



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO COMPRENSIVO SANTA MARINA - POLICASTRO

Via Giovanni XXIII - 84067 Policastro Bussentino (SA)

Codice Fiscale: 93025430658 Cod. Mecc.SAIC8BF00G TEL.FAX 0974/984004

Email: saic8bf00g@istruzione.it - Posta cert: saic8bf00g@pec.istruzione.it

Prot. n. 1936/11.5

Policastro B.no, 04/11/2019

Oggetto: Audizione indagine conoscitiva sull'innovazione didattica del Dirigente Scolastico Maria De Biase.

Mi chiamo Maria De Biase e sono originaria di Marano di Napoli. Sono stata insegnante per 25 anni nell'aria nord della provincia napoletana, misurandomi con il degrado assoluto a livello umano e ambientale. Quando 13 anni fa ho superato il concorso per dirigenti scolastici ho deciso di lasciare quella terra e mi sono trasferita nel Cilento dove ho cominciato a lavorare sulla prevenzione. Ho sentito questa terra, ancora pulita ed, in gran parte, incontaminata, come un territorio da salvaguardare. Mi sono mossa su più direzioni, ambiente, alimentazione, legalità.

Avverto da anni l'urgenza del cambiamento e la scuola mi sembra il luogo più adatto per proporre un'inversione di rotta sugli stili di vita.

A scuola, come nella vita personale- mi sono sempre interessata di cibo, da maestra ho dato molto spazio alla buona alimentazione dei miei alunni. Realizzai il primo orto didattico nel 1988 in una scuola dell'infanzia in provincia di Napoli. Da dirigente scolastica ho attivato, fin dal primo anno di servizio, nel 2007, una serie di attività didattiche legate all'alimentazione. Lavoro in un istituto comprensivo all'interno del Parco Nazionale del Cilento, qui è nata la dieta mediterranea, patrimonio immateriale dell'UNESCO. Il primo atto formale è stato quello di far rimuovere dalla scuola i distributori automatici di snake, offrendo dei percorsi di educazione alimentare ed al gusto, tenuti da esperti. E' nata così l'ecomerenda a base di pane e olio, marmellate fatte in casa, torte della mamma, frutta locale e di stagione, frutta secca, spremute di arance. Un'alternativa accolta con entusiasmo dai bambini, soprattutto dai più piccoli che hanno gradito la novità. Con gli adulti e con le istituzioni competenti è stato più difficile. Il pane ed olio rimanda, nell'immaginario collettivo, ad una storia di povertà e di privazioni ancora troppo recente. La fetta di pane nero con un filo d'olio agita tanti fantasmi interiori, rianima i momenti in cui era l'unico cibo, se erano fortunati, a disposizione dei bambini affamati. La merendina confezionata è per tante mamme così pulita, colorata, igienicamente protetta dall'involucro di carta e plastica che viene percepita come più sana, più controllata ma soprattutto più moderna. E' facile immaginare, quindi, quante perplessità ha suscitato la proposta iniziale della scuola quando ha definito le merendine, il fast food e tutti gli altri prodotti alimentari destinati ai bambini cibo spazzatura e considerando, invece, l'ecomerenda come proposta sana, nutriente e davvero moderna. La pubblicità, il supermercato, il carrello da riempire con i prodotti esposti, puliti, asettici appaiono, ancora a molti, un traguardo per riscattarsi dall'arretratezza delle merende preparate in casa o a scuola, da qualcuno che si prende cura di te. A questo proposito il grande lavoro fatto e da fare è quello di riposizionare nella contemporaneità il cibo semplice, povero, antico: l'ecomerenda è moderna ed è il futuro, il cibo spazzatura è vecchio ed

appartiene al passato. Questo è per me il passaggio più difficile da attivare. Poi ci si mettono anche gli organi competenti con le normative vigenti che vietano cibo non confezionato e non rintracciabile. Il dilemma è sempre quello tra legalità e giustizia. Ci vuole coraggio per affermare che una buona fetta di pane, non imbustata, ma quella della pagnotta di farine locali con un buon olio cilentano è più sana e più giusta di una porcheria confezionata. Eppure la Campania è al primo posto per i numeri sull'obesità infantile...

Il vero salto di qualità è avvenuto quando abbiamo cominciato ad allestire gli orti negli spazi esterni dei nostri plessi scolastici e a costruire piccole compostiere fa da te per l'umido prodotto da tutta la comunità scolastica. Inoltre, in tutti i plessi abbiamo piantato decine di alberi da frutta. Orti e frutteti che vedono impegnati tutti, alunni, docenti, collaboratori scolastici, nonni e genitori. Questa è una delle operazioni più innovative e dinamiche che è stata realizzata: genitori, nonni e volontari che, a turno, in date stabilite, lavorano, insieme agli alunni ed ai docenti, nei giardini della scuola: c'è chi zappa, chi regala semi e piantine autoctone, chi raccoglie, chi prepara le verdure da consumare a merenda, chi prende appunti, chi impara. Orti biologici, orti sinergici, modalità antiche ed altre più moderne, tutto serve per un solo scopo: diffondere cura, benessere, bellezza e partecipazione a scuola. Tanti anche i genitori stranieri che collaborano. Ognuno porta il suo sapere, le sue conoscenze, le sue colture, perché è così che una scuola produce cultura. Piatti della cucina povera, innovazioni, ricette che vengono da lontano, tutto si mescola e si contamina. Storie di viaggi e di cibi, di miseria e di fame, di abbondanza e di sprechi. In tante occasioni a scuola si fa festa e si mangia insieme, l'ingrediente più abbondante è la convivialità. In questi anni sono stati attivati anche tantissimi laboratori con al centro il cibo, quello sano e nutriente. Fusilli, cavatelli, pizze rustiche, piatti della tradizione a base di erbe spontanee, marmellate, crostate, dolci tipici. Le nostre mense sono a rifiuti zero da molti anni, a tavola si sta seduti tutti insieme, piccoli e grandi, indipendentemente dal ruolo, le fette di buon pane sono nei cestini, l'acqua è quella in brocca, i piatti di ceramica, le posate di acciaio. La cucina è a piano terra, fin dal mattino si sentono odori e profumi dalle pentole sul fuoco che si diffondono nelle aule: è come stare a casa. Spesso oggi la scuola appare come non luogo: asettico, arido, inerte, senza speranza, retto dalla retorica normativa: i saperi sono omologati e premasticati. E' massificante, nozionistica, spesso superficiale, diretta al materialismo, proiettata sul valore del denaro e non della vita. Disumanizzante, corre veloce per realizzare i programmi, che non esistono. La scuola da non luogo si è trasformata in una comunità di relazioni, di emozioni, di cura, di affetti. Sono stati notevolmente ridotti i cibi surgelati, l'insalata, i broccoli, i finocchi, le zucche, i piselli, sono quelli coltivati a scuola. I bambini raccolgono e donano alla mensa. Gli avanzi vengono donati alle famiglie con animali, capre, pecore, maiali, galline, cani e gatti ricevono i pochi avanzi della scuola. Le famiglie in difficoltà per il pagamento della mensa sono sostenute da un'iniziativa di cui sono molto orgogliosa: acquistiamo blocchetti mensa con la vendita del nostro sapone. In pratica raccogliamo l'olio esausto che ci donano le famiglie, è un rifiuto, secondo un'antica ricetta locale lo trasformiamo in saponette profumate e le doniamo in cambio di un'offerta. Da noi nessun bambino è escluso dalla mensa. Solidarietà, economia circolare, partecipazione, cittadinanza attiva, equità, questi i principi su cui si fonda il nostro fare scuola.

Ho tentato di rendere la scuola che dirigo come luogo di relazioni, dove si sta insieme e ci si prende cura dei più piccoli e di quelli che hanno maggiore bisogno. Interazione, familiarità, appartenenza, convivialità, equità. I saperi proposti grazie ai tanti laboratori del fare sono apprendimenti di prima mano. Tutti concorrono e partecipano, si tratta di un'azione collettiva. La scuola ha bisogno di individuare nuove forme di convivenza, dove piccoli e grandi stanno insieme con piacere. La visione è quella sistemica, i tempi sono lenti, abbiamo bisogno di recuperare lentezza. Il nostro è un mondo sociale inedito e a scuola è obbligatorio immaginare un mondo nuovo, dove non c'è spazio per lo spreco, per il superfluo, per la superficialità per il cinismo della disuguaglianza. La Natura, intorno a cui costruire tutti i percorsi. Oggi si parla di sindrome da deficit di Natura, riferendosi a quanti, bambini e adulti, hanno cancellato dalle loro vite qualsiasi contatto con la Natura ed il suo mondo.

Rispetto alla tecnologia e all'innovazione digitale ritengo che sia presente e pervasiva. Ma sono solo strumenti, irrinunciabili, insostituibili, preziosi ma solo strumenti. Quando parlo di ruralità, di pane ed olio c'è sempre il rischio che qualcuno teme di essere riportato indietro, ad una età delle capanne. Mai e poi mai dobbiamo pensare di tornare indietro. Ma se vogliamo andare avanti abbiamo bisogno di tecnologia e natura. Solo così la tecnologia diventa uno strumento che rende migliore la vita e non una tirannia. Conosciamo tutti le dipendenze e la demenza digitale di tanti ragazzi ma anche di tanti adulti.

Non è più pensabile, né auspicabile un mondo senza tecnologia e la sfida attuale è proprio quella di sviluppare le sensibilità e le competenze necessarie per trovare un giusto equilibrio tra modernità e natura, tra innalzare i rami verso l'alto e consolidare le radici verso il basso. Più tecnologia abbiamo di più contatto con la natura abbiamo bisogno. Imparare a percepire la terra come un organismo vivente di cui siamo parte. Nella nostra scuola usiamo tanta tecnologia, aule informatiche, Lim in ogni aula con la connessione ad internet, stampante 3d, realtà aumentata. Accediamo a tutti i finanziamenti, tutti, europei, ministeriali, regionali, che ci permettono di aprire la scuola tutti i pomeriggi, di arricchire la scuola per dotarla di arredi moderni, di nuovi strumenti e nuove tecnologie. Ma tanti sono i laboratori svolti all'aperto, a contatto con la natura, abbiamo il nostro orto giardino da curare, c'è il mare e la spiaggia, il fiume, il bosco, i sentieri su cui fare trekking, i ruscelli, le cascate. Gli alunni, per esempio, vanno in escursione con un esperto di flora selvatica ed utilizzano il cell. con un'applicazione che li aiuta a riconoscere le piante....l'ambiente naturale è dinamico, complesso, imprevedibile, ed è proprio questo aspetto apparentemente disordinato e non predefinito ma armonico a favorire l'esplorazione, a promuovere la curiosità, a tenere alta la loro concentrazione e a favorire la loro creatività. È un mondo cangiante, sorprendente, dinamico. Sviluppa competenze vitali, resilienza, intelligenza emotiva, spirito d'iniziativa, pensiero sistemico, azione sinergica. La natura è un libro aperto sotto i piedi, aiuta ad attivare un ripensamento collettivo del territorio.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Maria De Biase