

# *A scuola con le religioni. Le mense come luogo di conoscenza e scambio*

MARIA CHIARA GIORDA, ELENA MESSINA

## *Introduzione*



La scuola e le istituzioni educative in genere sono agenzie fondamentali per la promozione della salute attraverso l'acquisizione di stili di vita e di alimentazione sani. Al contempo, una più salutare proposta nutrizionale deve ottenersi attraverso lo sviluppo di politiche del cibo e della nutrizione che devono essere rispettose, plurali e pluraliste, attente alle culture religiose rappresentate dagli utenti: ogni religione definisce infatti i modi in cui il corpo, la salute e le pratiche alimentari sono costruite, negoziate, stabilite e regolate. L'obiettivo di questo contributo è riflettere sullo stato attuale delle politiche promosse nella ristorazione scolastica collettiva a riguardo del cibo e alle religioni e alle buone pratiche per promuovere la creazione di un contesto più favorevole allo sviluppo complessivo della persona, con particolare riguardo per l'identità religiosa.

Nella prima parte del testo, si prenderanno in esame alcune buone prassi relative al rapporto tra l'alimentazione e le religioni nelle scuole italiane, con un focus specifico sulle politiche di educazione e promozione attivate dal servizio mensa delle scuole di Torino. Nella seconda parte si presenteranno e analizzeranno i dati dei questionari relativi al rapporto tra cibo e culture, abitudini e regole religiose, somministrati nell'anno scolastico 2013/2014 nell'ambito di un progetto condotto dalla Fondazione Benvenuti in Italia, intitolata "À table avec les religions".

### *1. Una premessa: pluralismo religioso, cibo e scuola*

Tra i vari ambiti di ricerca che il pluralismo religioso in cui viviamo ha rivivificato, il rapporto tra le religioni e gli spazi pubblici è senza dubbio di

grande interesse, sia per gli studiosi, sia per gli attori coinvolti, siano essi semplici cittadini o istituzioni pubbliche, culturali e politiche. È la sfida contemporanea del pluralismo politico. Senza dubbio la scuola è uno degli spazi pubblici in cui le religioni si esprimono con maggiore forza: non entriamo qui nel dibattito, ma basterebbe ricordare la questione – aperta e a ondate varie di interesse pubblico – dell’insegnamento della religione/delle religioni che interroga il sistema educativo e la sua capacità di intercettare urgenze e sfide.<sup>1</sup>

Se il rapporto tra religioni e spazi pubblici pone di continuo interrogativi e domande di ricerca, teorica ed empirica, uno dei temi che nel contenitore degli studi religionistici ha suscitato interesse per la possibilità di accostarsi in maniera comparativa è il rapporto tra religioni e cibo.<sup>2</sup> Il cibo è un elemento culturale e, in quanto tale, è parte dell’amalgama di simboli che costruiscono qualsiasi tipo di sistema culturale. I significati veicolati dal cibo sono utili a rappresentare e istituzionalizzare i valori e le credenze della cultura.<sup>3</sup>

Oggi, l’incremento di riferimenti culturali e di modelli simbolici che influenzano l’alimentazione è uno degli effetti delle migrazioni e della globalizzazione: nella migrazione avviene spesso un aggiustamento pragmatico delle abitudini alimentari che, anche se fondate su regole religiosamente orientate, trovano un adattamento sulla base della disponibilità di risorse alimentari del paese ospitante. Allo stesso modo, le società globalizzate si confrontano sempre più spesso con temi e questioni sconosciuti, tra le quali l’alimentazione è uno degli elementi di emersione dell’alterità.<sup>4</sup>

In un simile contesto, le organizzazioni sociali, le istituzioni e i sistemi educativi sono chiamati a rapportarsi con tale alterità, con l’obiettivo di promuovere, *in primis*, l’inclusione sociale: il cibo può essere considerato contemporaneamente oggetto e soggetto dei mutamenti sociali, tra i quali l’incontro e lo scontro tra alterità culturali e religiose rappresenta uno scenario crescente e rilevante per la convivenza civile. Occorrono nuovi modi di

---

<sup>1</sup> MARIA CHIARA GIORDA, ALESSANDRO SAGGIORO, *La materia invisibile*, Emi, Bologna, 2010. ~~Si veda anch-~~

<sup>2</sup> Cf. OSCAR MARCHISIO, *Religione come cibo*  *come religione*, Franco Angeli, Milano, 2004; FEDERICO NERESINI, VALENTINA RETTORE, *Cibo  ura e identità*, Carocci, Roma, 2008; MASSIMO SALANI, *A tavola con le religioni*, EDB, Bologna, 2007; MARIA CHIARA GIORDA, SARA HEJAZI, *Nutrire l’anima*, Effatà, Cantalupa, 2015.

<sup>3</sup> Cf. MARVIN HARRIS, *Buono da mangiare*, Einaudi, Torino, 1998. Si veda anche ROBERTO CIPRIANI, LUIGI M. LOMBARDI SATRIANI, *Il cibo e il sacro*, Armando editore, Roma, 2013.

<sup>4</sup> ANTONIO G. CHIZZONITI, MARIA TALLACCHINI, *Cibo e Religione: diritto e diritti*, Libellula edizioni, Tricase (LE), 2010.

gestire e organizzare scenari in continuo mutamento, nei quali i bisogni, le abitudini, i comportamenti di individui dalla differente appartenenza culturale e religiosa si intrecciano con sempre maggiore costanza.

Se incrociamo l'importanza dell'analisi del rapporto tra cibo e religione/i con quella della prospettiva degli spazi pubblici, è chiaro quanto sia centrale una ricerca che tenga in considerazione tale tema e tale approccio, occupandosi quindi di cibo e religione (intesa come porzione specifica di un sistema culturale più complesso) in uno spazio pubblico come la scuola. Di pluralismo culturale e religioso e "mense scolastiche" si occupa l'indagine qui descritta.

Sebbene il numero delle ricerche e degli studi in materia vada aumentando, il tema necessita di maggiore indagine e ulteriori sviluppi, capaci, inoltre, di portare a una definizione univoca del fenomeno. Prim'ancora di considerare i bisogni emergenti è importante soffermarsi sui bisogni tradizionalmente legati all'alimentazione come alla commensalità, l'atto di mangiare insieme, nella stessa mensa.<sup>5</sup> Nella cornice dei temi sin qui affrontati, la commensalità appare infatti come concetto dirimente per discutere di regole religiose, pratiche, divieti e tabù in fatto di nutrizione: essa rappresenta infatti una delle più evidenti manifestazioni della socialità umana;<sup>6</sup> considerato l'aspetto socialmente rilevante della nutrizione e l'aspetto rituale della condivisione del cibo, la commensalità può essere definita come una comunione religiosa capace di rinsaldare quotidianamente la società nel suo complesso.

## *2. Il progetto "À table avec les religions": alcuni dati*

Benvenuti in Italia, in collaborazione con Mensa Civica e grazie al sostegno del consorzio Risteco e della fondazione svizzera *Fondation Charles Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme*,<sup>7</sup> dal 2013 ha promosso una ricerca europea, a partire dai casi studio di Torino e Zaragoza, per proseguire a Tirana, Roma, Losanna, Milano, Bucarest, Parigi e Birmingham<sup>8</sup>: "À table avec les religions", un progetto di analisi e proposta relative al rapporto tra alimentazione nelle mense scolastiche e pluralismo religioso.

<sup>5</sup> JEFFREY SOBAL, MARY K. NIELSEN, "Commensal Eating Patterns: A Community Study", in *Appetite*, 41, 2003, pp. 181-190.

<sup>6</sup> CLAUDE FISCHLER, *Commensality, society and culture*, in *Social Science Information* (3-4), 2010, pp. 528-548.

<sup>7</sup> *Fondation Charles Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme*, [www.fph.ch](http://www.fph.ch) (ultimo accesso 09/04/2015).

<sup>8</sup> Si rimanda per aggiornamenti del report della ricerca al sito della Fondazione Benvenuti in Italia: <http://benvenutiinitalia.it/>, (ultimo accesso 09/04/2015).

La domanda che ha mosso la ricerca è relativa all'adeguatezza delle mense ad affrontare le richieste, i bisogni alimentari provenienti da diverse culture religiose differenti, legate – ma non solo – alle migrazioni e alle interazioni sociali e culturali che animano la nostra società. Nell'ottica di un continuo miglioramento dei servizi di ristorazione scolastica, alcuni comuni di numerose città europee e italiane hanno scelto di promuovere la definizione di regimi alimentari in grado di rispettare le prescrizioni religiose e culturali in materia di cibo di tutti gli utenti, considerata la complessa composizione dei destinatari del Servizio. Infatti, anche il consumo del pasto può attivamente contribuire all'integrazione dei gruppi sociali e culturali, fungendo così da tramite di comunicazione e da strumento di inclusione, coesione sociale e culturale.<sup>9</sup>

Il lavoro è stato strutturato sulle seguenti attività cardine:

- ricerca teorica sul legame tra cibo e identità, con attenzione agli aspetti individuali, comunitari, storici e religiosi;
- mappatura delle esigenze alimentari delle tradizioni religiose che i bambini rappresentano nella scuola;
- indagine sugli aspetti nutrizionali, economici e ambientali del cibo somministrato a scuola: utilizzo di prodotti territoriali e “culturalmente sensibili”, impatto sull'ambiente delle diverse particolarità alimentari legate alle religioni;
- mappatura dei servizi della mensa scolastica, in Italia e nei principali paesi europei;
- segnalazione di casi di *good practices* legati a iniziative e sperimentazioni in materia di nutrizione a scuola ed educazione al pluralismo culturale/religioso;
- inchiesta tramite somministrazione di un questionario semi-strutturato, sulle necessità alimentari religiose dei bambini di 27 scuole primarie scelte come campione nelle città coinvolte.

Il progetto ha sin qui coinvolto:

- 27 scuole elementari (Italia, Francia, Svizzera, Romania, Albania, Spagna, UK);
- 23.000 studenti elementari e famiglie;
- 6500 famiglie sottoposte a inchiesta.

In questa sede ci concentriamo sulla realtà torinese e i risultati dei questionari somministrati.

---

<sup>9</sup> I primi risultati del lavoro sono consultabili in un report, disponibile in francese, inglese e italiano presso il sito della Fondazione Benvenuti in Italia, alla pagina: <http://benvenutiitalia.it/innovazione-e-progetto-a-table-avec-les-religions/> (ultimo accesso 09/04/2015).

#### 4. La ristorazione scolastica di Torino

A Torino vi sono differenti modalità di richiesta e di erogazione dei menu alternativi e delle diete speciali, che possono essere avanzate per motivi religiosi o patologici. Gli utenti della Ristorazione scolastica della Città di Torino sono attualmente circa 55.000, fra questi circa 4.500 usufruiscono di un “menu alternativo” senza carne di maiale, senza alcun tipo di carne oppure privo sia di carni sia di pesce<sup>10</sup> mentre altri 1.300 seguono un menu dietetico per patologie legate all'alimentazione. Considerati gli elevati numeri degli utenti, il Servizio deve attivare una serie di procedure volte a garantire sia la conformità delle richieste pervenute dalle famiglie in tempi brevi, sia la sicurezza alimentare.

Ogni richiesta di dieta speciale deve necessariamente essere inviata dalla famiglia presso gli uffici economici di circoscrizione (per le scuole statali) e le economie delle scuole municipali o direttamente all'Ufficio Gestione Ristorazione (anche per posta). La modulistica di riferimento è scaricabile dal sito del Comune di Torino, ed è costituita da:

- Modulo generico di richiesta di “menu alternativo” per ragioni etico-religiose e “dieta speciale” motivata da ragioni medico-patologiche;
- Richiesta temporanea di dieta speciale per sospetta allergia alimentare;
- Richiesta di dieta speciale per allergia alimentare accertata;
- Richiesta di dieta speciale per intolleranza alimentare;
- Richiesta di dieta speciale per patologie alimentari che necessitano di dietoterapia.

L'analisi condotta permette di evidenziare alcune caratteristiche peculiari all'organizzazione del servizio:

- segue un approccio di accoglienza familiaristico, incentrato sulla specifica richiesta di menu particolari da parte delle famiglie;
- prevede una documentazione specifica esclusivamente per quanto concerne le richieste di *diete speciali* per motivi patologici, che devono essere accompagnate da certificato medico;
- i *menu alternativi* offerti includono motivazioni etiche e religiose, proponendo per entrambe l'esclusione della carne o della carne e del pesce;
- l'esclusione della carne di maiale è prevista – da modulo – solo per coloro che richiedono *anche* una dieta speciale: con modalità più dirette, gestite da ciascuna scuola è possibile richiedere, per motivi religiosi,

---

<sup>10</sup> Per maggiori informazioni si rimanda alla pagina web del Comune di Torino: <http://www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazione scolastica/novita/diete.htm> (ultimo accesso 09/04/2014).

un menù privo della sola carne di maiale;<sup>11</sup>

- la formulazione delle *diete speciali* e dei *menu alternativi* avviene senza un confronto diretto con le rappresentanze religiose cittadine e neppure di esperti del settore.

## 5. In con le religioni: l'indagine conoscitiva

Distribuito a tutte le famiglie di tre scuole<sup>12</sup>, il questionario ha avuto tassi di risposta variabili: a Torino, in media, le famiglie rispondenti sono state il 38% (sul totale di 1.874 famiglie contattate). Il questionario è stato costruito con l'obiettivo di raccogliere dati su:

- rilevanza e percezione del pluralismo culturale e religioso a scuola (caratteristiche anagrafiche degli studenti elementari e delle loro famiglie);
- abitudini e restrizioni alimentari;

Dato il carattere multiculturale e conseguentemente multilinguistico della popolazione di riferimento, onde evitare la sottostima della sua componente non italoфона, il questionario è stato predisposto in sette diverse lingue: arabo, cinese, francese, inglese, italiano, romeno, spagnolo.

### *Rilevanza del pluralismo*

Grazie ai dati raccolti, è stato possibile ottenere informazioni in merito alla composizione religiosa delle famiglie; non esistendo banche dati<sup>13</sup>

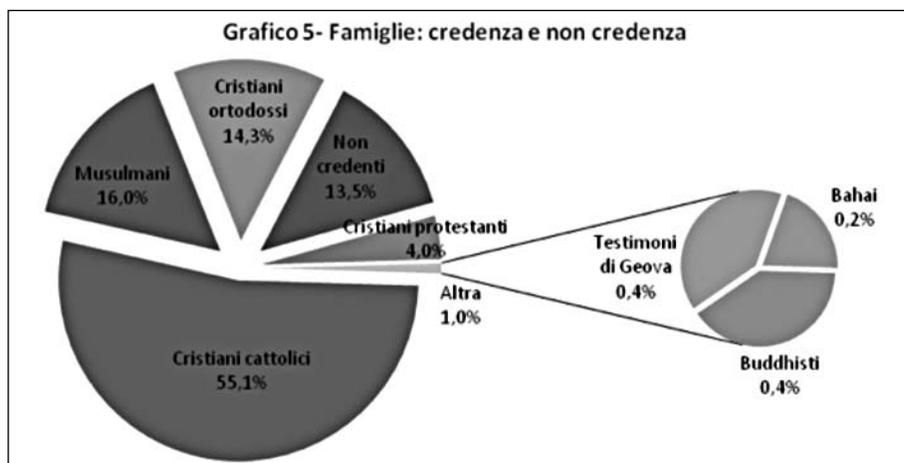
---

<sup>11</sup> Come si legge nel modulo, i menu senza carne (in molte scuole definiti “integralisti”) e senza carne né pesce vengono forniti su richiesta della famiglia, che deve compilare l'apposita modulistica scaricabile dal sito <http://www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazionescolastica/> (ultimo accesso 09/04/2014). L'opzione “no maiale” è attivabile via modulo solo per coloro che scelgono una “dieta speciale” patologica; per i non patologici, “no maiale” non è attivabile via modulo. Le famiglie di bambini non patologici devono fare specifica richiesta alla scuola, che comunica la possibilità di scegliere l'opzione tramite: circolare interna; personale insegnante; direttamente alla segreteria. La scuola poi comunica i suoi dati alle economie comunali.

<sup>12</sup> La Città di Torino mette a disposizione banche dati complete e aggiornate sulla popolazione residente, suddivisa per fascia d'età, sesso, provenienza geografica e Circo-scrizione. Assumendo come riferimento la presenza sul territorio di bambini stranieri in età scolare elementare, sono state selezionate le Circo-scrizioni 1, 3 e 6, che rappresentano rispettivamente i territori con il numero di casi minore, più prossimo alla media, maggiore. Le scuole sono state successivamente individuate secondo facilità d'ingresso da parte dell'équipe di ricerca: la Tommaseo (Circ. 1) che si trova all'interno del centro storico torinese; la Santorre di Santarosa (Circ. 3) in Borgo San Paolo, quartiere un tempo periferico, storicamente popolare; infine, in Barriera di Milano, si è lavorato nella scuola Gabelli (Circ. 6)

<sup>13</sup> Come già riportato in precedenza, le stesse scuole italiane non producono statistiche in merito all'appartenenza religiosa degli alunni iscritti; i dati sulle richieste di menu speciali per motivi religiosi

sull'argomento, nazionali, locali o territoriali che siano, tali informazioni sono risultate fondamentali per delineare il contesto sociale cui il campione fa riferimento. I dati sull'appartenenza religiosa delle famiglie, riportati nel grafico 5 (numerazione del report), restituiscono pienamente il carattere plurale che permea la scuola italiana: in base al campione di riferimento (~~che dunque non riflette, è bene ricordarlo, la composizione della società italiana o della popolazione scolastica~~), circa il 55% delle famiglie si dichiara cristiano cattolico, seguito dal 16% di fede musulmana, dal 14% circa di fede cristiana ortodossa. Oltre il 13% si dichiara non credente, il 4% cristiano protestante e, a seguire con valori non significativi, baha'ì, buddhista e testimone di Geova.



### *Abitudini e restrizioni alimentari*

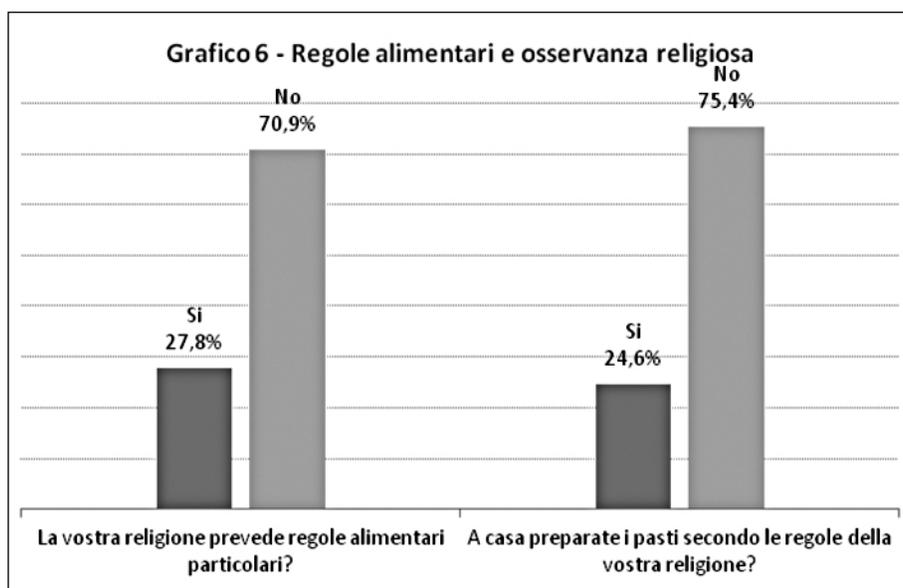
Un secondo set di domande è stato progettato per raccogliere informazioni circa:

- l'esistenza di regole alimentari di natura culturale e la loro importanza
- la volontà di rispettare tali regole nell'alimentazione casalinga e scolastica
- il parere rispetto all'eliminazione dai menu scolastici 1) della carne, 2) della carne e del pesce

---

potrebbero rappresentare una prima rudimentale fonte di dati, se soltanto la religione rappresentasse un fattore rilevante e fosse dunque rilevato: i moduli a uso dei genitori per l'iscrizione al servizio mensa non fanno menzione di culti, limitandosi all'elenco delle opzioni al menu standard, corredate da campi vuoti a disposizione dei genitori per stilare un elenco delle necessità particolari delle famiglie. Per tutte le scuole considerate dal campione, questa è stata la prima occasione per confrontarsi con i dati sul pluralismo religioso – e per confrontare questi con la percezione costruita nel quotidiano.

Rispetto alla presenza di restrizioni alimentari di natura culturale (grafico 6), circa il 28% delle famiglie componenti il campione afferma di appartenere a un credo che impone regole particolari in fatto di nutrizione (l'1,3% "non sa"). A fronte di questo dato, il numero di famiglie che dichiarano di rispettare le regole religiose nella preparazione dei pasti casalinghi passa al 24,6%: una famiglia ogni quattro dichiara dunque di cucinare nel rispetto della regola religiosa di riferimento.



A dichiarare che la propria religione prevede regole alimentari particolari è il 21% del totale di famiglie cattoliche, il 26% circa di quelle ortodosse, il 19% di quelle protestanti e il 41% delle famiglie musulmane. Quanto al rispetto di tali regole nell'alimentazione di casa, i più osservanti si rivelano essere musulmani e protestanti: le famiglie a conoscenza di norme alimentari religiose dichiarano di applicarle in cucina. Nel caso dei cattolici – in modo più netto – e degli ortodossi il dato diminuisce: il 17,5% delle famiglie cattoliche osserva le regole a casa (-3,5% rispetto a quanti conoscono la regola), comportamento tenuto dal 24,3% delle famiglie ortodosse (-1,4%).

Le domande precedenti interrogavano il campione circa le regole e le abitudini alimentari religiose della famiglia *latu sensu*; entrando nello specifico delle pratiche nutrizionali dei bambini, si è domandato di indicare il grado di importanza attribuito al rispetto delle regole religiose da parte del figlio.

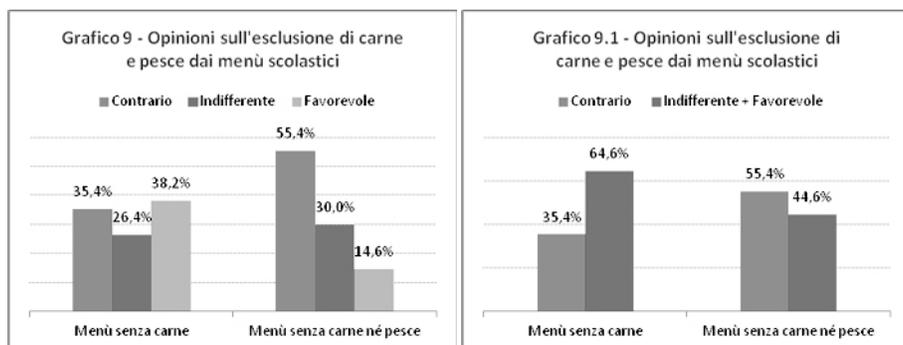
Nel contesto casalingo sebbene il 63% circa delle famiglie abbia risposto “per nulla”, il 16% ritiene la questione importante, per quanto sia disposto a rinunciarvi, e oltre il 21% la ritiene “molto importante”: questi ultimi due dati, sommati, costituiscono il 37% circa dei casi. Per quanto riguarda invece il rispetto delle regole alimentari a scuola, l'importanza attribuita diminuisce di qualche punto percentuale, pur restando significativo il dato degli “importante ma posso rinunciare” (13,5%) e dei “molto importante” (17,6%), che sommati rappresentano il 31% circa dei casi.

Il contesto scolastico sembra dunque disincentivare alcune famiglie religiose dal fare osservare ai propri alunni le regole alimentari: da casa a scuola, l'importanza attribuita diminuisce tanto nel caso dei “molto importante” (-3,7%) quanto in quello degli “importante ma posso rinunciare” (-2,5%). Un'ipotesi qui richiama la possibilità di una maggiore difficoltà nell'ottenere pasti religiosamente corretti, accompagnata eventualmente da una forma di sottomissione culturale che agisce nel senso della rinuncia all'osservanza.

### *Carni e pesce*

Tra gli elementi alimentari più soggetti a regole religiose, le carni occupano senz'altro un posto di grande rilievo: siano esse di origine avicola, bovina, cunicola o suina, sono spesso soggette a restrizioni e rappresentano pertanto un ostacolo alla piena condivisione del menu. Quanto alle carni di origine ittica, sebbene le regolamentazioni religiose prevedano sostanziali restrizioni solo nei casi di crostacei e molluschi – in ogni caso troppo cari per il contesto scolastico – l'astensione dal consumo di pesce può rappresentare una forte apertura nei confronti delle restrizioni etico-filosofiche legate al vegetarianesimo; al contempo e per altro verso, il pesce è un ottimo elemento sostitutivo delle altre tipologie di carne. Muovendo da tali considerazioni, si è proceduto alla raccolta dell'opinione delle famiglie in merito, con risultati piuttosto inattesi.

Il grafico 9 rappresenta la frequenza delle opinioni contrarie, indifferenti e favorevoli all'eliminazione della sola carne e di carne e pesce dai menu scolastici: come è possibile osservare, la percentuale di contrari aumenta notevolmente (+20%) nel caso in cui si proponga l'esclusione delle carni ittiche: si rinuncia al pesce in misura sensibilmente minore rispetto alle altre carni. Altro risultato di grande rilievo riguarda la disponibilità a estromettere la carne: qualora venga mantenuta l'offerta di pesce, la grande maggioranza delle famiglie intervistate si dichiara indifferente o esplicitamente favorevole. Il grafico 9.1 oppone le modalità neutra e positiva alla sola modalità negativa: il 65% circa delle famiglie del campione torinese è pronto a rinunciare alla carne nei menu scolastici dei figli.



Registrata l'elevata propensione all'esclusione della carne dalle diete scolastiche, occorre confrontarsi con il parere di quanti si sono dichiarati discordi; è stato pertanto chiesto loro di motivare la posizione espressa. Si è successivamente proceduto all'analisi semantica delle affermazioni raccolte che, suddivise per parole-chiave e ricondotte a tipologie standard di risposta, sono finalmente andate a costituire modalità trattabili attraverso l'analisi delle frequenze. Come riportato nel grafico 10, che rappresenta la frequenza delle motivazioni addotte dal 35,4% di contrari all'esclusione della carne, il principale motivo di opposizione (56% circa, ovvero il 20% del campione) è rappresentato dalle preoccupazioni sul carattere equilibrato del menu: una preoccupazione comprensibile cui, tuttavia, ben rispondono le considerazioni sulla sostituibilità della carne con altri elementi alimentari più salutari. A seguire, escludendo il 19% circa dei contrari che non si esprime, le motivazioni maggiormente rappresentate riguardano questioni di gusto ("il pesce non piace a tutti"; "mi piace la carne"), di principio ("la religione non può imporre restrizioni a tutti gli alunni"; "i bambini devono sperimentare tutti gli alimenti"; "la carne fa parte della dieta italiana e mediterranea") e preoccupazioni di carattere economico/qualitativo rispetto al servizio offerto.

### Conclusioni

Alcune riflessioni conclusive partono dalla convinzione che l'educazione scolastica sia uno strumento d'intervento importante e tra i pilastri fondamentali del benessere, insieme alla nutrizione, alla salute, all'educazione; se si pensa che nel contesto della mensa si concentrano tutti e tre, è chiaro quanto sia importante fare in modo che le mense rappresentino per i bambini e per le loro famiglie un modello eccellente di riferimento. Come hanno dimostrato Morgan e Sonnino, l'idea di servire nelle scuole cibo fresco, sano

e prodotto localmente sembra piuttosto semplice da realizzare, ma non è affatto così in gran parte dei paesi europei.<sup>14</sup> I motivi vanno ricercati soprattutto in una cultura popolare sbagliata che vede ancora oggi nel cibo qualcosa di molto banale: un'industria come tutte le altre, per la quale il primo obiettivo è ridurre i costi. Il cibo, come si è detto, è un fatto culturalmente orientato e costruito e di qui occorre partire anche per leggere i risultati di questa indagine in profondità.

Il problema infatti, in Italia e più nello specifico nel caso studio torinese, non è tanto l'inadeguatezza e neppure lo iato tra richieste, bisogni e risposte, perché i servizi paiono attivi ed efficaci e anzi un cibo di qualità che sia anche culturalmente e religiosamente corretto non sembra essere una necessità della maggioranza. Il problema, tuttavia, risiede proprio nel se e come sia costruito tale bisogno e come esso sia legato ad altre (in)adeguatezze e ai limiti relativi al tema della qualità e sostenibilità economica, sociale, ~~ambientale~~. La questione va letta quindi in termini di inclusione ed esclusione che le pratiche alimentari a scuola e l'educazione (ancora piuttosto inefficace) generano. Per quanto concerne i menu, infatti, occorre domandarsi quanto siano inclusive o meno le diete speciali, il numero – a volte enorme – di alternative che producono una sorta di balcanizzazione del cibo e anche, in alcuni casi, una ghettizzazione (si pensi ai menu senza carne per i cosiddetti “integralisti” – ~~come risulta nei moduli che sono usati per le pratiche di~~ coloro che non mangiano né carne né pesce - o al sistema differente di somministrazione delle diete speciali, consegnate spesso in packaging singoli). D'altro canto neppure la standardizzazione (da cui tra l'altro si partiva con la costruzione di un menu scolastico unico, valido per tutti, senza eccezioni) è una soluzione. La questione dunque deve essere posta relativamente alla possibilità di inventare nuovi menu più omogenei, inclusivi e rispondenti alla mobile identità culinaria e gastronomica italiana, che riflette il pluralismo contemporaneo. La maggiore omogeneità potrebbe partire da un ripensamento della quantità e dell'incidenza della carne che, come si evince dai risultati dell'indagine, rappresenta il problema maggiore nella costruzione delle alternative, ma la cui esclusione non rappresenta un problema per la maggioranza delle famiglie. A ciò si lega, anche, il rischio di sopravvalutare il pasto a scuola che non rappresenta (o almeno dovrebbe rappresentare) che un terzo dei pasti giornalieri, un quarto su base settimanale.

Tra tutela della tradizione e del patrimonio plurale culturale e religioso, esiste la possibilità di un menu innovativo? La cucina è una dei sostantivi che

---

<sup>14</sup> KEVIN MORGAN, ROBERTA SONNINO, *The School Food Revolution: Public Food and the Challenge of Sustainable Development*, Earthscan, Oxford, 2008.

più facilmente dovrebbe potersi accompagnare all'aggettivo che fa riferimento al nostro paese: volendo esagerare, la cucina, o è italiana, o non è. La cucina italiana c'è, è conosciuta e riconosciuta in tutto il mondo, perché gli italiani, si sa, sono pizza e spaghetti. Eppure, la cucina italiana, intesa come un modello fisso e unitario, codificato in regole precise, valida da nord a sud, da est, a ovest, in campagna e in città, attraverso strati sociali, gruppi culturali e, soprattutto, attraverso la storia, non è mai esistita. È banale a dirsi, ma anche solo per una questione di materie prime, sul suolo italiano si sono sviluppate e continuano a svilupparsi cucine differenti, legate al territorio, alle disponibilità e alle sue esigenze.

Se però la pensiamo come una rete di saperi e di pratiche, come reciproca conoscenza di prodotti e di ricette provenienti da città e regioni differenti, uno stile culinario italiano esiste, fin dal Medioevo, a partire dagli ambienti cittadini che concentrarono e rielaborarono la cultura alimentare delle campagne, e al tempo stesso la misero in circolazione, attraverso il gioco dei mercati e i movimenti di uomini, merci, libri. La cultura del pane, del vino e dell'olio, simboli della civiltà agricola romana, si mescolò con la cultura della carne e del latte, del lardo e del burro, simboli della civiltà "barbarica", legata all'uso della foresta più che alla pratica dell'agricoltura e ne nacquero *delle* cucine italiane.

Se l'identità della cucina italiana è un'identità in divenire, sfaccettata e plurale, questa va cercata nella storia alimentare e gastronomica italiana come uno spazio di valori comuni, di saperi e sapori, mai fermi, mai dati una volta per tutte. Chi metterebbe oggi in discussione l'italianità della pasta, del pomodoro, del peperoncino? Eppure appartenevano, in origine, a culture diverse e lontane. In questo senso, un'identità culinaria italiana esiste da molto tempo e anzi, già alla fine dell'Ottocento, l'identità del paese non coincideva con le sue forme politiche, ma si realizzava piuttosto nei modi di vita, nei gusti letterari, artistici, e anche gastronomici. L'unità politica del paese non fece che accelerare questo processo, allargandolo progressivamente a fasce più ampie della popolazione. Dapprima entrò in gioco la piccola borghesia cittadina, che il ricettario di Pellegrino Artusi riuscì a integrare perfettamente nel nuovo spirito nazionale. Il progetto "unificatore" di Artusi consisteva nel riunire tutte le soste gastronomiche della sua esperienza, rivisitando i piatti contadini delle feste trasformandoli così nella cucina borghese italiana conosciuta in tutto il mondo. Con la grande guerra anche i ceti popolari cominciarono a conoscersi meglio, ma spetterà ai mass-media accompagnare gli italiani nella modernità alimentare; tuttavia, proprio la persistenza di modelli tradizionali, la cui vitalità si incrocia col nuovo, continua a garantire una cultura gastronomica forte, capillare e

condivisa, e a preservarla, almeno in parte, dai processi di delocalizzazione, globalizzazione e destagionalizzazione e regionalizzazione (da bancone di un qualsiasi Wholefood newyorchese, dove si trovano il sugo siciliano, lucano, bolognese, romano, pugliese, ma non più quello italiano), processi forzati che sono tipici della società post-moderna. Volendo usare un esempio antico e resistente: è il cibo di strada mai soppiantato da alcuna catena, da alcuna altra forma di cibo *fast*: è la tradizione culinaria legata per natura a reti e spostamenti, comune a tutt'Italia, dal pà c'a meusa, alla pizza, dal panino con la porchetta, al lampredotto, alla piadina, alle caldarroste. Se l'identità italiana che riconosciamo è basata sulle reti, sulle identità plurime, sugli scambi, se è uno spazio sia materiale sia mentale fatto di modelli di vita e di cultura, oggetti e saperi, uomini e abitudini, la gastronomia è una metafora.

Per queste ragioni crediamo che anche a scuola un menu di qualità, sano, sostenibile e italiano dovrebbe essere ripensato grazie alla sinergia di differenti tradizioni, usi, cucine, sapori, significati culturali e alimentari.<sup>15</sup>

---

<sup>15</sup> Rimandiamo alla sfida del nostro progetto di costruire e sperimentare nuovi menu per le scuole, documentata in un articolo apparso su *La Repubblica*, di Vera Schiavazzi, dal titolo *Frittate e zuppe il menu in classe mette d'accordo tutte le religioni*:

<http://rstampubblica.istruzione.it/utility/imgrs.asp?numart=2KRP97V&numpag=1&tipcod=0&tipimm=1&defimm=0&tipnav=1> (ultimo accesso 09/04/2014).

