



LOCARNO

'Settimana del gusto' ovvero l'etica nel piatto

Al Cpt/Spai per 'La scuola al centro del villaggio'

di Davide Martinoni

Anche solo mettere a dimora una pianta da frutto, vicino alla scuola, e poi vederla crescere, e accompagnarla anche quando in quella scuola non ci vai più. Sono gesti che rimangono, che ti fanno identificare un periodo della vita da ricordare con gratitudine. Anche in questo senso possiamo inquadrare le attività proposte al Cpt/Spai di Locarno nell'ambito del grande progetto "La scuola al centro del villaggio", ideato da Lorenzo Scascighini e assurto un po' a emblema della sensibilità sociale dell'istituto. Proprio in una di queste attività rientra l'alberello di cui sopra: verrà messo a dimora nell'ultima giornata de "La settimana del gusto", una carrellata di proposte, momenti di riflessione e incontri che dal 28 settembre all'8 ottobre, su 8 giornate, vuole sensibilizzare sul tema della sostenibilità. La significativa piantumazione è prevista su un terreno adiacente alla palestra, dopo un incontro con Fabio Guarneri e Marta Falabrino, che parleranno di "Alleanza fra territorio e biodiversità". «I due grandi pilastri de "La scuola al centro del villaggio" sono la multiculturalità e la sostenibilità. Ci lavoriamo, per così dire, con conferenze di livello (abbiamo avuto fra gli altri Mercalli e Pallante), con il nostro "Orto scuola e quartiere" o ancora con il progetto mais -- spiega Scascighini -. Per "La settimana del gusto" decliniamo il tema dell'alimentazione lungo un percorso ideale fra la terra e il piatto. Trattiamo il biologico e la biodiversità, i prodotti a km zero, la necessità di limitare gli sprechi e molto altro ancora. Il grande obiettivo è fare la nostra parte affinché i ragazzi possano diventare cittadini attivi e responsabili». Questo, aggiunge, «dimostrando che combattere i cambiamenti climatici è possibile anche con piccoli gesti quotidiani».



Sono soddisfazioni



Mani nella terra, luce nell'anima

Durante le 8 giornate dedicate all'alimentazione ci sarà modo, per gli allievi, di conoscere più da vicino mondi spesso relegati in un angolo ma ricchi di fascino e forieri d'insegnamenti. Parliamo dell'apicoltura (con Enrico Micioni e le sue "Cronache di n'Arnia"), del

commercio equo geograficamente lontano (il "Caffè Masaba" di Jean-Claude Luvini) e di quello sostenibile più vicino (il formaggio della Valemaggia di Matteo Ambrosini e i "ciccitt" di Elio Leoni), della birra artigianale o del vino. Senza dimenticare personaggi singolari e preziosi come Agnese Z'graggen, con il suo "Natur lab".

Evitare gli sprechi

Momenti particolarmente significativi saranno poi quelli che si terranno in classe. Da segnalare in questo senso gli incontri con Milada Quarella ("Bioticino") e Cinzia Pradella ("Sprechi alimentari", in collaborazione con Wwf e Dipartimento del territorio). In una serata aperta al pubblico che avrà luogo nella sala multiuso giovedì 8 ottobre dalle 20 alle 22, Pierluigi Zanchi e Gian Carlo Cappello affronteranno poi il tema "Dal campo alla tavola con poca fatica ma tanta felicità e abbondanza". Per motivi organizzativi le iscrizioni vanno inoltrate al più presto scrivendo a pzanchi@ti-cino.com o a lorenzo.scascighini@edu.ti.ch.

Tornando infine all'albero da frutto, Lorenzo Scascighini ricorda che «un aspetto centrale nel discorso della sostenibilità è legato alla valorizzazione della biodiversità all'interno del quartiere della scuola. Una nuova pianta lo sottolinea. Coinvolgere i ragazzi sul terreno, con l'aiuto di esperti, è forse un piccolo gesto quasi invisibile, ma equivale a piantare un seme nelle coscienze, pronto a germogliare».