



TURISMO e Psicologia

Rivista interdisciplinare di studi, ricerche e formazione

PROGETTO PILOTA PER UN'ESPERIENZA INTERGENERAZIONALE: "GENERAZIONI IN CAMPO ALLA SCOPERTA DELLA VALDICHIANA"

Nellina Quitti

Presidente A.D.A. Provincia di Siena

Barbara Bertocci

Vice Presidente A.D.A., A.R.I.P.T. FoR P.

Paola Cavallero

Coordinatrice Toscana A.R.I.P.T. FoR P

Contatto dell'autore:

A.D.A. Sede Operativa A.D.A. Via Cassia Aurelia I, 88/90; 53043 Chiusi (SI)
ada.siena@gmail.com



PADOVA UNIVERSITY PRESS

PROGETTO PILOTA PER UN'ESPERIENZA INTERGENERAZIONALE: "GENERAZIONI IN CAMPO ALLA SCOPERTA DELLA VALDICHIANA"

RIASSUNTO:

Il cibo offre sia ai giovani che agli anziani la possibilità di confrontarsi con le tradizioni locali e con la storia di un popolo. L'alimentarsi sembra poter costituire un "ponte" tra le generazioni che, intorno all'alimentazione, possono apprendere, conoscersi ed interagire. L'alimentazione locale è importante anche quando si viaggia perché il turista ha piacere nello scoprire le tradizioni culinarie di quel luogo che si visita. Da queste considerazioni nasce l'idea di sviluppare l'esperienza di un progetto intergenerazionale che coinvolga giovani-nipoti delle Scuole Superiori, adulti ed anziani - nonni del territorio. Per far sì che la comunità tragga vantaggio dal progetto dovranno essere coinvolte le Scuole, le Associazioni e le Istituzioni.

Parole chiave: cibo come strumento che lega le generazioni, progetto intergenerazionale

PILOT PROJECT FOR INTERGENERATIONAL EXPERIENCE: "GENERATIONS IN FIELD OF DISCOVERY OF CHIUSI AND ITS SURROUNDINGS"

ABSTRACT:

Food offers both young people and the elderly the opportunity to confront local traditions and the history of a people. Feeding seems to be a "bridge" between generations that, around eating, can learn, know and interact. Local food is also important when traveling because the tourist enjoys discovering the culinary traditions of the place you visit. From these considerations, the idea is to develop the experience of an intergenerational project involving young-grandchildren of senior, adult and senior-grandchildren of the territory. Schools, Associations and Institutions should be involved in making the community benefit from the project.

Keywords: Food as a tool connecting generations, intergenerational design.

PROGETTO PILOTA PER UN'ESPERIENZA INTERGENERAZIONALE: "GENERAZIONI IN CAMPO ALLA SCOPERTA DELLA VALDICHIANA"

1. Conoscere il cibo: un viaggio nella cultura di un popolo

Dai diversi interventi presentati al Seminario "Etruschi a tavola, imparare dal passato per vivere bene oggi" emerge quanto il cibo-nutrito, nei diversi periodi storici e nelle diverse contestualità, possa far parte della nostra storia. Da tutti gli interventi proposti abbiamo compreso che **cibo e cucina** sono una parte importante della **storia** e della **cultura** di una **società** e che possono rivelarne il carattere e i meccanismi dell'agire, sia materiali che intellettuali. Il cibo è cultura non solo quando si pensa a che cosa si mangia, ma anche alla modalità di assunzione ed a tutto ciò che lo circonda. Sappiamo bene che alimentarsi va oltre il suo valore nutrizionale poiché è uno strumento di piacere ed un'occasione di socialità. A tutti i livelli sociali la partecipazione alla mensa comune è il primo segno di appartenenza al gruppo e ciò si può verificare nei pranzi in famiglia (nei festeggiamenti di compleanni o nelle principali festività annuali), ma anche in comunità più ampie (ad esempio associazioni, confraternite). Condividere il pasto significa proprio ribadire la storia collettiva del popolo di appartenenza. Questo lo si trova intatto nel passare dei secoli. Nel Medioevo, ad esempio, per indicare il far parte della stessa famiglia si diceva "vivere a uno pane e a uno vino".

Attualmente, in alcuni dialetti della Toscana e dell'Emilia Romagna, si utilizza ancora l'espressione "andiamo in casa" per indicare invece il recarsi in cucina (Montinari, 2004). Come è emerso dal Seminario, anche gli Etruschi, prima degli uomini medievali, tenevano molto all'alimentazione considerandolo un aspetto molto utile alla convivialità.

Da alcune testimonianze storiche sappiamo che gli Etruschi apparecchiavano la tavola due volte al giorno e si coricavano sui loro "letti" non solo per la cena, ma anche per il pranzo (in altre popolazioni veniva consumato in piedi).

Questo popolo, come si può vedere dagli affreschi di alcune tombe, aveva largamente in considerazione i cuochi e riconosceva la loro arte.

E' rilevante anche sottolineare che gli Etruschi rispettavano le donne, le quali sedevano a tavola insieme agli uomini per banchettare in allegria e distensione. In certe società contadine dell'Italia degli anni quaranta vi era invece una netta demarcazione tra uomini e donne che si notava anche a tavola: gli uomini erano seduti al tavolo e le donne erano attorno, pronte a servire, consumando il loro pasto in piedi.

Da questi esempi si comprende che lo stare a tavola sancisce non solo l'appartenenza al gruppo, ma fa capire anche i rapporti che si definiscono all'interno di quel raggruppamento. In generale i posti a tavola non sono casuali, ma in modo più o meno formalizzato a seconda delle epoche e dei contesti sociali, la posizione serve a segnalare l'importanza delle persone (il capo – tavola è la persona più importante della famiglia). La distribuzione del cibo pure non è casuale bensì riproduce i rapporti di potere e di prestigio all'interno del gruppo. Il comportamento alimentare, inoltre, diventa un segno delle barriere sociali e dell'impossibilità di infrangerle. Il cibo, in un'ottica più ampia, può divenire una metafora dell'esistenza (Montinari, 2016).

La vita la si può allora considerare un viaggio sostenuto dal cibo per cui il viaggiare non è volto solo a conoscere ed esplorare gli ambienti come paesaggi, o patrimoni artistici culturali, ma anche a cercar di conoscere le tradizioni alimentari dei luoghi. Il cibo è sia un marcatore culturale che territoriale.

Viaggiare e non assaggiare i **cibi caratteristici** di un luogo, è come non avere mai voluto conoscerne la cultura del territorio ma, assaporare il cibo in una nuova città, significa anche conoscerne la cultura e, probabilmente, lo stile di vita della popolazione. Con il viaggiare riusciamo ad avere esperienza di luoghi e tradizioni a noi sconosciute, arricchendo la mente ed il corpo. Quando ci rechiamo in un territorio andiamo incontro ad abitudini diverse che talvolta, anche in ambito alimentare, etichettano il paese (ad esempio l'Italia è riconosciuta con la pasta e con la

pizza). Il turista enogastronomico è alla ricerca di gusti e sapori che identificano quel luogo ed ha spesso delle precise aspettative quando si reca in un determinato paese.

Le attività turistiche legate al vino ed al cibo possono condizionare la scelta di una destinazione, essere fonte di soddisfazione o di delusione, riuscire a favorire l'acquisto di generi alimentari tipici di un luogo una volta tornati al Paese d'origine. Tanto più è complessa e qualitativamente elevata la proposta di un territorio, tanto più quella destinazione turistica risulterà attraente. Negli ultimi anni l'utilizzo del tempo libero e conseguentemente il turismo sta assumendo nuove forme e nuovi significati risultando sempre più difficile riconoscere un comportamento turistico "tipico". La radice fondamentale del bisogno *turistico* può essere rintracciata in un "groviglio" di stati *tanto* fisici quanto psichici (Della Corte, 2000). Da alcune ricerche emergono dei profili detti psico – culinari. Ci sono soprattutto viaggiatori più esigenti, in cerca di **autenticità** e usanze tradizionali, altri invece che scelgono una destinazione ogni volta diversa per aumentare il grado di **sperimentazione**; abbiamo poi i turisti "**gourmet**", "**avventurosi**", "**biologici**" e persone particolarmente attente all'aspetto economico. Ognuno di questi può avere più esigenze, perché chi ama i ristoranti gourmet può provare anche il desiderio di sperimentare esperienze più informali e viceversa. Il viaggio diviene allora per il viaggiatore un'esperienza di vita in un dato luogo ed in dato periodo. Proprio per far sì che il viaggio in un nuovo contesto sia per ciascuna tipologia di turista un ricordo memorabile e piacevole, sarebbe opportuno considerare il prodotto turistico come il risultato di un'offerta sistemica di beni, servizi, informazioni, attrazioni turistiche, ambiente, gastronomia e cultura.

2. Il cibo: uno strumento di interazione tra le generazioni?

Il modo di alimentarsi permette di riconoscersi sia individualmente che nella società e rappresenta un modo di vivere. E' sufficiente osservare le definizioni che le persone si danno in base ai cibi: c'è il vegano, l'esperto dei vini, l'astemio, il dipendente dalla cioccolata, l'intollerante ai latticini o al glutine e molti altri. Giovani ed anziani possono anche riconoscersi nel cibo italiano, diverso in ogni territorio, ma globalmente integrato in una "rete" di saperi e di pratiche. Lo stile culinario "italiano" ha radici molto lontane nel tempo e ha contribuito ad una concreta identità italiana.

Osservare le tradizioni culinarie è poi un processo particolarmente utile anche per aiutare i grandi ed i piccoli a riflettere su quello che accade ogni giorno intorno a noi, sul nostro rapporto col mondo, con gli altri, con noi stessi. Le pratiche svolte in cucina sono veramente lo specchio di quello che accade nella società e rivelano diversificati modi di fare, sia pratici che intellettuali (Montinari, 2010).

I cibi mangiati dai giovani e dagli anziani di oggi sono molto diversi tra loro. Ne è un esempio una conversazione con un linguaggio comico ed espressivo locale tra nonna e nipoti attuata in provincia di Siena, divenuta in seguito idea per una breve commedia teatrale:

MARIA: "nonna ho fame, me lo prepari un Hamburger?"

ROMANA: "ma ora che c'entra Amburgo che è in Germania!"

MARIA: "nonna io volevo una svizzerina!"

ROMANA: "ovvia ora che mi rammenti tutte le nazioni dell'Europa? Io non ti capisco!"

MARIA: "volevo solo un panino con la polpetta ..."

ROMANA: "ovvia ora ho capito ma parla italiano, no! E tu, invece, cosa vuoi per merenda?"

FRANCESCO: "vorrei ... vorrei un hot dog"

ROMANA: "oddio eh che c'entra il cane, adesso?"

FRANCESCO: "no, nonna è solo un panino con il wustel, il checup, la maionese e l'insalata".

NONNA: "invece di tutti questi intrugli che fanno male alla salute o un sarebbe meglio fa una merenda all'antica? Ai miei tempi la mi mamma per merenda mi dava una fetta di pane con l'olio e lo contava col conta gocce, come fosse olio di ricino invece che d'oliva. In alternativa spesso mangiavo il pane con lo zucchero. Si bagnava sotto la cannella la fetta del pane e poi ci si metteva

un po' di zucchero. La mi mamma nel mettere lo zucchero pareva desse il concime ai gerani da come stava attenta a non darmelo in modo eccessivo perché forse aveva paura che fosse troppo e che mi si imbarcassero i denti.”

Sembra che nell'arco di circa cinquanta anni, anche solo nel fare “merenda pomeridiana”, ci sia stato un grande cambiamento per quanto riguarda i cibi ed il loro significato.

La globalizzazione del gusto rende anche i consumi uniformi, infatti la maggioranza degli europei consumano Coca Cola e pane bianco (un tempo segnale di classe) ed il vino viene sempre più bevuto nei paesi tradizionali della birra e viceversa.

Le modalità con cui i popoli si alimentano non possono sottrarsi all'integrazione ed alla contaminazione tra culture alimentari differenti: ciò non manca però di suscitare qualche preoccupazione per il rischio che alcune tradizioni locali scompaiano.

Le nostre abitudini alimentari odierne sono diverse da quelle della passata generazione per numerosi motivi. I fast food, i take away ed il mangiare fuori casa sono parte della cultura delle giovani generazioni. I ragazzi, detentori dei saperi tecnologici, conoscono teoricamente le regole di una sana alimentazione, ma spesso si fanno trasportare da pubblicità sbagliate. Allo stesso tempo gli anziani sono portatori della loro esperienza, di un'epoca in cui lo spreco non esisteva.

I nonni sono un “ricettario vivente” e riescono a ricostruire con la memoria i cibi e le ricette tipiche di ogni luogo. Lo scambio tra generazioni è da ritenersi necessario per esplorare uguaglianze e diversità, ma anche tramandare la componente affettiva e relazionale che passa attraverso lo scambio di ricette e la preparazione di piatti.

Il comunicare sul cibo può essere una modalità utilizzata per avvicinare le generazioni ed aumentare la reciproca interazione e comprensione. L'apporto degli anziani aiuterebbe a ricordare antichi piatti e ricette che oggi appaiono forse più nei ristoranti locali che nelle famiglie. I giovani, invece, potrebbero risalire alla storia ed alla geografia dei cibi offrendo ad esempio le conoscenze a favore dei più anziani.

Tutto questo è accaduto in passato in alcuni dialoghi tra giovani ed anziani realizzati presso l'Associazione dei Diritti degli Anziani della provincia di Siena dove l'attenzione era rivolta ad un prodotto particolare come i “pici”, un piatto “povero”, tipico della realtà contadina, per la semplicità degli ingredienti. Nell'impasto troviamo solo acqua, farina e sale. La vera ricchezza di questa pasta risiede soprattutto nella varietà dei condimenti. La storia dei “pici” potrebbe affondare le sue radici in epoca molto antica, forse etrusca. Anche se non abbiamo prove certe, la semplicità degli ingredienti, ben noti anche alla cucina etrusca (ricordiamo la “siligo” e il “far clusinium”, citati nell'articolo dell'Archeologa Turchetti), e la facile lavorabilità ne fanno un piatto candidabile per un'origine che affonda le radici nella notte dei tempi e che facilmente possiamo ipotizzare profondamente radicato in terra toscana. Una sorta di “laccio acqua e farina”, che lega queste realtà sotto una comune identità culturale e gastronomica, ma al contempo traccia e mantiene le varie differenze.

Inoltre, se i giovani sanno molto delle tecniche industriali utilizzate per produrre i cibi e dei rischi che questi hanno sulla nostra salute, forse non hanno fatto l'esperienza di coltivare un orto, situazione ricca di conoscenza botanica e sociale.

La strutturazione di un orto scolastico potrebbe rappresentare uno strumento di educazione ecologica capace di riconnettere i ragazzi con le origini del cibo e della vita. Con le attività di semina, cura e compostaggio i giovani potrebbero ad esempio apprendere i principi dell'educazione ambientale ed alimentare in un contesto favorevole al loro benessere fisico e psicologico, potrebbero inoltre imparare a prendersi cura del proprio territorio.

Questi sono solo alcuni esempi che ci portano a far comprendere quanto, sia per i giovani che per gli anziani, intraprendere un viaggio alimentare, possa portare entrambe le generazioni ad una crescita personale e sociale.

Nel considerare il cibo elemento comune possiamo giungere a favorire benessere, socialità e cultura tra le generazioni. Tutti questi fattori insieme hanno un ruolo centrale nel promuovere una comunità integrata in cui le differenze sono avvertite come un valore aggiunto e non come un “freno”.

Il confronto intergenerazionale può creare un senso comune, generare accettazione sociale ed infine favorire l'organizzazione di programmi educativi, ma anche di servizi (ad esempio mense pubbliche) che possano migliorare la vita del territorio.

Tutto questo può essere ben esemplificato riportando una curiosa tradizione che sottolinea come con un semplice gesto, cioè condire l'insalata, sarebbe meglio essere in quattro persone: un saggio, un avaro, un prodigo ed un matto. Il primo, dotato di 'sale in zucca', doserà al meglio la quantità del sale, il secondo terrà sotto controllo la (piccola) quantità di aceto da versare ed il terzo spargerà olio a piene mani. Infine il matto mescolerà tutto con energia, saltando l'insalata in lungo e in largo, amalgamando il tutto con furia gioiosa" (Montinari, 2010).

3. La nascita di un progetto intergenerazionale ed obiettivi generali

In una terra come la Valdichiana, dove è molto presente un passato ricco di vita come quella etrusca, gli scriventi si sono impegnati a strutturare un percorso formativo che possa:

- far conoscere i principi di una sana alimentazione;
- permettere ai giovani ed agli anziani di conoscersi intrecciando proficue relazioni;
- aiutare le persone a capire le radici storiche e culturali del cibo che viene prodotto e consumato attualmente a Chiusi e nei suoi dintorni.

Nell'anno scolastico 2017 – 2018 si potrà quindi attuare, come prima sperimentazione, a Chiusi, un'esperienza intergenerazionale intitolata "*Generazioni in campo: alla scoperta della Valdichiana*", attività che entrerà a far parte delle ricerche/sperimentazioni, già realizzatesi in altri territori Italiani (Viterbo, Sfruz, San Pellegrino – Bergamo, Benetutti Terme – Sassari dal 1999) (Albanese & Bocci, 2013).

Il programma di questa esperienza è costituita da incontri con le Istituzioni, ma anche da seminari, escursioni, laboratori informatici e creativi, cineforum e drammatizzazioni, sia per i giovani che per gli anziani, i quali saranno protagonisti e potranno partecipare attivamente alla vita comunitaria. Se gli over-sessantacinquenni si faranno interpreti del patrimonio culturale, alimentare, locale comunicando le loro esperienze, i giovani saranno impegnati nell'osservare, ascoltare, vivere e tradurre questi racconti in testi, disegni e fotografie. A loro volta i giovani trasmetteranno le loro capacità umane unite alle conoscenze e competenze di tipo informatico.

In linea con le esperienze svolte a Bergamo – San Pellegrino, Sfrutz e Viterbo, il progetto individua nel linguaggio informatico, che in genere divide le culture e le generazioni, un elemento di congiunzione, piuttosto che di frattura (Albanese, Pozzi, Bocci, 2005). Sarà proprio il linguaggio informatico a determinare il "ribaltamento dei ruoli": il giovane diventerà "insegnante" e l'anziano "allievo". Ciò lascerà spazio alla condivisione di nozioni, di esperienze e di valori.

Da questa esperienza potrà nascere un nuovo patto tra le generazioni, tanto da combattere l'isolamento, incrementando nei partecipanti l'autostima e la qualità di vita.

Questo scambio tra generazioni potrà essere alla base di una società solidale in cui gli anziani potranno costituire una risorsa fondamentale del vivere civile.

In questo viaggio nel tempo (più che nello spazio) possiamo sostenere che il sé passato riferito dai "nonni" sarà appreso dai ragazzi, che in futuro potranno riproporre una versione riattualizzata ed integrata di ciò che era stato raccontato (Moscovici, 2005). Allo stesso tempo le tecnologie insegnate dai nipoti (il Sé presente) potranno essere integrate con le conoscenze dei nonni costruendo un Sé futuro condiviso dalle due generazioni.

La vacanza intergenerazionale sarà un viaggio che non consisterà nell'esplorare terre lontane, ma nell'avere nuovi occhi per osservare e vivere assieme in un nuovo modo un territorio ricco dal punto di vista naturale e culturale.

Il progetto nasce dalla constatazione di come la rapidità dei cambiamenti culturali abbiano contribuito ad accrescere le differenze tra le generazioni. È da notare che, a fronte di tali diversità

esperienziali e cognitive, spesso corrispondono difficoltà di dialogo in ambito familiare con ripercussioni nei comportamenti e nei rendimenti scolastici.

Si può notare un senso d'inadeguatezza anche delle famiglie rispetto ai bisogni dei loro figli-nipoti.

La crisi sociale ed economica ha acuito le difficoltà riscontrate dai giovani per la realizzazione dei propri progetti di vita. Ciò rende più urgente la necessità di ricercare percorsi cognitivi ed esistenziali rivolti ad una migliore e precoce comprensione della propria identità individuale e collettiva, per riuscire ad interagire con il contesto e ad inserirsi efficacemente nella realtà. Nella società l'attenzione eccessiva data al lavoro ed al denaro, ha portato ad escludere dal tessuto sociale gli anziani perché non più produttivi. Per i giovani e per i meno giovani è molto importante accorciare il "gap generazionale" in modo tale che tutti si impegnino a costruire un mondo diverso, fondato sulla trasmissione valoriale per un benessere psicofisico e psicosociale.

Questa esperienza di turismo intergenerazionale, nei nostri obiettivi generali, mira ad incentivare uno scambio di saperi tra due generazioni (giovani e anziani) nell'ottica di una interazione conoscitiva ed affettiva. La finalità del progetto sarà caratterizzata da attività di educazione ambientale, conoscenza del territorio ed apprendimento degli strumenti informatici. La realizzazione di questo percorso intergenerazionale sarà da considerarsi una breve esperienza di turismo responsabile e sostenibile, volta a contribuire non solo allo sviluppo dei rapporti fra anziani e giovani, ma anche alla valorizzazione turistico – culturale di Chiusi e dei suoi dintorni. La conoscenza e la rivalutazione della storia, della cultura e dell'ambiente locale, sarà un'occasione privilegiata per rafforzare l'identità culturale e la coesione della comunità implicata. Il progetto avrà in particolare un'altra peculiarità: giovani ed anziani potranno scambiarsi i ruoli e diventare "maestri di vita gli uni degli altri".

L'esperienza-ricerca intergenerazionale, in linea con le sperimentazioni svolte dal Laboratorio Incontri Generazionali dell'Università degli Studi di Milano, ha come protagonisti "piccoli gruppi di studenti delle Scuole Medie Superiori (triennio), chiamati nipoti e piccoli gruppi di over sessantenni (chiamati nonni). Il gruppo sarà composto da dieci nipoti(studenti) e da dieci nonni dell'Associazione A.D.A. (ogni nonno avrà un nipote).

4. Le fasi del progetto

L'esperienza intergenerazionale sarà svolta per la prima volta a Chiusi e sarà inserita nei programmi di alternanza scuola – lavoro dell'Istituto Superiore Valdichiana. Il progetto sarà realizzato percorrendo alcune fasi:

1. Fare rete per coinvolgere prima Enti, Scuole ed Associazioni, ma anche successivamente per divulgare il progetto. C'è il rischio che il piano di lavoro possa essere non compreso correttamente per cui è necessario fare molta attenzione alla modalità con cui si promuove la nuova esperienza intergenerazionale.
2. Effettuare incontri di programmazione con i Presidi delle Scuole di Chiusi, con i responsabili del Comune, con le altre Associazioni, e con l'ARIPT FoR P per preparare l'iniziativa. La conoscenza del progetto e la sua assimilazione tra i giovani, gli anziani e gli insegnanti richiederà tempo anche per la sua innovatività. Per questo verranno fatti degli incontri periodici su diverse tematiche. Un esempio di questi incontri viene dato proprio dal Seminario "Etruschi a tavola" svoltosi nel gennaio 2017. Il Seminario ha avuto l'obiettivo di far capire ai giovani ed agli anziani presenti l'importanza di creare un rapporto costruttivo e solidale tra le generazioni al fine di creare "una società migliore per tutte le età". Nel progetto sono state coinvolte due scuole: Scuole Medie Inferiori e Scuole Medie Superiori. Anche con questa esperienza si è cercato di coinvolgere giovani, adulti ed anziani, per un passaggio di conoscenze trasversale tra le generazioni.
3. Selezionare rispetto alle motivazioni i partecipanti all'esperienza.
4. Formare lo staff che accompagnerà i per tutto il periodo nonni-nipoti.

5. Realizzare incontri formativi – informativi per implementare la conoscenza e la condivisione degli obiettivi della esperienza, il rispetto dei ruoli e la fiducia reciproca.
6. Attuazione della settimana intergenerazionale.
7. Elaborazione dei dati dell'esperienza effettuata e restituzione ai partecipanti dei risultati per far comprendere quanto realizzato.
8. Realizzazione inoltre di un elaborato scientifico per consentire di far conoscere i risultati del progetto sia agli Enti Locali che alla popolazione. In tale relazione sarà sottolineato quanto l'esperienza abbia avuto conseguenze positive non solo per i partecipanti (sia giovani che anziani), ma anche per tutta la comunità.



Fig. n.1: Il Seminario “Etruschi a tavola: imparare dal passato per vivere bene oggi”

5. Una rete di Istituzioni e di Associazioni per il buon esito di un progetto

Per permettere una soddisfacente riuscita del progetto è necessario in primo luogo che la Scuola sia “convinta” di questa nuova esperienza, la promuova tra i suoi studenti in modo corretto e la segua in tutte le sue fasi. Riteniamo che questa possa essere un’utile esperienza nel panorama di progetti di alternanza scuola lavoro perché consente non solo un’apprendimento ma anche uno sviluppo di relazioni che possono assumere diverso valore.

Nel creare un legame con la Scuola Media Superiore (triennio) saranno stabilite alcune tematiche che potranno arricchire le conoscenze dei ragazzi anche da un punto di vista scolastico. Il progetto si riallaccia allo studio della storia, materia che risulta spesso essere poco motivante per i giovani. Con questa esperienza ci si auspica che la dimensione narratologica possa ridestare l’interesse verso i fenomeni del passato, perché solo con la testimonianza diretta, che non è solo racconto di fatti, ma anche di emozioni, è possibile esperire il senso dei fatti storici. Per questa motivazione, durante l’esperienza, i nonni e i nipoti si confronteranno su temi e su vicende storiche apprese a scuola. Nel ripercorrere fatti storici vissuti dai nonni sarà data molta importanza ai ricordi personali. Gli anziani potranno raccontare episodi relativi alla grande guerra, alla scuola, al tempo libero, ai mezzi di trasporto, ai luoghi preferiti o significativi, alle tradizioni agricole ed artigiane, all’evoluzione degli stili alimentari mutuati dagli Etruschi.

Si stimolerà poi la conoscenza della geografia, della geologia e delle scienze nel visitare gli ambienti naturali e non mancheranno poi i riferimenti alle scienze dell'alimentazione. La gastronomia è un patrimonio immateriale da tramandare alle nuove generazioni che, sempre più assorbite dalla pubblicità e da modelli lontani, rischiano di dimenticare le tradizioni del luogo (Cavallero, Bertocci, Campinoti, 2011). I laboratori di preparazione dei cibi daranno l'opportunità di riscoprire il saper fare dei nonni.

Di rilievo sarà infine la materia dell'educazione civica che sarà applicata al rispetto dell'ambiente ed alle tematiche ambiente/sicurezza (ad esempio seminari e/o corsi di educazione stradale).

La scuola, che tra i suoi compiti istituzionali ha quello della formazione del futuro cittadino, non può più eludere il problema di una rigorosa educazione all'uso corretto dell'ambiente e di una sana alimentazione.

La scuola, agenzia culturale di secondo livello, può offrire, grazie a progetti più specifici, un'educazione più completa su che cosa vuol dire sana alimentazione, sulla promozione di benessere, cultura e socializzazione, fattori necessari nella formazione di comunità sostenibili. La scelta di questa esperienza progettuale interdisciplinare servirà anche a trasmettere come la realtà viene interpretata con strumenti quali l'osservare, il conoscere, il descrivere che servono nella comunicazione e nella vita quotidiana. Dal confronto con i nonni potrà poi emergere il tema di un nuovo rapporto con l'ambiente che porti alla sua conservazione, oltre che alle inevitabili trasformazioni. Proprio perché l'ambiente in cui viviamo è un bene che appartiene a tutti, imparare a conoscerlo e a rispettarlo significa migliorare la nostra qualità della vita considerando oltre al nostro spazio anche quello di chi ci sta accanto.

Se la scuola darà spazio a questo progetto i giovani potranno accrescere, inoltre, con l'incontro con i nonni, le loro competenze personali, comunicative e relazionali, considerando che nella cultura moderna non è facile far conoscenza con gli anziani e condividere con loro esperienze. Sarebbe importante che nel gruppo nonni-nipoti fossero presenti anche giovani di altri comuni oltre a quello di Chiusi per un duplice obiettivo:

1. favorire una maggiore conoscenza dell'ambiente di studio ed una maggiore coesione con la comunità chiusina;
2. implementare lo scambio già esistente tra i Comuni della Valdichiana Senese, già uniti nel progetto Experience Etruria che vede Chiusi la rappresentante della Toscana.

Riteniamo necessario anche il coinvolgimento degli Enti Pubblici, che già conoscono i bisogni degli adulti e degli anziani che abitano nel territorio grazie al lavoro di condivisione svolto negli anni, sia con la comunità educante, che con le Associazioni. Importante sarà la condivisione dell'esperienza con il Comune di Chiusi poiché questo Ente un duplice mandato:

1. tentare di favorire nel territorio lo sviluppo culturale, economico e sociale;
2. tutelare e promuovere la salute di tutti i cittadini.

Se i responsabili dell'Associazione A.D.A. si sono fatti promotori del progetto, vi è anche bisogno di una collaborazione con tutte le Associazioni presenti nel territorio. In linea con quanto dichiarato più volte dal Sindaco e dall'attuale Giunta, le Associazioni di volontariato sono la linfa vitale della comunità. Ognuna è sede di grande impegno civile e sociale e dà un elevato contributo allo sviluppo della comunità, proponendo iniziative che, partendo "dal basso", portano a cambiare la città, a renderla più vivibile. Un contributo di grande importanza si avrà della collaborazione dei professionisti dell'ARIPPT FoR P (a titolo volontario) provenienti da vari contesti italiani (Milano, Bergamo, Brescia, Roma, Firenze, Lucca) che collaboreranno con l'Associazione A.D.A. sia in fase di progettazione che in quella di realizzazione. I professionisti supervisioneranno l'operato della coordinatrice e supporteranno il lavoro offrendo conoscenza ed esperienza scientifica. L'A.R.I.P.T. F.o.R. P. potrà anche aiutare l'A.D.A. ad impegnarsi in pubblicazioni scientifiche sull'esperienza svolta.

6. Conclusioni

Si auspica che la realizzazione dell'esperienza porti a dei benefici non solo ai singoli partecipanti ma all'intera Comunità. L'esperienza intergenerazionale, creando occasioni concrete di verifica degli stereotipi che connotano nel sociale l'immagine dell'anziano e del giovane, potrà portare sia nei giovani che negli anziani un maggior benessere psico – sociale. Nel tempo potrà inoltre condurre a consolidare relazioni sociali e cioè a favorire, sia nei giovani che negli anziani, l'uscita dalla solitudine. Per tali motivi l'esplorazione del proprio ambiente territoriale in tutte le sue dimensioni aiuterà i partecipanti a renderli più consapevoli del proprio luogo facendo loro comprendere l'importanza delle proprie radici storiche e culturali, favorendo in loro l'adattamento al luogo di vita e di studio.



Fig. n. 2: “Tombola intergenerazionale” presso l’Associazione A.D.A.

BIBLIOGRAFIA

Albanese, A., & Bocci, E. (2013) I modelli teorici di riferimento per un turismo intergenerazionale. *Turismo e Psicologia. Rivista Interdisciplinare di Studi e Ricerche e Formazione*, 25-35. Padova University Press.

TURISMO E PSICOLOGIA, 10 (2), 2017

- Albanese, A., Pozzi, S., Bocci, E. (2005) Nuovi turismi, nuovi turisti: il turismo intergenerazionale. Esperienze-ricerche del Laboratorio Incontri Generazionali sul territorio nazionale. In G. Sangiorgi (a cura di), *Turista e turismi. Contributi psicologici allo sviluppo del settore*. Cuec, Cagliari.
- Cavallero, P. Bertocci, B., Campinoti, S. (2011) Alla scoperta di Certaldo: indagine sulla realtà culturale di un gruppo di anziani, *Turismo e psicologia, Rivista Interdisciplinare di Studi Ricerche e Formazione* vol. 1, 566 – 570.
- Della Corte, V. (2000) *La gestione dei sistemi locali di offerta turistica*, Cedam, Padova.
- Montinari, M. (2004) *Il Cibo come Cultura*, Laterza, Bari.
- Montinari, M. (2010) *Il riposo della polpetta ed altre storie intorno al cibo*. Laterza, Bari.
- Montinari, M. (2013) *L'identità italiana in cucina*. Laterza, Bari.
- Montinari, M. (2016) *Il sugo della storia*. Laterza, Bari.
- Moscovici, S. (2005) *Le rappresentazioni sociali*, Il Mulino, Bologna.