

Gruppo Redazionale: Bello Daniela, Berrettini Paola, Berti Daniela, Bolognese Mario, Cannito Marco, Cassone Francesco, Catti Giovanni, Di Capita M. Antonietta, Economi Claudio, Ferrando Maria, Labarile Oronzo, Loos Sigrid, Miceli Arcangela, Montecocchi Silvia, Ronda Lino, Salvarani Brunetto, Savi Angelo, Sechi Saveria, Tosolini Aluisi, Turbini M. Teresa, Vittori Rita, Zavalloni Gianfranco.

Collaboratori: Amadei Danilo, Calidoni Paolo, Cernesi Claudio, Ghirardi Orlando, Manca Agnese, Manzia Lucilla, Martirani Giuliana, Monzardo Concetta, Negro Maria, Norberini M. Teresa, Novara Daniele, Panunzi Rita, Presta Maria Laura, Raumi Cristina, Raminzoni Gianni, Siniscalchi Sabina, Stefani Gino, Stefani Olga, Testa Ferdinando, Zavalloni Daniele.

Direttore responsabile: Domenico Milani

Impaginazione: Studio Zani (PR)

Direzione, Redazione e Amministrazione: Viale San Martino, 8 - 43100 Parma - Tel. (0521) 54357-583301 - Fax: (0521) 583340
c.c.p. N. 13601430
Quota annuale di abbonamento alla Rivista (10 numeri da giugno a maggio) L. 20.000. Prezzo di un numero separato L. 2.000

Abbonamenti CEM/estero:

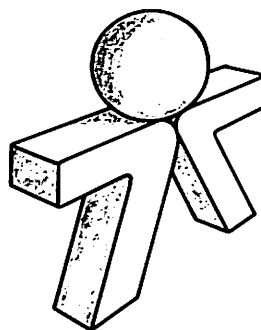
Europa:
via sup. 36.000 Lire - via aerea 41.000 Lire
America e Asia: 54.000 Lire
Africa: 51.000 Lire
Oceania: 65.000 Lire

Editore: Centro Saveriano Animazione Missionaria - CSAM, Soc. Coop. a r.l., viale S. Martino 8, 43100 Parma, reg. tribunale di Parma n° 17948 in data 08/07/1987.

Autorizzazione Tribunale di Parma, n° 401 del 7/3/1967 - Stampa: graphital s.n.c. - Parma - Tel. (0521) 491356.

Comitato Promozionale: Giuseppe Pardini, Pino Gulia, Francesco Meloni (Caritas Italiana).

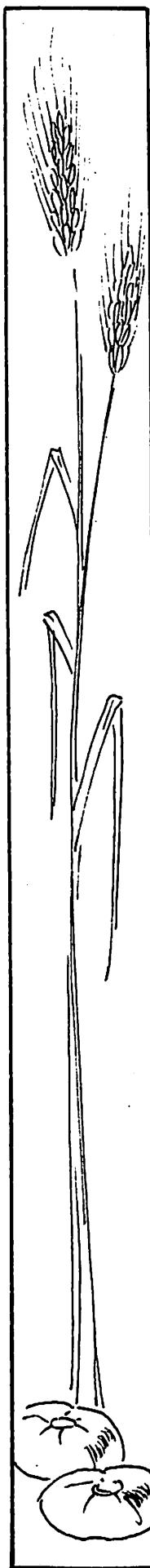
CEM-MONDIALITÀ è un servizio di Educazione allo Sviluppo, pubblicato dal Centro di Educazione alla Mondialità in collaborazione con CARITAS ITALIANA.



SOMMARIO

LA LINEA	LEGGERE, SCRIVERE, FAR DI CONTO <i>La Direzione</i>	3
LA FIABA	NELLA NOTTE DI LUNA PIENA, UNA ROSETTA <i>G. Catti</i>	4
APPROCCIO CULTURALE	IL PANE COME CULTURA DELLA COMPAGNIA <i>A. Nanni</i>	5
MITO E SIMBOLOGIA	OLTRE LA NATURA: IL PANE <i>O. Labarile</i>	8
ITINERARIO DIDATTICO	IL PANE DA CONDIVIDERE <i>a cura di "L'Altrascuola"</i>	10
SCIENZA E TECNOLOGIA	UOMO, PANE E TECNOLOGIA: UNA STORIA COMUNE <i>G. Zavalloni</i>	17
SCHEDA BIBLIOGRAFICA	BIBLIOGRAFIA MINIMA SUL PANE E SULLA PANIFICAZIONE <i>G. Zavalloni</i>	20
ATTIVITÀ SCUOLA MATERNA	IL PANE SI MANGIA PERCHÉ È BUONO <i>M.T. Turbini e M.A. Di Capita</i>	21
ATTIVITÀ SCUOLA ELEMENTARE	ALIMENTAZIONE E VITA <i>G. Raminzoni</i>	24
ATTIVITÀ SCUOLA MEDIA	RICERCHE SULLA "GEOGRAFIA DELLA FAME" <i>C. Economi</i>	26
ATTIVITÀ SCUOLE SUPERIORI	CONTRO "LA MACCHINA DELLA FAME", DUE LIBRI DA LEGGERE <i>A. N.</i>	28
IL TESORO NEL CAMPO	FRA CARESTIA E SPERANZA <i>B. Salvarani</i>	30
APPROCCIO LUDICO	GIOCANDO INTORNO AL PANE <i>S. Loos</i>	31
L'OPINIONE	FIRENZE: CITTÀ CHIUSA? <i>A. Tosolini</i>	34
FOTOGRAFIE:	<i>Angelo Costalonga</i>	
DISEGNI	<i>Vittorio Belli</i>	

LEGGERE, SCRIVERE, FAR DI CONTO



Per gli anni '90 sono previste numerose iniziative a livello mondiale per far fronte al problema dell'analfabetismo che interessa ormai un quinto dell'umanità. Il 1990 è l'Anno internazionale dell'analfabetismo; gli anni dal 1989 al 1999 sono considerati come il Decennio dello sviluppo culturale secondo il programma dell'Unesco. Dal 1 marzo è entrata in vigore la IV Convenzione di Lomè proprio sullo sviluppo culturale, attraverso la cooperazione tra i 12 paesi della Comunità Europea e i 68 paesi ACP (Africa, Caraibi, Pacifico).

Recentemente a Bangkok, in Thailandia, si è tenuta un'importante conferenza mondiale sul tema "Educazione per tutti", cui hanno preso parte oltre mille esperti di ogni parte del mondo, con l'obiettivo di predisporre programmi e orientamenti per ridurre l'analfabetismo e promuovere nuovi processi di alfabetizzazione su scala planetaria.

Il problema dell'analfabetismo tuttavia non è solo un problema degli "altri": ci riguarda tutti, sia come responsabilità sia come fenomeno sociale. Non è solo un problema dei paesi più poveri ma anche degli Stati Uniti, dell'Europa, dell'Italia. Diamo uno sguardo alle statistiche e ai sondaggi.

Da fonti Unesco risulta che nel mondo gli analfabeti sono 890 milioni. Di questi, 634 milioni sono in Asia (34,6% della popolazione), 162 milioni in Africa (54%), 44 milioni in America Latina e Caraibi (17,5%), 60 milioni negli Stati Arabi (56,5%), 20 milioni in URSS (11,5%).

Tre quarti degli analfabeti sono concentrati in soli nove paesi: India (264 milioni), Cina (229), Pakistan (39), Bangladesh (37), Nigeria (27), Indonesia (26), Brasile (19), Egitto (16), Iran (12).

I bambini che nel mondo non frequentano la scuola elementare sono ancora 120 milioni e di questi il 60% sono donne. Rispetto al numero complessivo degli analfabeti sul piano mondiale le donne rappresentano il 70%.

Oggi si parla molto di analfabetismo "funzionale", ossia di quelle persone che (ad esempio) pur conoscendo la scrittura non sono tuttavia in grado di leggere un manifesto o di comprendere un articolo di giornale. È chiaro che queste persone sono destinate ad essere emarginate dalla vita sociale. Ebbene, nella CEE gli analfabeti funzionali sarebbero ben 15 milioni e nei paesi aderenti all'OCSE (Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo che raggruppa 23 paesi) sarebbero addirittura 100 milioni. La Grecia ha ancora il 7 per cento di analfabeti, la Jugoslavia l'8 per cento, la Spagna il 5 per cento.

In Italia il 3% della popolazione è totalmente analfabeta: oltre un milione e mezzo di persone incapaci di leggere, scrivere e far di conto.

Il fenomeno riguarda in particolare quella fascia di età che va dai cinquant'anni in su, ma non esclude le generazioni giovani. Risulta che su 200 mila arruolati di leva, 1.115 sono analfabeti, cioè lo 0,5 per cento: una cifra bassa e pur tuttavia abbastanza significativa.

Negli Stati Uniti la situazione si direbbe ancora più grave. Gli adulti analfabeti totali o parziali sarebbero addirittura 60 milioni. Di essi 25 milioni non sono in grado di leggere o lo sanno fare a livello di un bambino delle elementari. In pratica l'analfabetismo negli Stati Uniti si aggira intorno al 13 per cento, ma per i neri sale al 23 per cento.

Il diritto allo studio spesso rimane un desiderio. Mantenere l'uomo nell'ignoranza è già violenza. L'alfabetizzazione è sempre un fatto umano, culturale e politico. Solo chi è contro la libertà, lo sviluppo e la democrazia può avere interesse a conservare l'analfabetismo nel mondo.

LA DIREZIONE

NELLA NOTTE DI LUNA NUOVA, UNA ROSETTA

GIOVANNI CATTI

Era una notte di luna nuova, la luna non splendeva neppure un poco. Dalle grandi vetrate del corridoio del secondo piano entrava soltanto la luce della illuminazione pubblica della strada.

Da più di dodici ore alunne e alunni erano usciti dalle aule nel corridoio del secondo piano della loro scuola, erano discesi lungo le scale, e attraversando la soglia del grande uscio erano tornati a casa.

Poi era venuto il momento delle pulizie, e lungo il corridoio di quel secondo piano uno spazzolone a forma di V era quasi riuscito a raccogliere i resti dei passaggi e delle soste delle alunne e degli alunni e, perché no, delle insegnanti e degl'insegnanti. In quella scuola non era passata l'idea dell'autocontrollo, dell'autogoverno nella raccolta dei rifiuti.

Ventisette avvolgimenti di caramelle, quindici avvolgimenti di cioccolatini, due fogli di quaderno, una penna biro senza più il suo inchiostro e una gomma masticata ma fortunatamente non ancora calpestata, oltre a cento e cento briciole di pane: questo era un elenco provvisorio di quei resti raccolti dallo spazzolone a forma di V. Naturalmente lo spazzolone a forma di V non era andato da solo lungo il corridoio del secondo piano, era stato guidato due o tre volte a lambire i muri, in modo che tutti i rifiuti fossero raccolti, nessuno escluso.

Ma in quella notte di luna nuova, la poca luce entrata attraverso le grandi vetrate consentiva di scorgere lì ai piedi del radiatore del termosifone di fronte all'uscio dell'aula della seconda B un oggetto inconfondibile. Bisognerà poi indagare come questo sia accaduto, però è un fatto che l'inconfondibile oggetto era sfuggito allo spazzolone, all'occhio vigile del suo conduttore.

Era un oggetto lavorato nella sua parte superiore come una rosa, e la sua pianta

circolare aveva un diametro inferiore a un palmo della mano. Era finalmente, lo possiamo dire, una di quelle forme di pane chiamate *rosette*, e usate per fare panini imbottiti.

Sappiamo che questa rosetta insieme con altre rosette, con altre forme di pane, era uscita dal forno di primo mattino, cotta come si deve. Era entrata nel forno dopo esser cresciuta per effetto del lievito. Prima di fermentare, era stata condita con una giusta quantità di sale, messa nell'impasto dell'acqua e della farina.

Fornai, garzoni, infornatori, panettieri almeno questa volta avevano prodotto un pane ben cotto, croccante, e le loro mani non avevano fatto nulla perché questo pane non fosse buono, genuino, autentico. Eppure adesso era là, giaceva sul pavimento del corridoio del secondo piano.

Bisogna finire il racconto. Come finirà?

Di primo mattino il conduttore dello spazzolone ripassa, vede la rosetta, la prende e la porta in un angolo del cortile per i gatti?

Il Direttore passa prima dell'ingresso delle alunne e degli alunni, vede la rosetta, aspetta che entrino le alunne e gli alunni, richiama sul corridoio tutta la seconda B, mostra la rosetta e fa un lungo, minaccioso, e anche poco chiaro discorso?

L'insegnante prima di entrare in classe vede la rosetta, la raccoglie rapidamente, l'avvolge in un fazzoletto di carta e la ripone nella borsa per portarla a casa al suo cane?

Ma prima di tutto desideriamo sognare a occhi aperti.

In quella notte di luna nuova un topolino, malgrado tutto, sale cinquantaquattro gradini, entra nel corridoio, vede la rosetta e fa il progetto di prenderla con i denti e con le zampe anteriori, e di portarla a casa, in cantina.

La rosetta, con il muto linguaggio del pane, manda al topolino un messaggio profumato, e gli dice che lei è troppo grande perché un topolino la possa trasportare giù attraverso cinquantaquattro gradini.

Lui con il linguaggio stridulo dei topolini dice a lei che anche un piccolo topo può avere una grande fame.

Lei dice che nei campi dove cresce il grano utile per fare il pane crescono varie erbe belle da vedere e buone da mangiare: cerca di persuadere il topolino a diventare vegetariano.

Lui si avvicina, lambisce con il musetto la rosetta, ma non la mangia, e se ne va in fretta: è stato soltanto un bacio, piccolo com'è piccolo un topolino, grande per chi è stato gettato ingiustamente sul pavimento di quel corridoio del secondo piano.

IL PANE COME CULTURA DELLA COMPAGNIA

ANTONIO NANNI

ammettevano: solo i golosi mangiano senza pane. Certamente non era quello il tempo delle diete, né di hamburger e hot dogs. Mangiare insieme, lo ripeto, era il rito quotidiano della famiglia. Poi è venuta la televisione e il fast food, i piatti di plastica, la cultura del self-service, la società dei consumi. Ai valori della condivisione e della sobrietà si sostituiscono i miti dell'accumulazione, dell'avere sempre di più. La cultura della solidarietà e dell'austerità condivisa si dissolve. Emergono le nuove parole d'ordine: competizione e sorpasso, usare e gettare, consumare e godere. Ormai è certo che il consumismo crea patologie e degrada l'ambiente, e che il consumo di certi prodotti, in particolare, è ulteriormente devastante per l'uomo e la natura. Il forte consumo di carne alimentare, ad esempio, non solo genera malattie ma trasforma le foreste in pascoli e condanna a morte gli ultimi gruppi umani che le abitano; trasforma i campi in monoculture per l'esportazione e allontana i contadini più poveri dalle loro terre.

In questo numero della rivista il pane sta per alimentazione, cibo, nutrizione, problema della fame. Forse dire "pane" è già alquanto etnocentrico perché si poteva dire anche "riso", "manioca" ecc. Ma per la cultura dei nostri ragazzi il pane ha una pregnanza e una immediatezza che altre espressioni non hanno. Dagli articoli che seguiranno si vedranno tante implicazioni e dimensioni che il pane presenta: materiali e simboliche, economiche e religiose, biologiche e sociali. A noi

il compito, come sempre, di un primo inquadramento culturale.

IL PANE SIMBOLO DI CONVIVIALITÀ

Il pane evoca l'immagine di una tavola imbandita, il mangiare insieme a mensa, il banchetto e dunque una cultura della condivisione, del ringraziamento, della gioia. Intorno al pane si è sviluppato un ricco simbolismo, una vera e propria ritualità, quasi una liturgia laica.

Fare il pane, benedire il pane, spezzare il pane, mangiare il pane, condividere il pane, raccogliere il pane, custodire il pane, cuocere il pane, ecc. ognuna di queste espressioni dice qualcosa che oltrepassa il suo significato letterale. Il pane è quasi per natura una "metafora" di un'altra realtà più grande. È difficile trovare un altro elemento che, come il pane, abbia sviluppato tutta la sensibilità tattile, visiva, uditiva, olfattiva e gustativa dell'uomo. Ugualmente difficile è trovare un altro elemento che sia stato più "pregato" e desiderato del pane: "dacci oggi il nostro pane". Anche ai "carcerati" è stato sempre riconosciuto il diritto al pane e all'acqua. Almeno quello. La letteratura è piena di riferimenti al pane, alla tavola.

Pranzi nell'Iliade e nell'Odissea, pranzi nella Bibbia, pranzi nel Satyricon della cultura latina, pranzi nel ciclo bretonico di Re Artù, pranzi ovunque. Raccomandazione di buone maniere a tavola nel "Galateo" di Giovanni Della Casa e nel "Cortegiano" di Baldassarre Castiglione. Tut-

C'era una volta il profumo, la fragranza, il sapore del pane. E la donna che si alzava di notte per impastarlo. E il forno del paese. E il lievito che "passava" da una casa all'altra. E la liturgia del pane, il rito quotidiano del mangiare insieme, del desinare. Si lavorava tutti perché — si diceva — ognuno deve guadagnarsi il pane col sudore della fronte. E il pane era oggetto di benedizione e di preghiera. Ai bambini si raccomandava di non buttare mai il pane: è peccato!

È un imperativo che io stesso mi porto "dentro" ancora oggi. E faccio anche molta fatica a mangiare "senza pane", perché i miei nonni non lo

tavia il pane non è stato solo simbolo di cultura conviviale ma anche un fattore di grande conflittualità. In nome del pane, della farina, del cibo in generale sono state fatte molte rivoluzioni e sommosse nei vari secoli. E non solo in passato. Tra le più recenti ricordiamo la rivolta del pane in Algeria e Venezuela, in Argentina e Romania, in Tunisia e in Senegal. Ma sarebbero molti gli esempi che dimostrano come una delle cause più frequenti di guerre e migrazioni, di sommosse e rivoluzioni sia stato proprio il bisogno di cibo.

L'EMISFERO DELLA DIETA E L'EMISFERO DELLA FAME

A Nord del pianeta la domanda ricorrente riguarda i nuovi metodi per dimagrire, *la dieta*. A Sud del mondo l'interrogativo centrale è ancora quello relativo *alla so-*

pravvivenza. Un contadino di Tio Budding (Filippine) in una testimonianza riportata nel Rapporto del Club di Roma sulle ONG afferma: *"dicono che siamo poveri perché non abbiamo iniziative, perché siamo pigri. Ma ci hanno mai visto fare colazione? Perché se ci avessero visto e mangiassero tutti i giorni quello che mangiamo noi, diventerebbero pazzi, se non fossero pigri. Quante ore passiamo ogni giorno lavorando duramente nei campi, dall'alba al tramonto, sotto il sole bruciante o sotto la pioggia? Tutto questo solo per sopravvivere. È insopportabile!"*

Il rapporto Unicef 1990 non è meno drammatico dei precedenti.

Se non verranno presi seri impegni politici internazionali moriranno, nel prossimo decennio, più di 100 milioni di bambini. Ancora oggi 150 milioni di bambini soffrono di malnutrizione, un terzo muore, il resto rimane invalido per tutta la vita. Ogni settimana, oltre 250 mila bambini continuano a morire per malnutrizione o a causa di malattie che sarebbero facilmente prevedibili come la disidratazione, la diarrea, la polmonite, il tetano, il morbillo e la pertosse.

Il Rapporto Unicef 1990 sottolinea che è proprio l'infanzia più povera e vulnerabile del mondo a pagare gli effetti del debito del Terzo Mondo, sia in termini di salute e di morte, sia con la perdita delle opportunità di ricevere una istruzione.

Il problema della fame interessa un quinto dell'umanità, cioè un miliardo di persone. Solo in Africa ben 27 paesi soffrono le conseguenze di questa immane tragedia. Ma anche in America Latina (vedi per esempio il nord-est brasiliano) e in Asia (vedi per esempio Bangladesh e India) la realtà non è meno drammatica.

Gli esperti sono concordi nel ritenere che ci sono e potrebbero esserci anche in futuro risorse sufficienti a sfamare l'intera popolazione mondiale. È giunto il momento di agire sulle cause strutturali della fame nel terzo mondo nel momento stesso in cui l'Europa soffoca sotto la sovrapproduzione agricola. A prima vista, una soluzione possibile, dettata dal buon senso, sembrerebbe quella di dare o vendere le nostre eccedenze a quelli che hanno fame. Purtroppo questa soluzione è una trappola perché implica un modello di sviluppo che scoraggia l'agricoltura di sussistenza nei paesi del terzo mondo, aumentando invece la loro dipendenza sia rispetto alle importazioni sia alla situazione debitoria in cui versano. Nel documento delle Chiese europee si denunciano anche i meccanismi che producono lo squilibrio alimentare a livello mondiale. I paesi del Nord hanno eccedenze che, "fortemente sovvenzionate, vengono vendute a un prezzo molto basso sul mercato mondiale". L'Africa soffre di questo crollo dei prezzi, "i cereali locali non riescono a concorrere con le importazioni a basso prezzo" e così l'agricoltura invece di svilupparsi, retrocede. Come si può garantire la sicurezza alimentare e la possibilità per tutti di sfamarsi se la produzione agricola resta concentrata in un piccolo gruppo di paesi? Gli stessi produttori agricoli dei paesi ricchi, che vedono quelli dei paesi poveri come concorrenti ingombranti, sono interessati a uno sviluppo a breve termine più equilibrato".

I PREGIUDIZI SULLA FAME

Purtroppo, sul problema della fame, al di là delle cifre, circolano ancora molti pregiudizi nell'opinione pubblica e

Azione nonviolenta

RIVISTA MENSILE EDITA
DAL MOVIMENTO NONVIOLENTO

di formazione,
informazione e
dibattito sulle
tematiche della nonviolenza
in Italia e nel mondo

Abbonamento annuo L. 25.000
da versare sul c.c.p. n. 10250363
intestato a: Azione Nonviolenta
tel. 045/8009803 - via Spagna, 8
37123 Verona

DAL 1964

AL SERVIZIO DELLA
NONVIOLENZA

perfino all'interno della scuola. Una delle più diffuse "bugie" sulle cause della fame è quella che lascia intendere che sul pianeta siamo in troppi e per questo c'è scarsità di cibo. Ossia, il problema fame sarebbe causato da un fattore demografico.

Si può invece dimostrare scientificamente che questo giudizio è falso. Se centinaia di milioni di persone ancora oggi muoiono di fame, ciò non è dovuto alla sovrappopolazione della terra, ma al controllo che i paesi ricchi esercitano sulle risorse alimentari del Nord, sia attraverso le multinazionali, sia attraverso la politica degli aiuti alimentari, sia ancora attraverso l'imposizione di un modello di agricoltura inadatto a tutto il pianeta.

La tecnologia occidentale ha avuto un impatto dirompente sulle culture dei popoli del Sud. Pertanto le cause della fame sono molteplici e complesse: il colonialismo, certamente, ma anche il sistema economico internazionale, le multinazionali, le tecnologie altamente sofisticate nonché ragioni di cultura e di educazione.

Le ragioni economiche sono dunque determinanti per spiegare la tragedia della fame e del sottosviluppo, ma non vanno tuttavia trascurate — come il pensiero più recente sui problemi del Terzo Mondo ormai riconosce — le ragioni "culturali", come ad esempio: una mentalità pretecnica; l'esistenza di strutture sociali o tribali o di casta che non favoriscono l'evoluzione; superstizione religiosa; visione passiva del mondo; ecc.

Se questo è vero, allora il problema della fame e del sottosviluppo non si risolve soltanto con l'assistenza e gli aiuti "esterni" (che rimangono comunque necessari) ma anche con un processo di cambiamento culturale.

oltremaraudiovisivi
NOVITA'

DISTRIBUZIONE **CSAM**
43100 PARMA
VIA S. MARTINO, 8
TEL. (0521) 54357 - 583301
FAX (0521) 583340
TELEX 532459 IVET PR I



CRISTO NERO, Inculturazione e liberazione, VHS colore, 29 minuti, L. 39.000

La chiesa in Africa verso il terzo millennio: ecco l'annuncio fatto da Giovanni Paolo II nell'indizione del sinodo speciale per l'Africa. Una proposta di «... un Cristo fatto carne della nostra carne, nelle nostre carni brune di uomini neri...».

Un programma di Victor Ghirardi e Aldo Rottini.

SE EL SALVADOR MUORE..., VHS colore, 23 minuti, L. 39.000

La vicenda di un paese con i suoi ingredienti di privilegi per pochi e miseria per molti, arroganza e sopraffazione che generano terrore e morte, oscura presenza di una potenza esterna... attraverso il ricordo di Rutilio, Romero, Ellacuria...

Un programma di Emanuela Rizzotto, Luca Vasco, Valeria Venturi, in collaborazione con Mani Tese Milano.

DISTRIBUZIONE
CSAM
43100 PARMA
VIA S. MARTINO, 8

NOVITA'



della
Cooperativa
SERMIS



I COLORI DELL'UOMO, I lavoratori extracomunitari in Italia, VHS colore, 40 minuti, L. 50.000

Gli immigrati extracomunitari e noi: novità e problemi di un incontro che richiede serenità di giudizio, conoscenza delle cause, apertura del cuore all'accoglienza più sincera. **MONDOFILM** in collaborazione con **CARITAS ITALIANA** ha attraversato

l'Italia da nord a sud per camminare sulle strade dove gli stranieri mettono in mostra le loro speranze, per documentare il nonsenso dell'intolleranza nei quartieri e nelle città italiane dove più forti sono le tensioni, per raccontare la gioia di chi ha fatto del servizio agli immigrati l'obiettivo di una vita.

Un programma di Francesco Tagliabue e Aluisi Tosolini, regia di Luca Vasco.

Distribuzione DF Padova, Centri Caritas, CMD diocesani, Centri di Animazione Missionaria..

OLTRE LA NATURA: IL PANE

ORONZO LABARILE



Simbolo di vita. Simbolo di nutrimento e fonte di vita il pane ci rimanda senza ombra di dubbio ad un elemento naturale, il frumento e, indirettamente, al lavoro; è un esempio infatti di quella capacità che l'uomo ha di trasformare le cose e umanizzarle. Tutto ciò che è umano è indissolubilmente legato alla terra e, come questa, prima di essere gioia, prosperità, piacere, è *fatica*, sintesi ed emblema degli affanni dell'uomo, come nota lo scrittore sacro all'inizio della Genesi: "con fatica trarrai da essa (=terra) il nutrimento per tutto il tempo della tua vita... col sudore della tua fronte mangerai il pane" (17-19). Ma è proprio questa fatica a dare gioia e vita.

Il pane è sempre stato cibo essenziale, se non unico, d'alimentazione, specie per i popoli mediterranei. Sulla sua profonda e radicata simbologia pensiamo a quanto ci trasmettono alcune espressioni linguistiche quali "lavorare per un tozzo di pane", "togliere il pane di bocca", o, "la speranza è il pane dei miseri". Non avere il pane significa perdere la vita, essere castigati da Dio. "Per questo — leggiamo in Am. 4, 6 — io vi lasciai a denti asciutti in tutte le vostre città e vi privai del pane in tutte le vostre case", o, in un altro passo biblico, "mi cibo di cenere invece che di pane, mescolo col pianto la mia bevanda" (Sal. 102, 10); mentre averne in abbondanza è segno di benedizione di Dio ("moltiplicherò assai le sue provviste, sazierò di pane i suoi poveri", sal. 132, 16) e di giustizia: "non vidi mai il giusto abbandonato, né la sua prole mendicare il pane" (sal. 37, 25).

Che il pane sia simbolo di vita lo ritroviamo anche in alcune favole, pensiamo ad Hans e Gretel i quali, per ritrovare la strada, seminano briciole di pane. Qui, più che una indicazione per ritrovare la strada, si vuol esprimere la volontà di vivere. Ed è questo il significato fondamentale che il pane assume. È nutrimento, vita, sia materiale che spirituale, sia terrena che celeste. Gesù Cristo stesso è pane; "io sono pane di vita — è scritto in Giovanni — chi viene a me non avrà più fame"; e Paolo: "il pane che spezziamo, non è comunione con il corpo di Cristo?" (1 Cor. 10, 16). Spezzando il pane, pertanto, il cristiano supera la morte ed acquista l'immortalità, vivendo in Cristo per sempre. E, a dimostrazione di questa sostanziale presenza di Dio è interessante notare il passaggio dalla casa di Dio (Beith-al), il betilo, la pietra eretta da Giacobbe, alla casa del pane (Beith-lehem). E Cristo nasce infatti a Betlemme.

Simbolo di solidarietà. Spezzare il pane è segno di unità, amicizia, solidarietà, fiducia. Mangiare il pane di qualcuno significa essere suo amico (sal. 41, 10), come, d'altronde, mangiare il pane da qualche parte significa dimorare (Am. 7, 12). Il *compagno* è colui che condivide il pane, è il commensale. Spezzare il pane è segno di *ospitalità*. Ed è qui che si ricollega il simbolismo del *banchetto*. "Niente unisce di più dell'atto di dividere il cibo. Il pasto in comune — scrive A. Motte — è un sacramento di solidarietà che lega i membri di un gruppo. Ben l'aveva capito Platone quando sogna di restaurare nella sua città ideale l'antico costume cretese e spartiate dei 'syssiti', dei pasti quotidiani presi in comune" (AA.VV. *I simboli*, Jaca Book, Mi., p. 142). Cristo stesso incontra i suoi amici mettendosi a tavola con loro. Inoltre gli alleati che hanno stretto il patto mangiando nel banchetto sacro imbandito in occasione dell'alleanza sono detti "uomini del pane". Il banchetto vuol realizzare una forma di *giustizia* mediante la distribuzione del cibo diviso in parti uguali tra i partecipanti. È infatti il re del banchetto, quale dispensatore della ricchezza e custode della giustizia, che distribuisce il cibo.

Collegato al segno di amicizia c'è quello del perdono; è il pane del *perdono*. Ci vengono in mente i Promessi Sposi, in particolare l'episodio del cap. IV in cui fra Cristoforo si fa dare del pane dal fratello del cavaliere che ha ucciso, quale segno del suo perdono. È inoltre segno di bontà, mitezza, buon cuore (es.: l'espressione "essere buono come il pane").

Simbolo di dono. Il pane è un dono di Dio, come ci dimostrano brani dell'AT (2 Re 7, 42-43).

44) e del NT (Mt. 14, 19-21), indicanti la loro moltiplicazione; e come insegna la preghiera del Padre Nostro, "dacci oggi il nostro pane quotidiano". Che sia segno di prosperità e dono di Dio lo ritroviamo anche in Qo. 9, 7: "và, mangia con gioia il tuo pane, bevi il tuo vino con cuore lieto, perché Dio ha gradito le tue opere".

Ringraziamento e culto. Il mangiare, qual dono, porta naturalmente a ringraziare Dio. Nell'AT molti pasti sono presi davanti al Signore. Nella conclusione dell'Alleanza tra Dio e Israele notiamo come Mosè, Aronne, Nedab, Abiu e i settanta anziani d'Israele "videro Iddio e mangiarono e bevvero" (Es. 24, 11). Il pane è parte integrante nei sacrifici; è infatti il riconoscimento del potere che Dio ha di rendere fertili i campi ed è inoltre cibo dei sacerdoti che si occupano del culto. Il pane, insieme ad altri alimenti, fa parte delle offerte culturali presentate a Dio: "prendi del fior di farina, prepara con essa 12 focacce e falle cuocere: ogni focaccia sia di due decimi d'efa. Le disporrai in due pile, sei per pila, sulla tavola d'oro puro, davanti al Signore" (Lv. 24, 5-6). Sono i pani della proposizione, che vengono mantenuti fino alla distruzione del Tempio. Il pane rientra inoltre tra le offerte delle primizie, insieme all'agnello, al vino, all'olio. "Col primo agnello offrirai la decima parte d'un efa di fior di farina, intrisa in un quarto di hin d'olio vergine; e una libagione d'un quarto di hin di vino" (Es. 29, 40). Sono segno di ringraziamento. Inoltre l'offerta settimanale che si ripete è segno del rinnovamento dell'alleanza di Israele con Dio.

Senso escatologico.(1) Il pane presenta inoltre una dimensione escatologica. Se in Pr. 9 troviamo un invito al grande banchetto della Sapienza, in Dt. 8, 8-10 la Terra Promessa viene definita "paese di frumento... dove non mangerai con scarsità il pane, dove non ti mancherà nulla... mangerai a sazietà". Anche in Isaia i tempi messianici sono presentati come cibo succulento e universale (25, 6), come, d'altra parte, il Regno è spesso descritto come un banchetto di nozze: "beato chi mangerà il pane nel Regno di Dio" (Mt. 26, 29). E, ritornando alla Sapienza, ricordiamo come "pane degli angeli" è l'espressione usata da Dante per indicare la vera Sapienza.

Infine, la simbologia del pane si estende fino a comprendere la sua stessa composizione; è segno infatti dell'unità della Chiesa. Leggiamo nella Didachè 9: "come questo pane spezzato era sparso sui colli e raccolto divenne una cosa

sola, così la tua Chiesa si raccolga dai confini della terra nel suo Regno".

(1) dal greco: eskaton = cose degli ultimi tempi.

NOVITA'



DISTRIBUZIONE **CSAM**

43100 PARMA
VIA S. MARTINO, 8
TEL. (0521) 54357 - 583301
FAX (0521) 583340
TELEX 532459 IVET PR I

a cura di
**PIER LUPI
ALUISI TOSOLINI**

REQUIEM PER L'AMAZZONIA

INTERVISTA A ANGELO PANSA

a cura di
**PIER LUPI
ALUISI TOSOLINI**

LIBRO INTERVISTA L.20'000

ANGELO PANSA

È nato a Bergamo nel 1931. Dal 1951, missionario saveriano nel Congo (Zaire) dove vive la rivoluzione del 1964.

Attualmente opera a Barcarena, polo industriale dell'alluminio, nei pressi di Belém.

L'intervista è stata rilasciata durante una sua breve permanenza in Italia nell'estate 1989.

IL PANE DA CONDIVIDERE

A CURA DI "L'ALTRASCUOLA"

Fra i bisogni fondamentali del genere umano il primo ed essenziale è costituito dalla necessità di nutrirsi. Il pane, nella nostra cultura, costituisce il simbolo primo di tale necessità. Non esiste uomo senza cibo, non esiste cultura senza questa fondamentale premessa materiale. Ed anche se è certo che non di solo cibo vive l'uomo è altrettanto vero che senza cibo non esiste l'uomo nella sua concretezza.

Se dunque il cibo è condizione necessaria — anche se non sufficiente — della stessa esperienza umana è proprio a partire dal "pane" che è possibile analizzare e comprendere l'effettiva storia degli uomini che popolano la terra.

Sotto qualunque latitudine e con molteplici forme concrete l'umanità lotta quotidianamente per conquistarsi il fondamento stesso della propria esistenza.

Non occorre qui riportare le allucinanti statistiche che descrivono un mondo sempre più affamato: vorremmo invece solo soffermarci sulla necessità di andare oltre i freddi numeri per comprendere che ciò che essi celano è concreta sofferenza, disperazione, impossibilità di vivere. L'assenza di cibo come attentato gravissimo alla vita.

Ma, ed ecco il problema, perché il cibo manca? Perché per noi è così naturale pensare che comunque oggi mangeremo almeno tre volte mentre per milioni di altre persone ciò è solo sogno? E quali sono i meccanismi della "macchina della fame"? E di questa macchina noi siamo, almeno in parte, responsabili?

Da riflessioni di questo tipo deve nascere la concreta volontà di "condividere il pane", di farsi "compagni" di ogni uomo e di tutti gli uomini. Da questo atto di solidarietà, che deve tradursi in scelte concrete, in stili di vita personale e sociale, nasce e prende senso il valore "non-materiale" del concetto di pane. In questo senso l'uomo non vive di solo pane. La scelta di condividere, di spezzare il pane con tutta l'umanità si configura come scelta, morale e politica ad un tempo, che sola restituisce pienezza alla nostra storia di uomini.

Essere "compagni": oltrepassare la logica del profitto che nega il pane e la vita a molti; interrogarsi sulle proprie possibilità di azione; agire concretamente;... solo questa prassi ci permette di definirci uomini. Solo la capacità di spezzare e condividere il concreto pane che sfama il bisogno degli uomini ci può permettere di condividere anche la cultura. In caso con-

trario anche la mondialità rischia di essere solo l'ennesimo tentativo di acquietare una coscienza incapace di vera solidarietà.

OLTRE L'ABITUDINE

Nei paesi del Nord del mondo, ogni giorno, si ripete un fatto, quasi con la puntualità e la sacralità del rito. Quasi tutti, per tre-quattro volte, si fermano: lasciano qualsiasi attività, dal gioco più divertente alla trattazione dell'affare più importante, e *mangiano*.

Raccolti attorno ad una tavola familiare, o in una mensa vocante, o di fretta, tra un impegno e l'altro, poco importa il dove: l'importante è ripetere il rito, consumare il pasto.

Il mangiare è un'azione che si ripete così spesso, con orari tanto precisi, che, forse, viene compiuta meccanicamente.

Proviamo a chiederci: cosa rappresenta, per noi, l'azione del mangiare? Perché ciascuno di noi mangia?

Indichiamo la risposta che riteniamo esatta.

- ☐ mangiamo per far durare più a lungo l'intervallo a scuola
- ☐ mangiamo per nutrirci
- ☐ mangiamo per stare assieme alla famiglia e ai compagni
- ☐ mangiamo per raccogliere le figurine di qualche prodotto
- ☐ mangiamo per soddisfare qualche golosità
- ☐ mangiamo per immagazzinare energia
- ☐ mangiamo per non disubbidire alla mamma
- ☐ mangiamo per crescere
- ☐ mangiamo per assicurarci la sopravvivenza
- ☐ mangiamo perché ci siamo abituati
- ☐

In classe, discutiamo assieme sulle risposte fornite.

Presentiamo il quadro completo delle risposte (riassunte in grafici, in percentuali, in tabelle) ai nostri genitori ed invitiamoli in classe ad esprimere ed a confrontare le loro opinioni.

PERCHÉ NUTRIRSI?

Nutrirsi significa procurare al nostro corpo sostanze uguali o simili a quelle di cui è costituito, per costruire e mantenere in vita i tessuti e per produrre energia, calore, movimento.

Già nel 1784 il chimico francese Antoine Lavoisier affermò che nella composizione del nostro corpo entrano 4 elementi, e ne costituiscono il 96% del peso. Sono: l'*ossigeno*, introdotto nel nostro corpo attraverso la respirazione e l'*azoto*, l'*idrogeno*, il *carbonio*, introdotti nel nostro corpo attraverso gli alimenti che mangiamo.

Ci limitiamo ad una breve presentazione dei

<i>Principi alimentari</i>	<i>formati da...</i>	<i>Funzione svolta</i>	<i>Contenuti in...</i>
Grassi o lipidi	carbonio idrogeno ossigeno	energetica	grassi vegetali (olio di oliva e di semi) grassi animali (burro, strutto, olio di pesce)
Carboidrati o Glucidi	carbonio idrogeno ossigeno	energetica	zuccheri prodotti vegetali alcuni prodotti animali (latte)
Proteine o Protidi	carbonio idrogeno ossigeno azoto zolfo fosforo	plastica (accrescimento e mantenimento fi- sico)	carne pesce uova latte formaggi cereali legumi frutta verdura

“principi alimentari” contenuti negli alimenti, sicuri che con i tuoi insegnanti avrai modo di approfondire questa conoscenza.

Sperimentalmente, è stato calcolato il valore calorico medio (espresso in calorie) dei principi alimentari in relazione ad 1 grammo di sostanza ingerita: i grassi producono 9 calorie, le proteine e i carboidrati 4 ciascuno.

Sempre sperimentalmente è stato calcolato che un individuo di 70 kg, in riposo assoluto e a digiuno, in 24 ore brucia 1680 calorie.

La stessa persona, in condizioni di vita abituale, consuma nelle 8 ore di sonno 576 calorie, nelle 8 ore di veglia 752, nelle ore di lavoro 1576. In totale, dunque, una persona che svolge una vita normale, consuma 2904 calorie al giorno.

Naturalmente, il totale delle calorie varia a

<i>Alimenti (100 grammi)</i>	<i>Protidi gr.</i>	<i>Lipidi gr.</i>	<i>Glicidi gr.</i>	<i>Calorie</i>
Arance	0,75	0	7,32	33
Banane	1,18	0,26	20,5	91
Biscotti	8,5	0,98	75	352
Burro	0,8	83,5	1	767
Cacao	21,6	29	37,7	506
Carne coniglio	21,5	1,5	0	102
" maiale	20	7	1,1	148
" pollo	16,7	13,6	1,3	198
" vitello	19,8	0,8	0	89
Carote	1,03	0,3	9,6	46,5
Cicoria	1,01	0,5	3,4	23
Fontina	24,5	25	0,8	330
Latte intero	3,5	3,5	4,6	65
Marmellata	0,7	0	56	231
Mele	0,25	0	12	50
Pane	8	0,5	62	293
Parmigiano	33	30	0	405
Pasta	11,3	1,2	74	360
Prosciutto cotto	21	36,5	0,75	421
Salame	37	35	0	468
Sogliola	16	1,75	0,8	84
Tonno sott'olio	31	12,2	1,7	248
Zucchero	0	0	100	410

seconda del lavoro effettuato: una giornata molto pesante, con 8 ore di lavoro gravoso, può richiedere anche più di 4500 calorie.

Un ragazzo come te, per svolgere la sua attività di studente, ha un bisogno medio di 2550/3000 calorie al giorno.

Usando i parametri riportati e consultando la tabella della composizione degli alimenti (fa' attenzione: i dati della tabella si riferiscono a 100 grammi per alimento!) ti invitiamo a calcolare quante calorie ti vengono fornite mediamente ogni giorno da tutto ciò che mangi.

Ora, rispondi:

— quante calorie ti forniscono gli alimenti che assumi a colazione? a pranzo? nelle merende del mattino a scuola e del pomeriggio? a cena? quante in totale?

— il loro totale è maggiore o minore del fabbisogno medio?

— se è minore, come pensi di integrarle?

— se è maggiore, quali pensi siano le conseguenze? (puoi informarti presso l'Assistente Sanitaria, o il Medico Scolastico o la Dietologa)

— se è maggiore, quali alimenti pensi di poter eliminare?

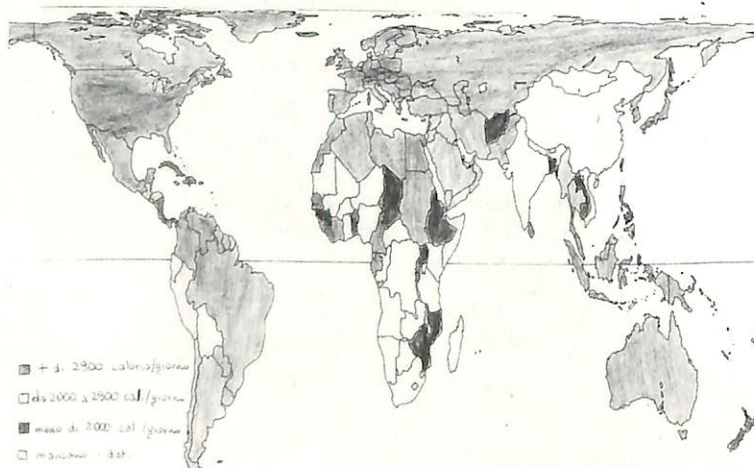
— pensi che sul pianeta Terra ad ogni uomo sia assicurato lo stesso numero di calorie?

L'INIQUA DISTRIBUZIONE

Se hai risposto affermativamente all'ultima domanda, ti capiamo. In effetti il cibo soddisfa ad un bisogno primario dell'uomo, di tutti gli uomini.

Dovrebbe essere assicurato a tutti. Invece...

Controlla la cartina che ti illustra il numero di calorie che ogni giorno ogni abitante della Terra effettivamente assume.



Ad ogni affermazione, rispondi se è esatta o no:

Vero Falso

— tutti i ragazzi del mondo hanno a disposizione lo stesso numero di calorie: ☐ ☐

— i ragazzi dell'Africa assumono meno calorie dei ragazzi svizzeri perché non hanno a disposizione cioccolato pregiato: ☐ ☐

— i ragazzi indiani si nutrono meno dei ragazzi italiani: ☐ ☐

— è più facile l'obesità per un ragazzo somalo rispetto ad un ragazzo statunitense: ☐ ☐

— le persone del Sud del mondo mangiano meno perché c'è caldo ed hanno soprattutto bisogno di bere: ☐ ☐

Sottoponiamo ora alla tua attenzione una semplice, innocente filastrocca che può sembrare adatta a bambini molto piccoli, ma che denuncia una situazione terribile per la maggioranza della popolazione mondiale.

In seguito troverai una poesia, "La bestia". La scena descritta in questa poesia non rappresenta un dramma isolato: si ripete da centinaia di anni, si ripeterà ancora fino a quando il nostro modo di vivere non cambierà. Si ripeterà fino a quando, ad esempio, le risorse di coloro che vivono in uno stato di povertà assoluta equivarranno alla metà della somma che nel Nord del mondo si spende per il mantenimento di un cane domestico.

LA FILASTROCCA DEL PANE

*Noi popoli supernutriti
abbiamo inventato:*

il pane insipido

e quello salato

il pane croccante

e quello floscio

il pane a rosetta

e quello a filone

il pane con l'olio

e quello col riso

il pane bianco

e quello integrale

il pane magro

e quello vitaminizzato

il pane a fuoco

e quello a vapore

il pane diabetico

e quello con patate

le fette rotonde

e quelle quadrate

i grissini sottili

e quelli grassocci

i grissini di Torino

*e quelli di Napoli
il pane pugliese
e quello sardo
il pane fatto a casa
e quello comprato
quello a sfogliata
e quello a focaccia.
I popoli della fame
cercano semplicemente
il pane.*

Autore anonimo

LA BESTIA

leri ho visto una bestia
nell'immondizia del cortile
che cercava da mangiare tra i rifiuti.

Quando trovava qualcosa
non esaminava, non odorava:
inghiottiva avidamente.

La bestia non era un cane,
non era un gatto,
non era un topo.

La bestia, mio Dio, era un uomo.

Manuel Bandeira

(da R. Jacobbi: "Poesia brasiliana del
Novecento" Ravenna, Longo 1973)

Pensiamo che questa poesia abbia bisogno di domande di approfondimento.

Ti invitiamo a diffonderla, nella sua nuda crudezza, in tutte le classi della scuola che frequentanti.

Eppure, il Sud del mondo potrebbe produrre tanti alimenti da soddisfare la propria fame ed eventualmente anche quella del Nord, caso mai si verificasse questa situazione.

Cosa accade, dunque? Quali meccanismi scattano?

Qui il discorso diventa un pochino difficile, cerchiamo di spiegarlo con una "favoletta" che illustra un reale conflitto vissuto da miliardi di persone.

LA MACCHINA DELLA FAME

Bussinghani è un piccolo paese dell'Africa, una repubblica, ma una repubblica per modo di dire, essendo retto, come tanti altri paesi africani, da un presidente-dittatore che fa e disfa a suo piacimento tutto quello che è possibile fare e disfare in un paese così povero.

La gente di Bussinghani vive esclusivamente di agricoltura: non esistono industrie, non si saprebbe cosa lavorare, e anche il sottosuolo è povero come il resto del paese.

Nei campi che è riuscita a strappare alla foresta (quanto lavoro a nude mani, con il solo aiuto di una zappetta!) la gente coltiva prodotti indispensabili a sopravvivere: banane, manioca, fagioli. La ricchezza è tutta lì, in un casco di banane, in una ciotola di fagioli. Un giorno, il presidente-dittatore emana un ordine: il paese deve produrre caffè, tanto caffè. E fornisce le spiegazioni: il nostro caffè è il migliore del mondo, abbiamo già trovato clienti che lo comprano a prezzo vantaggioso, non si può perdere un'occasione simile! Il

caffè verrà pagato ai lavoratori a prezzi soddisfacenti, praticamente verranno assicurati alle famiglie introiti che non hanno mai visto. Il resto del denaro andrà parte alle casse dello Stato (leggi: tasche del presidente-dittatore) e parte verrà impegnato per migliorare le armi dell'esercito. Agli agricoltori non viene lasciata alternativa: gli ordini del presidente sono assoluti, l'unica alternativa è la galera.

E così Bussinghani si trasforma in un'immensa piantagione di caffè: tutti lo coltivano, e tutti coltivano praticamente solo caffè.

I risultati non tardano a venire: il raccolto è abbondante, gli agricoltori vengono pagati bene, e tanti soldi entrano nelle "casse dello Stato". I generali, poi, sono contentissimi: era proprio ora di rimodernare un po' gli armamenti. Ma ci sono anche altri risultati: mancano i viveri. Mancano le banane, i fagioli, la manioca. I contadini hanno un po' di denaro e li acquistano al mercato statale, ma poi anche quel denaro termina, ed è la miseria più nera.

I contadini capiscono, finalmente, la manovra. Ma non possono fare niente: gli ordini sono quelli, bisogna rispettarli. Provano a protestare, ma chi lo fa finisce in galera. Allora prendono una grave decisione. Ed una notte, illuminata dalla bianchissima luna africana, dense nuvole salgono al cielo: i contadini incendiano le piantagioni di caffè!

La reazione dello Stato è tremenda: confermando i motivi che hanno portato alla campagna del caffè, vengono incarcerati i contestatori, si ribadisce l'obbligo di coltivare caffè.

È una situazione apparentemente senza una via di uscita.

Provate a trovarne una voi.

Come avrai ben capito, il Nord del mondo "impone" produzioni agricole estensive di scarsa utilità sulla popolazione locale, che si vede costretta, poi, ad importare cereali ed altri prodotti di prima necessità. Sai quale paese è il principale importatore di prodotti alimentari al mondo? Non certo l'India, o lo Zaire, o il Brasile. Sono gli U.S.A. Sai quale paese è il principale esportatore di prodotti alimentari al mondo? Ancora gli U.S.A.

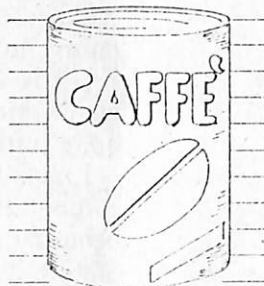
Ultima domandina, facile, facile: in questo giro di import-export di prodotti alimentari, chi si guadagna? Se hai risposto U.S.A. significa che cominci a capire i meccanismi economici che stanno alla base del dramma-fame.

Eccoti un esempio concreto del meccanismo di cui stiamo parlando.

CAFFÈ

Questa è una certa quantità di caffè. È stata suddivisa in decimi per facilitarti il lavoro che ti proponiamo: usa colori diversi per indicare a chi spettano le varie frazioni del suo valore.

20% ai dettaglianti
25% a chi lavora il prodotto e ai grossisti
28% a commercianti, intermediari e spedizionieri
19% ai paesi produttori di caffè
8% ai coltivatori



Pensi che, se non venissero sistematicamente rapinate, le nazioni del sud del mondo impiegherebbero le loro ricchezze per far spese inutili come le nostre o per assicurarsi condizioni di vita migliori?



Eppure, i paesi del Nord del mondo cercano di aiutare in tanti modi i paesi del Sud. Aiutare i paesi del Sud o aiutare se stessi?
Leggi queste righe di A. Rivas, esule cileno.

CHI AIUTA CHI?

1945: la guerra è finita. L'Occidente, colto e generoso, decide di aiutare i paesi poveri. Tra gli altri, è necessario affrontare il problema delle risorse idriche. Di conseguenza, l'Unicef elabora un programma e lancia una campagna per dotare il Terzo mondo di pompe per l'acqua.

1960: la campagna dell'Unicef ha avuto un grande successo. Tutti i paesi produttori di pompe (citiamo, a caso: gli USA, la RFT, la Francia, il Belgio, la Gran Bretagna e l'Italia) hanno prestato il loro generoso concorso. I prestiti da essi concessi sono, naturalmente, da spendere in loco, ossia non sono proprio prestiti ma "aperture di credito". Così, i paesi del Terzo mondo si ritrovano con materiali provenienti da 6 paesi diversi ma, in compenso, godono dei vantaggi della cultura e della libera creatività: ognuno dei 6 paesi "donatori" ha in questo periodo introdotto migliorie nei propri modelli; sono cambiati i diametri, la lunghezza e il volume di carico. Ciascuno dei 6 "donatori" ha creato, in media, 4 modelli di pompe nuove fiammanti che fanno la delizia dei nostri arretrati partners: pensate, 6 paesi per 4 modelli ciascuno vuole dire avere la scelta tra 24 modelli (scelte imposte, naturalmente, dal generoso aiuto). C'è un piccolo neo: i modelli non sono omologhi; d'altra parte, "ognuno ha le proprie peculiarità nazionali", "la propria cultura"...

1983: il ritmo delle invenzioni dei paesi "colti" si è mantenuto costante: in 38 anni sono stati sfornati 24 modelli nuovi per ciascun paese, in media; ciascun modello ha, in media, 100 pezzi di ricambio. Ma la concorrenza è spietata... Anche altri paesi vogliono produrre pompe e prestare soldi (quando si dice generosità...!). Insomma, anche l'occhio vuole la sua parte, e così si impongono "il marketing", il "lavoro scientifico", lo "studio di mercato": ogni modello deve avere più varianti. In fondo, "non avete ancora scoperto il piacere di cambiare orologio?". Ogni modello è disponibile in bianco, nero, cromato e arcobaleno; può essere più grande, meno grande, piccolo... "Il cliente ha sempre ragione". In definitiva: 6 paesi $\times$ 24 modelli principali $\times$ 4 varianti possibili $\times$ 100 pezzi l'uno = 57.600. Poveri colombiani... Ma niente paura: il "Settimo Cavalleggeri", pardon, i danesi, hanno pensato a tutto, ed ecco pronto il generoso contributo delle democrazie per salvare i sottosviluppati assetati: a Copenaghen sorge un bel magazzino, meccanizzato, che contiene i 57.600 pezzi necessari a far funzionare le pompe destinate allo sviluppo. I costi, pare, sono un po' elevati. Ma volete mettere il fascino di una vite Made in Italy, trasportata da un jet dell'Alitalia, immagazzinata a Copenaghen, bella, lucida e giunta per nave a Nairobi?

E poi, credete forse che ai camerunesi sarebbe piaciuto avere un solo tipo di pompa? Vi illudete forse che gli aiuti — generosi e in contanti — non sarebbero finiti anche nelle tasche di un corrotto funzionario etiope? E, in ultima analisi, perché prestare (pardon, aiutare) se non si ottiene un giusto e onesto compenso, che consiste in lavoro per le nostre industrie? O, forse, non avete notato che i giornali italiani, al momento dell'invio in Libano della Forza multinazionale di pace, facevano allegramente i conti di quanto si sarebbe arraffato (pardon, guadagnato) con la ricostruzione del Libano.

*Prof. Andrea Rivas
esule cileno, dell'Università Statale di Milano*

MITI E CONTRO MITI

Hai capito a cosa servono tanti degli aiuti inviati ai paesi poveri? Ti abbiamo presentato due delle cause che generano fame.

Altre ne puoi conoscere e capire svolgendo in classe, assieme ai tuoi compagni, questa attività, tratta da "L'ALTRASCUOLA" di A. Tosolini, Ed. EMI, Bologna.

La parola "mito" indica affermazioni, definizioni che vengono considerate vere in modo superficiale ed acritico, senza una analisi ed un serio approfondimento. Anche il problema FAME è accompagnato da vari miti. Eccotene alcuni. Di seguito troverai dati ed informazioni necessari a coniare, per ogni mito, un "antimito".

1. La gente ha fame per la scarsità di cibo.
2. La gente ha fame per mancanza di terre coltivabili.
3. Siamo in troppi. Una popolazione mondiale in aumento significa meno cibo per tutti.
4. Una sola soluzione: produrre di più.
5. Per raggiungere una sicurezza alimentare il mondo affamato deve contare su grandi operatori agricoli.
6. Bisogna aumentare la produzione anche a costo di sacrificare l'integrità ecologica della nostra alimentazione.
7. Ogni paese deve specializzarsi in quei raccolti per cui possiede un vantaggio naturale.
8. La fame è una gara tra il mondo ricco e quello povero.

1. Ci sarebbero alimenti sufficienti per nutrire tutti gli abitanti della Terra, con 3.000 calorie al giorno, se tutti i Paesi che sono in deficit alimentare non fossero anche esportatori di prodotti agricoli. Un terzo della produzione mondiale di cereali (coltivati per i 7/8 nei paesi industrializzati) è utilizzato per l'alimentazione animale.

Negli U.S.A. l'alimentazione degli animali assorbe una quantità di cereali 12 volte superiore a quella destinata all'alimentazione dell'uomo.

2. Solo il 44% della terra coltivabile nel mondo è attualmente in produzione. Questo accade perché molti proprietari tengono la terra come investimento e non come fonte di alimentazione. Uno studio fatto sulla Colombia ha dimostrato che grandi proprietari terrieri controllano il 70% delle terre e ne coltivano solo il 6%.

3. La fame non dipende dalla densità di popolazione, ma dal sistema agricolo. Chi

controlla la terra determina come e se verrà messa in uso e chi trarrà beneficio dai suoi frutti. Il Brasile ha più superficie coltivata per abitante degli U.S.A., eppure negli ultimi anni la percentuale della popolazione sottoalimentata è aumentata dal 45 al 72%.

4. Per rendere le terre più produttive si dovrebbe favorire una politica di modernizzazione dell'agricoltura, ma le nuove tecniche andrebbero a vantaggio solo di coloro che già possiedono terre, capitale, influenza politica. In questo modo l'agricoltura diventerebbe un investimento speculativo: i contadini rimasti senza terra, finirebbero tra le masse alla ricerca disperata di lavoro nelle aree urbane. In California, meno del 4% di tutte le aziende produttive controllano più del 63% di tutta la terra in produzione nello Stato.

5. I piccoli contadini ottengono di più dal proprio terreno perché hanno la disperata volontà di sopravvivere, mentre i grandi proprietari terrieri invariabilmente sottoutilizzano le proprie terre. Da studi fatti, in Argentina, Brasile, Colombia ed altri Paesi è risultato che i piccoli poderi sono da 3 a 15 volte più produttivi (all'ettaro) delle grandi aziende.

6. Le alternative agli insetticidi chimici (sarchiatura, diserbaggio manuale, rotazione...) aumenterebbero il numero di coloro che produttivamente potrebbero essere impegnati in agricoltura. La Cina ha ridotto al minimo l'uso di insetticidi grazie a un sistema di informazione preventiva a livello nazionale.

7. Un Paese che può contare solo su uno o due prodotti è vulnerabile, sia economicamente che politicamente. Coloro che traggono benefici dallo scambio con l'estero non sono i contadini produttori, cioè coloro che hanno bisogno di alimenti. In Senegal i contadini sono costretti dalle tasse ad utilizzare le loro terre più fertili per coltivare arachidi da esportare in Francia.

8. I poveri appaiono come una minaccia al benessere materiale dei paesi ricchi. Le industrie alimentari spostano sempre più la produzione di prodotti ad alto valore (ortaggi, fiore, carne) nei Paesi in via di sviluppo, dove terra e manodopera costano meno. Questi prodotti sono in seguito esportati verso i paesi ricchi. I poveri non sono "quelli che vogliono ciò che abbiamo noi" (parole di Lyndon Johnson, presidente degli U.S.A.), ma coloro che vogliono ciò che gli spetta. I due terzi della popolazione mondiale, che vive nei Paesi sottosviluppati dell'Asia, dell'Africa, dell'America Latina, consumano solo un ottavo delle ricchezze della terra, benché dal loro suolo provenga più della metà delle materie prime non riproducibili.

I miti della fame e le notizie per coniare gli antimiti sono tratti da un opuscolo della FOCSIV - Federazione Organismi Cristiani di Servizio Internazionale Volontario - Via Stradella 10 - 20129 Milano, alla quale ti puoi rivolgere per ulteriori notizie.

Sei riuscito a coniare gli antimiti? Confrontali con quelli dei tuoi compagni. Dopo aver scelto quelli che secondo voi sono i più significativi, trascriveteli su un cartellone murale che possa essere affisso in un luogo molto ben visibile.

Abbiamo percorso assieme un breve tragitto, nel mondo della povertà, della fame. Cosa puoi fare? Ormai ci conosci, sai che l'ultima parola, l'ultima decisione spetta sempre a te, non te la imponiamo noi certamente.

Considera che su questo granello di roccia disperso nell'universo, uomini e bambini muoiono perché hanno troppo. Altri, tanti altri, muoiono perché viene tolto loro "ciò che gli spetta". Considera che i 15.000.000 di neonati che ogni anno muoiono per cause legate alla denutrizione non chiedono a noi, abitanti del Nord, sovvenzioni, aiuti, pietà, compassione. Ma solo GIUSTIZIA.

Come cominciare? Da dove? Con chi? Per far che cosa?

DA 30 ANNI A SERVIZIO DEGLI UOMINI

ASSOCIAZIONE ITALIANA AMICI DI RAOUL FOLLEREAU

Questa associazione si impegna a portare aiuto materiale e morale ai malati del morbo di Hansen in un contesto di intervento sanitario generale. A tal fine l'Associazione intende: promuovere opere per la lotta contro il morbo ed ogni altra causa di emarginazione; coordinare le attività di coloro che prestano la propria opera a favore degli Hanseniani di tutto il mondo; contribuire al formarsi di una mentalità di pace, di giustizia e di solidarietà, volta al superamento delle cause strutturali della miseria, dell'oppressione e di ogni forma di emarginazione.

L'Associazione che vuole essere aperta al contributo ed alla collaborazione di tutti, si pone in un atteggiamento di dialogo costruttivo fatto di ascolto e di impegni, in un raggio di azione che va oltre ogni barriera, per calarsi nelle problematiche universali dell'uomo.

Un impegno che si concretizza nello sforzo propositivo di uno "stile di vita" sociale diverso, volto a trasformare la situazione di sfruttamento e sopraffazione di cui i malati di lebbra sono il tragico prodotto.

L'Associazione, nata a Bologna nel 1961 ispirandosi al pensiero e all'opera di Raoul Follereau, l'amico dei malati di lebbra, aderisce alla FOCSIV (Federazione Organismi Cristiani di Servizio Internazionale di Volontariato) e ha la sua sede centrale in Via Borselli, 4 - 40135 Bologna - Tel. 051/423809.



L. 15'000



L. 19'000



L. 25'000

DISTRIBUZIONE **CSAM**
43100 PARMA
VIA S. MARTINO, 8
TEL. (0521) 54357 - 583301
FAX (0521) 583340
TELEX 532459 IVET PR I

UOMO, PANE E TECNOLOGIA: UNA STORIA COMUNE

GIANFRANCO ZAVALLONI

La storia del pane affonda le sue radici nella storia dell'uomo. A detta degli studiosi, il primo cereale divenuto pane è stato l'orzo. Di questo cereale si sa che veniva coltivato in Nepal e Abissinia circa 6000 anni fa. E proprio la coltivazione dei cereali, con i suoi dovuti tempi, (dalla preparazione del terreno alla raccolta) costrinse l'uomo a passare dalla vita nomade a quella sedentaria. Nacque così la necessità di determinare le condizioni ottimali del terreno, i periodi giusti per la semina e la raccolta, i sistemi più idonei di coltivazione ed i mezzi più appropriati per faticare meno nelle diverse lavorazioni.

Possiamo perciò affermare che lo sviluppo delle tecnologie (intendendo per "tecnologia" quell'insieme di iniziative che l'uomo ha elaborato per dare soluzioni ai propri bisogni) ha inizio proprio qui, nella decisione dell'uomo di iniziare a coltivare i cereali.

DALLA COLTIVAZIONE DEI PRIMI CEREALI ALLA "PRIMA INFORNATA"

La semina dei chicchi di cereali non è che l'inizio. Pian piano, infatti, si affinano le tecniche di mietitura e battitura delle spighe e, successivamente, la trasformazione dei grani in farina, preludio delle operazioni di vera e propria "panificazione". Il primo passo verso la "scoperta" del pane si registrò allorché l'uomo, cominciando a tritare gli altri cereali tra due pietre, ottenne una farina alquanto grossolana con cui cominciò a prepararsi, mescolando con acqua, delle pappe. Con la scoperta del fuoco, imparò a "tostare" i chicchi, rendendoli più gustosi e digeribili ed a cuocere l'impasto di farina ed acqua su di una pietra rovente.

Provvide poi, per evitare la dispersione del calore, a ricoprire la piastra caldissima con un vaso di terracotta a cilindro o una campana: nacque in tal modo il primo rudimentale fornello.

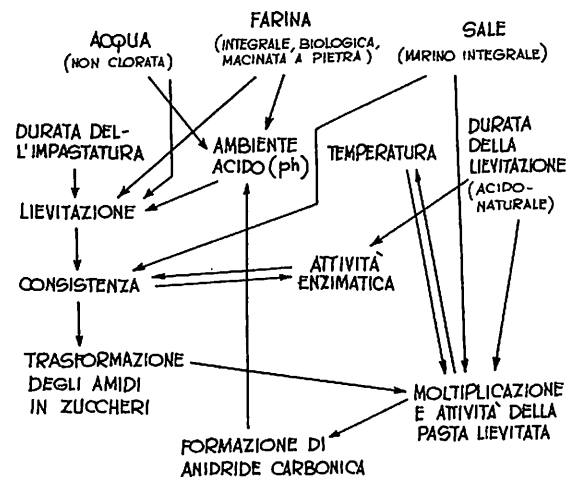
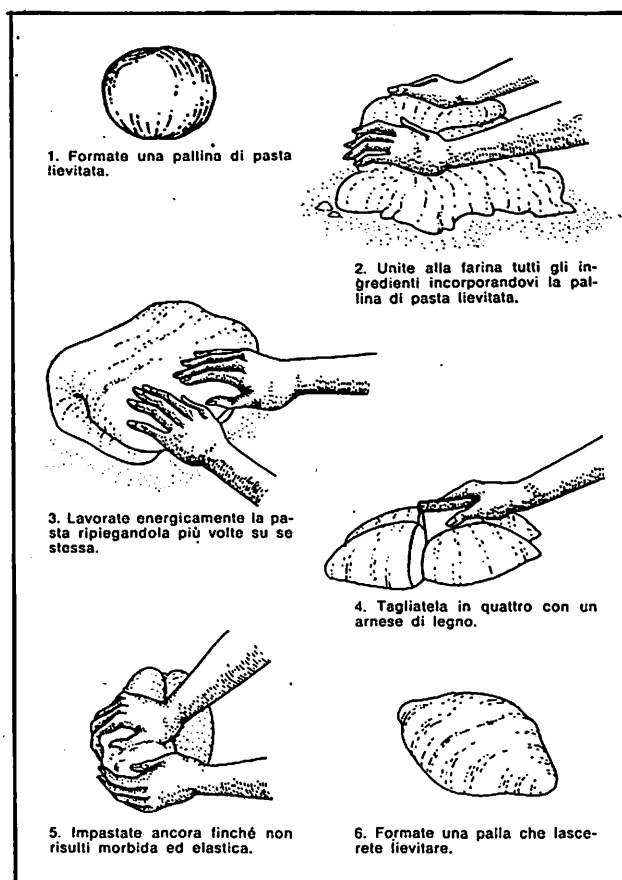
La tappa successiva fu una buca di pietre arroventate in cui si situava l'impasto per la cottura e da questo sistema passò, quindi, all'edificazione di un forno, già in uso fra gli Egiziani, a due ripiani: uno per l'impasto e l'altro per il focolare.

DAL PANE "AZIMO" ALLA "LIEVITAZIONE"

Quel tipo di pane era, per lo più, *azimo*, cioè

privo di enzimi, non lievitato e veniva consumato caldo. Di questo tipo sono, ad esempio, l'attuale "piadina" romagnola o il "chapati" dell'India.

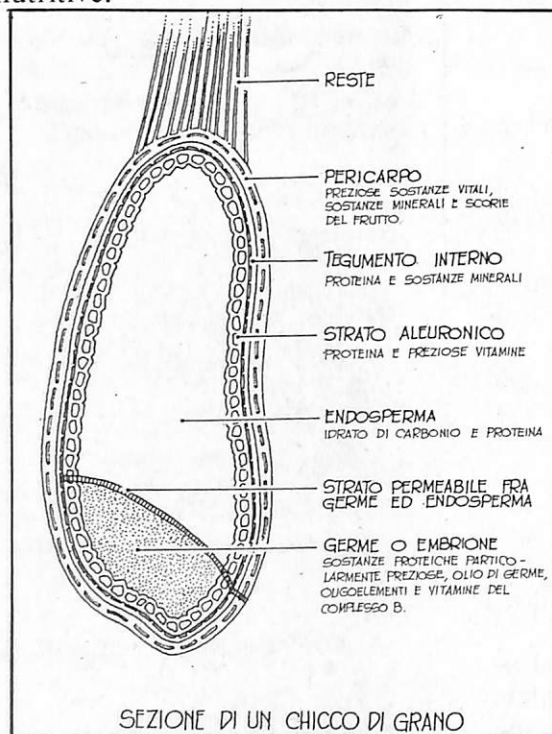
Ma il passo più rivoluzionario nell'arte della panificazione si registrò allorché l'uomo scoprì incidentalmente e rese utilizzabile il processo di fermentazione naturale dell'impasto.



Nel grafico sono riportati i molteplici processi che si riscontrano durante la panificazione.

Scienziati e archeologi non sono assolutamente in grado di fissare il momento in cui fu scoperto il lievito naturale né, tantomeno, di prevedere quando ciò avvenne. Forse la scoperta fu del tutto casuale: l'impasto di farina e acqua dimenticato per qualche tempo in un angolo caldo e buio fermentò, diventando gonfio e acquistando un sapore acido.

Nonostante queste visibili trasformazioni fu ugualmente messo a cuocere e quel che ne risultò fu un pane più soffice, leggero ed appetibile¹. Da quella prima scoperta, decine di secoli fa, la tecnica della panificazione non subì mutamenti sostanziali. Poi, nel secolo XVIII intervenne una prima profonda modificazione, con la sostituzione pressoché totale dei vecchi mulini a palmenti con quelle a cilindri d'acciaio (su questo argomento abbiamo di seguito proposto uno scritto del francese Simons). Questi ultimi permisero di ottenere farine super-raffinate, bianchissime, composte quasi esclusivamente dalla parte centrale del chicco e, quindi, prive del ricco bagaglio di sostanze nutritive.



Il risultato finale fu, e rimane, da una parte l'abbandono del consumo del "pane nero" a favore di quello del "pane bianco", nutrizionalmente povero e sbilanciato, e, dall'altra la vendita dei preziosi "scarti" come mangime per il bestiame e sottoforma di costosissimi prodotti dietetici².

AD OGNI POPOLO IL PROPRIO PANE

Oggi in tutto il mondo, in tutte le tradizioni alimentari dei popoli esiste un alimento che funge da "pane". È quell'alimento a base di cereali che accompagna sempre il companatico. In molte zone del continente asiatico questo è il "riso", nella realtà africana il "miglio", in America Latina la pannocchia di "mais" tostato o bollito, in molte zone equatoriali la farina di "manioca".

Nelle civiltà mediterranee, ed in Italia in particolare, questo alimento è il "pane" di frumento o di altri cereali.

Per gli italiani possiamo, a ragione, affermare che il pane è uno dei tanti elementi di campanilismo. Il pane è parte della tradizione e della cultura popolare. Ogni regione, ogni cultura etnica ha espresso il proprio tipo di pane... con ingredienti e forme proprie.

Nello specchio che segue abbiamo riportato un elenco dei più famosi tipi di pane reperibili oggi nei negozi dei fornai italiani.

LA FIERUCOLA DEL PANE

Da 6 anni a questa parte, la prima domenica di settembre, in Piazza SS. Annunziata, nel centro di Firenze, si svolge la *Fierucola del Pane*, un vero e proprio incontro nazionale fra tutti coloro che sono impegnati in progetti di vita basati sul lavoro manuale, sulla sussistenza ed il rifiuto del "consumismo".

Tema centrale di questa Fierucola è il *pane*,

I PANI D'ITALIA

gioppini
pane di Ferrara
biovà torinese
pane emiliano
carta da musica
piadina romagnola
michetta
pane di Como
pane a cassetta
pane di mais
pane francese
ciopa veneta
pagnottina romana

ciabatta
chifel trentino
pane pugliese
pane toscano
pane di chioggia
pane di segale
pane con olive
pane casereccio
pane con pasta d'olive
pane alla menta
pane con le noci
pane con i pinoli

pane all'aneto
pane col sesamo
pane ai semi di papavero
pane di soia
pane all'olio
panini bianchi
pane ai 5 cereali
pane al riso
pane ai semi di cumino
baguette

29° CONVEGNO
NAZIONALE
DEL CEM



IL VOLTO DELL'ALTRO

EDUCARCI ALLA DIFFERENZA

I LE TAPPE DI UN CAMMINO

Il Centro di Educazione alla Mondialità, attraverso i temi proposti annualmente nei suoi Convegni Nazionali, sta percorrendo un cammino che passando attraverso l'analisi dello spazio educativo come atto condizionato da un contesto strutturale e istituzionale dato (vedi gli anni '86 e '87 "sull'educazione sommersa") concentra ora la sua attenzione sul soggetto stesso da educare, sull'uomo, visto nella sua socialità più ampia (vedi la «convivialità delle differenze» dell'88) o nel contesto del suo situarsi nel rapporto uomo-natura (vedi il tema «la terra e l'uomo» nell'89).

Con il tema proposto per l'anno in corso, IL VOLTO DELL'ALTRO, intendiamo l'incontro tra uomo e uomo, tra cultura e cultura, e vorremmo dare all'alterità una valenza forte, assoluta e sprigionare la ricchezza delle differenze.

N L'ALTRO COME VOLTO

Nella scelta del tema abbiamo tenuto conto dell'emergenza dei problemi epocali quali l'immigrazione dal terzo mondo verso il primo mondo come pure di tutte le altre emarginazioni che gridano alla porta della nostra responsabilità personale e collettiva. Noi siamo convinti che una proposta educativa nuova possa scaturire dalla scoperta dell'altro, della «differenza», come valore, risorsa e diritto. Una

nuova educazione potrà nascere dal passaggio graduale e profondo dall'Umanesimo del soggetto (quello che abbiamo conosciuto fino ad oggi) all'Umanesimo dell'altro uomo (tutto da costruire).

Questo passaggio richiede l'apporto di tutti, soprattutto degli educatori. Anche il CEM attraverso il Convegno vuole offrire un contributo significativo nella direzione di un cambiamento culturale che spalanchi le porte dell'Occidente ai grandi valori culturali e spirituali di altre comunità umane che ancora non conosciamo.

Ci è parso, in questo tentativo, estremamente seducente proporre la posizione filosofica di un grande pensatore vivente: Emmanuel Lévinas. (Contiamo, del resto, sulla sua presenza ad Assisi, per aprire il nostro Convegno.)

Per dare un'idea dell'ardua tematica alla quale saremo confrontati, offriamoci il piacere di una attenta riflessione su alcuni passaggi di E. Lévinas:



Guardare il volto, come lo intendo io, non è guardare il colore degli occhi, osservare l'espressione del viso.

L'ascolto ha il prezioso vantaggio di non avere nulla di visuale.

Il mio tentativo si sintetizza nel volto, nel suo significato di mortalità dell'altro.

C'è, in questo mio atteggiamento, molta rettitudine, come se guardassi in volto la morte altrui.

Il volto fa pietà, è nudo e senza difesa, senza posizione sociale, senza rango. E, nello stesso tempo, è come se fosse — è una parola che amo molto e non l'ho ancora scritta — domanda.

Perciò il volto disturba molto: ognuno si può interrogare su che cosa mi chiederà. La sua è la domanda per eccellenza.

E nello stesso tempo è un ordine, un imperativo: "Non ucciderai", "Non lascerai l'altro solo di fronte alla morte".

Non posso sopprimere la morte, ma posso non abbandonarlo, non lasciarlo solo.

La relazione con l'altro è nella sua unicità, non è da vedere, né da sentire.

L'altro non è neanche dello stesso genere.» (cfr. L. Ghidini, DIALOGO CON E. LEVINAS, Ed. Morcelliana, '87).

Come è nostra tradizione, gran parte del nostro Convegno sarà dedicato ai lavori di gruppo (Laboratori didattici) come da schema qui accanto.

**CAMPAGNA NAZIONALE DI SOLIDARIETA' A «NEVE' - SHALOM», «L'OASI DELLA PACE»,
PROMOSSA DA CEM/MONDIALITA'**



N

evè-Shalom/Wahat as-Salam è un villaggio, ubicato in territorio israeliano, a popolazione mista dove gli abitanti, palestinesi ed ebrei, hanno scelto e deciso di abitare insieme, allo scopo di costruire un segno vivente di incontro fra donne e uomini di culture e religioni diverse. CEM/Mondialità ha preso a cuore le sorti di Nevè-Shalom soprattutto perché questo progetto ci è parso un tentativo serio e importante di superare il conflitto proponendo proprio quella «convivialità delle differenze» di cui così spesso parliamo e scriviamo. Il villaggio è sorto nel 1972 per la volontà di pochi pionieri — fra cui il padre domenicano Bruno Hussar, che sarà con noi al Convegno di Assisi — su una collina arida e disabitata, nei pressi del monastero di Latrun, che si trova a metà strada tra Tel Aviv e Gerusalemme; attualmente, Nevè-Shalom (che significa, secondo la bella espressione di Isaia, 32,18, «oasi della pace») è abitato da 17 famiglie, con 35 bambini, ma ci sono almeno altre 40 famiglie disposte a viverci, appena si verificheranno le condizioni di ricettività. La sua struttura è comunitaria ed egualitaria; ogni anno, viene eletto un «segretario» che governa il villaggio, affiancato da altri 4 membri, mentre almeno una volta al mese si convoca un'assemblea plenaria per assumere insieme le decisioni più importanti. Vi sono diversi comitati di

lavoro: accoglienza, cultura, scuola della pace, scuola del villaggio, costruzioni, manutenzione generale, relazioni con l'esterno, finanze.

OBIETTIVI DELLA CAMPAGNA

1) Far meglio conoscere l'esperienza, unica nel suo genere, di «Nevè-Shalom».

2) Raccogliere fondi perché «Nevè-Shalom», che solo recentemente lo stato israeliano ha dichiarato «villaggio» a tutti gli effetti, possa continuare a vivere: il progetto specifico che vogliamo aiutare è, anche per la storia e le caratteristiche di CEM/Mondialità, quello della SCUOLA DELLA PACE.

3) Pubblicizzare, in questo modo, l'esperienza della SCUOLA DELLA PACE, lanciata da tempo da Nevè-Shalom. Da diversi anni, infatti, esiste una équipe di educatori arabi ed ebrei che si ritrova per periodi più o meno lunghi a Nevè-Shalom per prepararsi a lavorare nelle scuole superiori ebraiche ed arabe, oltre che all'università, come «educatori per la pace».

4) Contribuire, aiutando Nevè-Shalom, a favorire un processo di pace reale e duratura fra il popolo ebraico e il popolo palestinese.

La Direzione CEM

ORGANISMI SOSTENITORI

Oltre che sull'autorizzazione del MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE, sul contributo del MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI, sull'appoggio del PARLAMENTO EUROPEO, il nostro Convegno conta sull'incoraggiamento e l'adesione dei seguenti organismi e movimenti: CARITAS ITALIANA, COMMISSIONE NAZIONALE ITALIANA UNESCO, UNICEF ITALIA, EDITRICE «LA SCUOLA» - BRESCIA, CENTRO STUDI FORMAZIONE SUI DIRITTI DELL'UOMO E DEI POPOLI - UNIVERSITA' DI PADOVA, FOCSIV, CIPSI, PAX CHRISTI, MANI TESE, AMICI DI RAOUL FOLLEREAU, MISSIONE OGGI, MLAL, MOVIMENTO SVILUPPO E PACE, CISV, MIR, CIES, CENTRO INFORMAZIONE NONVIOLENTA, INSEGNANTI NONVIOLENTI, ISTITUTO DI RICERCA PER LA PACE, AGESCI, CENTRO MONDIALITA' SVILUPPO RECIPROCO, CENTRO INTERCONFESSIONALE PER LA PACE, COLLETTIVO EDUCAZIONE ALLA PACE DEL MCE, PROGETTO DOMANI, CENTRO STUDI ZINGARI, SCUOLA DI PACE DI BOVES (CN), COSPE.

Con la presente intendo:

- 1) partecipare al Convegno
- 2) versare la quota di iscrizione di L. 40.000 tramite il c/c postale n. 13601430 intestato a CEM/Mondialità via S. Martino 8 - 43100 PARMA
- 3) iscrivermi ai seguenti laboratori in ordine di preferenza (indicare i numeri dei laboratori):

☐
☐
☐

IL MIO INDIRIZZO È: (in stampatello)

COGNOME _____

NOME _____

VIA _____

CAP _____

CITTA' _____

TELEFONO _____

DATA _____

FIRMA _____

LABORATORI DI RICERCA

1. CI SARA' UNA VOLTA... - La fiaba come strumento di educazione alla differenza - M.A. Di Capita e M.T. Turbini

Nel mondo della Scuola Materna e alle soglie del ciclo elementare, attraverso fiaba e rappresentazione scenica, il formarsi graduale della presa di coscienza di sé nel rapporto con l'altro, come fatto essenziale al convivere umano. Dallo sfondo integratore alla ricerca-azione.

2. CONFLITTO E INTOLLERANZA - Gioco e teatro, strategie di soluzione - R. Vittori e R. Mazzini

Come gestire il rapporto conflittuale, tipico della prima infanzia, del ragazzo e dell'adulto, attraverso strategie, come il gioco e il teatro, per andare oltre la tolleranza e situarsi in un contesto di corresponsabilità. Avvio al concetto di interdipendenza e di cooperazione sul piano pratico e concettuale.

3. ECOLOGIA, SCIENZA DELLA DIVERSITA' - L. Dell'Aquila e D. Zavalloni

L'ecologia cessa di essere un fatto di folklore per diventare una conoscenza scientifica della differenza costitutiva dell'essere, come persona. Da questa constatazione, l'avvio a instaurare con la natura un rapporto vitale e all'acquisizione di una coscienza ambientale su un piano mondiale.

4. L'ALTRO A SCUOLA - «Ero zingaro e mi hai accolto» - a cura dell'Opera dei Nomadi, Bologna.

La scuola considerata come luogo privilegiato dell'incontro inter-culturale, al di là e al di sopra di ogni considerazione razziale. Verso l'utopia dell'uguale non *benché* differente ma *perché* tale. La complementarietà delle identità culturali di segno diverso.

5. TRAINING ANTI-RAZZISTA - a cura del COSPE di Firenze

L'équipe del gruppo di Cooperazione allo sviluppo con i Paesi Emergenti (COSPE) di Firenze, servendosi di tecniche comprovate da una lunga esperienza, metterà in atto dei processi educativi in funzione del superamento del complesso razzista di cui sono vittime persone, istituzioni, stati, gruppi etnici ecc. Un vero trattamento psicopedagogico la cui attualità è comprovata dai rigurgiti razzisti di cui siamo testimoni ogni giorno.

6. GIOCHI DI COOPERAZIONE - Sigrid Loos

Il laboratorio sui giochi di cooperazione ha fatto le sue prove perché se ne dimostri l'utilità e l'attualità. Giocare non per essere il primo ma per essere come gli altri, permettendo ad ognuno di esprimere la propria cultura. Inoltre, il gioco come compenso psicologico e gratificazione personale.

7. GIOCHI DI SIMULAZIONE - a cura di Piera Gioda e Lino Ferracin del CISV di Torino

I giochi di simulazione, condotti quest'anno da esperti della Comunità Impegno Servizio Volontario di Torino (CISV), attraverso la tecnica del gioco dei ruoli, costituiscono un vero tirocinio per vivere un conflitto sociale o educativo in modo da giungere poi, come obiettivo, a modificare il proprio atteggiamento e capire quello altrui.

8. IL DIALOGO INTERRELIGIOSO - Marco Cannito

Il laboratorio sul dialogo interreligioso non poteva mancare al nostro Convegno. Il fatto «religione» costituisce uno dei molteplici volti con i quali l'uomo si manifesta a Dio e all'altro uomo. Il fattore «religione», che ha giocato nel passato, un ruolo di divisione e di guerra, riscopre un suo ruolo di identità e di apertura all'altro.

9. RIVISITAZIONE DELL'INSEGNAMENTO DELLA STORIA - A. Miceli

La culture cosiddette nazionali e patriottiche, hanno veicolato, troppo spesso, gonfiature statolatriche, diffuso stereotipi di segno negativo su popoli e razze della terra. È urgente e necessaria una revisione critica dei modi tradizionali dell'insegnamento della storia per sperimentare nuove forme di didattica che tengano conto del punto di vista dell'altro.

10. L'ALTRA GEOGRAFIA - F. Cassone e C. Economi

La geografia è cambiata, anche nella cartografia. Nuove «geografie» sono nate come: la geografia della fame, del sottosviluppo, del debito estero, dei flussi migratori, dell'urbanizzazione, della desertificazione ecc. Partono navette spaziali e partono navi cariche di veleni... La geografia è da rifare su scala planetaria.

11. PSICOMOTRICITA' il linguaggio del corpo - A. Biagini

La parola detta, scritta, urlata, cantata, sussurrata, amplificata: è un mezzo di comunicazione privilegiato. Ma che dire del gesto, del sorriso, degli occhi, della stretta di mano, della ginnastica artistica, dello sport, della danza? È tutto il nostro corpo che «parla». È l'anima che sprizza da tutti i pori. È la psicomotricità.

12. MUSICHE ETNICHE, CULTURE SONORE - I ritmi dei popoli - M. Carboni - L. Sticciotti

Un laboratorio per imparare la musica, aperto a tutti coloro che non conoscono il pentagramma. Ma poi la scoperta dei RITMI DEL MONDO, accompagnati dal suono espresso dai mille strumenti che l'uomo ha saputo creare sotto tutti i cieli, nel mondo universo. Per la festa dell'uomo.

SEDE DEL CONVEGNO

DOMUS PACIS, p. Porziuncola, 1
S. MARIA DEGLI ANGELI - ASSISI
Tel. 075-8041031
Responsabile: Baldassarri Enrico

SEGRETERIA DEL CONVEGNO

CEM/Mondialità - via S. Martino, 8
43100 PARMA - Tel. 0521-54357/583301

Per le iscrizioni:

- a) versare la quota di L. 40.000 sul conto corrente postale n. 13601430 specificando la causale (*iscrizione convegno*) entro il 30 giugno '90;
- b) ritagliare e spedire la cartolina qui allegata entro la stessa data.

Saranno accolte le prime 250 iscrizioni.

L'accoglienza ai convegnisti sarà organizzata dalle ore 15 del giorno 24 agosto in poi, presso l'albergo DOMUS PACIS. All'arrivo ciascuno potrà effettuare il pagamento per l'alloggio.

COSTO DI PARTECIPAZIONE

Iscrizione L. 40.000
Alloggio: pensione completa per persona al giorno L. 55.000
* Camere da 1-2-3-4 posti letto, dotate di servizi e telefono interni.
C'è inoltre la possibilità di un Camping a km 2,5 da S. Maria degli Angeli e del self-service interno alla DOMUS PACIS.

INDICAZIONI STRADALI

L'albergo DOMUS PACIS si trova a fianco della Basilica di S. MARIA DEGLI ANGELI.

Per chi arriva in treno, l'albergo è a circa 300 metri dalla stazione.

PROGRAMMA

VENERDI'

24 agosto
pom. Accoglienza Convegnisti
ore 19,30 Cena
ore 21,00 Il film: OLTRE LE SBARRE
(vietato ai minori)
Per introdurre il tema.

SABATO

25 agosto
ore 9,00 IL VOLTO DELL'ALTRO
(«Le visage d'autrui») - Il filosofo francese EMMANUEL LEVINAS
ore 11,00 IL PENSIERO DI E. LEVINAS E L'EDUCAZIONE ALLA CONVIVIALITA'
Prof. EMILIO BACCARINI,
Università di Roma
ore 15,00 INIZIO LABORATORI DI RICERCA
ore 21,00 NEVE'-SHALOM -
Testimonianza di BRUNO HUSSAR
Presentazione di BRUNETTO SALVARANI

DOMENICA

26 agosto
ore 9,00 MOMENTO DELLO SPIRITO,
condotto da BRUNO HUSSAR
ore 15,00 LABORATORI
ore 21,00 INCONTRO INTERCULTURALE
Tavola rotonda condotta da
EUGENIO MELANDRI

LUNEDI'

27 agosto
ore 9,00 LABORATORI
ore 15,00 SOCIALIZZAZIONE DEI
LABORATORI
ore 21,00 SOCIALIZZAZIONE DEI
LABORATORI

MARTEDI'

28 agosto
ore 9,00 ASSEMBLEA GENERALE
Autovalutazione e proposte
programmatiche per il 1991
ore 12,30 Pranzo - Chiusura del Convegno

RESPONSABILI DEL CONVEGNO: *Domenico Milani* (Presidente), *Antonio Nanni* (Direttore), *Brunetto Salvarani* (Campagna Nevè-Shalom), *Silvia Montevecchi* (Mass-media), *Claudio Marano* (Materiali Didattici), *Loredana Filippi*, *Paola Nanni* e *Maria Teresa Noberini* (Segretariato), *Antonella Ganga* (baby-sitter).

N.B. Gli organismi o associazioni che avessero materiale da esporre, prendano contatto preventivamente con Claudio Marano

(Via S. Martino, 8 - PARMA - Tel. 0521-54357).



29° CONVEGNO
NAZIONALE
CEM / MONDIALITA'
24 - 28 Agosto
1990



presso
DOMUS PACIS, p. Porziuncola, 1
S. MARIA DEGLI ANGELI - ASSISI
Tel. 075 - 8041031

genuino, fragrante, profumato e possibilmente fatto da soli in casa.

Ad organizzare la Fierucola del Pane è l'Associazione "LA FIERUCOLA", che pubblica una omonima rivista (esce ad ogni stagione dell'anno).

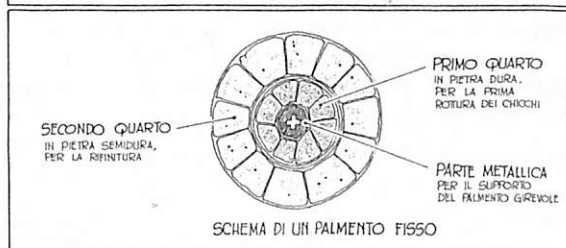
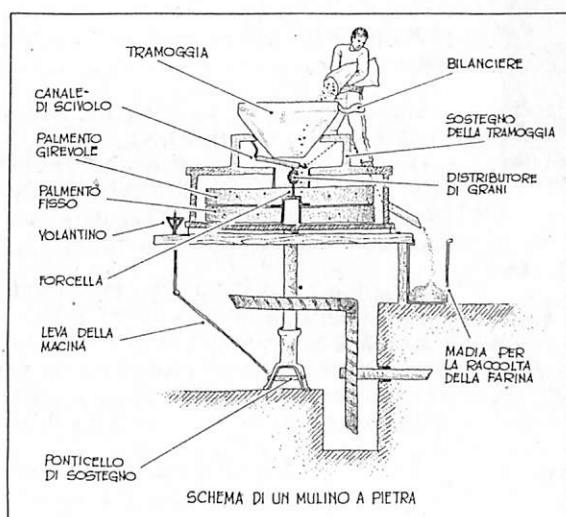
Per chi vuole prendere contatti l'indirizzo è:
La Fierucola - Via Paterno 2 - 50014 Fiesole (FI).

MULINI DI IERI E MULINI DI OGGI

L'antico mulino dei contadini, un mulino a macine, aveva un asse di macinazione. Quello del mugnaio ne aveva parecchi. Ora la maggior parte dei mulini sono scomparsi, vittime dell'evoluzione tecnologica, e oggi si impiegano le vecchie mole di pietra per decorare i giardini.

Ma ci sono ancora contadini che non si fidano di questa evoluzione, vedendo che essa sradica l'uomo e gli taglia sempre più gravemente le fonti di vita. Essi dicono, con ragione, che sarebbe sufficiente un solo evento catastrofico per formare l'approvvigionamento in energia meccanica ed elettrica dei moderni mulini. Essi continuano dunque a conservare con cura le loro antiche macine di pietra.

Nei mulini di questo tipo il grano è introdotto dall'alto da un comparto regolabile. La mola fissa, più spessa, porta il perno metallico al quale si adatta la mola superiore girante, di spessore minore. La forza del vento o dell'acqua fa girare questa mola, alla quale un dispositivo regolabile porta il grano.



La macinazione dipende dai solchi delle macine: la macina fissa porta solchi radiali che partono spesso dal centro; la macina mobile dei solchi curvi o angolari. Occorre rettificare periodicamente il taglio. Il loro scartamento può essere regolato.

Siccome il riscaldamento nuocerebbe alla farina, un solco profondo tra le due macine aspira l'aria dall'esterno e si espande raffreddando la farina.

La ruota del mulino ad acqua era prima in legno poi in lamiera e le ali dei mulini a vento si muovevano secondo ritmi vivi. I mulini erano integrati nella natura, nei suoi elementi e facevano tutt'uno con l'uomo che li conduceva.

Dagli antichi mulini a quelli moderni il balzo è enorme. Dai grandi bastimenti ai silos giganteschi risuonano dei ritmi ben diversi dalla cadenza che risuonava nelle vecchie travi. Le fabbriche, piene di macchine, occupano numerosi piani. Il grano passa in tutte queste macchine prima di finire tra i cilindri. Macchine per lavare e per togliere sassi, centrifughe, bilance automatiche, apparecchi ad aria fredda o calda, macchine per setacciare, elevatori con tubi metallici e di plastica conducono la danza, trascinando il grano nelle correnti e nei risucchi vari senza mai farlo entrare in contatto con la mano umana.

Occorre ammirare il lavoro di queste macchine... Si è stupefatti di vedere tutto ciò che si aggiunge ai cereali destinati alla macinazione: sassolini, metalli, chiodi, viti e i semi di tutta la flora estiva. I mulini di una volta ricevevano un grano molto più pulito che non aveva subito l'inquinamento dovuto ai trattamenti agricoli tecnicizzati e ai mezzi di trasporto attuali.

Dopo tutte queste operazioni, la macinazione si effettua tra cilindri in acciaio speciale la cui resa supera sicuramente quella delle macine di pietra. Questi cilindri, disposti orizzontalmente, hanno differenti diametri e presentano delle asperità di varia forma. La velocità di rotazione è di 330-350 giri al minuto. La macinazione procede da un cilindro all'altro e la farina esce sempre più fina. La macinazione moderna riflette stranamente il pensiero analitico dell'uomo d'oggi. Ciò che primitivamente era mescolato, è analizzato, separato e ciò che rimane è la più bianca delle farine, prodotto voluto da cittadini dalle forze vitali diminuite. Il consumatore medio non ha più il minimo concetto di ciò che è un pane di qualità, dispensatore di forza vitale. Pane e pasticceria allettano l'occhio con il loro candore e la loro crosta bionda, ma provocano la malnutrizione a livello di metabolismo. L'alimento essenziale dell'uomo evolve verso il valore nutritivo zero.

W. Ch. Simons
Du grain au pain
Ed. Triades

^{1, 2} Tratto da *Il pane fatto in casa*, Ed. La Casa Verde.

BIBLIOGRAFIA MINIMA SUL PANE E SULLA PANIFICAZIONE

A CURA DI GIANFRANCO ZAVALLONI DEL GRITA-CIN DI CESENA



Penzo Walter, **IL PANE FATTO IN CASA**, Ed. La Casa Verde, Verona 1984.

Questo testo è una vera e propria "piccola enciclopedia a proposito del pane". Vi si trova infatti una storia del pane, notizie sulle diverse farine (miglio, frumento, mais, saraceno, segale, orzo, riso...), i materiali, gli utensili e le tecniche per fare il pane... nonché vere e proprie ricette da realizzare col pane.

È adatto per un uso didattico in qualsiasi ordine di scuola.

AA.VV., IL SAPORE DEL PANE, Ed. Oltremare Film, Parma 1974.

Realizzato dal Centro Saveriano di Parma, questo opuscolo accompagna un audiovisivo (36 diapositive) dallo stesso titolo.

È una interessantissima miscellanea di testi, poesie, indicazioni didattiche e informazioni varie per chi intende lavorare in classe o con i giovani in genere, sul tema pane.

Circolo Erb e Sument, **IL LIBRO DEL PANE**, Ed. Stampa Alternativa, Senigallia.

Così si autopresenta il Libro del Pane: "Il pane bianco che mangiamo quotidianamente è una delle più clamorose aberrazioni della attuale società. Man mano che la civiltà si è per così dire evoluta questo cibo fondamentale è divenuto un alimento privo di potere nutritivo e abbondantemente inquinato. Di tutto ciò non siamo coscienti e per questo non ci ribelliamo. Questo libro intende essere un contributo per la presa di coscienza di cosa è realmente il pane nei suoi molteplici aspetti (storia, proprietà, fabbricazione, uso, ecc.), ed anche un manuale d'uso per mezzo del quale ognuno può riscoprire, fare, utilizzare questo cibo fondamentale".

Scuola Media "F. Bernini" di Pellegrino Parmense, **LA FATICA DEL PANE - I gesti antichi**, Ed. Centro Studi della Valle del Ceno, 1987.

Questo opuscolo, realizzato dagli studenti della Scuola Media di Pellegrino Parmense è l'esempio concreto di come si può lavorare didatticamente, con i bambini e ragazzi, sul tema pane.

La stessa scuola ha realizzato nel giugno dell'87 la Mostra "IL PANE NEL MONDO" che propose una vasta rassegna di "pani" grandi, piccoli, modesti e fastosi, provenienti da tutto il mondo e raccolti dagli alunni.

Chi desidera può mettersi in contatto con la scuola.

Parazzoli Vittorio, **SAPORE DI PANE**, Ed. Idea Libri, Milano 1984.

L'utilizzo a scopi didattici di questo elegante volumetto è dato soprattutto dalle tante curiosità che vi si possono trovare. E fra queste il venir a conoscenza dei tanti tipi di pane e del loro consumo particolare oggi presenti in Italia.

Mulino Bianco, **LE 4 STAGIONI DEL PANE - CENTO RICETTE CON IL PANE**.

Due libri realizzati dal Pane Carrè Mulino Bianco Barilla. Vogliamo segnalarli in quanto libri di ricette, per presentare la varietà d'uso del pane in cucina. Starà agli insegnanti scegliere se e come usarli.

Buonfino Liliana, **LA CUCINA INTEGRALE**, Ed. Oscar Mondadori, Milano 1977.

Le prime 70 pagine di questo Manuale di Cucina Vegetariana a base di cereali integrali fornisce una vera e propria storiografia dei cereali oltre a porre le basi culturali della cucina mediterranea con prodotti biologici.

AA.VV., IL PANE E LA CASA - Realtà e Simbolo, Servitium Quaderno n. 21, Ed. Marietti, 1982.

Sono una serie di brevi saggi sul "significato profondo" del pane e della casa. Anche se non è un testo utilizzabile in termini didattici, sicuramente potrebbe servire per la formazione culturale di noi insegnanti.

IL PANE SI MANGIA PERCHÉ È BUONO

MARIA TERESA TURBINI

"Si direbbe che il pané, più che per nutrire, è nato per essere condiviso. Con gli amici, con i poveri, con i pellegrini, con gli ospiti di passaggio. Spezzato sulla tavola cementa la comunione dei commensali. Deposto nel fondo di una bisaccia, riconcilia il viandante con la vita. Offerto in elemosina al mendico, gli regala una esperienza se pur fugace, di fraternità.

Donato a chi bussa di notte nel bisogno, oltre a quella dello stomaco, placa anche la fame dello spirito, che è fame di solidarietà. Raccolto nelle spore, dopo un pasto miracoloso sull'erba verde, sta ad indicare che a chi sa fare la divisione gli riesce bene anche la moltiplicazione".

Antonio Bello

La carezza di Dio, La Meridiana

PROPOSTE DIDATTICHE

IN SALONE

Ricostruiamo insieme la sequenza esatta della storia del pane: dalla semina alla cottura

— Un gioco di movimento: Ogni bambino ha in mano una tessera della sequenza; passeggiamo per la stanza e quando ci incontriamo, ci scambiamo le tessere; allo STOP ci mettiamo in riga formando la sequenza esatta.

(Le tessere appartengono al sussidio "DA DOVE?... IL PANE", EMME.edizioni).

IN SEZIONE

Osserviamo le forme del pane distinguiamo le parti da cui è composto. Crosta. Mollica. Assaggiando e manipoliamo. Parliamone insieme.

Matteo R.: Il pane è buono... è morbido...

Daniel: Più dura è la crosta... più molla è la mollica.

Massimo: È soffice.

NELLA STANZA DELLA MOQUETTE

Viviamo con il nostro corpo l'esperienza:

DELL'IMPASTO ; un bambino è a terra sdraiato e si lascia manipolare dal compagno in ginocchio accanto a lui.

DELLA LIEVITAZIONE: Ogni bambino è a terra, raggomitolato su se stesso, poi lentamente si alza, si distende, si gonfia, si espande nello spazio.

DELLA COTTURA: Un grande cubo vuoto

fa da forno, rotoli di carta da pacco marrone, da legna; a turno, chi lo desidera, viene sistemato dai compagni nel "forno". Quando esce assume con il corpo una forma del pane.

IN SALONE

Dopo queste esperienze un momento di riflessione

Silvia: Il pane si può anche mangiare. Si mangia il pane sennò le persone muoiono di fame. Mio papà vuole sempre il pane e lo usa per pulirsi il piatto quando ha finito. Il pane si mangia perché è buono.

Selene: Nelle fabbriche del pane delle volte prima di venderlo lo assaggiano.

Maestra: Ci sono tanti tipi di pane, la nonna di Matteo ha portato dalla Sardegna un pane particolare, molto sottile, sapete come si chiama quel pane?

Matteo R.: Pan di Sardegna.

Selene: A me piacciono tutti i tipi di pane meno che il pane "integrale".

NELL'ANGOLO DELLA PITTURA

Sotto le nostre mani la mollica prende forme inaspettate

Se poi aggiungiamo un po' di acqua e di colla possiamo, dopo averle fatte seccare, conservare le nostre creazioni.

IN REFETTORIO DURANTE IL PRANZO

Un compito nuovo: d'ora in poi, a turno, ogni bambino distribuirà gentilmente il pane ai compagni.

DIAMO UN SIGNIFICATO NUOVO AD UN GESTO ABITUALE

IN CLASSE DI RITORNO DAL PRANZO

Parliamo insieme del rito del "mangiare"

— *Come si svolge a scuola e nelle nostre case.*

Daniel: A scuola si mangia sempre.

Matteo R.: Mia mamma mette la tovaglia e a me mi fa mettere i coltelli e le forchette.

Gabriele: Mia mamma mi chiama mentre guardo i cartoni, dice di spegnere che si va a mangiare, viene anche mio papà che è nella camera di mio fratello.

Nicoletta: Mia mamma mi prepara la pasta, poi dice "lavatevi le mani"... noi ci laviamo le mani e poi... andiamo Parliamo e la televisione è accesa.

— *Come si svolge in altre culture*

Per conoscere i costumi e le tradizioni di popoli diversi ci serviamo di diapositive, riviste, testi illustrati e racconti.

IN CLASSE

Giochiamo con le parole amiche di "pane"

— Ogni bambino dice una parola che viene subito in mente quando si pensa al pane.

— La maestra scrive le parole sulla lavagna (in stampatello maiuscolo) man mano che vengono dette.

— Ogni parola viene poi trascritta su un foglio; accanto il suo disegno.

— Ora tutti i foglietti vengono sparsi a terra e i bambini si dispongono attorno, seduti in cerchio.

— A turno ogni bambino sceglie un disegno, va, se lo desidera, a ricercare la parola scritta sulla lavagna e dà una sua spiegazione del come e del perché la parola scelta si collega a quella di PANE.

— I disegni vengono poi raggruppati in base ad alcune categorie, gli insiemi che si ottengono sono visualizzati utilizzando grandi cerchi.

Possiamo raggruppare, ad esempio, in un unico cerchio gli ingredienti del pane (acqua, farina, sale, lievito ecc.) o le parti che compongono il pane (mollica, crosta) o, ancora i cibi che si mangiano col pane (salame, formaggio, olio ecc.), ma attenzione perché alcune parole appartengono a più insiemi. La parola OLIO per esempio; può essere considerata un ingrediente, ma si può anche mangiare sul pane. Anche MANI, servono per fare il pane, allora potrebbe stare tra gli ingredienti, ma servono anche per offrire il pane, *per sfamare*.

Su queste parole provocanti si stimola la conversazione.

Dove metteremo la parola FAME?¹

Nel refettorio accanto alla cucina

Ed ora tocca a noi: facciamo il pane

Ci aiuta il nostro amico Elio.

Abbiamo tutti a disposizione gli ingredienti necessari. Elio mentre impasta la sua pagnotta ci dà le indicazioni; noi eseguiamo.

Disponiamo poi la pagnotta di Elio e i nostri

panini su un grande vassoio, ricoperti in modo che lievino.

Aspettando di infornare

Daiana: La mamma quando fa la torta sento il profumo...

Matteo R.: Mia mamma quando fa la pizza la impasta con la farina.

Andrea T.: Abbiamo fatto una pallina.

Dopo la cottura

Maestra: Si sente l'odore del...

Tutti: lievito...

Daniel: Noi mangiamo il nostro... è buono...

Federico: (indicando la pagnotta, ben lievitata di Elio) questo l'ho fatto io...

Massimo: Non è vero, l'ha fatto Elio.

Confezioniamo il nostro panino in un sacchetto di carta e lo portiamo a casa.

Mangiamo insieme il pane preparato da Elio.

UNA POESIA PER IL PANE

Le maestre hanno trovato una poesia molto bella, ma molto difficile...

Decidono di proporla ugualmente ai bambini, senza pretese.

Prima di leggerla parliamo della poesia in generale

Selene: Una poesia è una cosa che la posso usare anche i cinesi.. come la poesia di Natale.

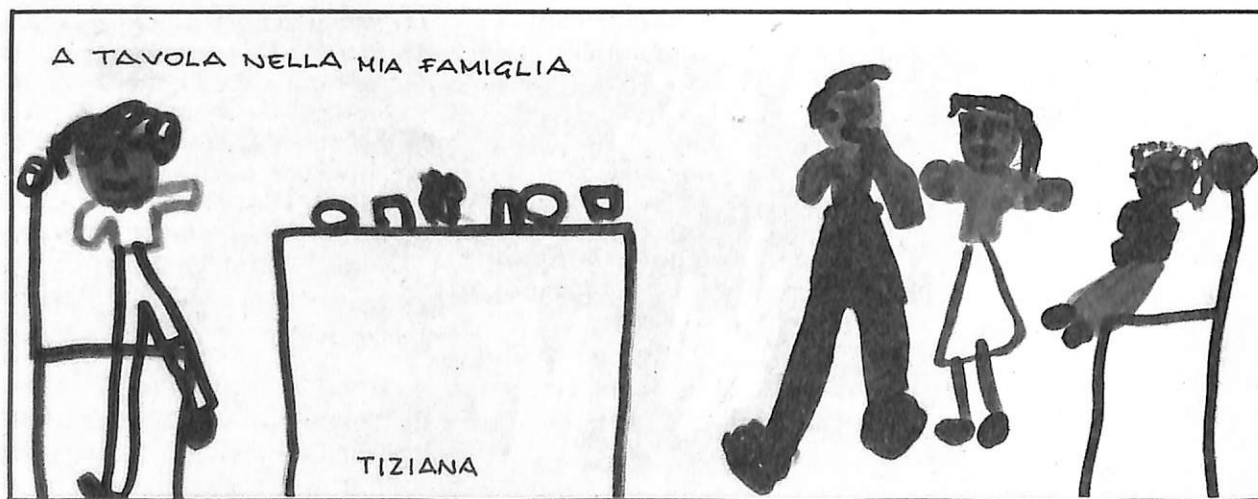
Maestra: Perché si fa una poesia.

Selene: Mia sorella a scuola la fa...

Gregorj: La raccontano ai bambini quando si addormentano.

Selene: Come se fosse adesso Natale... diremmo tutti una poesia...

Maestra: Troviamo la differenza tra il dire una poesia e raccontare una favola.



Selene: Se è un racconto di fiabe direbbe tanto...

Osserviamo e confrontiamo la scrittura e la stesura del racconto e della poesia.

Gregorj: (indicando il racconto) questo qua è tanto...

Selene: C'è un po' di differenza; qua c'è tanto scritto e qua non ce n'è tanto... che la poesia è corta, invece il racconto è più lungo.

Non può durare molto una poesia. La storia dice "C'era una volta" e va e va e va... e la poesia dice "Buio il cielo, buia la siepe, buio il prato"...

Facciamo noi poesie sul pane

IL PANE
LA FARINA
IL SALE
SONO TRE AMICI
(SELENE)

PANE E SALAME
CHE FAME!

(SELENE e JONATHAN)

IL GRANO CRESCE
E POI DIVENTA GIALLO
E IMPASTIAMO IL PANE

(DANIEL + CHIARA A.
GREGORJ)

"IL NOSTRO AMICO ELIO
CHE IMPASTA IL PANE"

MASSIMO



Ascoltiamo ora la poesia "IL POVERO ARA LA TERRA"

Il povero ara la terra
(una gioranta enorme)
ara fame e miseria.
Il ricco mangia e dorme.

Il povero spacca la pietra
(la pietra viva, enorme)
spacca fame e miseria.
Il ricco mangia e dorme.

Il povero ammassa il pane
(ed ha una fame enorme)
ma chi lo mangia il pane?
Il ricco mangia e dorme.

Il povero vuole il pane
(ed è un delitto enorme)
il ricco lo imprigiona,
si segna, mangia e dorme.

Felix de Athayde - Brasile
Sotto ogni cielo, S. Danieli, EMI)

Selene: questa poesia è un po' lunga... dice che un povero vuole il grano e spacca la pietra.

Maestra: Che cosa fa il povero?

Daniel: Il suo dovere.

Selene: Il ricco mangia e dorme...

Proviamo d esprimere con il disegno le nostre emozioni

Abbiamo saputo che in alcuni paesi dell'America Latina esiste un artigianato povero molto interessante; si producono oggetti (decorativi) con la pasta di pane.

Abbiamo provato anche noi: in occasione della Pasqua abbiamo realizzato delle graziose colombe con acqua, farina e sale (nelle giuste proporzioni) che poi regaleremo ai parenti e agli amici.

¹ Ecco le parole "amiche di PANE" scelte dai bambini e maestre: mollica, crosta, farina, burro, sale, olio, pizza, mani, fame, focaccia, salame, pomodoro, formaggio, fuoco, prosciutto, soldi, lievito, acqua.

CONVEGNO NAZIONALE

"TOSSICODIPENDENZA E SENSO DELLA VITA"

LECCE 20-21 APRILE '90
Aula Magna dell'Università

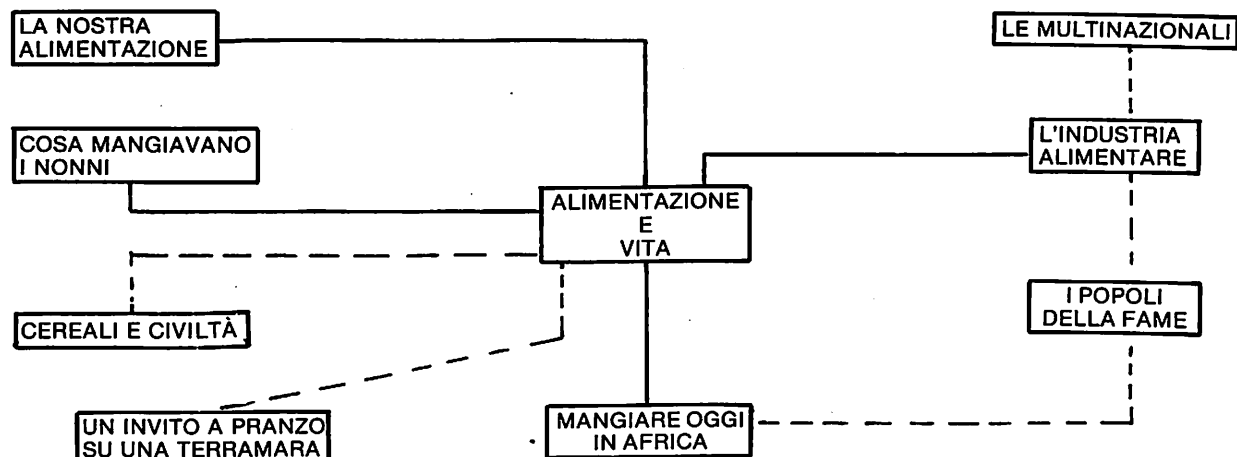
INFORMAZIONI:

Comunità "EMMANUEL"

Via Don Bosco, 16 - LECCE - TEL. 0832-29666

ALIMENTAZIONE E VITA

RAMINZONI GIANNI



ALIMENTAZIONE E VITA

Obiettivi:

Capire la necessità di una alimentazione equilibrata. Cogliere gli aspetti positivi e negativi derivati dai mutamenti avvenuti nel modo di alimentarsi.

Conoscere le caratteristiche fondamentali e le conseguenze principali di alimentazioni diverse nel tempo e nello spazio.

Considerare l'alimentazione come elemento della cultura di un popolo e quindi apprezzarne la diversità.

Contenuti:

La nostra alimentazione e quella dei nonni.

Nutrirsi in Africa.

L'industria alimentare.

Attività:

1) Conversazione su quali sono le azioni che compiamo abitualmente ogni giorno (alzarsi, lavarsi, mangiare...).

Individuare quale è assolutamente indispensabile per vivere (accennare al discorso dei bisogni primari).

Indichiamo come obiettivo del nostro lavoro la conoscenza approfondita del nostro modo di alimentarci.

Indagine a casa: per 3 giorni ciascuno dovrà elencare i cibi consumati a pranzo e a cena; preparazione collettiva di una apposita tabella a colonne.

giorno \ piatti	VENERDÌ		SABATO	
	pr	ce	pr	ce
1° p.				
2° p.				
contorno				
frutta				
.....				

Osservazione delle tabelle individuali: individuiamo somiglianze e differenze, costanti e varianti.

Ordiniamo gli alimenti in gruppi omogenei utilizzando i dati delle tabelle: farinacei (pasta, pane...), pesce, dolci, carni...

Cartellone di sintesi con: a) grafici relativi ai dati dell'indagine a casa; b) rappresentazione grafica dei gruppi omogenei di alimenti.

Reperimento di materiale (articoli, libri, immagini...) e sua utilizzazione per una ricerca di classe sulle sostanze che i vari alimenti contengono (grassi, proteine, vitamine) e sulla loro funzione essenziale per l'organismo e la crescita dei bambini (zuccheri e grassi danno energia; le proteine formano i tessuti...).

Cartellone di sintesi con: a) sostanze indispensabili all'organismo e loro funzione; b) alimenti in cui sono contenute le sostanze stesse. (1)

Riprendiamo le tabelle individuali compilate a casa e osserviamo se l'alimentazione dei bambini presenta, e con quale frequenza, le sostanze indispensabili alla crescita.

Introduzione del concetto di "alimentazione equilibrata".

Costatazione della coincidenza tra alimentazione equilibrata e alimentazione varia.

Conversazione: la vostra alimentazione è equilibrata? Quali possono essere le conseguenze di un'alimentazione non equilibrata? Incontro sul tema con un esperto (medico/dietologo).

Valutazione:

1) Lavoro a gruppi o individuale, utilizzando le conseguenze apprese sino a questo momento; preparare un esempio di alimentazione equilibrata relativo ad una intera giornata e

quindi a colazione, pranzo, merenda, cena.

2) Incontro in classe con una persona anziana perché racconti ai bambini che cosa si mangiava in casa sua quando aveva la stessa età dei bambini.

Esame di materiale documentario (scritti, foto, ricordi...) relativo ai cibi di oggi per cogliere mutamenti e permanenze.

Formulazione di ipotesi sul perché della presenza e della mancanza di certi alimenti e sulle conseguenze per i bambini di quel tempo.

3) Reperimento di materiale a casa per una attività di ricerca in classe relativa al modo di alimentarsi degli abitanti di una qualsiasi zona dell'Africa (ad esempio la zona centro-occidentale come Ghana, Togo, Benin).

Uso del materiale per una ricerca mirata sull'alimentazione.

Lavoro a gruppi: riunire in un testo tutte le informazioni e relazione alla classe; conversazione e riflessioni.

Cartellone di sintesi con gli alimenti dei bambini africani e le sostanze necessarie alla crescita in essi contenute.

Individuazione delle differenze e somiglianze tra la nostra alimentazione e quella dei bambini africani.

Conversazione: perché queste differenze? Come possiamo definire i due tipi di alimentazione? Quali sono in entrambi gli aspetti positivi e negativi? Quali sono le conseguenze possibili sui bambini africani?

4) Ricerca a casa di contenitori, etichette, pubblicità stampata di prodotti alimentari.

Ordinare il materiale secondo un criterio scelto assieme (tipo di prodotto, provenienza,

utilizzo....)

Individuazione di un prodotto tipico della nostra realtà.

Reperimento di materiale per una ricerca in classe sui vari momenti del ciclo produttivo e commerciale del prodotto.

Incontro con un esperto del settore produttivo per conoscere le sue esperienze e la sua realtà di lavoro.

Preparazione di un audiovisivo (diatape oppure striscia per episcopio) relativo al ciclo di lavorazione-produzione del prodotto scelto.

(1) Vedi quanto è scritto, a questo proposito, nell'ITINERARIO DIDATTICO di questa rivista.

Valutazione:

Su una scheda scrivere nella colonna a sinistra le sostanze contenute negli alimenti (grassi, vitamine...) e nella colonna a destra la loro funzione (danno energia, formano i tessuti...) collegare con una freccia la sostanza alla funzione che le compete.

Strategie: conversazione, indagine, ricerca, intervista, relazione, lavoro di gruppo e collettivo, confronto.

Tempo: 30 ore.

Espansioni: Geografia/Studi Sociali: I popoli della fame; multinazionali e monoculture.

Geografia/Storia: Cereali e civiltà (il grano e il Mediterraneo; il riso e l'Asia; il sorgo e l'Africa; il mais e l'America del sud.

Storia = Invito a pranzo su una terramara (o al castello...).

Nell'emisfero Nord, 1,03 miliardi di uomini hanno un reddito di 8.510 miliardi di dollari.



Nell'emisfero Sud, 3,39 miliardi di uomini debbono accontentarsi di 2.480 miliardi di dollari.

RICERCHE SULLA "GEOGRAFIA DELLA FAME"

CLAUDIO ECONOMI



Il mondo — lo si è sottolineato molte volte — è ormai configurabile secondo la fortunata, ma significativa immagine di "villaggio globale".

L'immagine, la questione, infatti, è particolarmente significativa ed evocativa di una attuale configurazione della realtà mondo, in cui l'umanità intera si trova a vivere.

Il soggetto in età evolutiva, sollecitato direttamente e/o indirettamente dai "messaggi" sempre più ravvicinati che gli provengono dallo scenario del mondo nel quale si trova coinvolto, avverte l'esigenza — appello a un impegno di conoscenza-comprensione — presa di posizione nei riguardi di ciò che egli esperisce come "problema" della realtà vicina e lontana. Un problema, tra i più attuali, che potrebbe maggiormente interessare il preadolescente, è quello relativo alla "fame nel mondo": riguardo tale questione, un approccio irrinunciabile è quello di tipo geografico.

L'OBIETTIVO EDUCATIVO

L'orizzonte educativo, idoneo, ad essere esplicitato in itinerari didattici o meglio in ricerca sulla "geografia della fame", potrebbe essere formulato così:

"Il problema della fame nel mondo lancia una sfida che è poi quella dell'alunno che sente e chiede di poter vivere in una grande Casa-Mondo, le cui necessità, legate all'alimentazione, siano concepite secondo le vie della cooperazione, dell'interdipendenza e dello sviluppo integrale di ogni popolo".

RICERCHE

1^a proposta: *Lettura, dal punto di vista economico, di foto relative ad habitat o situazioni lavorative.*

Abilità da verificare: saper osservare e riconoscere una "situazione economica" (consigliata prevalentemente per la prima classe):

— proporre agli alunni diverse immagini che illustrino rispettivamente:

a) la tipologia di piante e colture che, a mano a mano, si succedono dalla pianura alla collina e da questa alla montagna;

b) gli ambienti della campagna, in relazione alle abitazioni dei contadini ed ai modi di coltivare, che si riferiscono al vicino-lontano nella dimensione presente e passata;

c) un ciclo di trasformazione industriale relativo ad un prodotto lavorato ed alla sua distribuzione (ad es., dalla campagna, all'industria, al consumatore).

In relazione ad ogni ordine di immagini, gli alunni dovrebbero indicare le essenziali relazioni/modificazioni/trasformazioni e le principali connessioni di causa/effetto.

2^a proposta: *lettura, dal punto di vista economico, di ambienti geografici europei.*

Abilità da verificare: saper osservare e riconoscere diverse "situazioni economiche" europee e, consequenzialmente, saper realizzare dei confronti tra le aree geografiche esaminate (consigliate, prevalentemente, per la seconda classe):

— far osservare ed analizzare agli alunni una serie di fotografie concernenti diversi ambienti europei (ad es.: aspetti morfologici, tipi di insediamento in relazione alle attività economiche ed alle vie di comunicazione, successivi cambiamenti socio-culturali ed economici che hanno interessato medesime aree geografiche, ecc.).

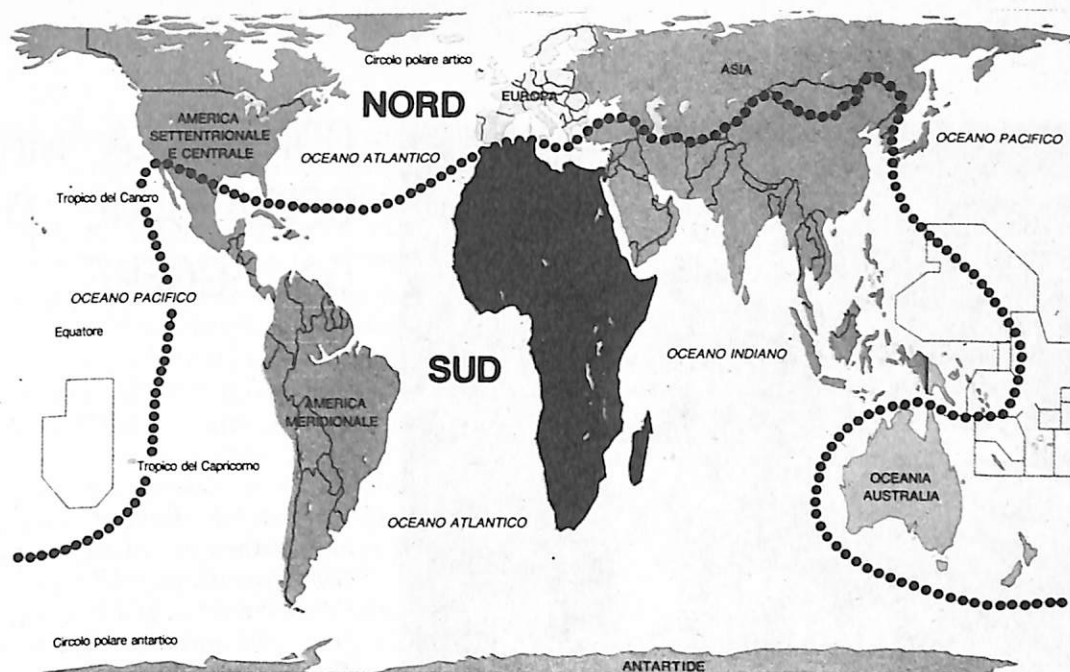
Successivamente invitare gli alunni ad individuare in ogni foto gli elementi umani e fisici che intervengono nel determinare le diverse attività economiche.

3^a proposta: *realizzazione di una carta geografica-planisfero secondo la proiezione di A. Peters, sulla quale gli alunni eseguano la famosa "linea" che demarca il Nord (Paesi ricchi) dal Sud (Paesi poveri) del mondo.*

Abilità da verificare: sapersi orientare nello spazio con sufficiente approssimazione matematica nell'eseguire il reticolo cartografico, nel quale inserire le configurazioni geografiche (consigliate esclusivamente per la terza classe):

— gli alunni dovrebbero eseguire la carta sul tipo di quella qui riprodotta; essi dovranno porre molta attenzione nel tracciare la linea di demarcazione tra Nord/Sud.

Al termine, gli alunni dovrebbero porsi al-



cuni interrogativi conseguenziali alla enunciazione che i paesi del Terzo e del Quarto Mondo si trovano nella cosiddetta fascia torrida (dal Tropic del Cancro al Tropic del Capricorno).

Ad es., potrebbero chiedersi:

— la povertà di questi paesi dipende esclusivamente da fattori climatici (= soluzione deterministica) o anche da fattori sociali, politici ed economici (= soluzione possibilistica)?

— Considerando la possibilità dei fattori socio-politico-economici, quali se ne potrebbero individuare?

4^a Proposta: lettura di tabelle relative alle percentuali dei vari tipi di alimenti presenti nella dieta dei Paesi Sviluppati e di quelli del Terzo Mondo.

Abilità da verificare: saper leggere le tabelle comparando i dati relativi ai medesimi cibi presenti nella dieta dei P.S. ed in quella del Terzo Mondo (consigliata esclusivamente per la terza classe):

— gli alunni potrebbero verificare le abilità, di cui sopra, su tabelle del tipo qui proposto;

altri modelli, ovviamente, potrebbero essere ricercati.

In riferimento alle tabelle esaminate, gli alunni potrebbero chiedersi:

— qual è l'alimento che, in maggior percentuale, è presente nella dieta dei paesi del Terzo Mondo?

— Perché gli altri alimenti sono meno presenti? E come mai ciò non si verifica nel P.S.?

— Quel è il ruolo delle monoculture? Quando sono state introdotte? Rappresentano un bene o un male per l'economia del paese interessato?

— Quali sono gli alimenti base nei diversi paesi del mondo?

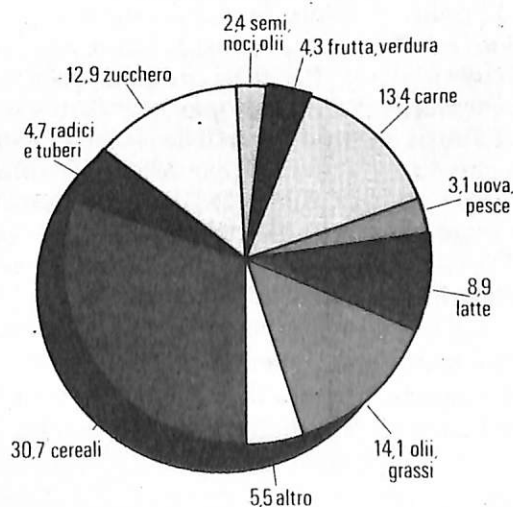
— Esistono collegamenti tra le multinazionali e le monoculture?

Produrre degli esempi.

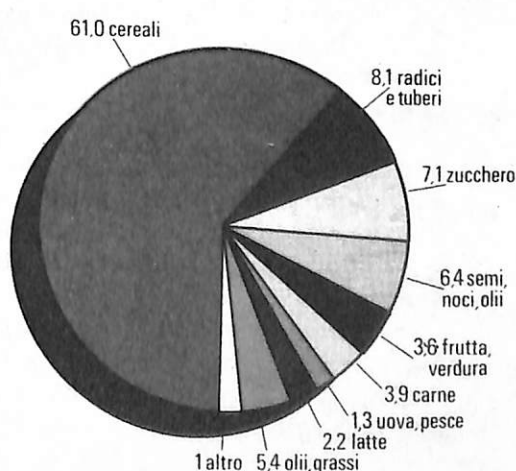
INDICAZIONE BIBLIOGRAFICA

Le figure a) e b) sono state tratte da: W. Beretta Podini, "Fame e squilibri internazionali" (a cura di Mani Tese), Bulgarini, Firenze, 1988.

PAESI SVILUPPATI



PAESI DEL TERZO MONDO





CONTRO LA "MACCHINA DELLA FAME", DUE LIBRI DA LEGGERE

A CURA DI A.N.

— che la fame dipende essenzialmente da una mancanza di democrazia politica, intesa come il principio del dover rendere conto e dell'essere responsabili;

— che la fame colpisce già oggi anche in occidente, se è vero che nei soli Stati Uniti ci sono 20 milioni di persone che vivono al di sotto della soglia della povertà.

Non si dice abbastanza:

— che i miti correnti sulla fame sono fatti circolare (anche con investimenti di capitali) da quello stesso potere che crea e perpetua la macchina della fame;

— che gli aiuti di governi e privati ai Paesi in via di sviluppo possono essere realmente in certi casi dei doni avvelenati e che non è sempre vero che l'aiuto aiuta;

— che anche noi dei Paesi ricchi abbiamo la nostra parte di responsabilità nel creare i perversi meccanismi della fame nel mondo e questo non nel senso che non diamo abbastanza, ma nel senso che non facciamo abbastanza. E non là nei paesi della fame, ma qui da noi.

"DAGLI AIUTI ALLA FAME"

Sul problema della fame nel mondo si è detto quasi tutto quello che c'era da dire in questi ultimi decenni. Esiste una letteratura sterminata. Sono stati fatti migliaia di convegni. Governi, organismi internazionali, esperti di ogni parte del mondo, commissioni: tutti hanno avuto la possibilità di esprimere pareri e avanzare proposte. Ma le cose non sono cambiate.

Per farsi un'idea precisa e documentata della situazione è raccomandata la lettura dello studio di Luca Jahier *"Dagli aiuti alla fame"* (ed. Gruppo Abele, Torino, 1988).

Alla luce di questo libro si comprenderà più a fondo per quali ragioni alcuni organismi non governativi (ONG) di cooperazione e volontariato internazionale, impegnati in progetti di sviluppo per l'autosufficienza alimentare, hanno promosso una specifica campagna per la riforma degli aiuti alimentari italiani ai Paesi in via di sviluppo. Dati statistici dalla FAO indicano che un numero sempre più elevato dei

Il libro di Jon Bennet e Susan George dovrebbe essere letto da tutti coloro che intendono affrontare il problema della fame nel mondo in forma corretta, aggiornata e "politica". Anche il titolo *"La macchina della fame"* (EMI, Bologna, 1989) appare indovinato e provocatorio. Efficace e "didattica" ci sembra la recensione che ne ha fatto Romeo Fabbri:

— questo libro intende dire quello che non si dice mai a proposito del problema della fame nel mondo e quello che non si dice abbastanza. Non si dice mai (o quasi mai):

— che la fame è un prodotto del potere economico e finanziario soprattutto;

— che la fame viene diligentemente amministrata, come una meravigliosa fonte di guadagno, da una ristretta catena di grandi industrie dell'agri-business;

paesi dell'Africa, dell'Asia e dell'America Latina perde progressivamente la propria autosufficienza alimentare. Molte delle cause di questa tendenza vanno individuate nelle politiche agricole e nel sistema agro-industriale dei paesi sviluppati. Stati Uniti, CEE, Giappone, Canada, non utilizzano gli aiuti alimentari come strumento per intervenire soltanto in situazioni limitate e urgenti (gli aiuti di emergenza sono solo il 7% del totale). Attraverso gli aiuti ordinari viene innescato un efficiente meccanismo di promozione delle esportazioni e di collocazione sul mercato internazionale di eccedenze agricole strutturalmente programmate e dagli elevati costi di stoccaggio. L'analisi che gli organismi non governativi promotori della campagna, fanno, sulla base della esperienza direttamente acquisita nel corso della realizzazione di progetti nei Paesi in via di sviluppo, a fianco di gruppi di base e di associazioni contadine locali, porta a concludere che gli aiuti alimentari ordinari (cioè le eccedenze di prodotti agricoli dei paesi occidentali) hanno aggravato il problema della fame anziché risolverlo. La maggior parte dell'aiuto alimentare ordinario non va a chi ne ha veramente bisogno, ma viene rivenduto nelle città, alle classi medie, o scambiato in prestazioni di lavoro (food-for-work); peggio ancora, può essere requisito dai militari per alimentare traffici illeciti (ad esempio per finanziare l'acquisto di armi). Solo circa il 10% viene distribuito gratuitamente a chi soffre la fame.

PROGETTI DI AUTOSUFFICIENZA ALIMENTARE

La tragedia della fame che provoca ancora ogni anno milioni di morti nei paesi dell'Asia, dell'Africa e dell'America Latina, non è dunque una fatalità ma uno scandalo, causato dalle ingiustizie e dalla cattiva distribuzione delle risorse alimentari mondiali. Gli organismi che hanno promosso la campagna per la riforma degli aiuti alimentari italiani ai paesi in via di sviluppo — cioè l'ACRA di Milano, il Centro Internazionale Crocevia di Roma, il CELIM di Milano, il CISP di Roma, il CISS di Palermo, il CISV di Torino, il COSPE di Firenze, il CRIC di Reggio Calabria, il CVM di Ancona, Fratelli dell'Uomo di Milano, LVIA di Torino, Mani Tese di Milano, MLAL di Roma e Terra Nova di Roma — sono convinti che la cooperazione internazionale può contribuire a porre rimedio a questo scandalo, a condizione però che essa diventi realmente rispondente ai bisogni del Terzo Mondo e smetta di essere fondata sul semplice assistenzialismo e sugli interessi commerciali dei paesi donatori. Per

questo propongono la realizzazione di progetti di autosufficienza alimentare che abbiano i seguenti requisiti:

1. *sostenere le colture tipiche del luogo adattate ai consumi e alle esigenze locali;*
2. *favorire la formazione dei contadini per lo sviluppo di forme di associazionismo in grado di contrastare la diffusione del modello di sviluppo agricolo dominante (agribusiness), quali cooperative e piccole imprese a conduzione diretta;*
3. *appoggiare la diffusione di tecnologie appropriate e finalizzate al miglioramento della tecnica colturale, alla selezione delle varietà locali più redditizie, alla salvaguardia del patrimonio genetico animale e vegetale, alla tutela dell'ambiente e della fertilità dei suoli;*
4. *contrastare l'esodo rurale ed i consueti fenomeni di urbanizzazione di massa;*
5. *favorire la conversione delle monoculture in produzioni agricole per l'autoconsumo;*
6. *incentivare gli scambi tra zone eccedentarie e zone deficitarie interne al paese o alla regione (scambi triangolari);*
7. *privilegiare ed appoggiare le ONG locali, espressione diretta del mondo rurale, che operano per conseguire l'autosufficienza alimentare coerente con i criteri sopra enunciati.*

LIBRI E SUSSIDI DIDATTICI

- 1) Ballarini G.: *Rischi e virtù degli alimenti. Gli alimenti nella storia dell'uomo*, Ed. Calderini, Bologna, 1989.
- 2) Bennet J., George S.: *La macchina della fame*, EMI, Bologna, 1989.
- 3) Beretta-Podini W.: *Fame e squilibri internazionali*, Bulgarini, Firenze, 1988.
- 4) Delpeuch B.: *La posta in gioco. La sfida alimentare NORD/SUD*, Clesav, Milano, 1989.
- 5) Jahier L.: *Dagli aiuti alla fame*, Gruppo Abele, Torino, 1988.
- 6) Montanari M.: *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola*, Laterza, Roma-Bari, 1990.
- 7) Salaman R.N.: *Storia sociale della patata. Alimentazione e carestia dall'America degli Incas all'Europa del Novecento*, Garzanti, Milano, 1989.
- 8) *Per il diritto dei popoli e nutrirsi da sé*, CISV, Torino, 1985.
- 9) *Un solo avvenire o nessun avvenire*, mostra di 29 pannelli con catalogo ed unità didattica, CIPSI, Roma, 1989.
- 10) *Una politica del cibo* (Bangladesh, Brasile, Sudan), tre videocassette, Ed. Mani Tese, Milano, 1987.
- 11) *Carte in tavola*, gioco didattico di carte e quiz sul viaggio del cibo, CISV, Torino, 1988.

FRA CARESTIA E SPERANZA

BRUNETTO SALVARANI

La simbologia del pane, nel contesto biblico, ha un ruolo senza dubbio eccezionale: è per questo che, in questa breve nota, sarò in grado di delineare appena le fisionomie generalissime.

Il motivo fondamentale di tale dato è il fatto che il pane era il genere alimentare più diffuso nell'antico Israele, originariamente costituito di un impasto di povero orzo, leguminacei acidi, lenticchie, poi messo al forno, e solo più tardi fatto di frumento (cibo che, del resto, rimane comunque alimento costante soltanto per gli strati benestanti della popolazione). In ogni caso, non si trattava solo di una vivanda, ma veniva utilizzato anche come una sorta di piatto, attorno al quale si avvolgeva il boccone per portarlo meglio alla bocca. Solitamente, era fatto in casa, con una macina a mano il cui faticoso spostamento toccava alle donne, specialmente alle schiave (Es. 11, 5; Mt. 24, 41) e che era assolutamente proibito pignorare (Deut. 24, 6). La cottura poteva avvenire in vari modi (su pietre riscaldate, nella cenere ardente, su piastra, o in un grande forno cilindrico), mentre il combustibile adoperato era di solito l'erba, mista a spine e a rami secchi.

SAPORE TERRESTRE

Per quanto riguarda le numerose citazioni del termine, nell'Antico Testamento, proverei a raggrupparle in due vaste categorie, che — mi pare — si riempiono di significato vicendevolmente. Nel primo ambito semantico, il cibo di cui stiamo parlando è considerato in tutto il suo sapore terrestre e concreto, ad esempio in quanto simbolo dei va-

riegati doni che Dio fornisce all'umanità (spesso accompagnato dall'acqua, per cui mancare di pane è la maledizione peggiore: ad esempio, nel salmo 37, 25: "Sono stato fanciullo e ora sono vecchio, non ho mai visto il giusto abbandonato né i suoi figli mendicare il pane"). In quanto alimento indispensabile alla vita, esso deve essere diviso con chi ne è privo, e spezzare il pane con l'affamato è il gesto primordiale dell'uomo giusto (cfr. Is. 58, 7; Ez. 18, 7). Già dalle prime pagine del Genesi, poi, si sottolinea che l'azione di produrre il pane è strettamente collegata con la fatica e il sudore della fronte (cfr. Gen. 3, 19: possiamo immaginare che l'autore del testo avesse negli occhi la visione realistica della macina, come abbiamo in precedenza ricordato, girata sempre manualmente).

Una qualità molto importante è quindi, biblicamente, il pane azzimo — senza lievito — caratteristico della cena pasquale narrata nel cap. 13 dell'Esodo, motivato dalla rapidità con cui il popolo ebraico, schiavo in Egitto, dovette organizzare la fuga verso la terra promessa, e segno, più in profondità, della condizione fondamentale dell'uomo, anche del figlio d'Israele, che è straniero e pellegrino sempre sulla terra. Talvolta, la Sacra Scrittura riferisce che questo alimento costituì un elemento consolidato delle liturgie sacrificali al tempio di Gerusalemme: sono i cosiddetti "pani dell'offerta", da porsi su una tavola d'acacia (Es. 25, 23-30). È impossibile non menzionare, infine, il meraviglioso libretto di Rut, la cui narrazione è tutta compresa fra l'esperienza della carestia

(Rt. 1, 1) e la raggiunta abbondanza del raccolto, passando attraverso le varie fasi delle mietiture (Rt. 1, 22; 2, 23). Commenta bene tale situazione Pino Stancari: "*Nel libro di Rut la carestia significa esilio, dolore e morte, finché qualcuno non sente dire 'che il Signore aveva visitato il suo popolo, dandogli pane' (Rt. 1, 6). Allora, quando il Signore visita il suo popolo, la povertà e la fame diventano il luogo dell'amore gratuito e della comunione; allora la stessa Rut, che è donna straniera, viene abilitata a svolgere un ruolo decisivo nella storia della salvezza, quale progenitrice di Davide; allora la terra d'Israele, in virtù del seno fecondo di Rut e dell'iniziativa redentrice di Booz, si manifesta come luogo di benedizione per tutte le creature, mentre Betlemme significa davvero 'casa del pane'. Betlemme, là dove i randagi, gli stranieri e i poveri trovano casa e pane, là il Signore ha visitato il suo popolo, là il Messia è nato come figlio per noi, là anche i morti sono vivificati (cfr. Rt. 4, 14-17; Lc. 2, 1 Oss; Mt. 2, 1-12)*".² Spero vivamente che le osservazioni di Stancari siano sufficienti per invogliare alla lettura diretta del racconto di Rut, al quale — necessariamente — devo rimandare.

IL PANE E LA PAROLA

Passando poi al secondo ambito semantico del termine in discussione, vorrei innanzitutto rilevare come, in particolare nel Nuovo Testamento (ma segnali significativi sono rintracciabili già nell'Antico), il pane smarrisce progressivamente la sua concretezza per assumere sempre più caratteristiche di metafora e simbolo. In diversi testi del Secondo e Terzo Isaia, ad esempio, tale cibo è collegato esplicitamente alla prospettiva del banchetto

escatologico, previsto per la fine dei tempi, durante il quale verrà ratificata definitivamente l'alleanza fra Dio e il "santo resto" del suo popolo (vorrei citare almeno i bei versetti di Is. 55, 1-3. "O voi tutti assetati venite all'acqua, chi non ha denaro venga ugualmente; comprate e mangiate senza denaro e, senza spese, vino e latte. Perché spendete denaro per ciò che non è pane, il vostro patrimonio per ciò che non sazia? Su, ascoltate e mangerete cose buone e gusterete cibi succulenti. Portate l'orecchio e venite a me, ascoltate e voi vivrete. Io stabilirò per voi un'alleanza eterna, i favori assicurati a Davide"). Nel medesimo capitolo, poi, il pane è avvicinato alla parola di Dio, uscita dalla sua bocca (Is. 55, 10-11), dato che rimanda direttamente al ruolo eccezionale che viene a ricoprire nel Nuovo Testamento, e in particolare in rapporto alla figura di Gesù di Nazaret. Basti pensare all'importante cap. 6 del Vangelo di Giovanni, in cui, in seguito all'episodio della "moltiplicazione dei pani" (Gv. 6, 1-15), è lo stesso Gesù che ne chiarisce il vero

significato, affermando: "Io sono il pane della vita; chi viene a me non avrà più fame e chi crede in me non avrà più sete" (Gv. 6, 35). In tal modo, egli si definisce come l'alimento spirituale per eccellenza, l'unico in grado di spezzare definitivamente la catena "fatica-sudore della fronte-ottenimento del cibo", sottolineando fra l'altro la gratuità della sua proposta, l'estrema libertà di essa. Una seconda volta il pane viene rapportato al rivelarsi di Gesù, durante il Vangelo di Luca, dopo la resurrezione, nel contesto dell'incontro con i discepoli di Emmaus (Lc. 24, 13-35), alla conclusione del quale si dice che essi "riferirono ciò che era accaduto lungo la via e come l'avevano riconosciuto allo spezzare il pane" (Lc. 24, 35). Ci sono quindi, andando a ritroso, i passi della narrazione dell'ultima cena (Mc. 14, 22 e paralleli; 1 Cor. 10, 6; 11, 23), in cui il mangiare il pane dei discepoli con Gesù si fa segno profondo di una comunione che produce salvezza (e i teologi hanno, com'è noto, rinvenuto proprio in tali passi la cosiddetta "istituzione del-

l'eucarestia").

In conclusione, credo sia utile ribadire che la concretezza antico-testamentaria del pane ci aiuta a cogliere meglio il senso che Gesù legge in questo cibo, mentre, viceversa, la spiritualizzazione dei Vangeli non depauperava in nulla il sapore terreno, vissuto, agognato e pianto così presente nel Genesi, in Rut, nei libri profetici: infatti, "il tempo dell'eucarestia è un tempo che urge e sollecita il superamento puntuale del *celebrato* per aprirsi a tutti i tempi possibili del *quotidiano* là dove si può e si deve scoprire la vita degli uomini che consumano pani di tristezza o di consolazione, pani di dolore o di serenità, oppure vita che è drammaticamente priva di pane".³

¹ L'etimologia tradizionale del nome "Betlemme", infatti, è proprio quella di "casa del pane" (in ebraico).

² P. Stancari, "Tra cielo e terra", in *Servitium* 21 (1982), pp. 21-21.

³ S. Maggiani, "Dal pane all'eucarestia, dall'eucarestia al pane", in *Servitium* 21 (1982), p. 81.

A P P R O C C I O L U D I C O

Il pane è cibo quotidiano per tanti popoli ed è nutrimento confezionato in mille maniere: ma si può giocare con il pane?

"Non si gioca con il cibo" è una frase ricorrente pronunciata da tutte le mamme, eppure ci sono dei giochi intorno all'alimentazione che possono essere piacevoli ed educativi nello stesso momento.

Ci sono tutti giochi con i 5 sensi: i cosiddetti giochi del KIM, particolarmente quelli collegati al gusto, all'olfatto e al tatto. Oppure i giochi con la pasta al sale e farina che

GIOCANDO INTORNO AL PANE

SIGRID LOOS

usavamo tanto da bambini.

Quando la mamma fa la torta o prepara la pasta in casa i bambini si divertono ad "aiutarla" anche se questo aiuto è spesso più un pasticcio mandando la mamma in crisi perché dopo deve pulire l'intera cucina.

Sembra che tutto ciò che è morbido e plasmabile abbia una grande attrazione per i bambini. Un modo per venire

incontro a questa voglia, a questo desiderio è la pasta al sale e la farina che si usa tuttora spesso in Germania negli asili ma anche a casa.

Come si fa.

Si prendono in parti uguali della farina e del sale e si mescola bene aggiungendo mano mano dell'acqua finché diventa tutta una pasta morbida e plasmabile di consistenza come la creta. Con questo impasto si possono modellare delle

figure piatte oppure tridimensionali. Si possono creare intere fattorie, animali, famiglie, case, oggetti di ogni tipo oppure oggetti da decorazione da appendere. Finita la creazione si lascia asciugare per un giorno oppure si fa cuocere nel forno per circa un'ora a fuoco lento finché la pasta ha un colore dorato ed è dura.

Finito il processo dell'asciugatura si possono colorare gli oggetti con la tempera e per dare loro una maggiore resistenza, proteggerli con una lacca trasparente.

Gli oggetti si romperanno comunque assai facilmente soprattutto quando cadono per terra. Però è un modo semplice e poco costoso per chi non ha la possibilità di usare la creta o altri materiali plasmabili che si trovano sul mercato e che spesso sono velenosi.

Un'altra vasta gamma di giochi con gli alimenti interessa tutti i cinque sensi.

IL TATTO-BAR

Si riempiono una decina di bicchieri di yogurt con vari ingredienti secchi per esempio: fagioli borlotti, fagioli bianchi, lenticchie, ceci, riso, orzo, zuccheri, sale, miglio, farina, pasta a stelline, thè, caffè, ecc..

Importante è che siano cose diverse ma simili, al tatto, tra di loro. Tutti i partecipanti hanno gli occhi bendati, seduti in cerchio o intorno ad un tavolo. Uno per uno si passano i bicchieri ed ognuno cerca di scoprire quale ingrediente si trova nel bicchiere.

Riconoscere i ceci dai fagioli può essere abbastanza facile, ma distinguere lo zucchero dal miglio o l'orzo dal riso è già molto più difficile.

Con i bambini piccoli conviene prima fare un giro di riconoscimento ad occhi aperti, abbinata ad una classifica di

legumi ecc..

Una variante per adulti potrebbe essere la seguente:

tutti sono seduti intorno ad un tavolo e ad occhi chiusi si passano i bicchieri sotto il tavolo e toccano gli ingredienti. Ognuno descrive poi ciò che pensa di aver *scoperto* col senso del tatto.

Sarebbe interessante mettere a confronto le diverse sensazioni provate al contatto con i vari ingredienti e scrivere una storia su un fatto o un situazione del passato che il contatto con questi diversi ingredienti ha fatto venire in mente ai ragazzi.

L'ODOR-BAR

Si preparano una serie di piccoli contenitori con coperchi (i contenitori di rullini per le macchine fotografiche sono ideali).

In ogni contenitore si mette un'erba aromatica o qualche altro ingrediente alimentare con un odore caratteristico, per esempio: il pepe, la maggiorana, il basilico, il prezzemolo, la menta, il rosmarino, il timo oppure l'aglio, la cipolla, un po' di aceto, olio di oliva, olio di semi, caffè, thè al gelsomino, ecc..

Per conservare meglio l'odore conviene coprire l'ingrediente con un batuffolo di cotone.

Poi si può procedere come nel gioco precedente facendo girare i barattoli sotto il naso dei presenti, a occhi bendati, e ognuno deve indovinare cosa contiene.

Oppure si dispongono tutti i barattoli in fila e sotto ogni barattolo si incolla un foglio, in modo che chi annusa l'ingrediente può scrivere la sua "scoperta".

In più, ognuno dovrebbe evocare un fatto, una persona, una situazione, ecc., che quell'odore tipico gli fa ricordare.

Queste evocazioni o associazioni di ricordi, stabilite tra odorato ed esperienze vissute, potrebbero, poi, fare l'oggetto di una relazione sotto forma di racconto, poesia, drammatizzazione, ecc..

Il gioco potrebbe essere anche inserito nel programma della festa di fine anno.

IL GIOCO DEI GUSTI MOLTEPLICI

Il nostro palato sa distinguere solo 4 gusti: dolce, aspro, amaro e salato. Tutti gli altri gusti vengono influenzati dall'olfatto o dall'aspetto visivo.

Si preparano in piccoli bicchieri diversi tipi di bibite: Fanta, Coca Cola, Sprite, vari tipi di succhi e si mettono in fila le rispettive bottiglie.

Ognuno dei giocatori assaggia il contenuto di un bicchiere e poi lo accosterà alla rispettiva bottiglia.

Chissà se si riesce a distinguere la Fanta dalla Coca Cola o la Sprite dal Tonic *ad occhi chiusi*?

Gli amanti ed esperti del vino potrebbero divertirsi cercando di attribuire il contenuto del bicchiere bevuto alla bottiglia di vino.

Ai bambini piccoli si potrebbero far assaggiare delle cose salate, dolci, aspre e amare, facendoli indovinare il gusto ed il tipo di cibo.

Gli esperti di gelato potrebbero cercare di riconoscere i vari gusti *ad occhi chiusi*.

IL PRANZO ARCOBALENO

Per una festa di amici, oppure per una festa a scuola, si potrebbe chiedere ai partecipanti di portare degli alimenti di un colore specifico per comporre un pranzo.

Quanti alimenti esistono ad esempio di colore giallo?

I ceci, i peperoni, il mais, il miglio, la polenta, la pasta all'uovo e lo zafferano, le cipolle, i piselli gialli, la torta di riso, lo zabaione, ecc..

Mettendosi a cercare gli alimenti *gialli* ci si stupirà di quanti ce ne sono.

E perché non creare un pranzo con i colori dell'arco-

baleno? Senza usare i colori s'intende!

annotazione

Usando i giochi con i cinque sensi è importante far vi-

vere l'esperienza in un clima di fiducia e serenità che permetta di scoprire la propria capacità sensoriale.

Troppo spesso i giochi ad occhi chiusi vengono usati piuttosto per imbrogliare l'altro che alla fine fa solo perdere la voglia di scoprire il mondo in un modo diverso.

AFRICA, IL MONDO DEVE SAPERE

Appello all'umanità di Giovanni Paolo II

Ouagadougou, Burkina Faso, 29 gennaio 1990. La parte centrale e più significativa del discorso che il Papa ha rivolto ai rappresentanti del corpo diplomatico.

Bisogna che il mondo sappia che l'Africa conosce una profonda povertà: le risorse disponibili sono in diminuzione, la terra diventa sterile su superfici immense, la malnutrizione è cronica per decine di milioni di esseri umani, la morte colpisce troppi bambini. È possibile che una tale indigenza non sia sentita come una ferita nel fianco di tutta l'umanità?

In questi giorni, mentre visito molti paesi del Sahel, devo constatare la gravità dei mali che affliggono tanti popoli dell'Africa. Di nuovo, devo lanciare *un appello solenne all'umanità*, a nome dell'umanità stessa. In terra d'Africa milioni di uomini, donne e bambini sono minacciati dalla possibilità di non poter mai godere di buona salute, di non giungere a vivere degnamente del loro lavoro, di non ricevere mai la formazione che aprirà la loro mente, di vedere il loro ambiente diventare ostile e sterile, di perdere la ricchezza del loro patrimonio ancestrale essendo privati degli apporti positivi della scienza e della tecnica.

In nome della giustizia, *il Vescovo di Roma*, successore di Pietro, *supplica* i suoi fratelli e sorelle nell'umanità *di non disprezzare gli affamati* di questo continente, di non negare loro il diritto universale alla dignità e alla sicurezza della vita.

Come giudicherebbe la storia una generazione che avendo tutti i mezzi per nutrire la popolazione della terra si rifiutasse di farlo con indifferenza fraticida?

In quale pace potrebbero sperare dei popoli che non mettessero in pratica il dovere della solidarietà?

Quale deserto sarebbe un mondo nel quale la miseria non incontrasse l'amore che ci dà la vita?

L'appello che oggi rinnovo si rivolge ai popoli del mondo, specialmente a quelli del

Nord che dispongono di maggiori risorse umane ed economiche. Azioni generose sono già state intraprese sia dalle autorità pubbliche, sia dalle organizzazioni private, principalmente cattoliche. Ma se, ora, si vuole aiutare l'Africa a superare le sue difficoltà, è più necessario che mai un risveglio dell'opinione pubblica: la solidarietà non troverà la sua giusta misura se ciascuno di noi non prende coscienza delle sue necessità. Voglio qui ripetere ciò che ho scritto nell'enciclica *Sollicitudo rei socialis*: la solidarietà non è "un vago sentimento di compassione o di superficiale interimento per i mali di tante persone, vicine o lontane. Al contrario, è la determinazione ferma e perseverante di impegnarsi per il bene comune: ossia per il bene di tutti e di ciascuno, perché *tutti* siamo veramente responsabili di tutti" (n. 38). Chi non vorrebbe che il mondo fosse fraterno? La fraternità, perché non resti una parola vana, comporta degli obblighi.

Un primo obbligo è quello di una riflessione sincera: le società "sviluppate" non devono forse interrogarsi sul modello che presentano al resto del mondo, sui bisogni che hanno creato, sulla natura e anche sulla provenienza delle ricchezze divenute necessarie?

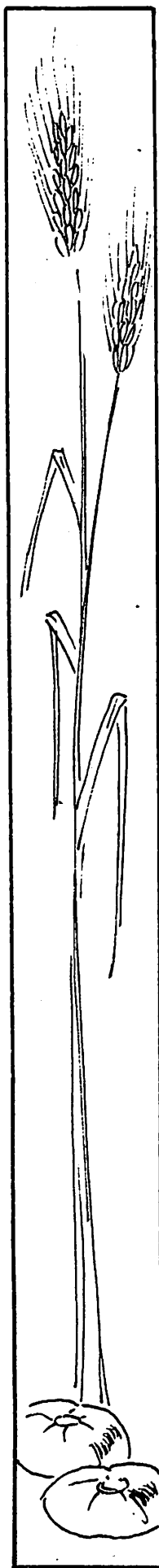
Un tale esame di coscienza dovrebbe convincere la maggior parte dei cittadini a fare appello ai loro governanti non soltanto a rendere più intensa la solidarietà con i popoli poveri, ma anche a guardarsi da ogni fuorviamento: non si tratta infatti di non vedere nei paesi più poveri che dei clienti o dei debitori più o meno solvibili. Questo tipo di comportamento, cosciente o no, ha portato a troppi punti morti.

Uno sviluppo reale non può essere efficacemente incoraggiato se non attraverso *relazioni di fiducia tra le parti*. Si condivide qualcosa di più delle merci. Si condivide anche il sapere e la ricerca scientifica, si rispettano le tradizioni e le ricchezze proprie di ognuno, si favorisce l'accesso alle responsabilità autonome di coloro ai quali si sono dati dei consigli per un certo periodo. È così che lo sviluppo può diventare realmente opera umana e sociale.

Faccio appello ai popoli più favoriti perché riconoscano nei loro fratelli d'Africa la bellezza delle loro qualità, il loro amore per la vita, la loro dignità, il loro senso dell'aiuto reciproco, la loro apertura alla trascendenza. Possano i popoli del Nord mostrare tanto interesse per i valori e la cultura africana, quanto quelli del Sud ne danno ai contributi dei paesi ricchi!

FIRENZE: CITTÀ CHIUSA?

ALUISI TOSOLINI



Pestaggi di extracomunitari. Manifestazioni contro l'immigrazione. Manifestazioni contro il razzismo che si rivelano in realtà inviti alla deportazione di massa. Manifesti esilaranti pubblicati poi sulla prima pagina di quotidiani di tiratura nazionale...

Sono queste le notizie che ci giungono da Firenze. Notizie preoccupanti e che devono far pensare.

Alla manifestazione del 9 marzo, che aveva per titolo "Contro il razzismo" il sindaco socialista Morales ha praticamente detto che dal giorno successivo sarebbe stata applicata in modo estremamente restrittivo la legge 416, art. 7, comma a. che prevede l'espulsione di alcune categorie di extracomunitari. Dice il sindaco Morales: "Dobbiamo allontanare gli immigrati dal centro storico in cui ora si sono concentrati in maniera incompatibile con la tutela del nostro patrimonio artistico". Il giorno dopo il capo della polizia Parisi aggiungerà che: "Si avvicina il maggio musicale ed i mondiali"... lasciando intendere che per allora occorre ripulire dalle presenze extracomunitarie i ciotolati di Firenze.

Vengono poi snocciolati alcuni numeri: cifre sparate a casaccio. Si parla di 10.000 extracomunitari di troppo. Si criminalizza la massa ma poi si è costretti ad ammettere che gli ambulanti abusivi sono in realtà 500 (cifre date dal capo della polizia).

Si decide di aumentare il numero dei poliziotti cosicché il 12 marzo, alle sei di mattina, 300 poliziotti prendono posizione in centro storico per iniziare quella che l'assessore al traffico, il comunista Cioni, definisce "deportazione di massa".

Insomma: si reputa che con azioni di polizia si riuscirà a porre termine al problema. Che sia questo il modo di regolare i flussi previsto dalla legge Martelli? Sì, perché il numero degli immigrati può essere contenuto in due modi: rendendo impossibile l'accesso ed espellendo quelli che si giudicano (in base a cosa poi?) in sovrappiù.

Insomma: Firenze è divenuta una città chiusa. I bottegai (e mi piacerebbe vedere i loro moduli 740) hanno fatto vincere la loro logica, tutta tesa al profitto. Costi quel che costi.

Si dimentica assolutamente quello che Mons. Pasini della Caritas ha scritto: "l'emigrazione dai paesi del sud si raffigura come tentativo spontaneo di attuare una specie di redistribuzione delle ricchezze del mondo, dato che chi le detiene abbondantemente non si è preoccupato di farlo".

Certo, un inno alla tolleranza, al dialogo ed al rispetto dei diritti degli esclusi e degli emarginati deve trovare forme concrete di realizzazione. Ci sembra comunque che la strada scelta dal sindaco Morales imbocchi un tunnel senza via di uscita.

Per concludere una proposta.

In questi giorni centinaia di gite scolastiche affollano la Firenze monumentale ed umanistica. Ma come accettare di visitare una città ed arricchire bottegai ed albergatori così gretti? Se costoro non riescono a dialogare con gli extracomunitari, perché dovrebbero accettare una gita scolastica? La differenza sta forse solo nei soldi che le gite portano? Ebbene: togliamo questi soldi a Firenze. Per quanto mi riguarda in quanto insegnante, mi rifiuterò di accompagnare qualunque classe a Firenze ed invito ogni altro collega a fare altrettanto scrivendo al sindaco che non ci sentiamo di visitare la capitale dell'umanesimo ridotta ad un sobborgo di Pretoria.

Che lo sappiano.

Torneremo a Firenze quando questa sarà ridivenuta degna della sua vocazione di città aperta, tollerante, capace di cogliere i segni di umanità e di ricchezza che vengono anche dalle culture "altre". Capace di una vera convivialità delle differenze.

SPAZIO CEM

REGGIO EMILIA, 25.11.1989: È disponibile a Reggio presso la sede del COT (Coordinamento Organizzazioni Terzomondiali) e presso le librerie Bizzocchi e San Paolo, il sussidio *"Immigrati Extracomunitari: linee per una pastorale dell'accoglienza"*, curato dal Cot con la collaborazione di don Gino Bolognesi docente di Sacra Scrittura, e di Antonio Nanni vice direttore di Cem-Mondialità.

Il sussidio si propone come un cammino educativo verso gli immigrati stranieri provenienti dai paesi extra-comunitari: intende cioè abbozzare una prima pastorale dell'accoglienza, fornendo informazioni e riflessioni. Informazioni sulla condizione dei tanti stranieri giunti nel nostro Paese, sui motivi della loro emigrazione, sui problemi e i cambiamenti nati con l'incontro di culture diverse, non senza dimenticare l'approccio politico per la soluzione delle questioni più urgenti, quali casa, educazione e salute.

LA SPEZIA, 18.1.1990: Nel salone "Ignatianum" dei Padri Gesuiti, in Via XX Settembre 78, si è tenuto un incontro-dibattito sul tema "Tra Basilea e Seul", con il sottotitolo: "Le chiese per la pace, la giustizia e la salvaguardia dell'ambiente". Vi hanno preso parte Emma Cavallaro, delegata cattolica all'assemblea ecumenica europea di Basilea, il prof. Antonio Nanni, Vice-Direttore della rivista *"Mondialità"* e responsabile dell'IPSIA, Enrica Naselli, membro del Consiglio nazionale della federazione delle Chiese evangeliche in Italia e delegata a sua volta a Basilea. L'iniziativa è organizzata dai Padri Gesuiti, dal Centro evangelico della Spezia, dalle ACLI, da Rinascente cristiana e dall'AGESCI, Associazione guide e scout cattolici. Essa vuol presentare i risultati dell'assemblea di Basilea, svoltasi lo scorso anno come prima assemblea ecumenica delle Chiese in Europa, e si pone nella prospettiva del prossimo incontro ecumenico di tutte le Chiese del mondo previsto a Seul nel prossimo marzo.

MANTOVA, 16.02.'90: Si chiude, a Mantova, il primo modulo del Corso "Educazione alla Mondialità", promosso dal 47° Distretto Scolastico e dal CEM. Questa prima parte del Corso, destinata agli operatori scolastici delle scuole materne ed elementari, portava il titolo: *"Conflitto e intolleranza: il gioco*

come strategia di superamento". Animatori: R. Vittori, D. Novara, S. Loos, R. Mazzini.

BORGOTARO (PR), 17.02.'90: Su invito del Dr. Mauro Bernardi, presso la locale Biblioteca comunale, il Direttore del CEM ha svolto il tema: *"Mondialità: istanza etica e referenza normativa"*, davanti ad un attento pubblico.

BRESCIA - S. POLO, 21.02.'90: Con la proiezione e cineforum del documentario su "Il nostro prossimo futuro mondiale", si è chiuso presso la Scuola Materna S. Polo, il Corso *"Vivere assieme sul piccolo pianeta terra"*, iniziato il 29.11.'89. Un ringraziamento all'Insegnante Silvia Maestri e a tutta la simpatica équipe della Scuola.

ERBA (CO), 22.02.'90: Di fronte ad un attento e numeroso pubblico giovanile, il Direttore del CEM ha parlato della *"Mondialità: provocazione e impegno"*. Seguiva, poi, l'intervento del Dr. Kossi Komila Ebri, medico togolese, la cui preziosa e puntuale testimonianza ha dato un notevole contributo alla riuscita dell'incontro, organizzato dalla Scuola Giovanile e Caritas di Erba. Grazie a Giovanna e a Erminio.

CREMONA, 01.03.'90: Incontro, promosso da Paolo Mecconi, con un gruppo di docenti e operatori della Scuola per avviare "l'antenna CEM" a Cremona. Il gruppo dei partecipanti all'incontro è già all'opera: abbiamo tutte le ragioni per fondare prospettive di interesse per la "Mondialità".

PARMA, 02.03.'90: Arrivano Leonardo, Carlo e Daniele da Senigallia per discutere con la Direzione del CEM dell'organizzazione della festa dell'8 aprile (Domenica delle Palme) dedicata all'incontro interreligioso tra i popoli. Si parla anche dell'organizzazione della "Quattro giorni" DESTATE LA FESTA, che si terrà a Senigallia l'agosto prossimo.

PARMA, 04.03.'90: In vista degli ultimi preparativi per il lancio del nostro prossimo Convegno Nazionale (Assisi, 24-28 agosto 1990), s'è tenuto a Parma un incontro del Comitato per l'organizzazione del Convegno che ha messo a punto il programma come è presentato in questo numero della rivista.

BOVES (CN), 05.03.'90: Su invito del Prof. Luigi Pellegrino, Assessore alla Pace e Vice-Presidente della SCUOLA DI PACE di Boves, il Direttore del CEM ha svolto, di

fronte ad un numeroso e attento pubblico, il tema: *"Mondialità: istanza storica, valenza etica e riferimento normativo"*. La Conferenza era stata inclusa nel programma del IV corso "Pace e Pedagogia" promosso dalla Scuola di Pace di Boves per la formazione di operatori di pace, anno scolastico 1989-1990. Un vivo ringraziamento per l'accoglienza che ci è stata riservata.

PARMA, 06.03.'90: Chiusura del corso *"Educare ai rapporti, attraverso il gioco"* tenutosi a Parma, presso la sede del CEM, dal 13 febbraio al 6 marzo. Abbiamo ragioni di credere che i partecipanti siano stati soddisfatti. Da ringraziare in modo particolare: Sigrid Loos, Rita Vittori e Danilo Amadei.

ASSISI (PG), 08.03.'90: In preparazione del nostro Convegno Nazionale, visita alla Domus Pacis (S. Maria degli Angeli - Assisi) che ci ospiterà durante il Convegno. Ambiente completamente ristrutturato che offrirà ai Convegnisti un quadro ideale.

MANTOVA, 09.03.'90: Chiusura del secondo modulo del Corso "Educazione alla Mondialità" destinato agli operatori scolastici del 2° ciclo delle elementari e delle due prime classi delle medie. Tema del modulo: *"La terra e l'uomo: nuovi alfabeti per l'educazione"*. Animatori: A. Tosolini, L. Ronda, R. Zucca, L. Dell'Aquila.

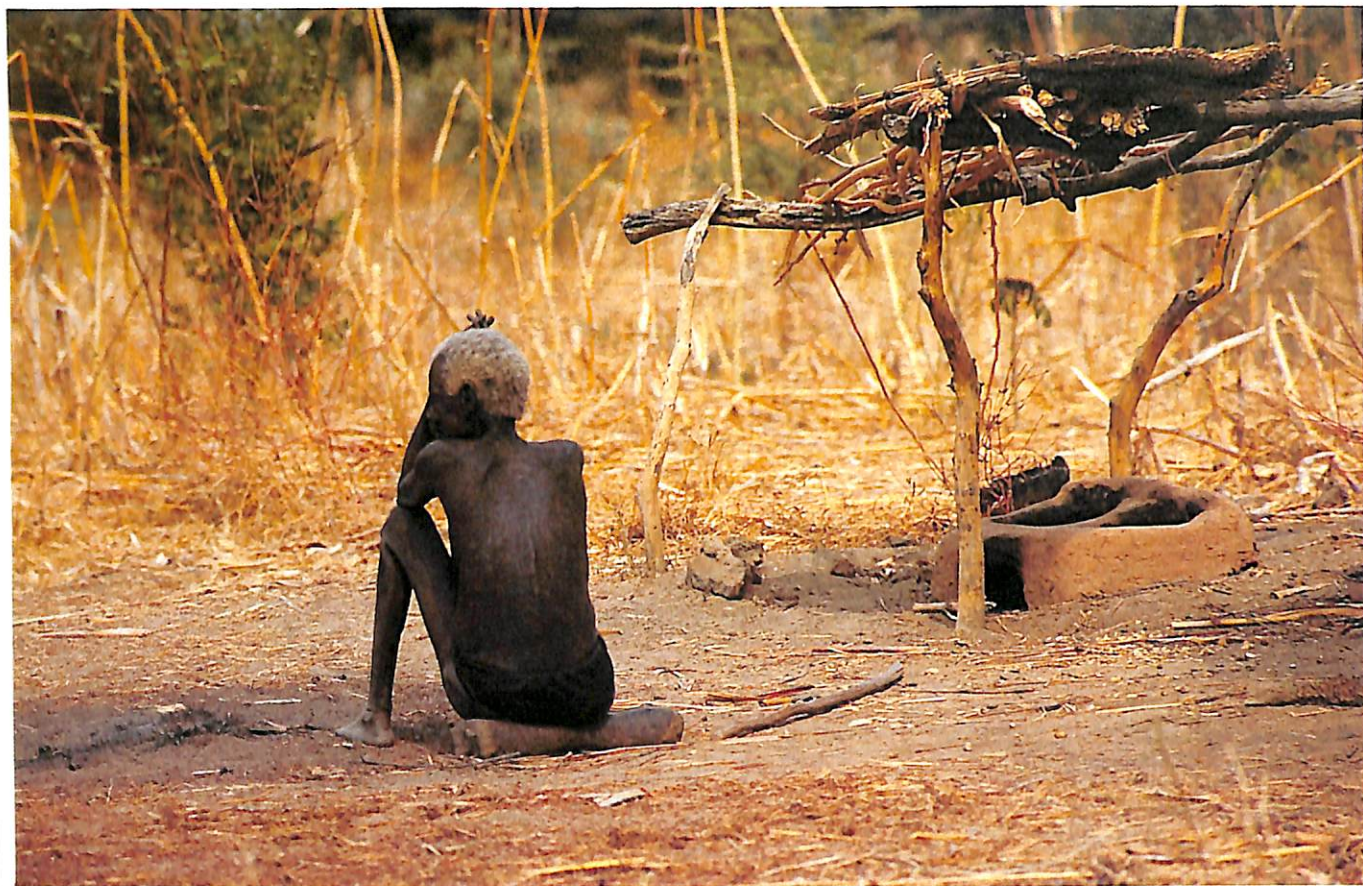
BRESCIA, 10-17 marzo 1990: dal 10 al 17 marzo s'è tenuta a Brescia una SETTIMANA DELL'EDUCAZIONE promossa dalla Consulta Diocesana di pastorale scolastica, diretta da Don Vincenzo Zana, e che ha avuto, tra l'altro, come oratori l'on. Beniamino Brocca, sottosegretario al Ministero della Pubblica Istruzione, e il prof. A. Nanni, Vice-Direttore di Cem/Mondialità.

La settimana, che ha promosso varie iniziative collaterali, è da considerare un punto non d'arrivo, ma di partenza di un percorso che vuole cogliere i segni di insoddisfazione e di disagio che si avvertono nella scuola non per fermarsi al lamento, ma per trasformare le istanze in fattore di crescita. Laddove i noti svolgimenti rappresentano *"una provocazione per le istituzioni ed il quadro politico-culturale degli occidentali"*, gli scenari di *"mondialità"* (ovvero d'interdipendenza fra i popoli) dovrebbero mostrare un *"rispetto delle pluralità etnico-religiose che tenda ad un'unità sempre più reale"* e rispondere al *"bisogno di un nuovo umanesimo che riconcili l'uomo con se stesso, con gli altri, con la natura e con l'Assoluto"*.



LA TERRA E L' UOMO

nuovi alfabeti per l'educazione



RACCONTATE DI NOI, FUORI NEL MONDO!

La differenza
fra la vita che conducevo prima
e la mia vita di oggi
è come fra la notte e il giorno,
fra il buio e la luce.
Per buio intendo
che sono inciampata
e non ho trovato la strada.
Per luce intendo
che adesso so dove vado
e che ho una meta.

Prima
ero tutta velata
e non avevo più d'un paio di metri
per guardarmi in giro e capire.
Ero una cosa
Ero un animale da lavoro.

Oggi
sono una vecchia dai capelli grigi.
Quando vedo com'è bello
vivere coscienti così,
mi auguro di poter tornare
ragazza e bambina.
Ma è naturalmente impossibile,
perché il corso della vita va avanti.
Almeno posso trasmettere le mie esperienze
ai miei figli e alle mie figlie...

Voi siete le mie figlie
Voi siete un brano del mio cuore,
Raccontate di noi, fuori nel mondo!

MAMA ZEINAB

(Mama Zeinab, donna nomade, madre di 9 figli,
ha imparato a leggere e scrivere nel 1977, a 58 anni di età)