Con la polenta, i prodotti dan lezione

vt.

L'esperienza didattica di Stefania De Carli che fa conoscere i prodotti trentini

La copertina del libro "La festa della signora Polenta" di Stefania De Carli che racconta il progetto di valorizzazione “I prodotti trentini incontrano...”. - marzo 2009

Se un giorno la polenta potesse parlare, avrebbe da tramandarci le sue mille verità: che si stufa a stare da sola, ad esempio, e desidera essere ben accompagnata, che non vuole più essere considerata il “pane dei poveri”, che apprezza la compagnia dei crauti...e via fantasticando.

Non è soltanto fantasia invece l'invito che una profumatissima signora Polenta lancia dallo scorso anno nelle classi trentine per avvicinare i bambini di oggi – attirati dai McDonald e allenati al “mordi-e-fuggi” - alla conoscenza dei prodotti locali e della loro cultura. All'invito rispondono entusiaste le famiglia dei Formaggi e dei Salumi, quella delle Verdure accompagnata da un delicato signor Olio, la Frutta fresca, il Miele di montagna e pure un agile Salmerino, i Vini, la Grappa e poi ancora tante altre specialità del Trentino che attorno a quella gialla signora vivono una festa davvero genuina.

A raccontarla, con voce flautata e gestualità esilarante, è una conta... Dina, che all'anagrafe risponde al nome di Stefania De Carli, ideatrice e protagonista del progetto di valorizzazione dal titolo “I prodotti trentini incontrano...”. Un inedito e coraggioso sbarco della promozione trentina dentro i luoghi della formazione, apprezzato e valorizzato da Accademia d'Impresa (azienda speciale della Camera di Commercio I.A.A. di Trento) che lo presenta ufficialmente sabato 21 marzo ad ore 10.30 presso Trento Fiere di Via Briamasco, 2 a Trento.

Il patrocinio prestigioso di Slow Food Trentino sottolinea l'interesse per una proposta innovativa che fa leva sul linguaggio del racconto orale e sul coinvolgimento attivo dei ragazzi, portati (forse per la prima volta) a interrogarsi sui prodotti della loro tavola e della loro terra.

L'iniziativa ha avuto un felice collaudo nella scuola elementare di Pomarolo lo scorso autunno, dove Dina la contadina ha cominciato quasi per scherzo a raccontare la storia della signora Polenta, innescando la fantasia dei ragazzi delle classi IV che l’hanno illustrata. Con il determinante appoggio delle insegnanti ne è un nato un percorso-progetto che l'editore trentino “Curcu & Genovese” ha fissato in un elegante libro sussidio: testi di Stefania De Carli, illustrazioni dei ragazzi di Pomarolo. Che ora vorrebbero veder idealmente danzare la loro cicciuta signora Polenta in altre scuole del Trentino, secondo la stessa formula: due+due ore (la proposta standard infatti si articola in due incontri di due ore ciascuno) in cui Dina si presenta in classe con un gustoso cesto colorato, ricco di freschi prodotti locali, racconta con fare coinvolgente la sua storia e propone la degustazione di alcuni prodotti-personaggi interpreti. Quattro ore in cui i ragazzi stessi si confrontano con quei prodotti, li incontrano con la fantasia e nella realtà, imparano a legarli al luogo di produzione, poi li assaggiano e finiscono con il conoscerli un po’ meglio. Una ghiotta lezione facilmente interdisciplinare perché si può passare dalle nozione dietetiche (le calorie) a quelle storiche (chi lo coltiva), da materie economiche (quanto rende?) a quelle linguistiche (da dove deriva il nome?), dalla geografia fino alla matematica, quando si tratta di dividere le lucaniche in un numero di fette sufficienti per tutta la classe.

Accanto al percorso scolastico, c'è anche il parallelo progetto nei luoghi della ristorazione (ne parliamo a parte), perché non solo i bambini appaiono a digiuno in questa materia. E non solo la scuola si presta a questa forma di intrattenimento formativo.

“Quest'idea di promozione – racconta Stefania De Carli, una laurea breve in statistica e qualche anno di consulenza per l'Osservatorio Provinciale per il Turismo – mi è venuta proprio a partire da quanto abbiamo riscontrato in vari studi anche in collaborazione con l'Osservatorio per le produzioni trentine. Non sempre e non tutte le produzioni agroalimentari tipiche e tradizionali del Trentino sono conosciute fra le mura domestiche, ma nemmeno dagli stessi operatori della ristorazione”.

Una curiosità: girando nelle scuole, quali sono le specialità meno note? “Forse la ciuìga e la mortandela, che vengono confusi con gli altri termini simili”.

Aprendo la cassapanca della nonna, come racconta ai bambini quando si presenta in classe, la nostra “Dina” De Carli vuole insomma aiutare i trentini ad aprire gli occhi su tanti tesori che forse non riteniamo di possedere. “Rispondendo alle curiosità dei miei figli, Chiara e Mattia, che restavano incantati dall'ascoltare queste storie, ho provato così a rispondere alle tante domande che ci portiamo dentro”. Una ricerca che sembra appena cominciata: sia le classi che richiederanno l'intervento di Dina nei prossimi mesi, sia i ristoranti che potranno avvalersi della sua presentazione, infatti contribuiranno ad arricchire il racconto della signora Polenta. E un pochino anche ad affrontare le crisi delle produzioni locali.