

CECILIA MILANTONI - STEFANIA SPINELLI

FORLIMPOPOLI ROMANA E I CONVIVIA
PROGETTO DI EDUCAZIONE AL PATRIMONIO CULTURALE
TRA STORIA E GUSTO

Estratto da Forlimpopoli. Documenti e studi, XXX (2019)
Rivista del Museo Archeologico Civico "T. Aldini" di Forlimpopoli
stctipografico.it

SIGLE D'USO

AARa	ARCHIVIO ARCIVESCOVILE DI RAVENNA
AASRF	ARCHIVIO ABBAZIALE S. RUFILLO FORLIMPOPOLI
ALDINI 2001	T. ALDINI, <i>Forlimpopoli. Storia della città e del suo territorio</i> , Forlimpopoli 2001
ALDINI 2002	T. ALDINI, <i>Il Museo Archeologico Civico di Forlimpopoli</i> , Forlimpopoli 2002
APSPF	ARCHIVIO PARROCCHIALE S. PIETRO FORLIMPOPOLI
APSRF	ARCHIVIO PARROCCHIALE S. RUFILLO FORLIMPOPOLI
ARAMINI 1993	A. ARAMINI, <i>Scritti</i> , (a cura dell'AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI FORLIMPOPOLI), Forlimpopoli 1993
ASCe	ARCHIVIO DI STATO FORLÌ, SEZIONE DI CESENA
ASCF	ARCHIVIO STORICO COMUNALE FORLIMPOPOLI
ASFo	ARCHIVIO DI STATO FORLÌ
BCFo	BIBLIOTECA COMUNALE "A. SAFFI" FORLÌ
CA	<i>Carteggio Amministrativo</i>
CRS	CORPORAZIONI RELIGIOSE SOPPRESSE
«FDS»	«Forlimpopoli. Documenti e studi»
«FP»	« <i>Forum Populi</i> »
«RAS»	«Romagna arte e storia»
ROSETTI 1890	E. ROSETTI, <i>Forlimpopoli e dintorni</i> , Milano, Rechiedei, 1890
ROSETTI 1900	E. ROSETTI, <i>Forlimpopoli e dintorni</i> , Milano, Capriolo & Massimo, 1900
ROSETTI 1894	E. ROSETTI, <i>La Romagna. Geografia e storia</i> , Milano, Hoepli, 1894
«SR»	«Studi Romagnoli»
VECCHIAZZANI 1647	M. VECCHIAZZANI, <i>Historia di Forlimpopoli</i> , Simbeni, Rimini 1647, (rist. fotomeccanica Forni, Bologna 1967)

CECILIA MILANTONI¹ - STEFANIA SPINELLI²

FORLIMPOPOLI ROMANA E I *CONVIVIA*
PROGETTO DI EDUCAZIONE AL PATRIMONIO CULTURALE
TRA STORIA E GUSTO

Per Tucidide già nel v sec. a.C. era fondamentale la necessità di conoscere il passato per poter comprendere il presente e, nei limiti dell'umano, prevedere il futuro. Ed è da questa certezza che ancora oggi nasce la volontà di divulgare i fatti del passato e di giungere *in primis* alla conoscenza e poi, attraverso la sperimentazione, all'acquisizione del "sapere".

A Forlimpopoli questo è stato possibile grazie alla felice collaborazione tra Istituto di Istruzione Superiore di Forlimpopoli (IIS), MAF - Museo Archeologico "T. Aldini", Fondazione Parco Archeologico di Classe - RavennAntica e alla nascita di un ciclo di incontri legato al progetto PON intitolato *Forlimpopoli romana e i Convivia*.

I progetti PON (Programma Operativo Nazionale) del MIUR sono piani di interventi che puntano a creare un sistema d'istruzione e di formazione di elevata qualità, a cui le scuole possono prendere parte o che esse stesse possono creare direttamente grazie a fondi europei aggiuntivi.

Lo studio dei cibi di epoca romana, delle materie prime, della vita quotidiana, del banchetto, dei metodi di conservazione antichi diventano strumenti di approfondimento, di conoscenza e di cultura.

¹ Responsabile della Sezione Didattica del MAF.

² Docente dell'Istituto Alberghiero e *tutor* del Progetto PON.

Il progetto è stato sviluppato in quattro fasi che hanno tenuto in considerazione la parte tecnica, progettuale, creativa e didattica.

Fase 1

La prima fase ha coinciso con i primi mesi dell'a.s. 2018-2019 ed è stata funzionale agli incontri preliminari tra Istituto di Istruzione Superiore (IIS) di Forlimpopoli, Museo e Fondazione RavennAntica, alla creazione delle proposte, allo studio da parte degli archeologi ed educatori museali delle tematiche scelte per gli approfondimenti e, infine, alla creazione di attività pratiche e di prodotti multimediali fondamentali per l'interazione durante le lezioni di approfondimento svolte in Museo.

Fase 2

Dopo una prima fase di progettazione condivisa dai tre enti organizzatori avvenuta durante l'inverno, sono stati svolti quattro appuntamenti durante i mesi di maggio e giugno presso il MAF.

Il progetto ha riscosso ~~un~~ notevole interesse da parte di circa 20 studenti del primo e del secondo anno dell'Istituto Alberghiero e del Liceo delle Scienze Umane di Forlimpopoli che volontariamente hanno partecipato con entusiasmo agli incontri di formazione previsti dopo l'orario scolastico.

Tutti gli incontri sono stati condotti dagli educatori museali e archeologi di RavennAntica, i quali hanno scelto di presentare le diverse tematiche attraverso immagini introduttive, lettura di fonti e racconti storici e attività ludico-laboratoriali.

Il corso è iniziato con una introduzione alla storia romana e all'alimentazione dell'epoca ed è proseguito con una visita guidata ai reperti del Museo Archeologico di Forlimpopoli. Questo primo percorso si è concluso con un'attività denominata «caccia al reperto» strutturata *ad hoc* per indirizzare l'attenzione degli studenti sul singolo oggetto, sulle didascalie presenti nelle vetrine e per stimolare diverse forme di apprendimento secondo un approccio esperienziale.

Durante il secondo e il terzo incontro sono stati trattati i temi del banchetto, il galateo e i costumi al tempo dei Romani, analizzando gli alimenti più diffusi nell'antica Roma, l'utilizzo di erbe aromatiche, spezie e condimenti, l'importanza del sale come metodo di conservazione e la salsa più diffusa: il *garum*.

Durante le attività laboratoriali i ragazzi hanno realmente indossato gli abiti degli antichi Romani, diventando così protagonisti di un triclinio allestito da loro all'interno delle sale del Museo e si sono cimentati in un gioco di gruppo che ha previsto l'utilizzo solo dell'olfatto per riconoscere le spezie utilizzate nell'antichità.

Nel quarto e ultimo appuntamento è stata presentata della figura di APICIO e la sua opera il *De re coquinaria* e si è proseguito con la lettura delle più celebri ricette di Apicio e la realizzazione di un menu cartaceo che ricordava un rotolo di pergamena. I ragazzi sono stati indirizzati nella scelta tra oltre 40 ricette tra *gustatio*, *prima mensa* e *secunda mensa*, hanno analizzato l'associazione tra gli ingredienti e l'importanza di realizzare un piatto esteticamente gradevole e dal gusto antico. Le ricette scelte hanno formato la base di conoscenza necessaria per sperimentarne alcune presso l'Istituto Alberghiero per la fase successiva del progetto.

C.M.

Fase 3

Al termine delle attività svolte nell'ambito del Museo, i ragazzi hanno svolto alcune lezioni in laboratorio con il docente di informatica, che ha fornito indicazioni sull'uso del programma *Power Point* e il suo utilizzo per predisporre una presentazione finalizzata a illustrare al pubblico il progetto. Inoltre, è stato elaborato al computer e realizzato in formato cartaceo e digitale un menu per il convivio finale.

Il momento culminante del progetto è consistito, infatti, nella realizzazione di un vero *convivium* romano: presso l'aula didattica di CasArtusi, messa gentilmente a disposizione dalla presidente e dalla direttrice della Fondazione, guidati dai docenti di cucina e sala, i ragazzi hanno realizzato alcune ricette desunte da Apicio e opportunamente rivisitate, allestendo un banchetto con un menu completo, a partire dagli antipasti (*gustatio*), per passare alle pietanze principali della *prima mensa* e ai dolci (o *secunda mensa*), senza trascurare la preparazione di bevande come il *vinum mulsum* e il *vinum conditum*. In particolare, il menu, basato sulle ricette di Apicio rivisitate dal prof. Tampieri, comprendeva come *gustatio* il *moretum* (formaggio alle erbe) e il *libum* di Catone (focaccia al formaggio); come *prima mensa* la *sala cattabia apiciana* (insalata di pollo

all'apiciana) e la *tisanam barricam* (minestra di legumi); come *secunda mensa* biscotti al miele e ciambelline al vino.

Predisposta la sala e consegnato a tutti il rotolo pergamenato col menu, i commensali hanno potuto gustare quanto preparato, a conclusione dell'esperienza, confrontandosi anche con sapori inconsueti o insolitamente accostati.

S.S.

Fase 4

Vista l'importanza del progetto e il riscontro estremamente positivo dei partecipanti, il percorso è stato presentato alla cittadinanza durante la festa artusiana e per l'occasione gli studenti dell'Istituto, grazie al coinvolgimento dei docenti di diverse discipline, hanno realizzato una splendida ed esaustiva presentazione in formato digitale che diventerà parte integrante dell'apparato didattico del Museo.

Infine, con maestria e professionalità rara per studenti così giovani, sono riusciti con la guida dei docenti e delle informazioni acquisite durante il corso in Museo ad allestire un banchetto-apertivo con la presentazione di ricette della *gustatio* (antipasto) di Apicio parzialmente rivisitate in chiave moderna, con scelte inaspettate e interpretazioni decisamente interessanti.

C.M.

Considerazioni e prospettive

In un contesto focalizzato sull'immediatezza effimera del presente virtuale risulta sempre più difficile coinvolgere gli studenti nello studio delle discipline teoriche e condurli verso una riflessione critica sul passato. Per questo bisogna ricorrere a strategie didattiche innovative, basate sulla partecipazione attiva dei ragazzi alla costruzione del percorso di apprendimento, utilizzando metodologie laboratoriali, senza tralasciare l'apporto fondamentale costituito dalle nuove tecnologie e valorizzando le risorse culturali presenti sul territorio.

Proprio per rispondere a queste esigenze è nato il progetto PON "Forlimpopoli romana e i *convivia*" finalizzato all'educazione al patrimonio culturale, artistico e paesaggistico, che ha visto l'azione sinergica dell'Istituto Superiore Artusi, del Museo Archeologico di

Forlimpopoli e di RavennAntica, nelle loro varie componenti e professionalità.

Sulla base di quanto appreso nelle lezioni al Museo, i ragazzi sono stati condotti a riflettere, dal punto di vista storico, sulla vita quotidiana degli antichi Romani, cogliendo, ad esempio, i riflessi della macrostoria sulla microstoria nel progressivo arricchimento dell'alimentazione dei cittadini più agiati in parallelo all'ampliamento territoriale dell'impero romano; mentre dal punto di vista scientifico-nutrizionale sono divenuti consapevoli delle origini della dieta mediterranea, basilare per una sana alimentazione, che combini salute e gusto, utilizzando i prodotti e le risorse del territorio.

Le conoscenze e competenze acquisite si sono poi tradotte concretamente nella realizzazione pratica di cibi e bevande, al fine dell'allestimento di un vero e proprio convivio aperto ai partecipanti al progetto e di un buffet rivolto alla cittadinanza, di cui restano le documentazioni multimediali prodotte dagli studenti stessi, alcune delle quali visibili al MAF.

Il risultato è stato sorprendente: a fronte di una riforma che ha penalizzato le discipline storico umanistiche, giungendo, negli istituti professionali, a dimezzarne il carico orario nel primo biennio, ci sono stati ben 20 alunni, buona parte dei quali provenienti dal percorso dell'istruzione professionale, e, in particolar modo dalle classi prime, dove non è più presente l'insegnamento della disciplina di Storia, che hanno seguito con impegno ed interesse 30 ore di approfondimento svolte in orario extracurriculare, vale a dire al pomeriggio, al termine delle consuete lezioni scolastiche, e in giugno, dopo il termine delle attività didattiche, rinviando l'inizio delle vacanze estive.

Di fronte a un tentativo di riduzione delle risorse scolastiche ed educative, segnato dal rischio della perdita della memoria storica e, di conseguenza, della consapevolezza della propria identità, non resta che condensare il senso fondamentale di questa esperienza in una espressione che potrebbe fungere anche da sintesi conclusiva: «La Storia ritrovata!»

Ringraziamenti

Un sentito ringraziamento alle persone che hanno reso possibile la realizzazione del progetto:

Sara Pignatari (assessora alla Scuola del Comune di Forlimpopoli); Silvia Bartoli (direttrice del MAF); Cecilia Milantoni e Filomena Volpe (archeologhe di RavennAntica); Laila Tentoni (presidente di CasArtusi); Susy Patrito Silva (direttrice di CasArtusi); Giorgio Brunet (dirigente dell'IIS "Artusi"); Stefania Boschi (docente vicaria dell'IIS "Artusi"); Grazia Maltoni (D.S.G.A.); Gabriella Maltoni (responsabile segreteria didattica); Magda Dugheria (responsabile progettazione PON); Gabriele Stanghellini (responsabile valutazione PON); i docenti, che hanno lavorato al PON in qualità di esperti: Domenico Tampieri di cucina, Dario Scalini di informatica, Gilles Coffi Degboe e Minghetti Valentina di sala.

Infine, desidero esprimere un ringraziamento particolare a tutti gli studenti che con tanto entusiasmo hanno partecipato al progetto:

2^a A LICEO: Autiero Carmela, Bezzi Sofia, Casalboni Enrico, Garoia Lucia, Gregorio Nicole, Montanari Martina, Ruggeri Flor Laurina, Sepciuc Anna, Silvagni Alessandro;

2^a A IPSSEO: Kasianenko Anhelina, Mambelli Luca, Mazzoni Sibilla, Milo Alice, Pelella Arianna, Tramonti Gioia;

1^a H IPSSEO: Triani Asia;

1^a L IPSSEO: Piredda Federico, Piraccini Mirco, Gallo Alessia, Ferratello Morgan, Greggi Daniel, Vasileva Malinka Marinova, Dieng Khadidiatou, Ferratello Morgan.

S.S.