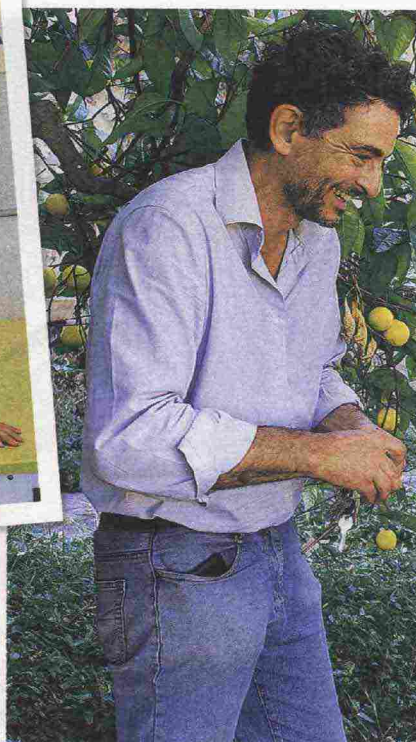


GENTE A NAPOLI SI SPERIMENTA L'INSEGNAMENTO "SPARSO" NEI QUARTIERI SPAGNOLI



Allarghiamo la scuola OGGI LEZIONE IN BOTTEGA

SCIENZE NELL'ORTO, GIORNALISMO DAL PASTICCIERE. ALLE MEDIE SI IMPARA SUL CAMPO. «STIMOLARE LA CURIOSITÀ È PIÙ IMPORTANTE CHE STARE SUI BANCHI», SPIEGANO ALLA FONDAZIONE FOQUS. ECCO COME FUNZIONA

da Napoli **Alessandra Gavazzi**



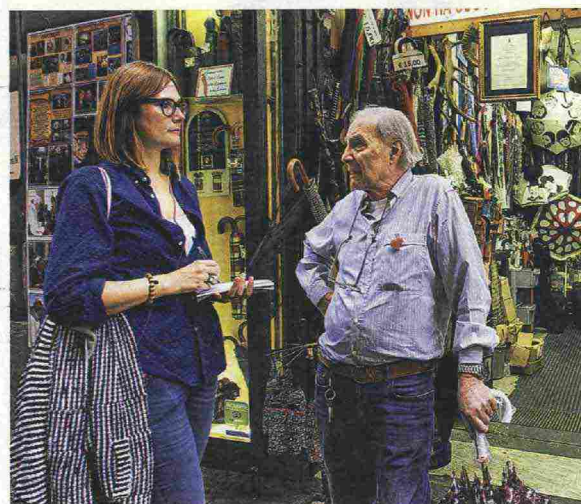
TRA UN APPUNTO E L'ALTRO SI AMMIRA IL VESUVIO Il professor Dina e alcuni studenti osservano rapiti il Vesuvio dalla vigna di San Martino: podere dell'omonima certosa cittadina sul Vomero, ha oltre sette ettari di boschi e orti, oggi proprietà di privati. La Fondazione lo affitta per queste attività.

La domanda sembra oziosa. «Professore, ma perché in salita si fa così faticosa?». La risposta lo lascia attonito. «Luciano, lo sai che a questa tua curiosità molti scienziati hanno dedicato tutte le loro ricerche? È nel programma di scienze, vedrai, ci arriveremo». Si prosegue su per il sentiero, arrivati in cima alla vigna di San Martino la vista sul Vesuvio illuminato dal sole d'ottobre ripaga del faticone e della stanchezza. Tutto intorno c'è l'orto, ci sono gli aranceti, gli animali da cortile. Ma non è vacanza oggi, non siamo in gita. Aprite i quaderni, inizia la lezione di educazione ambientale. Una lezione che non è tra i banchi perché qui, nel cuore del cuore di una Napoli non sempre da cartolina, tenere i ragazzi agganciati alla scuola è una scommessa da azzardare ogni giorno.

La chiamano Scuola diffusa del quartiere educante: una sperimentazione appe-



EDUCAZIONE NELL'ARANCETO
Napoli. Alcuni allievi di prima media con il loro "tutor" Luciano Marrone, 15 anni (alle spalle), seguono la lezione di educazione ambientale con l'insegnante Vincenzo Dina, 44, nell'aranceto delle vigne di San Martino, polmone verde della città. (Foto Angelo Antolino).



DALL'ARTIGIANO SI RACCONTA LA STORIA

Sopra, l'ombrellaio Mario Talarico, 87, intervistato dalla nostra giornalista, confida: «Questi piccoli mi hanno regalato nuova linfa». In alto, il nipote Mario Talarico, 39 anni, spiega ai ragazzi che lo ascoltano stupiti come funziona la vita di una bottega artigiana come quella che la sua famiglia ha fondato nel 1860.



UN'INTERVISTA DOLCISIMA
Salvatore Nocerino, 39 anni, de La dolcezza degli dei, intervistato dagli allievi per il laboratorio di giornalismo.

na iniziata grazie a Foqus, Fondazione Quartieri Spagnoli - la zona a più alta dispersione scolastica d'Italia - e già seguita dall'Istituto nazionale di documentazione, innovazione e ricerca educativa del ministero dell'Istruzione. «Se funzionerà diventerà modello per altre aree a povertà educativa del Paese», spiega con orgoglio la presidente della Fondazione Rachele Furfaro, che nel 2014 con coraggio ha aperto i battenti in un ex monastero del Cinquecento. Rimesso a nuovo con fondi privati, oggi è un centro d'eccellenza in cui si fa

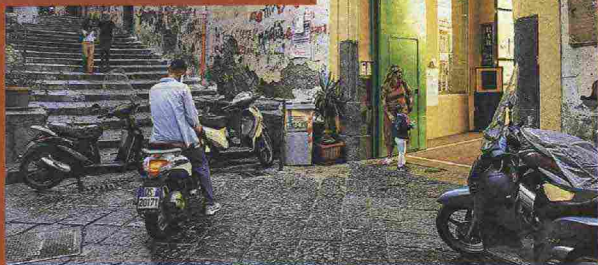
cultura e impresa, sport e inclusione. Ma il fulcro è una scuola d'eccellenza che dal nido in su conta 350 piccoli allievi. Gli ultimi arrivati sono per l'appunto i ragazzi delle medie. «Metterli seduti al banco non solo è inutile, ma è garanzia di fuga», riflette il direttore Renato Quaglia, «Vengono da contesti difficili, hanno bisogno come l'aria di qualcuno che stimoli in loro curiosità e creatività senza frustrarle. Solo a quel punto imparano». Così è iniziata l'avventura. Coinvolgendo le botteghe dei vicoli, ma anche uffici pubblici e Asl, perché «tutti gli

adulti del quartiere devono prendersi la responsabilità della crescita di questi bambini». In concreto significa che, due giorni a settimana, la classe si divide in gruppetti e gli studenti accompagnati dai docenti fanno visita a singoli professionisti per la lezione del giorno. Con loro ci sono tutor speciali, ragazzi tra i 15 e i 18 anni che hanno lasciato la scuola troppo presto. «Li chiamiamo "fratelli maggiori"», spiega Rachele Furfaro, «affiancano i più piccoli in cambio di un minimo compenso. Un modo per agganciarli e perché riescano anche loro a completare le scuole dell'obbligo».

In questo ambito, a volte l'insegnamento è semplicemente "ospitato" sul campo, come nel caso dell'educazione ambientale nelle vigne di San Martino, patrimonio Unesco dal 2010, incredibile tesoro proprietà di privati, che Foqus affitta per questo progetto. «Sporcarsi con la terra è il modo migliore per prendere contatto con la natura e la stagionalità di frutta e verdura, ma anche capire il concetto di economia ►

A NAPOLI SI SPERIMENTA LA SCUOLA MEDIA "DIFFUSA"

OLTRE IL PORTONE, UN TESORO
L'ingresso della Fondazione Quartieri Spagnoli (Foqus). È un ex monastero con chiostro del Cinquecento che ospita scuola, imprese, onlus, un caffè e l'Accademia delle Belle arti.



COSÌ SI SPORCANO LE MANI
Alcuni allievi sistemano le semine nell'orto imparando la stagionalità delle verdure. Nel programma didattico c'è anche la cura di alcuni animali da cortile.

circolare», spiega il docente Vincenzo Dina. In realtà è anche occasione per affinare l'italiano: «Qual è il sapore di queste arance che avete appena raccolto? Descriviamolo con un aggettivo». «Aspre, professò». «E poi? Ci hanno messo molto a maturare, aspre non è un po' poco? Sforziamoci». «Saporite?». E così via.

Una banalità? Non tanto. «Per noi questo metodo è un esempio», spiega Carlo Borgomeo, presidente di Fondazione con il Sud - 200 milioni di fondi erogati per circa mille progetti educativi negli ultimi 11 anni - che finanzia l'operazione. «Un esempio solo apparentemente piccolo perché per supportare davvero lo sviluppo sociale bisogna partire dal basso. E senza sviluppo sociale parlare di crescita economica e di futuro è inimmaginabile». Un futuro che, per questi bambini, spesso, rischia di essere già segnato. Non solo da storie familiari che definire complesse è un eufemismo. «C'è una povertà di stimoli generalizzata», avverte Renato Quaglia, «spesso grazie a questo progetto i bambini scoprono i negozi del quartiere per la prima volta, anche se magari sono nati a due vicoli di distanza». Succede all'Antica Cioccolateria La dolcezza degli dei, per esempio, giusto al confine tra i Quartieri e via Toledo, il corso dello shopping "bene" della città. Qui i ragazzi però non apprendono i segreti di cremini e tartufi, temperaggio e pasta di cacao. O, meglio, non solo. «È il laboratorio di giornalismo», avverte Silvia, cronista in er-



GNOCCHI "SCIENTIFICI"
Dal fruttivendolo Tina&Angelo si prova a cucinare. Non è svago né apprendistato: da questa esperienza nascono le lezioni future di scienze.

ba assai desiderosa di scoprire come si fa a prendere appunti in velocità. «Dopo scriveremo un articolo anche noi». E subito parte una raffica di domande indirizzate al pasticciere Salvatore Nocerino che riesce a conquistarsi una tregua solo passando all'assaggio delle sue specialità. In altri casi, invece, è la semplice esperienza di qualcosa di diverso a creare concretamente quella che sarà la lezione in classe: la sessione di cucina - oggi gnocchi di patate cucinati con i fruttivendoli Angelo e Tina - diverte e fa sorgere spontanei quesiti: «Perché l'acqua fa le bolle?», ottima base per futuri insegnamenti di scienze.

Ma se chiedi a Giuseppe, il più vivace di tutti, qual è il posto preferito tra quelli appena scoperti, non ha dubbi: «Andiamo

dall'ombrellaio, lì ho imparato tanto». Una bottega più che storica: fondata nel 1860, riforniva già la Casa reale borbonica. Oggi gestita da Mario Talarico e dal nipote che di nome fa Mario anche lui, per questi scolari è allo stesso tempo rifugio e ispirazione. «Non ho avuto figli», ricorda l'anziano proprietario, «questi bambini sono linfa vitale. A loro provo a insegnare il valore del sacrificio, la bellezza di creare con le proprie mani. E guai a dire: "Non ce la faccio". Qualcuno poi torna da solo, senza professori né quaderni, con qualche coetaneo che si è già perso per strada. «Ripetimi quello che mi hai detto ieri, ripetilo anche a questo amico mio». Ed è la prova provata che sì, la scuola diffusa sarà anche neonata, ma funziona già.

Alessandra Gavazzi