

Animazione

SCHEDA 4

Cibo/Mercato

*Cari esploratori,
dove ce ne andiamo questa settimana?
Ben distanziati, ci muoviamo
tra i banchetti del mercato
come se dovessimo fare
una bella spesa per preparare
un ottimo pranzetto.
E un passo dopo l'altro, scopriremo
che il mangiare è questione di identità
e di bisogni, ma anche di storia
e di cultura. Ma anche che scegliere
cosa mangiare dice di noi:
privilegiamo solo i nostri gusti?
Siamo curiosi di scoprire gusti nuovi?
Sappiamo da dove viene ciò che
mangiamo? Mangiamo soli o con altri?*

Spedizione

(ANDATA)

Per approfondire meglio il tema...
parola alla pedagogia!



Bambini 6-11 ANNI

Cosa ti cucina la nonna? E il papà? E tu, cosa cucineresti al tuo migliore amico?

Oppure, ancora: qual è il tuo cibo preferito? Ma li conosci i piatti che potrebbero piacere ai bambini dall'altra parte del mondo? Sai da dove viene questa verdura?

Possiamo partire da tanti temi diversi per esplorare con i più piccoli **cosa significa mangiare e cosa nutrire, come assaporare e come cucinare**. Possiamo viaggiare tra i modi di far festa e di prendersi cura nelle famiglie, scoprendo le tradizioni, oppure avventurarci nei sapori del nostro paese e di quelli di altre culture; potremmo anche metterci con le mani in pasta (e nell'orto!) e lasciarci guidare dai nostri cinque sensi tra profumi, sapori e colori... Qualunque strada sceglieremo di percorrere con i nostri piccoli ar-

riveremo, per certo, a **scoprire il valore della condivisione, della corresponsabilità, della cura del creato**. Ecco perché è importante non fermarsi alla tavola, ma guidarli con curiosità e fascino per le vie di un mercato.

Preadolescenti 12-14 ANNI

Scomporre e mischiare, coltivare e custodire, nominare e assaggiare: esplorare gli alimenti partendo dalla loro nascita e arrivando ai sapori con cui meglio si sposano in tavola. Lasciarsi guidare da tutte le domande possibili, attivare la curiosità e viaggiare di orto in coltivazione, di mercato in negozio, di casa in capanna, di tavola in altare... fino a conoscere tutti gli infiniti modi con cui l'uomo ha scelto di rispondere a bisogni differenti attraverso il cibo. **Accompagnare i preadolescenti nella loro storia, che è sicuramente ricca di tradizioni e rituali, ma anche nel loro futuro,** dove saranno chiamati a loro volta a nutrire e a voler bene attraverso gli alimenti che acquisteranno, lo stile di vita che sceglieranno, la contaminazione di culture a cui si schiederanno.

Il cibo, il mercato e la cucina da sempre affascinano l'uomo e sanno trasportarlo oltre i confini, abbattendo barriere e svelando l'uguaglianza di un'unica grande famiglia, quella umana.

**Per orientare la riflessione
dei più piccoli...
attività a tema!**



Bambini 6-11 ANNI

Spazio: aperto (in alternativa un'aula abbastanza grande per rispettare il distanziamento)

Materiale: ingredienti per impastare dei piccoli panini e guanti per ogni bambino

Svolgimento

L'animatore/animatrice predispone una postazione per ogni bambino. Ciascuno avrà davanti a sé gli ingredienti per impastare un paio di piccoli panini. L'animatore/animatrice dice loro che il don ha affidato al loro gruppo il compito di preparare la merenda per il giorno successivo. Perché tutti possano avere la loro merenda è necessario che ciascuno impasti un paio di panini a testa. L'animatore guida i bambini nella preparazione dei panini con l'attenzione costante a rimandare loro il tempo e la cura che ci vuole affinché i loro panini siano buoni e possano rivelarsi una bella sorpresa per gli altri bambini. Alla fine della preparazione, i bambini pensano ad una frase che riassume il loro lavoro; l'animatore/animatrice riporta la frase su uno striscione che verrà appeso nella stanza al momento della merenda.

Preadolescenti 12-14 ANNI

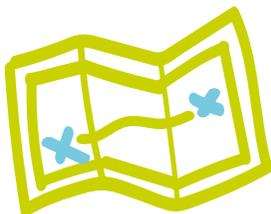
Spazio: aperto (in alternativa un'aula abbastanza grande)

Materiale: ingredienti per condire della pasta o del riso freddo e guanti per ogni ragazzo

Svolgimento

L'animatore/animatrice predispone la postazione per ogni preadolescente che troverà davanti a sé una porzione di pasta o riso freddo senza condimento. Su un tavolo comune invece saranno disposti ingredienti diversi (tutti in contenitori chiusi e accessibili solo all'animatore). L'animatore/animatrice invita i preadolescenti a scegliere tre ingredienti che rappresentino il loro carattere (e sarà l'animatore a portarli vicino al ragazzo, in modo sicuro). Dopo che ciascuno ha aggiunto questi ingredienti al suo piatto, condividendone con gli altri le motivazioni, l'animatore/animatrice invita a scegliere un ingrediente che rappresenti il loro passato, uno per il loro presente e uno per la loro prospettiva futura. La condivisione anche di queste scelte avverrà in un momento finale in cui ciascuno assaggia ciò che ha preparato. L'animatore/animatrice rimanda che la nostra storia, le nostre esperienze così come i tratti del nostro carattere nascono da incontri e momenti vissuti e tutto questo ci alimenta e dà colore e sostanza al nostro essere e al nostro vivere, così come al nostro modo di affrontare le diverse situazioni che incontriamo nelle nostre giornate e nel nostro crescere.

**Per vivere l'esplorazione...
mappa delle esperienze
alla mano!**



Giochi

Nella settimana dedicata al nutrirsi e all'alimentazione, quattro giochi divertenti a tema cibo... ma senza usare cibo! Ricordiamoci che non è educativo usare il cibo per giocare... il cibo va mangiato, non sprecato!

La conquista dell'uovo

Campo da gioco: esterno

Numero giocatori: qualsiasi, divisi in squadre

Materiale necessario: palline da ping pong (tante), cesti

Svolgimento

Si fanno disporre i giocatori per squadra, in fila a distanza ravvicinata, al via l'animatore dà una pallina al primo della fila che la passa al secondo e così via fino in fondo dove una pallina viene messa

nella cesta, alla seconda pallina si fanno distanziare i giocatori di due passi e devono passarsi la pallina lanciandola senza farla cadere, alla pallina altri due passi di distanza tra giocatori e così via. Vince chi fa arrivare più palline senza averle fatte cadere.

L'importanza dell'ospitalità

Campo da gioco: interno o esterno

Numero giocatori: qualsiasi, organizzato in squadre

Materiale necessario: fogli, penne

Preparazione

Inventare delle domande inerenti a:

- il modo in cui si mangia un determinato cibo (esempio come si mangia un panino? Risposta giusta: con le mani);
- il luogo da cui proviene un determinato cibo (es. da dove viene il sushi? Risposta giusta: dal Giappone);
- un cibo appartenente ad una categoria (esempio i bambini devono dire un cibo amaro come il caffè oppure devono dire dei primi piatti come gli spaghetti al sugo).

Inventare delle piccole prove molto semplici (esempio mimo, semplici gare di saltelli, ecc.).

Svolgimento

Le squadre si siedono divise per terra abbastanza distanti tra di loro. Un animatore leggerà le domande precedentemente prepa-

rate, una per volta, alle quali le squadre dovranno rispondere correttamente.

Per poter rispondere la squadra dovrà scegliere, cambiandolo ad ogni domanda, uno tra i suoi componenti, che però dovrà prima svolgere una piccola prova. Il componente che vince la prova si guadagna la possibilità di rispondere alla domanda. L'obiettivo del gioco è cercare di rispondere correttamente al maggior numero di domande.

Variante pre-ado: domande più difficili con la risposta in inglese oppure cantata.



Campo da gioco: interno

Numero di giocatori: qualsiasi, divisi in squadre

Materiale necessario: tanti sassolini confezionati come le caramelle con la carta, che si aprono ruotando la carta, forchette e coltelli di plastica, tavoli.

Preparazione

Sui tavoli vengono disposte le caramelle ciascuna con le due posate.

Svolgimento

Al via i giocatori divisi in squadre devono, sotto l'occhio vigile degli animatori, aprire l'incartamento delle «caramelle» usando solo le posate, non le mani. Vince chi apre il maggior numero di caramelle.

Variante preado: aumentare il livello di «incarto», quindi le difficoltà di apertura.



Campo da gioco: a esterno

Numero giocatori: almeno due squadre con pari numero di giocatori

Materiale necessario: bicchieri, 2 bottiglie per squadra, 2 secchi per squadra, tempera rossa, fogli e penna

Preparazione

Inventare una storia in cui sono ripetute molte volte le parole «acqua» e «vino» (esempio: c'era una volta un paese in cui si beveva solo vino. C'era una bambina a cui però non piaceva il vino e di nascosto beveva solo acqua). Per ogni squadra predisporre vicino alla linea di partenza un secchio pieno d'acqua e un secchio con acqua e tempera rossa (vino) e, a debita distanza, due bottiglie una per l'acqua e una per il vino.

Svolgimento

Le squadre si mettono in fila indiana. Vicino al primo bambino di ogni squadra ci sarà un animatore con due bicchieri uno contenente acqua e uno contenente vino.

Un animatore legge la storia, quando viene pronunciata la parola acqua o la parola vino, il bambino deve scegliere il bicchiere contenente il liquido letto in quel pezzo di storia e correre a versarlo nella bottiglia giusta.

Variante preado: utilizzare dei bicchieri bucati.

Laboratori

In collaborazione con



Bambini 6-11 ANNI

Rose nell'insalata

*Un individuo dotato di fantasia
può pensare a qualcosa di nuovo.*

Bruno Munari

Livello: facile

Obiettivo\DRITTI ALLA META

Ci vuole uno sguardo da esploratore per trovare un po' di arte in un cesto d'insalata.

“Una volta, come nelle fiabe, una maestra tagliò in due una patata e ne usò una metà per incidere sulla superficie sezionata l'immagine di un'ochetta che era stata disegnata da un bambino. Poi

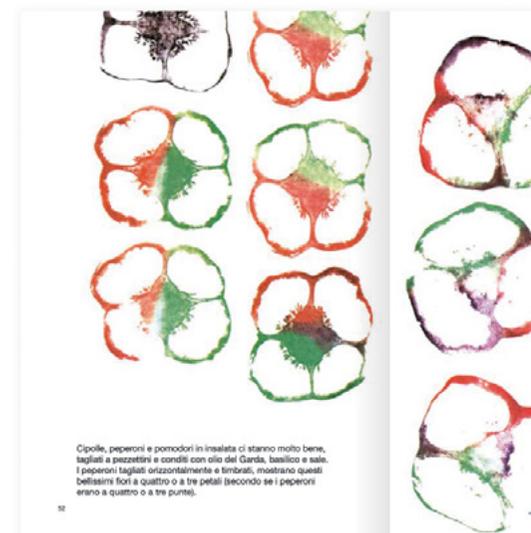
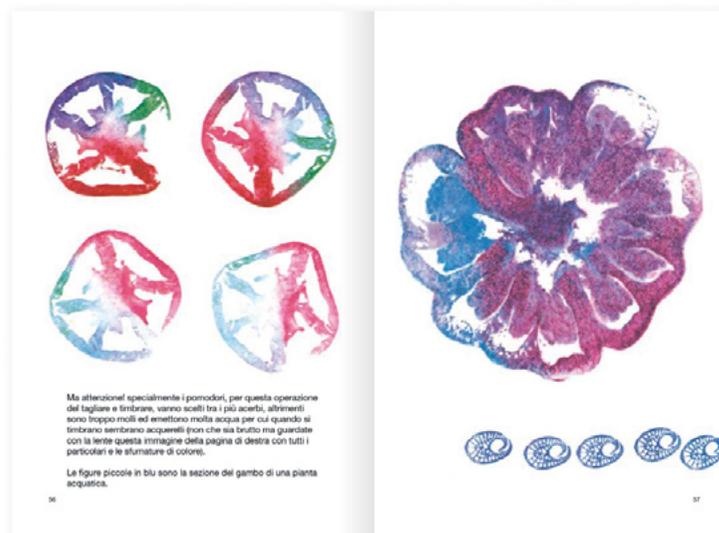
usò la mezza patata come timbro e timbrò tante ochette. Adesso, come nella realtà, che immagine viene fuori se sezioniamo una piantina di lattuga e ne usiamo il gambo come timbro? Vengono fuori delle rose con grande meraviglia dei bambini e anche degli adulti che non lo sapevano... Se poi usiamo dei cuscinetti da timbri rossi, verdi, viola, neri, blu... avremo ancora altre varianti. L'anguria e il rosmarino non vanno bene per questo gioco.”

Con queste parole **Bruno Munari** nel 1974 presentava la prima edizione di un libro fatto apposta per invitare a scoprire le forme incredibili che riservano in sé le verdure, sezionate e tagliate. Le pagine di questo libro sono costellate di rose, alberi e astronavi, ma non si tratta di semplici disegni o illustrazioni.

Sarà un'esperienza per imparare a sperimentare, stupirsi e divertirsi. Un laboratorio per osservare, conoscere e riconoscere. Un'opera d'arte per cogliere che la meraviglia e l'incanto possono scaturire anche da un broccolo tagliato a metà.

Riscoprendo il genio di Munari possiamo accorgerci che il cibo può essere utilizzato e visto sotto un'altra luce: alcune delle verdure che passano tutti i giorni sulle nostre tavole possono diventare **magnifici timbri** per sperimentare forme e colori, per inventare nuovi mondi e illustrare la realtà in modo inusuale.

Il laboratorio si pone l'obiettivo di **imparare ad osservare meglio la realtà che ci circonda, per lasciarsi stupire dalla bellezza rivelata anche dalle cose più semplici** e accumulare strumenti da utilizzare in modo creativo.



Materiali:

Verdure e frutti che, una volta sezionati diventeranno i timbri (si possono scegliere: cavoli e cavoletti, sedani, insalate, cipolle, carote, peperoni, mele oppure quanto disponibile in stagione, garantendo una giusta diversificazione di forme. Per evitare sprechi si possono usare gli scarti della cucina o vegetali guasti e bacati)

Tempere

Vaschette o piattini, essenziale un'ampia apertura e scarsa profondità

Un pennello a testa

Carta assorbente

Carta, cartoncino, stoffa o qualsiasi supporto compatibile con la tempera liquida

Un pennarello nero a testa

(come quello degli scontrini) oppure una striscia di carta

Pennarelli

Step 1 \IN CERCA DI ISPIRAZIONE

Osserviamo, riflettiamo, confrontiamoci



Bruno Munari non è stato solo un grande artista e designer del XX secolo ma è stato protagonista anche nell'ambito della didattica museale, ideando un metodo che da lui prende il nome. Facciamoci ispirare da questo grande artista per sperimentare l'arte.

Il **metodo Munari** si propone di **avvicinare i bambini all'arte** seguendo due principi imprescindibili: quello del "fare insieme per capire" e quello del "non dire cosa fare, ma come fare", anche il conduttore del laboratorio può mettersi in gioco con i bambini del proprio gruppo, può accompagnarli nella sperimentazione artistica. L'obiettivo è quello di stimolare la creatività infantile evitando però un'assimilazione passiva e provocando invece quei percorsi originali che in ogni bambino possiede naturalmente in sé: i bambini si possono provocare con domande che stimolano la curiosità.

Un aspetto della fantasia, che viene a svilupparsi mediante questo laboratorio è il cambio di funzione: da quando un cesto di insalata può trasformarsi in un mazzo di rose? Eppure si può, basta solo un pizzico di fantasia e creatività.

È proprio con l'osservazione e la sperimentazione manuale che si possono avvicinare i bambini ai linguaggi dell'arte. È proprio quello che ci proponiamo di fare in questo laboratorio, prendendo ispirazione dai laboratori di Bruno Munari.

Il suo primo laboratorio per i bambini fu creato nel 1977 nella Pinacoteca di Brera. Attualmente l'**Associazione Bruno Munari**, fondata nel 2001, tre anni dopo la sua scomparsa, si propone di promuovere, di sviluppare e diffondere i principi ispiratori e le tecniche di questo metodo pedagogico nelle scuole, nei musei e nelle biblioteche, rivolgendo i propri laboratori anche agli adulti.

Step 2\ALL'OPERA

Creiamo, inventiamo, immaginiamo

Il laboratorio si divide in due fasi, da svolgere anche in tempi diversi. La prima, sarà una fase di scoperta e di sperimentazione. La seconda fase sarà invece quella più creativa. La prima fase del laboratorio prevede la scoperta e l'osservazione delle verdure proposte, anche verbalizzando i nomi delle verdure più strane.

Possiamo chiedere ai bambini di **esplorare le verdure e i frutti con i cinque sensi** ponendogli alcune domande guida e ascoltando le loro risposte: "Come sono al tatto le verdure?", "Le verdure hanno un profumo/odore?", "Cosa osservi delle verdure?". Si possono scegliere diverse domande in base alle verdure che avete a disposizione.

Possiamo poi porre l'attenzione sul colore, sulla forma o sulla dimensione, si possono ordinare secondo diverse classificazioni: dal più grande al più piccolo, dal più chiaro al più scuro...

Dopo aver osservato la verdura andrà sezionata dall'educatore per i più piccoli, mentre i più grandi potranno provare a tagliare gli ortaggi con l'aiuto dell'educatore. Potere far vedere ai bambini l'ortaggio intero e sezionato e potete chiedere ai bambini quali sono le differenze. A questo punto si possono portare le tempere sul tavolo di lavoro. È importante spiegare bene come utilizzare lo strumento nel modo corretto, intingendo i pezzi nella tempera, togliendo col pennello la tempera eccessiva e andando a coprire gli spazi rimasti bianchi.

Parola d'ordine: sperimentare.

Ogni verdura sarà un timbro, strumento sicuramente già noto anche ai più piccoli, per questo i bambini possono sperimentare libe-

ramente con i timbrini/verdure. Per via delle nuove misure di sicurezza si consiglia di utilizzare uno o più timbri personali, i bambini non dovranno scambiarli.

Una volta fatte diverse stampe si può chiedere ai bambini che cosa rappresentano. I bambini sapranno riconoscere da soli che il cavolo contiene un albero, il sedano ospita astronavi o personaggi strani, la trevisana fa una rosa o ancora scoprire mille altre associazioni tanto belle da lasciare a bocca aperta anche i grandi.

La seconda fase del laboratorio prevede un abbondante dose di fantasia.

Chiediamo ai bambini di fare una seconda stampa, questa volta è necessario suggerire di creare nuove forme, disegni, motivi, in modo tale che possano rappresentare qualcosa. A questo punto chiediamo ai bambini di fare un pensiero rispetto a ciò che stanno facendo: "cosa volete disegnare con questi timbri?".

I più grandi possono illustrare una vera e propria storia piegando una striscia di cartoncino a fisarmonica per usarne i rettangoli come pagine di un libro. Ogni pagina ospiterà uno o più timbri per comporre le illustrazioni. A disposizione solo un pennarello nero per dettagliare l'immagine, per appoggiare biciclette agli alberi-cavoletti o per disegnare il corpo alle ali di una farfalla-mela.

I più piccoli possono invece divertirsi anche solo creando singole immagini, come un prato fiorito.



Preadolescenti 12-14 ANNI

Sapori sospesi

Coltivare l'orto è il primo passo verso un modo di sentire per cui il nutrimento viene cercato direttamente nella terra, diventa qualcosa di cui conosciamo l'origine, qualcosa che sapremo all'occorrenza riprodurre. È rassicurante conoscere, al punto di saperlo riprodurre, ciò di cui ci nutriamo. Al pensiero di mettersi a tavola, il primo impulso non sarà andare a fare la spesa, ma vedere cosa c'è nel campo.

Pia Pera, L'orto di un perdigiorno, 2003

Livello: facile

Obiettivo **DRITTI ALLA META**

Per i preadolescenti l'orto è l'ambiente ideale per fare esperienza di come il cibo che trovano quotidianamente sulla tavola cresca e maturi giorno dopo giorno. Chiedere loro di progettare e realizzare un piccolo orto, permetterà loro, se sapranno essere pazienti e costanti nel prendersi cura delle proprie piantine, di scoprirne forme, colori e sapori molto diversi l'uno dell'altro.

Il laboratorio proposto prevede la **realizzazione di un orto in miniatura**, costruito utilizzando soprattutto elementi di riciclo. Un

modo facile per coltivare anche in assenza di grandi spazi all'aperto. Gli orti costruiti accoglieranno piccoli frutti e verdure, oltre alle piante aromatiche, utili in cucina per insaporire i cibi e per ornare le portate. Spazio ai colori e ai profumi più vari!

Materiali:

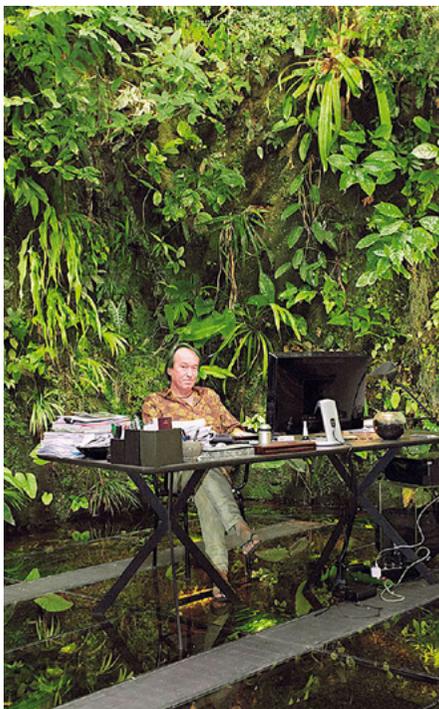
Forbici
Bottiglie in plastica PET
Spago
Rondelle
Terriccio
Piantine

Step 1 **IN CERCA DI ISPIRAZIONE**

Osserviamo, riflettiamo, confrontiamoci

Il laboratorio prende spunto dall'idea del botanico francese **Patrick Blanc**: i suoi giardini verticali sono diventati famosi in tutto il mondo già dalla loro prima apparizione nel 1994. Blanc è riuscito a creare uno spazio verde, anche quando spazio non ce n'era.

Ricoprendo di piante accuratamente selezionate le pareti di diversi edifici, e approvvigionandole tramite un sistema idrico ad hoc, il botanico francese è riuscito a creare dei magnifici giardini nei luoghi più inaspettati. Non solo una nuova forma di decorazione urbana, ma delle vere e proprie opere d'arte! I giardini verticali non solo sono belli da vedere e rendono più verde la città che li ospita, ma fungono anche da isolante termico e acustico, e sono in grado di assorbire l'anidride carbonica contenuta nell'aria.



MUSEE
DU
QUAI
BRANLY
JACQUES
CHIRAC

Nouvelle
Composition
Botanique



Osserviamo da vicino uno dei progetti più famosi di Patrick Blanc: le **facciate del museo Quai Branly di Parigi**, dedicato alle Arti e alle Civiltà d’Africa, Asia, Oceania e delle Americhe. L’architetto/botanico ha realizzato la facciata verde esterna del museo, su una superficie di 800 metri quadrati. È un muro vivente ospita circa 150.000 piante di 150 specie diverse – per lo più provenienti da Europa, Nord America, Cina, Giappone, Cile e Sud Africa – per raggiungere un elevato livello di biodiversità. Blanc ha anche installato una serie di muri vegetali all’interno, negli uffici del museo. Per i nostri orti noi ci ispireremo ai suoi progetti. Sarà un progetto bello e buono, colorato e profumato, architettonico e ingegneristico.

Step 2\ALL'OPERA

Creiamo, inventiamo, immaginiamo

Prima di avviare il cantiere del nostro orticello, **dobbiamo preparare un bel progetto**. Le prime cose da **scegliere** sono **il luogo che ospiterà il nostro giardino verticale e le piantine da coltivare**.

Individuiamo una parete, una vetrata, una finestra o un albero con rami robusti. Ognuno di questi spazi potrà accogliere il nostro orto. Pensiamo anche a cosa piantare. Seminare zucchine, pomodori e melanzane sarebbe bellissimo, ma sono piante che richiedono molto tempo per crescere e maturare. Sono perfette per un orto tradizionale (altra idea che si potrebbe realizzare in questa estate all'aria aperta). Per il nostro orto sospeso scegliamo piante più piccole. Ci sono mille varietà di insalata, per esempio. Oppure le erbe aromatiche, che oltre a essere colorate, sono anche profumate. Richiedono meno attenzioni rispetto alle altre piante dell'orto (e per noi aspiranti contadini questo è un vantaggio!). Sono piante molto rustiche ma che danno un tocco veramente speciale ai nostri cibi. Senza le erbe aromatiche molte ricette perderebbero l'unicità che

le contraddistingue, profumi, aromi e sapori unici. Tutti conosciamo la salvia, il basilico, il prezzemolo, la menta e il rosmarino. Ma le piante aromatiche sono moltissime, e alcune facili da coltivare: il coriandolo, il timo, l'origano, la maggiorana, l'erba cipollina e l'erba luigia o l'erba di San Giovanni (chiedete ai nonni che loro ne sanno!). Potremmo poi inserire anche erbe non commestibili, ma profumate come l'incenso e l'issopo. E anche dei fiori profumati come la lavanda e la camomilla. Senza dimenticare i peperoncini e le fragoline, facili da coltivare. Possiamo dare un tocco di colore al nostro orto anche con altre piantine fiorite, perché sia un vero mix di colori, profumi e sapori. Ultimo passo prima di mettere le mani nella terra: un gioco per iniziare a conoscere queste piante. Mettiamo su un tavolo dieci vasetti non trasparenti riempiti ognuno con un'erba aromatica. Chiudiamo gli occhi e apriamo le narici. E vediamo chi ha l'olfatto più fino e le riconosce tutte e dieci.



Ora possiamo iniziare con il progetto, individuando da dove sospendere l'orticello in bottiglia. I più ingegnosi possono ispirarsi al progetto Windowfarm, che prevede l'utilizzo di bottiglie di plastica, bicchieri e tubi vari per creare un vero e proprio orto anche in un piccolo bilocale del centro di un'affollata metropoli occidentale. L'idea si basa sull'utilizzo delle finestre come luogo di crescita. Piazzando in cima ad esse dei serbatoi di acqua, ricavati da semplici tubi di plastica ai quali vengono praticati una serie di fori per alimentare i vasi sottostanti, ricavati dalle bottiglie.

Ecco alcuni **semplici passaggi base, utili ad impostare il lavoro da personalizzare:**

Premessa indispensabile: ogni ragazzo lavora sulla singola bottiglia, che poi verrà assemblata e sospesa da chi guida il laboratorio, per non venir meno all'obbligo del distanziamento. Per questo è importante dedicare tempo al progetto. Quante bottiglie, come sospendere, che essenze abbinare, quali piante inserire e dove.

Primo passaggio: rendere la bottiglia di plastica un vaso. Sistemiamola in orizzontale e con un paio di forbici ritagliamo una forma rettangolare dalla parte superiore della bottiglia, stando attenti a lasciare almeno cinque centimetri di distanza da ogni estremità. Praticiamo due fori paralleli nella parte inferiore della bottiglia e due nella parte superiore, in corrispondenza del collo. Possiamo decorare la bottiglia con pennarelli indelebili. Possiamo anche scrivere nome e descrizione dell'erba che il vaso conterrà.

Facciamo poi passare lo spago nei fori in modo che attraversi la bottiglia perpendicolarmente e fissiamolo con dei nodi o con delle

rondelle. Praticiamo un foro aggiuntivo sul fondo della bottiglia, che servirà a far drenare l'acqua che useremo per innaffiare il nostro piccolo orto.

Il laboratorio continua ogni giorno.

Dobbiamo ricordarci di innaffiare e tener pulite le piantine. Se faremo un buon lavoro potremo portare a casa qualche erba aromatica per le ricette di mamma e papà.

**Per metterci in ascolto...
le parole dell'altro!**



Storia

Introduzione a “Favole al telefono” di Gianni Rodari,

scelte per festeggiare il centenario della nascita che ricorre proprio nel 2020.

Ringraziamo Emons audiolibri (www.emonsaudiolibri.it) e la famiglia Rodari per la gentile concessione.

C'era una volta...

... il ragioniere Bianchi, di Varese.

Era un rappresentante di commercio e sei giorni su sette girava l'Italia intera, a Est, a Ovest, a Sud, a Nord e in mezzo, vendendo medicinali. La domenica tornava a casa sua, e il lunedì mattina ripartiva.

Ma prima che partisse la sua bambina gli diceva: - Mi raccomando, papà: tutte le sere una storia.

Perché quella bambina non poteva dormire senza una storia, e la mamma, quelle che sapeva, gliele aveva già raccontate tutte anche tre volte. Così ogni sera, dovunque si trovasse, alle nove in punto il ragioniere Bianchi chiamava al telefono Varese e raccontava una storia alla sua bambina.

Questo libro contiene appunto le storie del ragioniere Bianchi. Ve-

drete che sono un po' corte: per forza, il ragioniere pagava il telefono di tasca sua, non poteva mica fare telefonate troppo lunghe. Solo qualche volta, se aveva concluso buoni affari, si permetteva qualche “unità” in più. Mi hanno detto che quando il signor Bianchi chiamava Varese le signorine del centralino sospendevano tutte le telefonate per ascoltare le sue storie.

Sfido: alcune sono proprio belline.

E alcune accompagneranno la nostra Summerlife.
Come terza puntata, mettiamoci in ascolto della storia

Il palazzo di gelato

Clicca qui per guardare

(oppure digita l'indirizzo nel tuo browser: <https://youtu.be/JRkP1DLu-Ys>)

Ci troveremo al centro di Bologna,
con il naso all'insù e l'acquolina in bocca,
e dovremo solo scegliere il nostro gusto preferito di gelato!

Preghiera

Introduzione di metodo

La preghiera che proponiamo può essere svolta in piccoli gruppi dagli educatori, inventando nuovi modi perché si possa respirare il senso di comunità, pur essendo a distanza fisica.

In questo possiamo farci aiutare ancora dalla tecnologia: ogni gruppetto può essere collegato agli altri attraverso videochat, il don o il coordinatore può collegarsi in diretta Youtube, Instagram o altro per guidare la preghiera di tutti i gruppetti che così, almeno virtualmente, possono ritrovarsi insieme, oppure può registrare e postare il messaggio giornaliero con il commento al brano della Parola di Dio che viene proposto settimanalmente.

Per fare tutto questo, basta uno smartphone per gruppo, qualche giga e un po' di fantasia.

Queste sono solo alcune idee per far sì che l'estate 2020 sia veramente un tempo di comunità.

Vi forniamo un kit per la preghiera, con una parte quotidiana e una serie di materiali che possano essere utilizzati liberamente.

La Parola della settimana

Dal Vangelo di Matteo (14, 13-21)

Gesù partì di là su una barca e si ritirò in un luogo deserto, in disparte. Ma le folle, avendolo saputo, lo seguirono a piedi dalle città. Sceso dalla barca, egli vide una grande folla, sentì compassione per loro e guarì i loro malati. Sul far della sera, gli si avvicinarono i discepoli e gli dissero: "Il luogo è deserto ed è ormai tardi; congeda la folla perché vada nei villaggi a comprarsi da mangiare". Ma Gesù disse loro: "Non occorre che vadano; voi stessi date loro da mangiare". Gli risposero: "Qui non abbiamo altro che cinque pani e due pesci!". Ed egli disse: "Portatemeli qui". E, dopo aver ordinato alla folla di sedersi sull'erba, prese i cinque pani e i due pesci, alzò gli occhi al cielo, recitò la benedizione, spezzò i pani e li diede ai discepoli, e i discepoli alla folla. Tutti mangiarono a sazietà, e portarono via i pezzi avanzati: dodici ceste piene. Quelli che avevano mangiato erano circa cinquemila uomini, senza contare le donne e i bambini.

Parole per ogni giorno

UNO

Eravamo in tanti in riva al lago, cinquemila dicono i meglio informati, forse anche di più. Io facevo una certa fatica a vedere, non ero ancora diventato alto. Mio papà cercava un varco per farmi passare, ma niente. Gesù non era ancora arrivato ma tutti erano già lì ad aspettarlo. Anch'io desideravo tanto conoscerlo, ne avevo sentito parlare, avevo sentito raccontare i suoi gesti straordinari, ma non l'avevo mai incontrato. E come me tutta quella gente, che era venuta per vederlo, aveva lasciato la propria casa, il proprio cibo e le proprie cose.

Ripetiamo insieme: **Resta con noi Signore.**

Quando abbiamo fame

R. **Resta con noi Signore.**

Quando siamo nella necessità

R. **Resta con noi Signore.**

Quando abbiamo bisogno degli altri

R. **Resta con noi Signore.**

Padre Nostro

DUE

E finalmente ecco Gesù. È arrivato su una piccola barca insieme ai suoi discepoli e si era messo subito ad aiutare quelli che avevano bisogno di un aiuto, di una parola, di uno sguardo. Tutti lo guardavano incantati, anch'io che nel frattempo ero riuscito a farmi strada e a raggiungere la prima fila. A dire il vero dopo un po' ho iniziato a distrarmi, cominciavo ad avere una certa fame, anche se non era ancora l'ora di cena. Menomale che papà mi aveva messo nello zaino un po' di cibo, cinque pani e due pesci con cui saremmo potuti andare avanti un paio di giorni.

Ripetiamo insieme: **Ascoltaci Signore.**

Perché impariamo a condividere

R. **Ascoltaci Signore.**

Perché impariamo ad essere generosi

R. **Ascoltaci Signore.**

Perché impariamo ad avere fame della tua Parola

R. **Ascoltaci Signore.**

Padre Nostro

TRE

Come me tutti gli altri avevano fame. Molti erano poveri. Molti il cibo non l'avevano neanche a casa. E Gesù lo sapeva. I suoi occhi parlavano: uno sguardo così non l'ho mai più visto in tutta la mia vita. Ad un certo punto gli si sono avvicinati i suoi discepoli per dirgli di mandarci a casa ma lui non ha voluto e ha detto una frase che mi ha colpito molto: "Voi stessi date loro da mangiare". Che richiesta strana! Come avrebbero potuto, quei dodici uomini, sfamare cinquemila persone? Ma Gesù aveva chiesto a loro, aveva chiesto il loro aiuto, il loro contributo, il contributo di tutti. Anche il nostro.

Ripetiamo insieme: **Aiutaci ad avere coraggio.**

Perché possiamo fare sempre la nostra parte

R. **Aiutaci ad avere coraggio.**

Perché non tratteniamo per noi i doni che Tu ci hai dato

R. **Aiutaci ad avere coraggio.**

Perché impariamo a metterci in gioco

R. **Aiutaci ad avere coraggio.**

Padre Nostro

QUATTRO

Voi stessi date loro da mangiare": l'avevo sentita proprio bene quella frase detta da Gesù ai suoi discepoli che lo guardavano straniti. Ho pensato ai cinque pani e due pesci che avevo nello zaino: non avremmo più mangiato noi per due giorni ma magari sarebbero serviti per aiutare un po' di quella gente. Certo, è una goccia nel mare, ma da qualche parte si dovrà pur cominciare, no? Allora ho preso coraggio e mi sono fatto avanti, ho dato il contenuto del mio zaino agli apostoli che l'hanno portato a Gesù.

Ripetiamo insieme: **Voi stessi date loro da mangiare.**

A chi non ha abbastanza cibo per nutrirsi

R. **Voi stessi date loro da mangiare.**

A chi non ha amici con cui condividere la tavola

R. **Voi stessi date loro da mangiare.**

A chi pensa di non aver bisogno di nessuno

R. **Voi stessi date loro da mangiare.**

Padre Nostro

CINQUE

Non ci crederete ma quei cinque pani e quei due pesci sono stati sufficienti a sfamare cinquemila persone. In effetti lì per lì non ci credevo neanche io. Poi però ho capito: Gesù con quel miracolo ci ha voluto dare un grande insegnamento: che ognuno di noi deve fare la sua parte, deve condividere quel poco che ha e fidarsi della misericordia di Dio. E così ci siamo ritrovati a fare una delle cose più belle, una cosa che anche oggi scandisce i momenti più importanti della nostra vita, cioè mangiare insieme e condividere la tavola, le parole, l'amicizia.

Ripetiamo insieme: **Donaci, Signore, il tuo pane.**

Per essere persone generose

R. **Donaci, Signore, il tuo pane.**

Per trovare in te la forza

R. **Donaci, Signore, il tuo pane.**

Per essere una cosa sola

R. **Donaci, Signore, il tuo pane.**

Padre Nostro

Spunti extra per la settimana

UN GESTO

Costruiamo un cesto

Intrecciamo un cesto, simbolo dell'attenzione a non sprecare nulla, come hanno fatto gli apostoli alla fine della moltiplicazione dei pani e dei pesci. Il cesto viene poi utilizzato nel momento della preghiera per raccogliere l'impegno a non sprecare che ognuno può prendersi.

Materiale:

- Cartone
- Spago o gomitolo di lana
- Forbici
- Colla o colla a caldo

Procedimento

1. Per cominciare, dovrai realizzare la struttura del cestino. Prendiamo ad esempio un formato quadrato: su tutte le superfici laterali dovrai praticare dei tagli a strisce.
2. Partendo dalla base, comincia ad intrecciare il filo di lana (o uno spago molto sottile) intorno alle strisce di cartone.
3. Dopo aver intrecciato il filo fino alla sommità delle strisce, dovrai dare qualche giro di filo in modo tale da fermare le strisce su ogni lato e da conferire alla scatola una forma rigida. Per concludere, puoi incollare l'estremità del filo con la colla a caldo o annodarla a uno dei fili sottostanti.

Per le immagini del laboratorio:

<https://portalebambini.it/costruire-un-cestino-intrecciato/>

UN VIDEO

 YouTube **Snack Attack**

Clicca qui per guardare *(oppure cerca su Youtube il titolo del video)*

“Condividere” è una parola che fa rima con cibo, rinunciando a ciò che per me è superfluo per darlo a chi ne ha bisogno. Anche quando non sembra.

LE PAROLE DEL PAPA

Il racconto della moltiplicazione dei pani e dei pesci si conclude con la constatazione che tutti si sono saziati e con la raccolta dei pezzi avanzati (cfr v. 20). Quando Gesù con la sua compassione e il suo amore ci dà una grazia, ci perdona i peccati, ci abbraccia, ci ama, non fa le cose a metà, ma completamente. Come è accaduto qui: tutti si sono saziati. Gesù riempie il nostro cuore e la nostra vita del suo amore, del suo perdono, della sua compassione. Gesù dunque ha permesso ai suoi discepoli di eseguire il suo ordine. In questo modo essi conoscono la strada da percorrere: sfamare il popolo e tenerlo unito; essere cioè al servizio della vita e della comunione. Invochiamo dunque il Signore, perché renda sempre la sua Chiesa capace di questo santo servizio, e perché ognuno di noi possa essere strumento di comunione nella propria famiglia, nel lavoro, nella parrocchia e nei gruppi di appartenenza, un segno visibile della misericordia di Dio che non vuole lasciare nessuno nella solitudine e nel bisogno, affinché discendano la comunione e la pace tra gli uomini e la comunione degli uomini con Dio, perché questa comunione è vita per tutti.

(Papa Francesco, Udienza Generale, 17 agosto 2016)

UNA BELLA TESTIMONIANZA

Un pranzo di Natale molto speciale

Il pranzo di Natale con i poveri è una tradizione della Comunità di Sant'Egidio da quando, nel 1982, un piccolo gruppo di persone povere fu accolto attorno alla tavola della festa nella Basilica di Santa Maria in Trastevere. Erano circa 20 invitati: c'erano alcuni anziani del quartiere, di cui eravamo amici da tempo, che in quel giorno sarebbero rimasti soli, e alcune persone senza fissa dimora conosciute nelle strade di Roma. Sono passati 35 anni da quel primo pranzo: da allora la tavola si è allargata di anno in anno e da Trastevere ha raggiunto tante parti del mondo, dovunque la Comunità è presente.

Un Natale straordinario che nel 2016 ha coinvolto 200mila persone in più di 70 paesi diversi: gente che vive nella strada, negli istituti, nelle carceri: tutti quei poveri che la Comunità aiuta durante l'anno e molti altri che si sono aggiunti per la festa.

La Comunità è una famiglia raccolta dal Vangelo. Per questo a Natale, quando in tutto il mondo le famiglie si riuniscono attorno alla tavola, la comunità fa festa con i poveri, che sono i nostri parenti e i nostri amici.

(Da www.santegidio.org)

UNA PREGHIERA

Per pregare per imparare a condividere

Rendici coraggiosi, Signore,
nell'offrire la nostra povertà,
le piccole cose che abbiamo
e il poco che siamo.

Ci illudiamo che la forza
possa salvare il mondo
e la ricchezza sfamarlo.

Ma ciò che ci salverà sarà l'amore
a cui solo la debolezza offre un volto;
e ciò che ci sfamerà sarà il coraggio
di donare noi stessi con semplicità.
Amen

Rientro al campo-base

(RITORNO)

**Per appuntare
tutte le nuove scoperte
e farne tesoro!**



È il momento della riflessione sul senso di quanto vissuto.
Possiamo prendere del tempo alla fine di ogni giornata oppure
al termine di ogni esplorazione/attività per fissare alcune parole-chiave,
alcuni apprendimenti condivisi o episodi che non vogliamo dimenticare.
Può avere la forma di un taccuino personale (uno per ogni esploratore)
oppure si può pensare ad uno strumento di gruppo, da compilare
tutti insieme con l'educatore.

E chissà che non possa anche diventare
materiale utile da consultare
per alcuni adolescenti,
responsabili della comunicazione Summerlife,
per raccontare alla comunità la grande esplorazione in corso?!

**Per questa o altre idee per coinvolgere gli adolescenti,
consultare la sezione "Adolescenti" del sito.**