



Comune di Pordenone

ASSESSORE ALL'ISTRUZIONE
FORMAZIONE
E SAPERI PER L'INNOVAZIONE

Pordenone, 22 maggio 2012

Alle cittadine
ed ai cittadini
di Pordenone

Oggetto: la ristorazione scolastica e l'integrazione

Care cittadine, cari cittadini,

vorrei condividere con Voi alcune informazioni sulla ristorazione scolastica ed alcuni pensieri sull'integrazione sulla multiculturalità a scuola, che considero aspetti importanti e di particolare significato per il senso stesso della comunità e del rispetto della persona.

Pur potendo avvalermi di una legislazione in materia davvero esauriente, ritengo di dovermi attenere ai soli dati ed ai fatti.

Nel corso dell'anno scolastico 2011-12 la ristorazione comunale ha servito 302.200 pasti; di questi 666 – pari allo 0,2% del totale - sono stati pasti etnici e sono stati distribuiti in 3 scuole primarie durante un'unica giornata, frutto di un percorso didattico-educativo condiviso con bambini, personale scolastico e famiglie. Segnalo anche che maestre e maestri lavorano quotidianamente (senza enfasi e distorsioni ideologiche) affinché ogni bambino sia rispettato e aiutato in un percorso educativo, di cui l'inserimento nella nostra comunità è parte fondante. Dobbiamo anche all'alacre attività di questi maestri se, ad oggi, a Pordenone la presenza di vari gruppi etnici non ha generato episodi di razzismo o degenerazioni violente. Certo, il percorso non è concluso, le barriere della diffidenza e le difficoltà del nostro tempo non lo agevolano; ma i bambini ci danno una grande lezione. Quando giocano insieme, quando vivono nella stessa classe, quando mangiano insieme si riconoscono, si identificano, si differenziano, si vogliono bene senza tante complicazioni. Così, nella giornata dedicata al "pasto etnico", i piccoli nuovi cittadini di Pordenone hanno potuto con orgoglio illustrare agli amici caratteristiche e tradizioni legate ai cibi che hanno condiviso, così come per tutto il resto dell'anno è accaduto nel verso opposto. Così, col chiacchiericcio tipico della mensa scolastica, con l'esuberanza dei bambini, col sorriso di chi vive la stessa scuola e condivide le medesime esperienze, diventando complice e amico, si è consumato il pasto etnico, lontano dalle strumentalizzazioni.

I pasti etnici sono corollario della manifestazione "La giornata internazionale contro la discriminazione razziale", che alcune scuole realizzano da anni per evidenziare la scuola quale luogo aperto ed accogliente, multiculturale ed interculturale dove ogni giorno si persegue e si insegna la cultura del rispetto e della pace. Nella fase di programmazione l'Ufficio Istruzione viene coinvolto in alcune delle attività in cui si articola la manifestazione - spettacolo teatrale, canzoni, racconti, immagini – fino al momento conclusivo segnato dal pranzo preparato con i sapori, i profumi ed i colori di più paesi: ad esempio riso bollito detto "all'indiana" perché accompagna la carne come, del resto, le patate o la polenta nella cucina tradizionale italiana, il pollo

fritto allo zenzero, verdure a dadini ed ananas. Per il pranzo etnico il Servizio ristorazione non assume altri costi da quelli già previsti dal contratto sottoscritto. Favorire la conoscenza delle condizioni alimentari delle nazionalità di provenienza dei bambini dimostra come muova curiosità verso il cibo, apra a nuove conoscenze, predisponga il palato a nuovi sapori, infine conduca a tessere dialoghi tra la scuola e le famiglie e tra le famiglie.

Altresi i 301.534 pasti, che vengono distribuiti al di fuori di “La giornata internazionale contro la discriminazione razziale”, comprendono diversi menù con piatti appartenenti alla tradizione locale e che possono essere così riassunti:

tra i primi piatti, risotto con la zucca, pasta o riso e fagioli, crema di zucca, pasta con il ragù;
tra i secondi piatti, spezzatino con polenta, formaggio montasio, prosciutto di San Daniele, frittate;
ed ancora pane con la zucca, pane con la zucca ed uvetta, frittelle e crostoli di carnevale.

Riporto di seguito uno stralcio delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione emanate dal Ministero della Salute, durante il Governo Berlusconi, nel 2010 *“Adottare la prospettiva interculturale, la promozione del dialogo e del confronto tra culture, significa non limitarsi soltanto a misure compensatorie quali le diete speciali, ma organizzare una strategia di reale crescita della qualità fondata anche su criteri di salute e prevenzione. “Cucinare” in una prospettiva interculturale può voler dire assumere la varietà come paradigma dell’identità stessa della ristorazione, occasione privilegiata di apertura a tutte le differenze”*.

(Ministero della Salute_LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA Conferenza Unificata Provvedimento 29 aprile 2010 Intesa, ai sensi dell’art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, G.U. n. 134 del 11-6-2010)

Riassumo quindi il mio pensiero sul tema: l’integrazione chiede reciproca disponibilità all’ascolto e al dialogo; chi abbandona la propria patria e vive in un’altra terra, compie un faticoso percorso di conoscenza, accettazione e condivisione di abitudini e regole del paese ospitante (nel nostro caso Pordenone). Nell’immigrato, albergano contemporaneamente pensieri e pulsioni della terra di origine e quelli invece desunti dalla cultura di Pordenone. La sintesi fra queste due (talvolta) opposte basi valoriali risulta agevolata quando inserita nella cornice dell’amicizia fra bambini, condita con l’amorevole cura dei maestri e sorvegliata dagli adulti.

Mi chiedo spesso se sarebbe preferibile che (tutti) gli adulti tacessero e sospendessero inutili preoccupazioni aprioristiche: basterebbe osservare con gli occhi e col cuore, imparare dai bambini.

Chiara Mio
Assessore all’istruzione
alla formazione ed ai saperi per l’innovazione