



IL CIBO NELLE DIVERSE FORME D'ARTE
I.P.S.A.R.T CASTEL VOLTURNO
a.s. 2010/2011

Il cibo nelle diverse forme d'arte

...

Progetto FIS a.s. 2010/2011

...

Premessa

Il progetto *Il cibo nelle diverse forme d'arte* deve essere inteso come strumento per fare emergere le potenzialità degli alunni abituandoli a lavorare in un clima di collaborazione; esso si presta a percorsi interdisciplinari suggestivi in cui una pluralità di linguaggi e canali espressivi quali l'Arte, il Cinema, l'enogastronomia, la prosa e la poesia italiana e straniera, si integrano e si rafforzano vicendevolmente dando vita ad un percorso unitario. Il progetto mira inoltre a creare un luogo d'incontro e confronto tra alunni al fine di stimolare il senso di integrazione, socializzazione e collaborazione pertanto esso si inserisce nella ricerca di un'attività formativa che sia rispondente ai bisogni culturali e socio-affettivi degli alunni. In tale ottica *Il cibo nelle diverse forme d'arte* vuole inserirsi nel contesto di un sapere unitario e multidisciplinare; esso mira altresì allo sviluppo dell'espressività propria di ogni individuo con le sue potenzialità, la propria genialità attraverso l'uso di tutti i linguaggi possibili".



Obiettivi/finalità

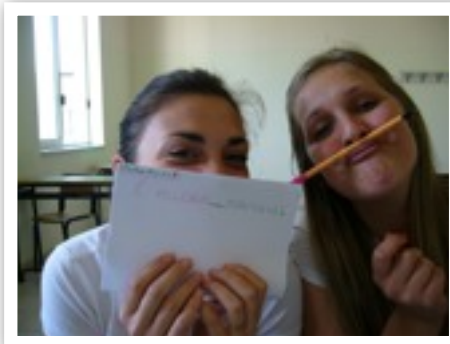
- Restituire alla lettura di un testo il ruolo di esperienza formativa fondamentale;
- educare e promuovere attività di lettura, osservazione, comprensione ed interpretazione;
- sviluppare nei ragazzi il bisogno ed il piacere di leggere, osservare e praticare forme espressive diverse;
- confrontare e analizzare diverse forme d'arte (pittura, cinema, poesia, narrativa, cucina);
- sviluppare la comprensione, l'analisi, lo studio di tematiche familiari e note (il cibo come fonte di ispirazione artistica) attraverso forme espressive diverse;
- sviluppare le abilità comunicative e approfondire il lessico specifico/specialistico;
- applicazione pratica laboratoriale: cucina, sala;
- sperimentare nuove possibilità comunicative e relazionali nella globalità dei linguaggi;
- rafforzare la conoscenza delle lingue straniere curricolari.



Non riesco a sopportare quelli che non prendono seriamente il cibo. (O.Wilde)



Cucinare è una forma d'arte e il cibo è un'arte naturale, prima e, umana, poi; con le sue forme e i suoi sapori è diventato nel corso dei secoli parola e immagine nella poesia, nella prosa, nella pittura e ha preso forma nella scultura; condimento essenziale di pellicole cinematografiche e di scene teatrali ha contribuito a creare suggestioni artistiche in ogni forma d'arte antica e



moderna. Il cibo è il nostro sostentamento e il piacere del nostro palato e noi, che facciamo un mestiere intorno al cibo, abbiamo voluto conoscerlo in tutte le sue sfumature e non solo in quelle tecniche a cui ci dedichiamo di solito a scuola, così abbiamo scelto questo progetto e abbiamo scoperto tante cose, imparato che al di là del pasto, della sua

preparazione e mise en place, c'è una cultura affascinante che ci ha molto colpito. Abbiamo scoperto le storie che si nascondono dietro le ricette, le leggende e le curiosità che ci sono dietro prodotti tipici e quotidiani perfino dietro gli oggetti che li racchiudono, abbiamo ricordato che molti di questi sono legati alle storie della nostra famiglia. E vogliamo condividerlo raccontandolo...





Un lavoro delizioso...



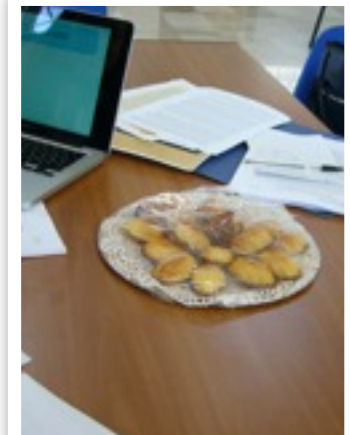
Un viaggio nella memoria del gusto e dei ricordi.



Scatti a sorpresa...



C'è chi disegna le ricette



Dalle pagine di Proust ai nostri banchi di lavoro.



Questo clima di lavoro ci piace in tutti i sensi.

Quante belle emozioni, quanti buoni sapori!



A b b i a m o imparato che il cibo fa da padrone in passi di pagine di letteratura straordinarie e suggestive che hanno sollecitato ricordi preziosi della nostra vita: nel leggere l'estratto de "À la recherche du temps perdu" legato alla maddalena abbiamo ricordato quali sono quei sapori che ci fanno viaggiare nel tempo grazie alla sensazione del gusto che fa riaffiorare momenti di vita passata; c'è chi ha ricordato di quando da bambino prendo le

Durante i nostri incontri abbiamo anche avuto dei visitatori curiosi che hanno apprezzato con noi le parole di Eduardo e la sua filosofia del "vivi il presente!"

bustine delle stesse maddalene faceva attenzione, per non sbriciolarle e le portava con voracità alla bocca, di solito si accompagnavano col latte. Questo ricordo ha accomunato molti di noi. Ma abbiamo simpaticamente proposto delle alternative per la bibita e qualcuno ha suggerito di allungare il latte con la menta, altri parlavano di tè freddo piuttosto che caldo come in Proust (questo forse perché eravamo in maggio!). La memoria involontaria così preziosa va sempre assecondata perché ci restituisce momenti importanti, *porzioni* della nostra vita sopite in noi.

Nel guardare Anton Ego il severo critico enogastronomico di Ratatouille abbiamo notato come un viso arcigno, corrucciato, nell'assaporare un piatto delizioso che lo catapulta in un momento della sua infanzia con la sua mamma, gli facciamo ammorbidire le espressioni del suo viso che diventano più dolci e perfino tenere. POTERE DEL CIBO!

Le verdure della ratatouille hanno fatto da trait d'union accompagnandoci nel mondo della pittura con Arcimboldo e la sua Estate e con Caravaggio e il suo Bacco: a dire il vero abbiamo gradito molto di più quest'ultimo con le sue umane guance rosse per il vino bevuto, con le bollicine della caraffa segno del vino appena versato; così abbiamo imparato a guardare e capire davvero in dipinto. Wow noi che col cibo stiamo sempre a contatto lo abbiamo accostato a supreme forme di espressione

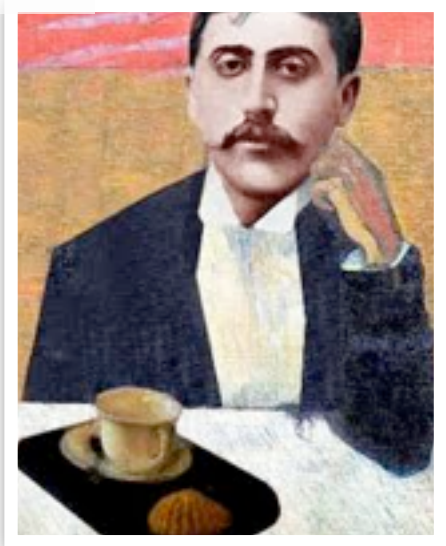
artistica! Alcuni di noi hanno letteralmente scoperto quello che per altri era già un grande del nostro patrimonio culturale, certo italiano ma con orgoglio diciamo Campano: Eduardo De Filippo. Abbiamo ricordato *Natale in casa Cupiello* e la zuppa di latte, abbiamo parlato dell'attualità dell'opera ma ci siamo soffermati sulla poesia *Allora bevo*, certo avevamo un'idea del carpe diem ma leggere questo modo di vivere e pesare attraverso il nostro dialetto, questa filosofia di vita che ben si sposa con lo spirito partenopeo ci ha divertito...





Le celebri e dolci conchiglie letterarie:

le madeleines



...je portai à mes lèvres une cuillerée du thé où j'avais laissé s'amollir un morceau de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi. Un plaisir délicieux m'avait envahi, isolé, sans la notion de sa cause. Il m'avait aussitôt rendu les vicissitudes de la vie indifférentes, ses désastres inoffensifs, sa brièveté illusoire, de la même façon qu'opère l'amour, en me remplissant d'une essence précieuse : ou plutôt cette essence n'était pas en moi, elle était moi. J'avais cessé de me sentir médiocre, contingent, mortel.

La recette

Pâte à madeleine (pour une vingtaine de madeleines)

Ingrédients :

3 oeufs
250 g farine
200 g sucre semoule
125 g de beurre
5 cl de lait
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique



Dans un saladier mélangez le lait, le sucre, les oeufs, la farine, la levure et le sucre vanillé.

Lorsque votre pâte sera bien homogène ajoutez le beurre fondu, puis mélangez l'appareil pendant une bonne minute.

Couvrez d'un torchon propre et laissez reposer la pâte pendant 2 heures à température ambiante.

Préchauffez votre four à 220°C.

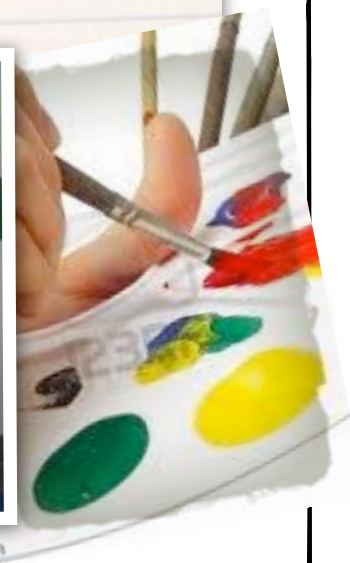
Beurrez vos moules à madeleines (ou utilisez des moules souples) et remplissez à moitié, enfournez pendant 6 minutes à 220° puis 4 minutes à 200°C.

Dégustez vos madeleines chaudes ou froides.

Sachez aussi que les madeleines se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique et se dégustent alors comme des gâteaux secs.

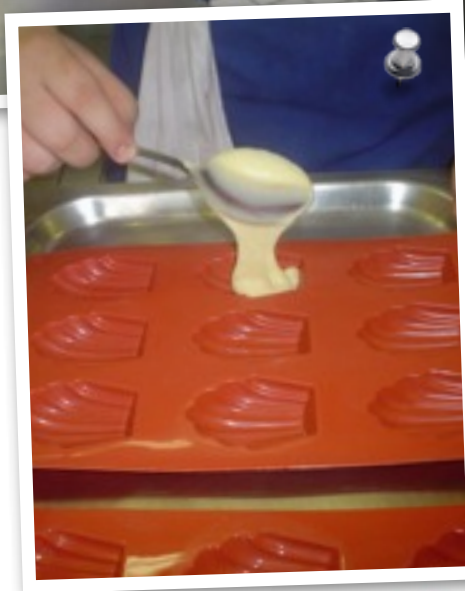


La cucina è una forma d'arte che coinvolge tutti i sensi e che usa spesso strumenti e linguaggi simili a quelli di pittori e scultori.



E poi siamo passati dai banchi delle classi ai tavoli di lavoro delle nostre cucine, dai pennelli di Caravaggio a quelli per spennellare pietanze succulente, abbiamo realizzato le nostre maddalene, abbiamo cucinato la ratatouille e siccome nelle nostre cucine tutto viene cucinato senza nessuno spreco allora abbiamo usato il resto delle verdure sulle pizze...beh dopo tanta Francia un pò di Italia e della nostra Campania era d'obbligo! E siccome siamo anche generose abbiamo condiviso il nostro operato con gli

studenti e i professori degli altri progetti in corso a scuola; credeteci hanno MOLTO apprezzato! E per completare l'opera... cioccolatini che non avevano nulla da invidiare alla bella e seducente Vianne del film Chocolat. La scoperta per noi è stata quella di cucinare e mangiare riflettendo e argomentando su temi che nemmeno immaginavamo potessero accostarsi al cibo. Siamo stati stimolati e invitati a suggerire confronti sugli argomenti che ci sono stati proposti e ad avanzare nuovi spunti e possibilità di lavoro, tanto che...



Abbiamo cucinato e degustato le nostre maddalene, la ratatouille, dei nudi deliziosi...





Spesso tra di noi abbiamo riflettuto sul fatto che, come in altri settori, anche in cucina le cose semplici, quelle cioè non troppo elaborate, sono le più buone e nel nostro caso saporite. Un piatto in apparenza modesto, come la ratatouille, con le verdure semplicemente cotte possano diventare con un'aggiunta creativa di qualche aroma una pietanza straordinaria che evoca sapori genuini d'altri tempi! Nell'assaggiarla dopo averla cucinata abbiamo in qualche modo compreso il severo critico gastronomico Anton Ego del film il cui titolo richiama proprio questa ricetta. Ecco la ricetta originale:

La recette de La Ratatouille

Ingrédients:

Voici la liste des ingrédients pour réaliser la recette de la ratatouille **pour 8 personnes** :

- 1 oignon blanc
- 2 poivrons (1 rouge et 1 vert)
- 2 ou 3 aubergines (selon leur taille)
- 5 courgettes de Nice
- 1 grande boîte de tomates pelées
- 2 gousses d'ail
- un petit bouquet de basilic
- un petit bouquet de persil
- de l'huile d'olive
- sel et poivre



Préparation des légumes

La première étape de la recette de la ratatouille consiste à **laver et couper tous les légumes**.

Lavez et épépinez les poivrons puis détaillez-les en fines lanières.

Lavez les courgettes et les aubergines, sans les peler.

Coupez les aubergines en petits dés (de 2 cm de côté maximum) et détaillez les courgettes en rondelles.

Cuisson des légumes

La particularité de la recette de la ratatouille niçoise est de **faire cuire les légumes séparément**.

Munissez-vous d'une poêle et d'une cocotte. Dans la poêle, faites chauffer 3 cuillers à soupe d'huile d'olive et faites-y revenir l'oignon blanc émincé. Ajoutez les lamelles de poivron et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Sur un autre feu, mettez la cocotte à chauffer à feu doux pour pouvoir y transvider les légumes au fur et à mesure. Transvidez les poivrons et les oignons dans la cocotte et faites cuire à la poêle les dés d'aubergines dans 3 cuillers d'huile d'olive. Répétez la même opération pour les rondelles de courgettes.

Préparation de la ratatouille

Une fois que tous vos légumes sont dans la cocotte, mixez les tomates pelées pour réaliser un coulis. Ajoutez-le aux légumes et assaisonnez de sel et de poivre. Préparez une persillade en hachant ensemble l'ail, le persil et le basilic. Ajoutez-la à votre préparation et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. La recette de la ratatouille niçoise nécessite une **cuisson à feu doux pendant au moins 45 minutes**.



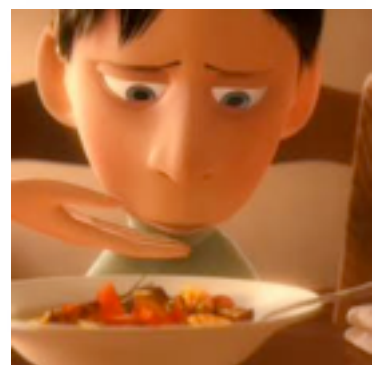
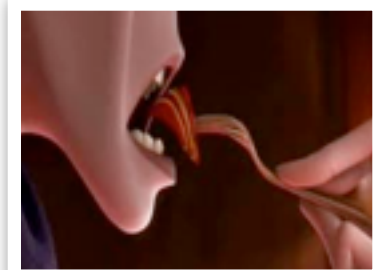
Gli ingredienti:
zucchine, melanzane,
pomodori, peperoni e
patate...



...il talento, la passione
e il lavoro...



...il risultato, che
soddisfazione! Questa è
la nostra versione e poi
c'è quella Disney...





E ALLORA BEVO

Dint' a butteglia
n'atu rito 'e vino
è rimasto...
Embè
che fa
m' 'o guardo?
M' 'o tengo mente
e dico:
"Me l'astipo
e dimane m' 'o bevo?"
Dimane nun esiste.
E 'o juorno primma,
siccome se n 'è gghiuto,
manco esiste.
Esiste sulamente
stu mumento
'e chistu rito 'e vino int' 'a butteglia.
E che ffaccio,
m' 'o perdo?
Che ne parlammo a ffà!
Si m' 'o perdesse
manc' 'a butteglia me perdunarria.
E allora bevo...
E chistu surz' 'e vino
vence 'a partita cu l'eternità!



W

Abbiamo voluto immaginare il momento dell'ispirazione...

E ALLORA BEVO...CON UN PÒ DI FANTASIA

Quando abbiamo abbiamo ascoltato per la prima volta questa poesia non sapevamo chi l'avesse scritta e gli insegnanti ci hanno invitato ad immaginare il momento esatto in cui è stata scritta, ognuno di noi ha chiuso gli occhi e cercato di vedere chi, come, dove, quando e perché avesse scritto questi versi così suggestivi; ognuno di noi ha dato la sua visione di quel momento e ci è sembrato simpatico mettere insieme le nostre suggestioni in un'unica immagine...



Nel buio di quella notte d'estate si notavano soltanto la luce della luna e delle stelle ed una più flebile provenire dalla cucina della casetta in campagna; quell'uomo era seduto solo soletto, con la bottiglia di vino che sembrava invitarlo, la pancia piena e la stanchezza della giornata, la mente ricca di pensieri...Stava comodamente seduto sulla sua sedia una gamba distesa, l'altra un pò piegata, leggermente sbilenco, la giornata volgeva al termine e quello era il suo irrinunciabile momento di relax...lui e quella bottiglia che aveva accompagnato il pasto familiare. La guardava e la riguardava, un pensiero solo in quel momento lo stuzzicava: "Embè, che fa m' 'o guardo?...Me l'astipo e dimane m' 'o bevo?", in questo suo pensare l'uomo pensa che la sola cosa che conta è il presente, quel momento, il suo momento di piacere, che il passato ormai non c'è più e non si può più riviverlo, che il futuro mah chi lo conosce e chissà cosa riserverà, allora sapete sapete che c'è di nuovo? riflettendo sulla vita pensò ad ad alta voce: "Esiste sulamenten stu mumento 'e chistu rito 'e vino int' 'a butteglia."



E allora bevo...

EW





Chocolat

...

Alcuni di noi avevano già visto il film Chocolat ma abbiamo avuto piacere di riflettere su alcune cose che ci erano sfuggite. Abbiamo imparato a confrontare le nostre riflessioni: innanzitutto abbiamo capito perché la seducente Vianne decide di chiamare la sua cioccolateria Maya (nessuno di noi sapeva infatti che il popolo maya ha praticamente inventato la cioccolata) tutti siamo stati concordi nel vedere questo film un pò come una favola dove il soffio del vento incanta e un pò anche spaventa e dove la protagonista che arriva in questo nuovo suggestivo paese indossa un copriabito che ricorda proprio cappuccetto rosso... E certo tutti abbiamo apprezzato le immagini in cui veniva

DAL FILM...



Juliette Binoche

preparata la cioccolata, la Qualcuno lo ha quasi passione che Vianne ci invidiato per le prelibatezze metteva, il piacere con cui la assaporate, ma tutti siamo porgeva agli altri abitanti e stati concordi che pensare clienti. Tutti abbiamo riso nel che l'eccesso avrebbe ricordare il sindaco del paese portato le sue conseguenze, nella vetrina tramortito si che mal e panz....! dall'abbuffata di quel cibo degli dei...

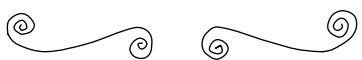


...ai nostri laboratori.



La forma cambia ma la sostanza resta, che bontà! Un piatto contadino sano e genuino.

Bon Appétit!



Abbiamo pensato di fare un gemellaggio con le verdure della ratatouille ecco delle ottime pizze “core e Napule!”



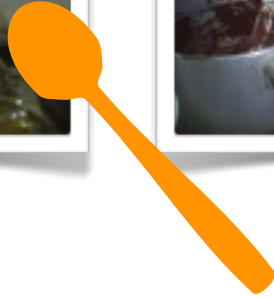
I maya lo definivano il cibo degli dei, eccolo il cioccolato a volte dolce a volte amaro proprio com'è la vita.





una pioggia di emozioni legate al cibo





Servitevi pure



In queste pagine abbiamo raccolto, smussando solo un pò qua e là, le emozioni e il lavoro svolto dai nostri ragazzi che hanno mostrato un entusiasmo sincero per questo progetto, si sono appassionati alla poesia, alla pittura, alla prosa, scoprendo sequenze del cinema nazionale ed internazionale con divertimento e sorpresa, hanno fatto domande, in alcuni casi perfino approfondito autonomamente...ci hanno regalato momenti di gratificazione, creando quel movimento di dare e avere che dovrebbe sempre esistere tra docenti e discenti e noi per questo li ringraziamo!



Gli alunni che hanno partecipato al progetto:

Compagnone Maria IV A
Damiano Federica IV A
De Vivo Salvatore IV A
Di Fraia Maria IV A

Cotugno Maria IV C
Esposito Ilaria IV C
Letizia Angela IV C
Palmiero Filomena IV C
Russo Cesare IV C

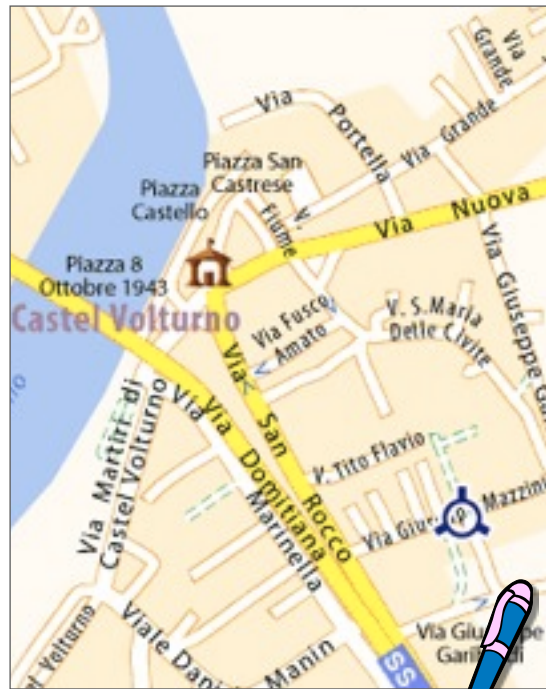
De Luise Cecilia IV D
Tene Martina IV D



La bella cioccolataia dipinta da
Jeanne Étienne Liotard (1744)

Responsabile del progetto: Prof.ssa Pasqualina Cirillo

Docenti: Prof. Rosario Boccia, Prof.ssa Pasqualina Cirillo,
Prof.ssa Maurizia Gliottone, Prof.ssa Lucia Pezzera



CONTATTI

Via Mazzini n°25, 81030

Castel Volturno (CE)

Telefono e fax: 0823/ 76.36.75

Presidenza:

telefono e fax: 0823/76.30.67

E-mail: CEIS014005@istruzione.it

