

Capito I°

IL LABORATORIO SPECIALE

I laboratori speciali, credo siano patrimonio di tutte le scuole che abbiano affrontato il problema dell'integrazione, con la volontà di ricercare motivazioni e percorsi differenti e nuovi allo "stare in classe".

Per molti anni, e forse ancora oggi in molte realtà scolastiche, inserire o integrare significa restare in classe, significa fisicamente essere a contatto con gli altri e condividere spazi e tempi comuni. Senza nulla togliere o disconoscere le positività di lavorare a contatto con gli altri, di vivere momenti insieme e di assistere alle lezioni con tutti gli altri, mi riesce difficile a pensare ad una integrazione, ad una socializzazione che vada oltre lo spazio formale occupato se ciò che si fa, ciò che si produce, non sia condiviso e partecipato. Essere in classe assieme e percorrere strade differenti, sviluppare cicli di studio estranei, ascoltare sottovoce e vivere un rapporto duale con l'insegnante di sostegno seduta al fianco, senza mai incontrare contenuti o vissuti comuni, non è propriamente ciò che ci si aspetta da una integrazione delle competenze, dei valori e delle capacità.

Ancor meno "socializzazione" può avere un significato così superficiale e formale solamente perché gli altri si vedono seduti al fianco. Socializzare ed integrare le competenze significa mettere in gioco le proprie abilità, manifestare i propri interessi, confrontare i bisogni e le aspettative. Perché ciò sia occorre che ognuno abbia spazi appropriati e percorsi personalizzati, occorre che ognuno possa non adeguarsi agli altri ma scoprire le proprie carte ed esporre il proprio vissuto.

Se ciò mi è consentito attraverso situazioni e ambiti di lavoro specifici, se ciò mi è permesso attraverso un ciclo di studi e di esperienze personalizzate, è lecito e auspicabile che, a fianco di uno studio ed una attenzione in classe, vi possano anche essere spazi vissuti in assoluta libertà espressiva e comunicativa.

Non è la strada, il percorso formativo, la quotidianità del mio impegno che mi permette di interagire con gli altri, che mi permette di socializzare e scambiare le mie esperienze, quanto i risultati cui io perverrò. Saranno essi, i successi e

i risultati che ottengo, le mie maturazioni e le mie nuove competenze che saranno bagaglio e patrimonio personale, che mi permetteranno di comunicare, socializzare e interagire con gli altri.

In classe è assicurato un tempo e un percorso quotidiano comune ma su strade differenti e con obiettivi ridotti.

“Obiettivi ridotti”, “Livelli minimi di competenze”, questa è la terminologia comune che accompagna ogni disabile, ogni ragazzo “differentemente abile”, che lo avvilisce continuamente nel confronto con gli altri. È una terminologia che fa sempre riferimento all’educazione formale, alla lezione frontale, a quella lezione “tipo”, per quella classe “tipo”, che è sempre troppo legata all’aspettativa del docente, o alla fantasia del genitore. Saper definire la classe o lo studente “tipo” faciliterebbe il compito a tutti ma purtroppo dobbiamo accontentarci delle individualità, della difficile ricerca di ogni ragazzo per scoprire la propria strada, per valorizzare la propria personalità e arricchire il proprio vissuto.

Fuori, nell’aula speciale, avrò tempi e percorsi differenti e personalizzati e i risultati ottenuti saranno originali e differenziati dalla classe. Allora, solo allora avrò un potenziale da presentare, solo allora avrò materiale e prodotti da socializzare, con cui interagire e strutturare rapporti. Non saranno rappresentazioni di un sapere, cui la tollerante amabilità dei compagni e la loro disponibilità all’ascolto mi permetteranno di manifestare le mie performance, ma saranno presentazioni di saperi differenti, percorsi personalizzati e strutturati su misura, percorsi non previsti per tutti ma che tutti potranno attendere e valorizzare e soprattutto suscitare interesse.

Fare un po’ di matematica, un po’ di inglese, un po’ di storia o quant’altro, non significa interagire, integrarsi o socializzare, significa solamente fare di un “differentemente abile” uno studente assai debole. Abitare un laboratorio speciale, produrre esperienze e realizzare percorsi originali significa usare differenti abilità per sviluppare la propria personalità, significa valorizzare le differenti abilità e imporle sul mercato scolastico del miglior studente.

Anche questa è certamente una parzialità, sia solamente una possibilità in più, un’area di attenzione e di laboratorio abbastanza diffusa e condivisa.

Al di là dell'oggetto del laboratorio, credo che le finalità e le aspettative siano uguali . Il laboratorio di cucina che presentiamo nella sua progettualità generale, potrebbe essere reinterpretato anche attraverso altri oggetti del fare, altri strumenti del creare e del manipolare. Cartapesta, Decoupage, Pasta di sale, Pittura, Collage, Origami o altre attività di laboratorio siano abbastanza simili e interscambiabili.

IL LABORATORIO SPECIALE

LABORATORIO DI CUCINA

OBIETTIVI

Allo scopo di favorire un migliore livello di autonomia negli alunni disabili, si è pensato di costituire un laboratorio di cucina per mezzo del quale crediamo di poter perseguire alcuni obiettivi didattici riconducibili ad alcune discipline curricolari:

OBIETTIVI DIDATTICI

- Rendere i ragazzi, per quanto possibile, autonomi nell'utilizzo del denaro
- Lettura dell'orologio e concetto di tempo
- Concetti base di proporzione e quantità
- Concetti naturali di frazioni
- Concetto di miscuglio e composti
- Passaggi di stato: liquido – aeriforme ; solido – liquido
- Ciclo dell'acqua
- Prodotti primari e derivati
- Trasformazioni attraverso il calore
- Concetto di quantità, di tempo
- Sviluppare la motricità fine
- Saper ricostruire le sequenze in maniera corretta
- Conoscere tutte le procedure per raggiungere un obiettivo
- Concetto di spesa, ricavo, guadagno
-

OBIETTIVI EDUCATIVI

- Dare la possibilità di occuparsi della spesa al supermercato in modo autonomo (stimolando in questo modo anche abilità di tipo cognitivo).
- Rendersi autonomi nella preparazione di semplici piatti.
- Migliorare l'autostima e la fiducia in sé occupandosi di un'attività gratificante e ricca di risultati dal punto di vista concreto.
- Gestire la relazione con il gruppo dei pari ed apprendere tecniche di cooperazione.
- Migliorare la capacità di occuparsi della propria igiene personale
- Confronto e incontro con gli altri ragazzi nella presentazione del proprio lavoro
- Saper organizzare il proprio tempo

ATTIVITÀ

L'attività in questione prevede vari momenti e varie procedure nell'organizzazione del lavoro:

- Momenti di apprendimento teorico inerente alla comprensione dell'uso dei soldi;
- Momenti di uscita per andare a fare la spesa al supermercato
- Elencazione dei prodotti necessari per un prodotto da realizzare
- Momenti di studio e comprensione dei testi delle ricette
- Momenti di preparazione (individuale o in piccoli gruppi) di piatti di vario genere
- Preparazione vera e propria con particolare attenzione a tutte le fasi da realizzare
- Procedure e processi di realizzazione
- Presentazione del lavoro finito
- Preparazione della tavola
-

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

La presenza di 3 educatori e/o docenti permette la strutturazione di sottogruppi che possono essere in alcune fasi completamente autonomi:

- 1° Gruppo per la preparazione e lo studio di una nuova ricetta
- 2° Gruppo per gli acquisti al supermercato per altre ricette
- 3° Gruppo per cucinare e preparare un nuovo piatto

La partecipazione di altri ragazzi non è ovviamente preclusa; rimane la disponibilità a collaborare con qualsiasi classe della scuola qualora le opportunità e gli argomenti di studio trovassero comuni obiettivi:

Es.: Educazione alimentare

Educazione all'igiene

Conoscenza dei prodotti – origine – utilità – scopo

Ricerca sulle ricette

.....

TEMPI

L'attività si sviluppa alla mattina con la partecipazione di 7/8 ragazzi disabili per tre ore continuative:

- dalle ore 9,00 alle ore 12.00

Si prevede la continuità di questo laboratorio per tutto l'anno con la possibilità di essere riproposta negli anni successivi

SPAZI

Viene strutturata un'aula come laboratorio di cucina con facile accesso Ai bagni. Tale spazio, dovrà essere organizzato e strutturato secondo le necessità del laboratorio pertanto dovrà essere chiuso vista la presenza di alcuni strumenti necessari allo scopo prefissato.

MATERIALI

Con l'aiuto dei genitori, si possono recuperare mobili e accessori di prima necessità:

- armadi con serratura
- tavolo
- sedie
- piatti di varia forma – bicchieri - bottiglie
- pentole di varie dimensioni
- attrezzi vari da cucina

si prevede necessariamente l'acquisto di attrezzature indispensabili

- Forno elettrico con piastra di cottura
- Piccolo frigorifero

COSTI

La necessità di dotare il laboratorio dell'attrezzatura necessaria, prevede un investimento iniziale sostenibile da qualsiasi scuola.

Va sottolineato inoltre il carattere di continuità e di stabilità del laboratorio, carattere che non deve essere ogni anno reinterpretato e riorganizzato ma che può rigenerarsi e riprodursi sulle stesse basi ed esperienze acquisite.

Si prevede quindi un investimento iniziale che non supera in alcun modo la somma di:

- **500 euro**, somma ritenuta necessaria per l'acquisto di un piccolo frigorifero, ed altro materiale da cucina.

Negli anni successivi, una gestione attenta, un innesto di piccole particelle di fantasia, uno scambio o una offerta dei prodotti e dei cibi preparati, potrebbe dare origine ad un laboratorio autonomo e autosufficiente al di là del contributo materiale delle famiglie.

ESPANSIONI DIDATTICHE

La gestione della cucina, unitamente alla preparazione di alcune ricette, potrebbe essere collegata ad altre attività o laboratori dando così un respiro più ampio e una gestione più collettiva all'attività.

1. Sarebbe interessante la realizzazione di ricette utilizzando prodotti raccolti dai ragazzi, magari nell'area scolastica. Spesso sono presenti nei giardini delle scuole alberi da frutta o piante aromatiche. Poter utilizzare questi prodotti potrebbe essere osservato e studiato il ciclo completo di un alimento
2. Si potrebbe poi allargare l'attività, coltivando un piccolo spazio di terreno all'interno della scuola e poter utilizzare i prodotti così ottenuti. (Vedi a tal proposito il laboratorio "A scuola nel Parco" pag.....)
3. Coinvolgere tutta la classe nella raccolta e studio di ricette locali e ricercare assieme a loro gli ingredienti necessari.
4. Storia e cultura dell'alimentazione con differenti azioni nella realizzazione dei prodotti
5. L'alimentazione nella storia
6. Vivere il laboratorio di CUCINA, non solo come piccolo settore o spazio di prodotti alimentari quanto ampliarlo ad una visione più globale e completa di tutto il processo produttivo. Se raccogliere le noci o i pinoli ci permette di produrre croccanti o altri alimenti, se riciclare la frutta della mensa ci permette di produrre marmellate e così via nella ricchezza di infinite fantasie quotidiane, nondimeno dobbiamo pensare all'aspetto espositivo, alla confezione, all'etichettatura, al riciclaggio di barattoli o costruzione di scatole e confezioni e soprattutto con una ricaduta curriculare per la classe

Dobbiamo pensare al laboratorio come una attività autonoma, con una propria anima, che vive indipendentemente dai presenti, che propone una serie di attività e tempizzazioni implicite nel progetto, che crea sinergie e offre possibilità di collaborazione e partecipazione plurime e adattabili ad innumerevoli disponibilità. Non si apre il laboratorio perché entra una classe o vi sono i disabili che devono fare la loro esperienza. Il laboratorio di cucina c'è, c'è comunque quel giorno, con la partecipazione di volontari o di docenti

utilizzati con la flessibilità d'orario, che creano e danno corpo al progetto. Gli insegnanti ed i ragazzi si affiancheranno, parteciperanno alle procedure in atto e adeguate a loro, si coinvolgeranno nel processo produttivo in rapporto alle loro capacità e alle loro disponibilità.

E' meglio forse pensare all'inadeguatezza di **un laboratorio** di cucina quanto di innumerevoli interventi da effettuarsi anche in altri momenti della settimana affinché i "processi produttivi" si compiano. Differente la stagione, differente il coinvolgimento, differente la partecipazione.

La raccolta e la semina, hanno tempi vincolanti, che non si possono rimandare, tempi ai quali i ragazzi devono adattare il proprio percorso conoscitivo e di coinvolgimento nel progetto CUCINA

Rimane sempre aperta la possibilità del riciclaggio per recuperare la frutta sovente abbandonata nelle mense, materiale base per confetture e marmellate

La necessità di riciclare barattoli e vasi, di pulirli e lavarli è un esercizio di manipolazione che ben si addice a ragazzi con difficoltà di autonomia e di coordinamento fino-motorio ma soprattutto richiama ed educa, più di pagine di testo, ad una attenzione ambientale e rispetto della natura

Non dimentichiamo poi la possibilità di una etichetta, di un logo o di un disegno chiaro e riproducibile, magari eseguito al computer da ragazzi particolarmente abili.

Da ciò si rimanda al ritaglio delle etichette all'incollatura fino alla "vendita", o offerta, di prodotti completi, di prodotti apprezzabili.

Tutto il processo produttivo deve far parte dell'esperienza, deve essere messo a disposizione e ricreato. Ognuno parteciperà nel grado e nelle abilità che gli competeranno, ognuno sarà un tassello indispensabile di tutto il processo, ognuno integrerà i propri saperi e le proprie capacità ai saperi e alle capacità altrui ma tutti saranno corresponsabili del prodotto finale.

Sovente, fare cucina, significa esporre colleghi e compagni a porzioni di dolci o di altri alimenti indubbiamente ricchi di umanità, ma di poca grazia espositiva e di incerta provenienza manipolativa e residuale.

Fare cucina deve essere un ciclo completo, dalla semina alla "vendita" e all'eventuale ricavo per riavviare il ciclo produttivo.

CUCINA, come tutti gli altri laboratori, deve essere il centro virtuale, il concetto nucleare privo di materialità ma ricco di procedure e adempimenti strutturati.

Dare al concetto di laboratorio una visione assai più ampia e arricchente che una semplice formalizzazione di procedure lineari e unitarie, vuol dire essere propositivi a tutto il gruppo classe e a tutta la scuola, vuol dire offrire percorsi di conoscenza e di crescita che vinceranno la dualità tra lezione frontale e attività pratica ma integrerà assai mirabilmente le ricchezze e le forme di conoscenza di tutti i saperi. Vuol dire includere differenti daperi e differenti abilità.

CONDIZIONI DI TRASFERIBILITA'

Non vi sono condizioni particolari o limitazione di alcun genere.

L'allestimento e l'attivazione di laboratori speciali credo sia patrimonio assai diffuso nelle scuole anche se sovente è stato qualche cosa di occasionale, circoscritto nel tempo e non sempre integrato nelle attività disciplinari della classe.

RIFLESSIONI

Per quanto interessanti siano le possibilità di intervenire in maniera particolarmente adeguata e individualizzata sui processi di sviluppo cognitivo dei ragazzi coinvolti nel progetto, occorre esser attenti a che, laboratori di questo tipo, non si isolino o si emarginino in un angolo abbastanza appartato della vita scolastica o vivano in una sorta di manualità e pragmaticità produttiva avulsa da un concerto apprenditivo globale.

Al di là delle espansioni didattiche e dei collegamenti possibili con ambiti del sapere più collettivi e socializzabili, occorre essere attenti che il fare sia anche oggetto di studio, sia ambito storico nell'analisi di processi produttivi, sia coscienza geografica di un territorio, siano concetti ecologici e climatici, siano concetti comunicativi e descrittivi da sviluppare.

Attorno a questa attività devono ruotare gli ambiti del sapere dei ragazzi, devono svilupparsi conoscenze e concetti globali trasferibili ad altre situazioni, devono convergere interessi e motivi di ricerca e studio.

Il “fare”, al di là delle ricchezze apprenditive intrinseche, deve essere anche centro motore di interessi plurimi e oggetto di attività teoriche e di studio perché l'apprendimento sia contestualizzato e globale.

Giuseppe Valsecchi Pope