

Convegno OIKIA
Castelgandolfo 17 - 20 febbraio 2005

*La cucina come
memoria affettiva e comunicazione intergenerazionale.*

Salvare i sapori del passato con le nuove tecnologie.



*Relatrici: Studentesse del II anno dell'IPSAR SAFI di
Roma*

Sintesi

La gastronomia è un crogiuolo di pensiero e creatività in cui ogni popolo traccia inconsapevolmente la sua storia e ogni comunità segna la propria identità. Salvare la memoria delle ricette tradizionali significa non soltanto preservare il ricordo dei sapori delle generazioni passate, ma anche capirne e conservarne il carattere, la cultura e lo stile. Per questo motivo nell'ambito del corso di artigianato alimentare, svolto nella nostra scuola per l'apprendimento e la diffusione delle produzioni tipiche e tradizionali, abbiamo deciso di raccogliere la storia e la ricetta dei piatti contadini del Lazio.

La ricerca sul campo, condotta con l'impiego delle più avanzate tecnologie palmari, è stata ispirata a principi etnografici allo scopo di decifrare e identificare il formarsi del costume alimentare attraverso l'analisi non solo dei procedimenti, ma anche degli utensili impiegati e dei rituali seguiti nella preparazione. I materiali raccolti confluiranno in una pubblicazione cartacea (un ricettario di cucina contadina) e in un portale multimediale (con immagini fotografiche, riprese video e audio provenienti da varie parti del Lazio), una sorta di blog o diario che avrà lo scopo di raccogliere notizie e promuovere iniziative quali gare e concorsi di cucina regionale.

Parole chiave: *ricette contadine, gusto, memoria, comunicazione*

Sommario

1. Introduzione
2. Un progetto nel progetto
 - 2.1 Corso di artigianato enogastronomico
 - 2.2 Progetto MOWECS
 - 2.2.1 Tecnologie
 - 2.2.2 Cosa è un palmare
 - 2.2.3 L'utilizzo dei dispositivi mobili nel MOWECS
3. La ricerca sul campo di ricette tradizionali
 - 4.1 I risultati
 - 4.2 Un esempio: trascrizione 1
 - 4.3 Analisi della comunicazione orale
5. Pubblicazione dei risultati

1. Introduzione

Prima di analizzare nello specifico il progetto è opportuno descrivere il contesto in cui si inserisce, ovvero la scuola da cui proveniamo.

Fondato nel 1964 a Roma (nella zona periferica di Casal Bruciato – Tiburtina) nell'ambito di un progetto di promozione sociale, l'ente SAFI (Scuole e Attività Formative Internazionali) si è sempre occupato della formazione professionale, culturale, umana e spirituale di alunne provenienti soprattutto dall'Italia centro-meridionale o da Paesi in via di sviluppo. Attualmente la SAFI offre varie tipologie di corsi, tutti concernenti le attività del *care*, ovvero dei servizi di cura dei fabbisogni primari. I principali sono:

- 1 Corso di Istruzione Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione (IPSAR), che si conclude con l'esame per la qualifica di "Operatore dei servizi di Cucina";
- 2 Corso di formazione pratica "on the job", che consente l'acquisizione delle competenze tecniche attraverso l'affiancamento a professionisti del settore nella struttura ricettiva attigua alla scuola;
- 3 Corso di specializzazione "Lo Chef nutrizionista", riservato a persone già operanti nel settore della ristorazione (qualifica di cuoco e almeno un anno di esperienza oppure tre anni di esperienza nella ristorazione con la mansione di cuoco);
- 4 Corso di artigianato gastronomico, progetto triennale attivato nell'anno scolastico 2003/05, finanziato dalla Camera di Commercio di Roma in collaborazione con Associazione Centro Elis, che ha come obiettivo primario la valorizzazione dei piatti tipici regionali laziali ed italiani in genere e della cultura rurale .



Gara di cucina alla SAFI

2. Un progetto nel progetto

Il progetto che presentiamo nasce dall'incontro di due iniziative in svolgimento nella nostra scuola:

- 1 il corso di artigianato gastronomico sopra citato che, cominciato nell'ottobre 2003, è giunto al suo secondo anno di vita;
- 2 il progetto MOWECS (*Mobile Wireless Education in a Catering School*), finanziato da HP e da Siemens, in corso dal 1° ottobre 2004 al 31 ottobre 2005 allo scopo di sperimentare l'utilizzo di dispositivi mobili per l'insegnamento delle materie professionali alberghiere.

2.1 CORSO DI ARTIGIANATO GASTRONOMICO:

Esiste un giacimento culturale ricco di tradizioni e di storia nascosto nei piatti tipici regionali e, in particolare, in quel segmento generalmente trascurato nei testi tradizionali che va sotto il nome di cucina contadina. Riscoprire e apprezzare le ricette porta a fare storiografia in modo nuovo e complementare a quella tradizionale. Oggi tutto questo patrimonio è a rischio e occorre intervenire per non perderlo, valorizzarlo e farlo conoscere in Italia e all'estero.

Cogliendo l'opportunità di realizzare un'iniziativa sperimentale, il progetto vuole puntare esplicitamente alla formazione dei talenti artigiani, tra giovani consapevoli del valore umano e

culturale del “made in Italy”, che siano orgogliosi di diffondere e difenderela cultura gastronomica italiana.

L'analisi dell'evoluzione delle esigenze delle allieve da una parte e degli operatori del settore dall'altro hanno spinto la SAFI – Scuola Alberghiera residenziale interregionale, a ideare un'offerta formativa completamente innovativa.

Attraverso una rilevazione dati, possiamo affermare che le ex-allieve dell'IPSAR SAFI, pur non avendo problemi di inserimento nel mondo del lavoro, spesso desidererebbero condurre un'attività propria o dedicarsi a professioni nuove e complementari rispetto alle figure tradizionali.

Dunque, l'obiettivo non è più solo quello di formare un “Operatore dei Servizi di Cucina”- qualifica che si ottiene al termine del triennio - o un “Tecnico dei servizi ristorativi”- per chi prosegue gli studi nel biennio post-qualifica - di ottimo livello, ma persone in grado di sfruttare le potenzialità della gastronomia regionale italiana. La scuola insegnerà alle allieve non solo la realizzazione dei piatti tipici regionali ma anche a valorizzarli attraverso la riscoperta della storia e degli ingredienti delle ricette tradizionali.

2.2 PROGETTO MOWECS

2.2.1 Tecnologie

Per il progetto MOWECS sono stati utilizzati i seguenti materiali donati da sponsor:

- 10 Pocket-Pc LOOX 700 Fujitsu Siemens;
- 5 Pocket-Pc IPAQ h4155 HP;
- 2 tablet Pc Compaq/HP;
- 1 computer portatile Compaq/HP;
- 1 Photosmart Mobile Camera HP;
- access points e dispositivi di rete donati da HP.



Fig. 2 Pocket-Pc LOOX 700 Fujitsu Siemens



Fig. 3 Pocket-Pc IPAQ h4155 HP



Fig. 4 Photosmart Mobile Camera HP

2.2.2 Cos'è un palmare

In italiano si definiscono palmari i computer portatili di dimensioni tali da poter essere tenuti in una mano (da cui il nome), comprendendo sotto questa etichetta sia i dispositivi

mobili con sistema operativo Palm OS (i palmari veri e propri) sia, impropriamente, quelli con sistema operativo Windows CE (meglio detti Pocket pc). Nel nostro progetto sono utilizzati questi ultimi, che hanno una versione 'ridotta' alcuni dei programmi che siamo abituati a utilizzare sui computer normali (Pocket Word, Pocket Excel, Pocket Outlook, Pocket Internet Explorer e Pocket Inbox) più alcune funzioni specifiche relative all'organizzazione di attività personali (calendario appuntamenti, contatti, appunti, calcolatrice), servizi di telecomunicazione (infrarossi, bluetooth, wireless) e funzionalità multimediali (Windows Media Player, Microsoft Reader, Registratore di voce).

I dispositivi mobili possono essere usati in locale o possono essere inseriti in una rete in modo da consentire lo scambio dei dati tra diversi utenti.

2.2.3 L'utilizzo dei dispositivi mobili nel MOWECS

Durante la realizzazione del progetto MOWECS le alunne del II e del III anno hanno dovuto imparare a usare dispositivi mobili (palmari e tablet pc), collegati tra di loro tramite una rete wireless (senza fili), per i seguenti scopi:

- 1 accedere velocemente a informazioni utili per il lavoro on the job (cucina, office, lavanderia e stireria) senza doversi recare a una postazione fissa di computer;
- 2 raccogliere informazioni utili per il lavoro on the job (per es. numero di commensali in cucina, biancheria da consegnare in lavanderia, ecS.)
- 3 gestire i menu, le check-list di preparazione e le istruzioni di esecuzione per i piatti del giorno;
- 4 comunicare velocemente variazioni o modifiche delle mansioni prestabilite;
- 5 inviare richieste di intervento.

Le alunne hanno utilizzato i palmari anche per il cosiddetto *mobile learning*: risorse didattiche multimediali (video, audio e foto di gastronomia, inglese, francese, italiano e storia) sono state messe in rete, in modo da poter essere fruite in qualsiasi momento in classe e in qualsiasi punto della residenza. Le studentesse hanno inoltre contribuito attivamente al processo di sviluppo del software sia illustrando con grafici e organigrammi i meccanismi di comunicazione all'interno dell'istituto sia fornendo un feedback relativamente all'usabilità dell'interfaccia.

Essendo ormai le studentesse in grado di padroneggiare lo strumento, si è deciso di affidare loro dispositivi mobili anche durante i rientri a casa (fine settimana o festività), o nelle uscite (gite, visite guidate), per consentire la raccolta di informazioni utili per il corso, in particolare per la ricerca sul campo di ricette tradizionali.

3. La ricerca sul campo di ricette tradizionali

Nell'ambito delle attività parallele e complementari al piano didattico del corso di artigianato alimentare è prevista la realizzazione di un ricettario e di un portale dedicato alla cucina contadina. Il fine dell'iniziativa è di recuperare le ricette della cucina 'contadina' attraverso racconti familiari, sagre e feste locali, visite a trattorie e ristoranti tipici di Roma e del Lazio nonché in centri di produzione di prodotti tipici (frantoi, antichi panifici, caseifici, ecc.).

Si è cercato dunque di indagare ogni aspetto legato a cibo, tavola e cucina e le trasformazioni che questi concetti hanno subito nel passaggio dalla società tradizionale alla società dei consumi.

La ricerca quindi non si è limitata alla raccolta di ingredienti e procedimenti dei piatti della cucina contadina del Lazio, ma ha investito anche gli elementi relativi a:

a) contesto

- occasione in cui tale pietanza veniva preparata nel passato (Natale, Pasqua, festa del santo patrono, matrimoni, battesimi, ecc.);

- utensili particolari impiegati e loro nome dialettale;
- termini dialettali relativi agli ingredienti usati;
- varianti locali o di altre zone alla ricetta;
- storielle, leggende o aneddoti collegati alla ricetta;

b) fonte primaria

- età e provenienza dell'informatore;
- provenienza dei genitori dell'informatore;
- età in cui ha appreso la ricetta;
- varianti apportate da lui (o dalla sua famiglia) alla ricetta.

c) fonti secondarie

- proverbi o detti della zona legati al cibo (a tale scopo sono stati intervistati anche passanti per strada);
- foto vecchie di sagre o feste patronali in cui sono serviti dolci o piatti tradizionali;
- foto di banchetti nuziali o altre feste familiari con vivande visibili;
- quaderni di ricette scritti a mano.

Le informazioni relative ai punti a) e b) sono state reperite nel corso di interviste durante le quali le studentesse hanno potuto effettuare foto e registrazioni audio con i palmari. Oltre a sottoporre agli informatori i quesiti di cui sopra, le ragazze, in alcuni casi, hanno cucinato insieme alla persona intervistata per preparare il piatto descritto.

Per le interviste sono state fornite alcuni suggerimenti:

- a. cercare di mettere a suo agio l'intervistato;
- b. fare in modo che racconti le cose a modo suo (in dialetto possibilmente);
- c. non intervenire per correggere un termine dialettale, ma solo se non si capisce cosa significa;
- d. non avere fretta;
- e. assumere quasi la prospettiva dell'intervistato;
- f. essere in sintonia con l'intervistato (per es. non interromperlo spesso, ma solo quando non si capisce qualcosa);
- g. fare in modo che l'intervistato riveli il maggior numero di 'trucchi' e accorgimenti.

3.1 I risultati

Le interviste sono state condotte nelle località di:

- Roma (22-23 gennaio 2005)
- S. Giuliano (Bracciano, 29-30 gennaio 2005)
- Roma (5-6 febbraio 2005)
- Lariano (12-13 febbraio 2005)

A titolo esemplificativo si riporta la trascrizione delle interviste effettuate a Roma il 22 e 23 gennaio 2005.

3.2 Un esempio: trascrizione 1

Trascrizione intervista

Luogo: Roma

Data: 22 gennaio 2005

Intervistatrici: Serena (nella trascrizione S), Cristina (nella trascrizione C)

Informatrici:

Giovanna M. (nella trascrizione G), 46 anni, sposata, proprietaria di una trattoria

Ricette: **Gnocchi alle patate, Trippa alla romana**

Rita C. (nella trascrizione R), 41 anni, sposata, cuoca di un ristorante

Ricette: **Coratella, Fagioli con le cotiche**



Prima registrazione (Serena intervista Giovanna M.)

S.: Buona sera, senta mi può dire una ricetta tradizionale del Lazio?

G.: *Gnocchi alle patate*

S.: Se me la può spiegare, più o meno il procedimento.

G.: *Allora, lessi un chilo e mezzo di patate. Poi quando sono lessate, le sbucci, le schiacci e le fai freddare. Ce metti un uovo e le impasti con la farina... quando vedi che so' un po' duri tagli a pezzetti e fai tutti bastoncini..e li tagli col coltello. Così so i gnocchi. Poi devi preparare il ragù. Sei capace a fà 'l ragù?*

S.: si ah ah !

G.: *Poi li lessi, quando vengono a galla sono cotti. Ce metti ragù, parmigiano e pecorino e te li pappi...*

C: Per caso ha imparato la ricetta da qualche suo familiare?

G.: *Sì, da mi' madre.*

S.: Da sua madre e..quante volte l'ha fatta?

G. *Tante...*

S.: Ha apportato delle varianti o ci aggiunge peperoncino o qualcosa del genere....?

G.: *Posso aggiunge' peperoncino, però l'ho fatta normale...*

S.: Quindi come le ha detto sua madre lei la fa, senza varianti. Poi...ci sono delle storielle, leggende, aneddoti che lei conosce di questo piatto?

G.: *No.*

S.: Poi la fa in qualche occasione particolare?

G.: *La faccio quando me viene voglia de gnocchi.*

S.: Ah quando le viene...

G.: *Quando mi viene l'estro*

S.: Ah ecco. Poi... usa attrezzi particolari, qualcosa...

G.: *No, no, schiacciapate e basta!*

S.: Ah, solo lo schiacciapate...Eh va beh, grazie!

Seconda registrazione (Serena intervista Giovanna M.)

G.: *Adesso glie dò la ricetta della trippa alla romana. Allora lessi un chilo e due, un chilo e tre di trippa. Quando è cotta la scoli, poi fa un soffritto di aglio, sedano, carota, fiore di cipolla e peperoncino. Ci metti il pomodoro, dopo ci butti la trippa e ci metti la mentuccia. E la fai insaporire. Ci vuole un tre quarti d'ora ...così. Se vedi che è un po' troppo densa ci metti un goccino d'acqua. Quando è cotta la metti in un piatto e ce metti sopra il pecorino. E' la trippa alla romana.*

S.: Quando l'ha appresa, se... più o meno...
 G.: *Quando mi so' sposata, a trenta anni.*
 S.: Ma sempre da sua madre o da altre persone?
 G.: *Sempre da mia madre.*
 S.: Sempre da sua madre. E l'ha fatta sempre ogni volta che ...le andava
 G.: *La faccio spesso perché piace a mio marito.*
 S.: Ah ok e conosce delle varianti che fanno altre persone?
 G.: *No..A limite io ce metto il peperoncino, altri non ce lo mettono. Ecco quella è la variante, ma la trippa alla romana è così. Parecchio pecorino!*
 S.: Poi conosce storie o leggende o qualcosa sulla trippa oppure no?
 G.: *No*
 S.: Si usano attrezzi particolari, oppure?
 G.: *No, pe' la trippa no, perché quando la compri, la compri già tagliata*
 S.: Va bene, grazie

Terza registrazione (Cristina preannuncia intervista a Rita C.)
 C.: Adesso intervisteremo Rita C., che ha 41 anni ed è sposata



Quarta registrazione (Cristina intervista Rita C.)

C.: Buona sera, senta mi potrebbe spiegare una ricetta tradizionale del Lazio?

R.: *Una ricetta tradizionale del Lazio è la coratella. Anticamente la coratella era un pranzo dei poveri perché era composta da interiora d'abbacchio o capretto che, sempre anticamente, i gran signori ovviamente usavano la parte dell'abbacchio più prelibata e quindi le interiora venivano e... usate dai poveri. E.. si fa così. Si prende l'interiora: fegato, cuore, polmoni, milza.. Vengono puliti.... poi si fa un soffritto di cipolla in una padella preferibilmente antiaderente e si fa questo soffritto. Poi si mettono le parti che vengono....che ci vuole più cottura, quindi il cuore e la milza. Poi, dopo circa venti minuti, si mette il polmone e tutto viene irrorato con un bicchiere di vino bianco. Poi successivamente si mette anche il fegato. In ultimo, perché il fegato si cuoce in circa sette-otto minuti.*

Dopodiché e... si aggiunge altro mezzo bicchiere di vino bianco, si mette il coperchio e si alza la fiamma. Poi si fa tutto evaporare, si aggiunge di sale e si aggiusta e la coratella è pronta. E' una ricetta che anticamente a Roma e nel Lazio veniva usata come povertà, però adesso nei ristoranti la fanno pagare anche cara.

C.: Lei per caso conosce delle varianti di questo piatto, delle persone che lo fanno diversamente?

R.: *Le varianti sono anche, che è anche tipico laziale e soprattutto romano, è con i carciofi. La variante è semplice: quando si aggiungono gli elementi che ci vuole meno cottura, si aggiungono anche dei carciofi, precedentemente fatti cucinare con dell'aglio.*

C.: Da chi ha imparato questa ricetta?

R.: *Questa ricetta io... in parte me l'ha insegnata una mia amica che la faceva la nonna, che era romana di sette generazioni, e poi un pochino l'ho letta sui libri, poi qualche variante l'ho messa anche io.*

C.: Ah e che variante ha messo?

R.: *Ma per esempio io uso il vino bianco, ma che chi quando la si fa con i carciofi aggiunge al posto del vino del Marsala.*

C.: Ah... si usano attrezzature particolari, romane specifiche, oppure attrezzature normali?

R.: *No, queste che ho detto, specifiche no, che sappia io.*

Quinta registrazione (Cristina intervista Rita C.)

C.: Senta mi potrebbe anche dire se si usa... se la ricetta si usa per delle occasioni particolari, come natale, pasqua, delle feste di matrimonio, battesimi oppure se si usa normalmente?

R.: *Sì, la coratella normalmente a Roma viene usata a Pasqua e si fa coratella con carciofi.*

Sesta registrazione (Cristina intervista Rita C.)

C.: Scusi mi potrebbe dire un'altra ricetta regionale del Lazio?

R.: *Certo, i fagioli con le cotiche*

C.: Mi potrebbe spiegare il procedimento, la storia, anche se sa qualche cenno storico?

R.: *Come cenno storico, anche questo era un piatto povero.... perché i fagioli era un pasto povero e anche questo lo servono nei ristoranti romani come una ricetta, fagioli con le cotiche, molto ricercata. Il procedimento è importante soprattutto pulire bene le cotiche: vanno passate nel fuoco e fatte bruciare i peli che rimangono. Il maiale è un animale dove non si butta proprio, proprio niente. la cotica è la parte della pelle del maiale. Il procedimento è sempre molto semplice: carota, sedano e cipolla e fatto soffriggere, poi viene aggiunta l'acqua. Va messo a freddo tutto: i fagioli, che precedentemente saranno messi....vengono ammorlati nell'acqua almeno per una nottata. E poi viene fatto bollire il tutto, poi messa una passata di pomodoro... diciamo un $\frac{3}{4}$ di una bottiglia, che venga abbastanza rosso. Poi, io personalmente faccio sbollentare prima le cotiche, in modo che non venga una cosa molto grassa. Una sbollentata, da quando bolle l'acqua con dentro le cotiche, di circa mezzora. Poi la faccio scolare e l'aggiungo insieme ai fagioli. Poi aggiungo di sale e, a chi piace, anche il pepe.*

3.3 Analisi della comunicazione orale

Le interviste fatte con l'ausilio di strumenti di registrazione consentono di preservare intatte alcune caratteristiche della comunicazione orale, che una trascrizione non può ovviamente rendere. Innanzitutto la dimensione affettiva e l'enfasi data ad alcune peculiarità con il tono della voce. In secondo luogo l'accento, il particolare modo di esporre la ricetta che diventa racconto piuttosto che sequenza di istruzioni. In tal modo l'accento si sposta da quello che si deve fare e da come si deve fare alla persona, alla sua peculiarità, alle sue origini e al sue tradizioni. Sullo sfondo vi è poi il contesto in cui la persona lavora e opera: si tenga presente che gli informatori coinvolti sono stati intervistati perlopiù in casa o sul luogo del lavoro in modo da preservarne, quanto più possibile, la naturalezza (nelle registrazioni si sentono rumori casalinghi di piatti, bambini ecc.). L'attenzione alla persona e al suo contesto è stato il filo conduttore di questo progetto.

4. Pubblicazione dei risultati

I risultati saranno pubblicati su un portale multimediale fruibile sia da computer desktop sia da palmare in modo da costituire una vetrina esterna, ma anche una risorsa interna utilizzabile durante le lezioni di cucina.

Il portale potrebbe essere realizzato nella forma del blog (parola che nasce dalla contrazione di *web*, cioè rete, e *log*, registro), ovvero una sorta di diario di bordo che dovrà essere periodicamente aggiornato con il senso di raccogliere la propria esperienza e di condividerla con altri.