



TURISMO e Psicologia

Rivista interdisciplinare di studi, ricerche e formazione

**INTRODUZIONE AL SEMINARIO DI CHIUSI 2017
"ETRUSCHI A TAVOLA: IMPARARE DAL PASSATO PER VIVERE BENE OGGI"**

Paola Cavallero, Barbara Bertocci
A.R.I.P.T. Fo.R.P



PADOVA UNIVERSITY PRESS

In questo numero della Rivista sono pubblicati gli Atti del Seminario “Etruschi a tavola: imparare dal passato per vivere bene oggi”, effettuato sabato 14 gennaio 2017 presso la sala Convegni “la Villetta” – Chiusi (Siena).

L’evento è stato proposto dall’Associazione dei Diritti degli Anziani della Provincia di Siena che da circa dieci anni opera a Chiusi occupandosi del benessere fisico, psicologico e sociale della cittadinanza.

Il Seminario è stato realizzato grazie ad un finanziamento del CESVOT e con la collaborazione del Comune della città di Chiusi, dell’Usl7, delle Scuole Media Inferiore (Istituto Comprensivo “Graziano da Chiusi”) e della Scuola Superiore di Chiusi (Istituto Valdichiana), del Polo Museale della Toscana e dell’Associazione Ricerca Intergenerazionale Psicologia del Turismo Formazione Progettualità (A.R.I.P.T. Fo.R.P.).

Interessante è stata anche la collaborazione con altre realtà locali e provinciali: Parrocchia di Santa Maria della Pace, Venerabile Confraternita di Misericordia di Chiusi, Movimento di Difesa del Cittadino.

In ricordo di questo Incontro, punto di partenza per un confronto sia sull’alimentazione che sui Beni Culturali Ambientali presenti nel territorio, è stato deciso di compattare gli interventi in articoli ad hoc per una pubblicazione.

Il primo elaborato presentato all’interno di questo numero monotematico è quello della Presidente dell’Associazione per i Diritti degli Anziani della Provincia di Siena, Nellina Quitti.

Nel lavoro, dal titolo “*Storia di un’idea: come nasce il Convegno Etruschi a tavola: imparare dal passato per vivere bene oggi*”, si presenta sia la peculiarità della propria Associazione sia l’impegno sulla nuova formula educativa e culturale dell’intergenerazionalità.

Oltre a mostrare l’impegno dell’Associazione nel promuovere la salute ed i sani stili alimentari, la Rappresentante Legale dell’A.D.A. sostiene che durante l’evento sono stati coniugati due argomenti: l’alimentazione e la storia del popolo etrusco che, anche attualmente, può insegnare molto su quali siano le buone regole alimentari.

La Signora Quitti sottolinea quanto in questo Seminario sia stato importante lo scambio intergenerazionale.

Gli anziani sono, infatti, portatori di esperienza e di valori per le nuove generazioni.

All’interno dell’esperienza svoltasi a gennaio gli oversessantacinquenni sono stati, ad esempio, protagonisti di valori ormai non più molto presenti tra le nuove generazioni: non sprecare e riciclare.

La gioia di vivere dei giovani a sua volta ha coinvolto gli anziani portandoli a vivere emozioni positive, allontanando le angosce e le ansie presenti nella vita quotidiana.

I giovani e gli anziani, comunque, rispetto alla storia Etrusca, erano entrambi discenti e pronti ad imparare cose nuove sul popolo che ha reso fiorente la Valdichiana, sia per le tecniche agricole utilizzate che per i commerci.

La Signora Quitti, durante l’elaborato, ha poi sottolineato l’importanza del volontariato che stabilisce “ponti” per avvicinare sanità, cultura e cittadinanza.

Sono poi presenti le relazioni delle due Scuole che hanno parlato della loro esperienza e dell’importanza del Seminario nella costituzione di “buone pratiche” nella “buona scuola”.

Gli Istituti Scolastici, talvolta valorizzati solo per il loro scopo didattico, rappresentano per i ragazzi la seconda agenzia formativa dopo la famiglia. Le Scuole, anche tramite questa esperienza formativa, si sono dimostrate punti di riferimento per la collettività e, per una giornata, sono diventate laboratori di sperimentazione di innovative forme di socialità e di trasmissione di competenze personali e relazionali.

Il secondo articolo, dal titolo “*Experience Etruria*”: *l’Accordo Quadro con il Miur e la valorizzazione del banchetto etrusco*” è stato scritto dalla Vice Sindaco del Comune della Città di Chiusi Chiara Lanari.

All'interno del suo intervento sono sottolineate le parole del Sindaco della Città di Chiusi Juri Bettolini, pronunciate anche durante il Seminario.

Il Primo Cittadino ha infatti illustrato ai presenti quanto il vivere in un territorio, apprezzarne le sue tradizioni e conoscere il suo patrimonio culturale ed ambientale, possa essere un elemento importante per il raggiungimento di un buon equilibrio fisico e mentale.

Le "ricchezze" artistiche, enogastronomiche, culturali e paesaggistiche offerte dal territorio di Chiusi possono infatti avere un forte impatto sull'esperienza individuale e concorrere al benessere degli individui su un piano esistenziale oltre che materiale.

Le peculiarità etrusche che oggi rendono Chiusi un centro culturale e turistico sono state ben descritte dalla Vice Sindaco Chiara Lanari che ha fornito alla rivista un collegamento interattivo prodotto dal progetto "Experience Etruria".

Questo è un piccolo film di animazione 3D, realizzato in collaborazione con il CINECA, che ha raccontato, nelle città d'Etruria e nei padiglioni di Expo a Milano nel 2015, le meraviglie dei percorsi sensoriali.

Nel video *Ati*, una principessa etrusca, invita gli spettatori a seguirla nel suo viaggio eccezionale. Appesa a un ombrellino colorato, ella raggiunge i luoghi più belli d'Etruria, affaccendandosi a reperire gli ingredienti necessari al grande banchetto etrusco.

Questo video ha dato l'occasione di illustrare le eccellenze agro alimentari dei territori legati agli Etruschi: le vie dell'acqua, le vie del vino e del sale, le vie dell'olio e del grano e le vie dei boschi. Nelle pagine dell'elaborato la Dott.ssa Lanari narra lo sviluppo di questo interessante progetto di turismo esperienziale che ha permesso di sottoscrivere anche un accordo quadro con il Ministero dell'Istruzione.

Nel terzo elaborato dal titolo "*Aspetti reali, rituali e simbolici del banchetto etrusco a Chiusi?*", l'Archeologa - Direttrice del Museo Nazionale Etrusco di Chiusi Maria Angela Turchetti, descrive le tradizioni etrusche in ambito culinario, ricostruite a partire dai reperti storici.

Ha chiarito che il banchetto oltrepassava il semplice concetto di convivio, sia che lo si intenda come rievocazione delle cerimonie funebri in onore del defunto, sia come raffigurazione della vita nell'Aldilà o come ricordo della passata esperienza terrena.

I banchetti per questo popolo rappresentavano un rituale di grande valore simbolico e reale, connesso alla religione ed al culto dei morti, ma erano anche occasione di ostentazione del proprio status sociale.

A seguire, le psicologhe Paola Cavallero (A.R.I.P.T. FoR P) e Barbara Bertocci (Vice Presidente A.D.A.) hanno sviluppato una relazione intitolata "*Il cibo, uno strumento per socializzare le generazioni?*". In questo contributo hanno ben evidenziato l'importanza del cibo per la società, perché l'alimentazione è allo stesso tempo un fatto sociale e culturale.

Il modo di alimentarsi è anche una metafora del sé che richiama sia un aspetto individuale che un approccio collettivo.

L'alimento viene considerato come l'espressione di uno status sociale degli individui, di un'identità religiosa e culturale.

Nell'articolo viene anche sottolineato quanto il cibo possa essere un utile strumento per permettere alle generazioni di socializzare.

Il confronto tra passato e presente è molto importante per sviluppare un corretto legame intergenerazionale.

È impegno dei nonni valorizzare le doti e le tradizioni del passato per vivere il presente e permettere ai nipoti di avere un futuro adeguato.

Nonni e nipoti, collaborando insieme, possono intraprendere un percorso culinario dove i nonni, con i loro saperi, diventano un aiuto per i ragazzi.

Allo stesso tempo i giovani, oltre ad imparare dai nonni ad apprezzare ciò che viene preparato in famiglia, hanno la possibilità di illustrare il cibo moderno, offerto dal mondo globalizzato che può unire più popolazioni.

La Presidente dell'A.D.A. Nellina Quitti, insieme alle psicologhe Bertocci Barbara e Cavallero Paola hanno presentato il seguente lavoro: "*Progetto Pilota Per un'esperienza intergenerazionale: generazioni in campo alla scoperta di Chiusi e dei suoi dintorni*" che illustra le tematiche della futura esperienza

intergenerazionale che vedrà coinvolte varie realtà associative ed istituzionali (le Scuole, il Comune e l'AR.P.T. FoR P.) e la popolazione tutta.

Questo progetto pilota, nuovo per tutte le Scuole della Valdichiana, avrà la possibilità di coinvolgere gli studenti in progetti di alternanza scuola – lavoro permettendo agli Studenti (chiamati nipoti) di stare a contatto con gli anziani (denominati nonni).

Questa esperienza che attribuisce al volontariato un importante ruolo formativo, consentirà ai giovani sia di realizzare interessanti esperienze culturali - ambientali che di sviluppare tutte quelle competenze trasversali richieste a chi si approccia al mondo del lavoro: attività di gruppo, progettazione, comunicazione e competenze di cittadinanza.

L'esperienza cercherà poi di trasmettere l'importante bagaglio valoriale e motivazionale che sta alla base del proprio modo di lavorare.

Come ultima relazione riportata è quella della Dott.ssa Maria Angela Turchetti e della Dott.ssa Cristina Balducci dal titolo *“Percorsi tattili ed olfattivi del Museo Nazionale Etrusco. I Servizi Educativi ed il banchetto etrusco”*.

In questo elaborato le esperte forniscono una cornice didattica all'esperienza avvenuta alla fine del Seminario in cui tutti i partecipanti si sono recati al Museo Nazionale Etrusco di Chiusi, Polo Museale della Toscana, per “osservare da vicino” le testimonianze di vita degli Etruschi.

Durante il Seminario sono state presentate anche altre relazioni:

- *“Prevenire e curare le malattie con una sana alimentazione”* (Dott.ssa Adriana Tonini – sezione Educazione alla Salute e UF Attività Consultoriali ASL7 di Siena). E' stato illustrato quanto alimentarsi in modo sano possa essere uno strumento di prevenzione e cura delle malattie.
- *“Storia e geografia dei cibi”* (Dott.ssa Rita Toccaceli, Medico, ex Responsabile della Medicina Territoriale USL 7). Il medico ha argomentato sugli alimenti tipici in corrispondenza dei diversi periodi storici, dal Medioevo fino ai tempi moderni. La sua relazione è stata ricca di spunti curiosi ed è servita ad effettuare un passaggio da una visione fisiologica del cibo (si mangia per sopravvivere) ad una dimensione culturale e storica.
- In collegamento alla relazione precedente la dott.ssa Rita Toccaceli ha infine presentato il resoconto *“Un ponte tra passato e presente: quali aspetti conservare delle abitudini passate?”* in cui ha sottolineato i cambiamenti avvenuti anche nella nostra società nel passaggio da una civiltà contadina ad un'epoca industrializzata e globalizzata ove prevale una famiglia nucleare invece che una tipologia di famiglia definita allargata.

Paola Cavallero, Barbara Bertocci