al materiale da loro raccolto ci hanno fornito una mostra che girerà nelle tre scuole sulla realtà quotidiana di un paese occupato.
- 6, 15, e 16/12/'04 – solo per le due classi terze dell'Alberghiero, lezioni pratiche di cucina palestinese e preparazione di due pranzi sotto la guida di Nasser Dabash, palestinese da venti anni a Pesaro ed ora mediatore culturale, e di sua moglie Faten.

L'insegnante referente
Lucia Tonti