

L'OROLOGIAIO MATTO

Le feste e i calendari: la storia, le tradizioni e il rapporto con il tempo per bambini e adulti nel mondo

Il Calendario: un progetto di educazione interculturale

L'alimentazione è uno dei temi che caratterizzano l'anno 2015. Tema portato all'attenzione del mondo intero attraverso l'Esposizione Universale che si tiene a Milano (EXPO 2015) con l'ambizioso e impegnativo titolo "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita".

Come Spazio Solidale non potevamo mancare a questo appuntamento internazionale.

L'Orologiaio Matto nell'edizione del 2001 aveva già affrontato il tema del cibo soffermandosi sulla cucina tradizionale e sui cibi delle feste.

Con la presente edizione, la ventesima, attraverso gli argomenti associati ai dodici mesi vuole offrire un breve percorso con l'obiettivo di stimolare la riflessione sul rapporto col cibo e con l'alimentazione. Riflessione che vuole favorire una rinnovata attenzione a tutto ciò che un cibo, un alimento porta con sé anche a livello di storia e di cultura. In particolare al contributo di quanti in tempi e luoghi diversi hanno profuso per rendere le risorse del Pianeta cibo per noi umani.

Riflettere sul cibo e più in generale sull'alimentazione vuol dire anche non ignorare le disparità alimentari che, mai

come ai nostri giorni, sono caratterizzate da un lato da uno sfrenato abuso e da un immane spreco e dall'altro dal dilagare di una fame mortale che investe intere popolazioni e vaste aree del Pianeta.

Per quanti vivono liberi dalla fame e nell'abbondanza alimentare è oltremodo doverosa la consapevolezza della condizione di privilegio nella quale si trovano. Privilegio che è frutto di una lunga e complessa evoluzione che ha elevato il cibo da semplice alimento per il corpo a alimento anche per la mente, per il cuore, per l'anima. E' oltremodo doveroso riconoscere di essere debitori verso Madre Terra e verso quanti ci hanno preceduto. Riconoscenza che impegna a garantire una equa disponibilità di risorse a tutti, e in particolar modo alle generazioni future. E' assumersi l'impegno affinché, con le conoscenze che oggi si posseggono e con gli strumenti che si hanno a disposizione, l'alimentazione non sia più vista solo come problema degli umani ma dell'intero Pianeta. Pianeta Terra che va rispettato e "alimentato" in ogni sua parte di essere vivente e non. I materiali (disegni e testi) che offriamo a supporto di questo sintetico e breve

percorso sono attinti da alcuni interventi realizzati in diverse realtà educative nel corso dell'anno scolastico 2013/14 da parte di Spazio Solidale e da una serie di percorsi di educazione alimentare e interculturale che la COOP LOMBARDIA, tramite la Cooperativa PANDORA, ogni anno offre ad un nutrito numero di scuole lombarde. In particolare scuole e classi della scuola primaria e secondaria di primo grado che hanno usufruito dei percorsi "Tutti i gusti sono giusti" - "Pianeta cioccolato" - "Quello che mangio cambia il mondo".

Come per le passate edizioni i materiali riprodotti nel presente calendario non sono una documentazione dei diversi e articolati e complessi percorsi realizzati nelle scuole e nelle altre realtà educative. Sono solo piccoli frammenti ma testimonianza di un grande impegno di un consistente numero di ragazzi e adulti, di intere classi di scuole primarie e secondarie di primo grado. Sono parziali segnali di una collaborazione libera e gratuita in una dimensione di apertura verso gli altri e di condivisione. Per Spazio Solidale l'augurio che l'impegno di tanti sia stimolo fruttifero per molti.

Il Calendario: come leggerlo

Le festività prese in esame con la presente edizione non esauriscono l'intero calendario di ogni paese, specialmente dove differenti religioni o culture sono da lungo tempo presenti. Le principali feste presentate sono riferite a sei tra le più diffuse religioni, indicando ove possibile, anche le confessioni che le festeggiano. Accanto alle feste, sia religiose sia civili, sono evidenziate alcune ricorrenze che ricordano a tutto il mondo l'esistenza di un nucleo di diritti fondamentali, validi al di là di qualsiasi differenza culturale o religiosa.

Ricordiamo che le date indicate e le modalità di celebrazione di alcune feste possono variare da popolo a popolo e da paese a paese e che in alcune realtà si adottano calendari lunari, mentre la scansione del presente calendario si basa sull'anno solare in vigore in

Italia. Inoltre in alcuni casi l'inizio della festività si ha con il tramonto e pertanto viene a coinvolgere parzialmente anche il giorno di vigilia.

Per le confessioni Cristiane Copta e Ortodossa, il calendario di base è quello Giuliano o Alessandrino, mentre le altre confessioni cristiane adottano il calendario Gregoriano. Varie Chiese da tempo affiancano al calendario tradizionale anche quello Giuliano divenuto di uso comune in larga parte del globo. Per quanto riguarda le festività islamiche, le date sono desunte dall'elenco gentilmente fornito dal Centro Islamico di Milano.

Ci permettiamo di ricordare, a quanti fossero interessati a tali festività, che è bene consultare il Centro Islamico di riferimento per la conferma dell'inizio di ogni singola ricorrenza. Consiglio che estendiamo anche per le altre

religioni o confessioni. Per le date e le feste induiste, si deve tener conto che nella sola India numerose sono le varianti a livello regionale, sia come nome della festività sia come data di celebrazione. Simile nota vale per il vasto e differenziato mondo buddista

Ci preme rimarcare che il calendario è il risultato di un processo che coinvolge numerose persone e associazioni sia italiane che straniere. Ognuna partecipa al progetto comune contribuendo in modo libero e differenziato. Spazio Solidale ha ritenuto opportuno mantenere una totale indipendenza dal mercato editoriale, non accettando diverse proposte d'acquisizione del prodotto al fine di conservare un'autonomia progettuale che tenga comunque conto delle indicazioni dei fruitori del calendario.

Il Calendario: un aiuto concreto

E' dal 2001 che ogni anno, con la diffusione dell'Orologiaio Matto, Spazio Solidale collabora con l'organizzazione non governativa formata da donne somale: GECPD (Galkayo Education Center for Peace and Development - Centro per l'Educazione alla Pace e allo Sviluppo). Il GECPD dal 1995 promuove e realizza iniziative in Somalia per la pace e per la tutela dell'ambiente e interventi a favore delle popolazioni in seguito ad emergenze e a carestie. Preponderante è stato l'impegno in ambito scolastico e formativo. La finalità fondamentale dei suoi interventi è la promozione sociale e in

particolare l'affermazione dei diritti delle donne e dei bambini. I progetti e le azioni messe in atto per garantire la sopravvivenza e una vita dignitosa sono uniti a quelli finalizzati a garantire alle donne l'indipendenza economica, il diritto alla salute, l'emancipazione sociale e culturale. Negli ultimi anni l'impegno si è rivolto anche a quanti vivono all'interno dei campi sorti nell'area di Galkayo e che raccolgono gli sfollati provenienti dalle regioni somale sconvolte dal conflitto armato. La qualità, oltre alla quantità degli interventi realizzati, è stata riconosciuta dall'UNHCR

(agenzia dell'ONU per i rifugiati) che ha assegnato ad Hawa Aden Mohammed, fondatrice e direttrice del GECPD, il premio Nansen 2012 per l'attività continua e di grande efficacia a favore dei rifugiati in particolare dei più svantaggiati: donne e bambini. Anche con la presente edizione Spazio Solidale utilizzerà i proventi della diffusione del calendario dell'Orologiaio Matto per sostenere l'azione del GECPD e in particolare del progetto CHILD FRIENDLY SPACES (CFS) - SCUOLA PER L'INFANZIA.

PROGETTO: UNA SCUOLA PER L'INFANZIA IN SOMALIA - CHILD FRIENDLY SPACES (CFS)

Il progetto CFS è giunto al suo quarto anno di vita. Con questo progetto il GECPD intende facilitare l'inserimento delle famiglie dei rifugiati e degli sfollati nel contesto in cui vivono e sostenere le donne nella cura dei bambini preoccupandosi anche della loro vita relazionale, dello sviluppo psico-fisico e dell'istruzione. In particolare l'inserimento del bambino nella scuola dell'infanzia lo porta a iniziare il processo educativo e d'istruzione, prima tappa di un percorso di studi finalizzato allo sviluppo di persone attive e responsabili nella ricostruzione pacifica della società somala. Cura particolare viene riservata alla formazione degli operatori con l'obiettivo di fornire competenze adeguate e una elevata professionalità. Le attività didattico-educative vengono realizzate in tre sedi: nel Centro di Galkayo, nel Campo Profughi di Buulo Ba'aley e di Halabooqad.

Il nostro sostegno:

- Nella Scuola di Galkayo, sede del GECPD, abbiamo sostenuto 25 bambini di scuola materna e 25 di prima elementare. Per il 2015 prevediamo un sostegno a 30 bambini alla materna, 25 alla prima elementare e 25 alla seconda elementare.
- Nella Scuola del campo profughi di Buulo Ba'aley abbiamo sostenuto 120 bambini di scuola materna, 50 di prima elementare e 60 di seconda elementare. La previsione per il prossimo anno è di 100/120 bambini alla materna, 30 in prima elementare, 50 in seconda e 60 in terza.
- Nella Scuola del campo profughi di Halabooqad abbiamo sostenuto 100 bambini di scuola materna di cui 30 passeranno alla scuola elementare. Le prospettive per l'anno 2014/2015 sono di 100 bambini alla materna, 40 in prima e 30 in seconda elementare.

Queste scuole per l'infanzia realizzate in Somalia sono da stimolo per interventi e politiche nei confronti dei minori e una proposta per altre realtà.

Chi volesse contribuire economicamente alla realizzazione dei progetti può utilizzare:

- il **c/c bancario** presso la Banca di Credito Cooperativo (Filiale di Bussero), IBAN IT 05 S 08453 32680 00000063534 - **c/c postale 58778424**

intestati a:

Associazione Spazio Solidale Onlus, C.F. 91538250159 via della Croce, 20 - 20060 Bussero (MI)

specificando sempre la causale:

Progetto Somalia

Per informazioni sul progetto interculturale:

Anna Maria Penone; cell. 3408456249

e-mail: info@spaziosolidale.com - www.spaziosolidale.com

Spazio Solidale è un'associazione Onlus legalmente riconosciuta, pertanto i contributi a essa devoluti sono deducibili o detraibili a livello fiscale come previsto dall'art. 10 del Decreto legislativo 460/97.

Tanti cibi, tanti gusti. Un impegno comune: nutrirci nutrendo il pianeta

Uno tra i tanti aspetti che caratterizzano e differenziano l'uno dall'altro sia i vari individui, sia i gruppi sociali è il cibo. Per ognuno ci sono alimenti, cibi, che incontrano il proprio gusto e altri che non ci piacciono; alcuni che il proprio palato accetta senza entusiasmo e altri che sono privilegiati. Il motivo per cui a ognuno piacciono o non piacciono alcuni alimenti è frutto di una complessa interazione tra condizionamento del gusto, adattamento all'ambiente e fattori biologici. Le personali preferenze in fatto di gusto iniziano già nel grembo materno quando attraverso il liquido amniotico giungono a noi i sapori della dieta della madre. Poi nel corso della vita l'accesso ad una dieta sempre più varia può influenzare le preferenze o il gradimento di nuovi sapori o alimenti. Così, ciò che una volta non era gradito, ad un certo momento inizia a piacere, altri gusti invece subiscono un processo inverso, e per altri cibi ancora a mutare è solo l'intensità con la quale sono gustati e apprezzati. A volte ciò che è ritenuto piacevole o non gradito parte non da un'esperienza diretta ma da un preconcetto, da un pregiudizio. A volte ciò che viene rifiutato come non gradito o addirittura rivoltante non è stato mai sperimentato e, nel caso del cibo, mai assaporato, neppure assaggiato. Di solito è più facile orientarsi verso alimenti e bevande che vengono consumati con regolarità e che pertanto hanno un sapore conosciuto, acquisito. A volte superare questa "sicurezza alimentare" e aprirsi alla novità, avvicinare nuovi sapori, nuovi alimenti, nuovi cibi non è facile e richiede una dose di

coraggio e accettare di compiere uno sforzo. Accettare di assaggiare qualcosa di "strano", di "nuovo" richiede di porsi in una dimensione di apertura, di credito verso ciò che non è conosciuto o fino a quel momento rifiutato. L'assaggio richiede attenzione, consapevolezza e costringe ad analizzare diverse qualità per giungere a un giudizio, anche se a volte ancora sommario. Ma grazie a nuovi stimoli, a nuove proposte, a nuove situazioni si ha l'opportunità di ampliare la propria esperienza e di approdare a nuovi gusti fino ad allora sconosciuti. Le preferenze e le avversioni per certi alimenti sono individuali, ma hanno un forte legame anche con i gusti e le abitudini della famiglia e della società. Fin dall'inizio la famiglia assume un ruolo fondamentale e può contribuire in modo determinante nello sviluppo di preferenze o avversioni verso alimenti e sapori. I fattori quindi che influenzano la scelta degli alimenti sono determinati anche dall'ambiente naturale e sociale, dagli aspetti culturali e da elementi di tipo economici. Gli abitanti di ogni ambiente, di ogni paese hanno nel corso della storia segnato la propria cultura con alimenti e cibi che hanno formato e definito il gusto personale e collettivo di popoli e generazioni. Ma per molti la propria alimentazione è costellata da ostacoli e difficoltà. L'incertezza e la povertà alimentare non solo ostacolano una dieta sana e bilanciata ma non permettono di sperimentare nuovi alimenti, nuovi cibi, nuovi gusti. In origine le risorse alimentari erano tratte unicamente dall'ambiente nel quale si viveva e questo ha condizionato i gusti e le abitudini. Nel corso del tempo i viaggi e le migrazioni hanno messo in contatto culture e tradizioni diverse, così nuovi alimenti si sono aggiunti a quelli conosciuti e in uso in un determinato ambiente. Le nuove disponibilità, il confronto e l'acquisizione di usi e tecniche diverse hanno modificato e

arricchito la cultura alimentare di molti popoli dando vita a contaminazioni e trasformazioni. Ora le merci e i cibi si spostano in ogni parte del mondo, ma la libera circolazione non può non tener conto di una produzione equilibrata ed ecocompatibile e deve essere rigorosamente improntata a uno scambio libero, equo e solidale. Ogni alimento ha un'origine e una storia: l'origine è il luogo dove è stato utilizzato dall'uomo per la prima volta, la storia racconta la sua diffusione nel mondo ed il modo in cui è stato usato. In ogni alimento, cibo, boccone sono quindi racchiusi ambienti e culture. Cercare di scoprire e conoscere gli alimenti e i cibi vuol dire anche cercare di comprendere i motivi che hanno spinto l'uomo e determinati popoli all'utilizzo di una specifica risorsa, ma significa anche scoprire la complessità delle relazioni, degli scambi, delle contaminazioni e delle trasformazioni che hanno segnato la storia di quegli alimenti. Vuol dire assaporare, oltre al gusto, anche il lavoro, la fantasia, l'ingegno di genti e popoli diversi. Il principale valore degli alimenti e dei cibi è quello del sostentamento ma l'uomo, fin dai tempi più lontani, ha rivestito il cibo di ulteriori significati e valori. Tra questi la convivialità, la ritualità, la sacralità. Il cibo rappresenta qualcosa che va al di là del semplice alimentarsi e del piacere della tavola, e si pone come memoria e legame con la tradizione e, addirittura a volte, come legame tra l'umano e il divino. Non esiste cerimonia, rito, festa, evento che non preveda la consumazione comunitaria di alimenti. Il consumare insieme del cibo in questi momenti rinsalda e rinnova il patto personale che lega l'individuo a un determinato gruppo etnico-culturale e il patto collettivo che lega questo gruppo a un territorio, a una storia, a una lingua, a una religione, a una modalità dello stare insieme.

Nella storia delle culture umane, quindi, è proprio il cibo che più di altri aspetti viene ad assumere valore centrale nella ritualità collettiva sia laica sia religiosa. Il presidiare e consegnare al futuro alimenti e cibi che hanno segnato e segnano la vita di gruppi o di intere società, non può che essere un imperativo morale per chi ha cuore l'identità culturale. Tra gli elementi culturali che influenzano il modo di alimentarsi c'è anche la religione. In tutte le religioni il cibo non è solo un elemento naturale e materiale ma è considerato un dono di Dio o degli Dei. L'atto di alimentarsi diventa quindi un atto sacro, anche di ringraziamento all'Entità superiore che ha donato il cibo all'uomo per assicurarne la sopravvivenza. Come atto sacro, l'assunzione di cibo deve anche rispondere all'esigenza spirituale di moderazione e virtù propria di ciascuna religione. I divieti alimentari e le regole per consumare certi prodotti, così come i periodi segnati dal digiuno, nascono da questa prospettiva di purificazione e redenzione e sono strettamente legati al concetto di tabù, utile sia per creare nei credenti una forte identità di gruppo sia per evitare di contaminarsi con quanti non sono credenti. Il cibo è poi l'ingrediente fondamentale della festa. E' proprio in "occasioni speciali" che si preparano piatti che di solito mancano dalle tavole durante il resto dei giorni. La "festa" è quindi occasione per preparare "qualcosa fuori dal comune", qualcosa di speciale che frequentemente diventa il momento centrale, il culmine della festa. E ciò non solo perché consacra lo stare insieme

suggellando i legami di familiarità e di comunità, ma anche perché la preparazione di un certo tipo di cibo, presentato sulla tavola assieme ad altri e consumato in tempi prestabiliti, svolge un ruolo importante, addirittura simbolico, nel ricordare il significato che sta all'origine di questo "pasto speciale". In particolare quest'ultimo aspetto è posto in risalto nelle feste di chiara matrice religiosa. E' nel cibo delle feste che "la tavola" non solo contribuisce a mantenere viva la cultura di un popolo, ma attraverso riti e regole assurge a una sorta di "teologia culinaria", manifestazione ed espressione del legame tra cibo e divino. I piatti per le feste e delle feste coniugano la ricorrenza religiosa con il territorio dove essa si celebra, e ogni comunità locale ha tracciato, nei secoli, la sua storia e la sua identità attraverso la creazione di determinati cibi che sono anche testimonianza delle varie tradizioni gastronomiche legate al calendario stagionale, a quello liturgico o alle numerose usanze popolari. Nella storia dell'umanità il cibo è visto prevalentemente in relazione all'alimentazione dell'uomo". Ma dal cibo non passa solo il benessere e la salute della persona, ma anche dell'intero Pianeta e di ogni sua forma. Ogni giorno noi umani consumiamo alimenti, ma solitamente non pensiamo che questa nostra azione ha un'influenza sull'ambiente. Il tipo di alimento scelto, la sua quantità, il suo trasporto, la lavorazione e il confezionamento, nonché le modalità di consumo, contribuiscono a determinare la sua impronta ecologica. Oltre al suo impatto sull'ambiente e sul futuro

del Pianeta, la produzione e la consumazione del cibo va fortemente a incidere sul lavoro, sulle relazioni umane, sulla qualità di vita attuali e future. Vi sono poi numerosi studi che mettono in evidenza l'impatto devastante che perdite alimentari, scarti e sprechi hanno sull'ambiente e, in modo particolare, sul clima, sulle risorse idriche, sull'utilizzo del territorio e sulla biodiversità. Le inefficienze presenti nella catena dell'approvvigionamento alimentare, la mancanza di tecnologie adeguate e di competenze o capacità gestionali portano ad una elevata perdita alimentare. Gli scarti intenzionali di cibo, soprattutto da parte di aziende, esercenti e consumatori finali, aggiunti agli sprechi, portano allo sperpero di cibo al livello di un terzo di quanto viene prodotto in tutto il mondo. Il Pianeta che da sempre ci nutre, oggi chiede a quanti nella famiglia umana dettano le regole sulla produzione e sui consumi, di rivedere drasticamente le proprie politiche produttive e commerciali. Per quanti appartengono alla schiera dei "grandi consumatori", è giunto il tempo di ripensare al loro rapporto con la produzione e la consumazione degli alimenti. Così come è necessario fare i conti con l'enorme spreco che oltremodo offende la fame, il lavoro e la fatica di molti. E' oramai urgente che tutte le risorse e le conoscenze acquisite siano poste al servizio di un percorso che dia al Pianeta e a tutte le sue creature la possibilità di nutrirsi e nutrire in modo equilibrato e rispettoso della dignità di ogni essere.



Natale Ornaghi - Spazio Solidale



"Per la realizzazione del calendario 2015, Spazio Solidale si è avvalsa della collaborazione della Cooperativa Sociale PANDORA che, sin dalle sue origini svolge attività di educazione al consumo consapevole sul territorio della Lombardia, della Liguria e del Piemonte. Numerosi e differenziati sono i suoi interventi finalizzati al consumo critico, responsabile, equo e sostenibile. In particolare i percorsi che affrontano le tematiche legate al cibo e all'alimentazione in chiave interculturale sono stati scelti come traccia per gli argomenti e i materiali di questo calendario."

Hanno collaborato:

gli alunni della:
Scuola primaria, Istituto Comprensivo di Carugate (MI) - classe 5B, plesso M. Montessori; docente: Maria Grazia Brambilla
Scuola primaria di Vignate (MI) - classi 5C, 5D, docenti: Marina Giovanelli, Ada Bassi
Scuola secondaria di S. Giorgio su Legnano (MI) - classi 2D, 2E, 2F; docente: Cecilia Landonio
Scuola secondaria di Bollate (MI) - classi 2B, 2F; docente: Nadia Migotto
Scuola secondaria di Brusuglio-Cormano (MI) - classi 1B, 1E, 1F; docente: Miriam Bianchi
Scuola secondaria di Lodi - classi 2A, 2B, 2C, 2D; docenti: Salvatora Mangia, Luciana Reggimenti
I ragazzi dei laboratori in piazza di Bollate "Scienza in piazza"; di Carugate "Tutti i gusti sono giusti" (con l'Associazione MILLEUSI), e del laboratorio della Biblioteca di Monza-Cederna "Il caffè"
Camilla, Giulia e Lisa Guzzi

Ringraziamo per la consulenza

Dott. Pasquini (Centro Islamico di Milano)
Jasbir Singh (Italy Sikh Council in Italia)
Pastore Giuseppe Platone (Chiesa valdese: unione delle chiese valdesi e metodiste in Italia)
Sarah Sonnino (festività ebraiche)
Nirajitananda (Unione Induista Italiana)
Ghram Mohammed (mediatrice egiziana)
Stefania Enea (festività cinesi)

Coordinamento

Natale Ornaghi, Anna Maria Penone

Equipe di Spazio Solidale

Natale Ornaghi, Amalia Pavesi,
Eligio Omati, Anna Maria Penone,
Silvano Verderio, Mari Dozio

Pubblicazione e distribuzione

Valerio Marchesi, Gabriele Perego,
Giuseppe Galbiati

Progetto grafico e impaginazione

Mario Ziliani, Maria Grazia Brambilla,
Silvano Verderio

Impianti e stampa

Gi. Ronchi srl - Concorezzo (MB)

Supplemento a: "I QUADERNI DEL TICINO"

n. 71 - ottobre/novembre 2012

Registrazione presso il Tribunale di Milano
n. 46 del 7/2/1981

© 2014 Spazio Solidale Onlus

Per informazioni sul progetto interculturale

Natale Ornaghi - tel. 029547239

e-mail: l.ornaghi@tiscali.it

info@spaziosolidale.com

www.spaziosolidale.com

Per ordini

Valerio Marchesi - tel. 333 5066 228

Mari Dozio - tel. 02 950 3031 - 338 4325 309

e-mail: ordini@spaziosolidale.com



Per ordini Roma:

tel. 066893888

www.caritasroma.it/interculturale.asp

€ 8,00