



You Are What You Eat

L'utilizzo dell'approccio MSL nell'apprendimento della L2

Negli ultimi anni, a partire dall'elaborazione della teoria delle Intelligenze Multiple di Howard Gardner, e ancora di più in tempi recenti, chi lavora nel campo dell'insegnamento ha preso consapevolezza dell'**efficacia di un approccio multisensoriale alla costruzione dei saperi**. Stimolare il cervello andando a toccare il numero maggiore possibile di sensi permette un'esperienza più variegata e articolata, facilitando non solo la memorizzazione, ma anche e soprattutto la comprensione profonda di ciò che si sta vivendo.

IMPARARE CON TANTI SENSI: PERCHÉ È UNA SOLUZIONE VINCENTE?

Non è un segreto per nessuno: **ciascuno di noi apprende e sperimenta il mondo attraverso uno o più canali sensoriali privilegiati**, che non sono necessariamente gli stessi per tutti. Se chiedessimo a diverse persone che hanno preso parte allo stesso ricevimento un anno fa, quale aspetto ricordano meglio, potremmo avere risposte come: "La musica di sottofondo era fantastica!", oppure "Ho mangiato il miglior tiramisù della mia vita", o ancora "Il menù era scritto così piccolo che non so nemmeno cosa abbiamo mangiato". Qualcuno potrebbe addirittura ricordare che la persona seduta accanto indossava una colonia dal profumo così intenso da essere quasi inebriante. Stesso ricevimento, stessa esperienza, percezioni molto diverse. Questo perché sperimentare – così come apprendere – è qualcosa che ciascuno di noi fa in maniera, e con sensi diversi.

L'approccio MSL (Multi Sensory Learning) è un campo di ricerca che **si occupa precisamente di** questo: **studiare**

come i diversi approcci sensoriali modifichino l'esperienza di apprendimento di ciascuno ed elaborare strategie che aiutino gli insegnanti a creare situazioni il più possibile variegata, ad ampio spettro esperienziale, non univoche, per raggiungere in questo modo il più largo numero di studenti in maniera significativa. Le ricerche fatte utilizzando tecniche di neuroimaging mostrano come il cervello stimolato in maniera multisensoriale mostri l'attivazione di un numero di aree cerebrali molto maggiore rispetto allo stesso cervello, stimolato utilizzando un solo senso.

In sintesi, i vantaggi di un approccio MSL all'apprendimento, sono, tra gli altri:

- **Creare un ampio numero di connessioni:** più sensi sono stimolati, più sarà facile trovare altre esperienze e conoscenze già internalizzate che vi si ricolleghino.
- **Sviluppare il sistema sensoriale:** stimolare sensi che solitamente non sono coinvolti nell'apprendimento permette a chi apprende di ampliare il proprio panorama di canali di apprendimento e di affinare sensi solitamente considerati secondari.
- **Mantenere alta l'attenzione e il coinvolgimento:** sperimentare opportunità di apprendimento significative attraverso un canale sensoriale privilegiato aiuta ad aumentare il senso di competenza e rende più piacevole quello che si sta facendo.
- **Imparare in maniera naturale:** raramente, nella vita di tutti i giorni, si impara solo leggendo, o solo ascoltando. Le nostre esperienze quotidiane sono ricche di apprendimenti inconsapevoli ma significativi. Anche a scuola può accadere la stessa cosa!

IL GUSTO: UN POVERO SENSO BISTRATTATO A SCUOLA

Quando pensiamo a come insegnare in maniera multisensoriale, quello che ci viene in mente, come docenti, è spesso qualcosa tipo:

- Ascoltare una canzone – senso dell'udito
- Leggere una storia – senso dell'udito
- Creare un artefatto – senso del tatto
- Osservare un quadro – senso della vista
- Leggere un testo – senso della vista
- Guardare un documentario – senso della vista e senso dell'udito

Il gusto e l'olfatto sono i due grandi assenti della didattica italiana. Eppure entrambi sono sensi attraverso i quali passano moltissimi apprendimenti: annusiamo un vassoio di carne per assicurarci che non sia andata a male, o il contenuto di una bottiglia per verificare che non sia pericoloso, con la punta del dito e la lingua ci assicuriamo di non mettere il sale nel caffè... Eppure a scuola assaggiamo e annusiamo troppo poco! E in questo modo ci limitiamo e limitiamo il campo di apprendimento dei nostri ragazzi. Certo, restrizioni che la burocrazia impone all'introduzione del cibo in classe diminuiscono di molto le possibilità di esplorazione, ma ugualmente è possibile trovare modalità di avvicinamento a questi sensi

Di seguito è presentato un semplice esempio di come inserire il senso del gusto nella didattica della L2.

LET'S EAT IN ENGLISH!

Se non si può cucinare, assaggiare, gustare in classe, si possono però **proporre delle semplici ricette di dolci tipici dell'infanzia provenienti da Paesi anglofoni**, come spunti di riflessione culturale e come invito alle famiglie a sperimentare a casa, creando momenti di condivisione legati all'inglese.

Prima di presentare le ricette, vediamo quali attività vi si possono collegare:

- **GEOGRAFIA:** da dove provengono i dolci di cui parleremo? Sono stati scelti dolcetti tipici del Nord Irlanda, degli Stati Uniti e dell'Australia, per rappresentare differenti Paesi in cui si parla la lingua Inglese. Cerchiamo insieme questi Paesi sul planisfero, copiamone la mappa sul quaderno di Inglese. Domandiamoci: conosciamo altri cibi, non necessariamente dolci, che provengono da questi Paesi? Scriviamo tutti i loro nomi intorno alla cartina che abbiamo disegnato sul quaderno.
- **STORIA:** ci siamo mai chiesti da dove hanno origine i dolci che mangiamo? Non solo i dolci di cui impareremo la ricetta, ma anche quelli tipici italiani; perchè il Tiramisù si chiama così? Che storia ha? E i Bis-cotti? Da dove deriva questo nome? I bambini saranno invitati a svolgere due brevi ricerche, una sul loro dolce preferito, e una su uno dei dolci che proporranno.
- **LINGUA:** le ricette che proporranno sono scritte tutte seguendo uno schema ben preciso, e questo perché si tratta di Testi Regolativi di un tipo specifico, che seguono regole chiare e sempre uguali. Quali sono le regole da seguire per scrivere una ricetta? Cosa non può assolutamente mancare in questo tipo di testo? Quali sono gli accorgimenti che rendono una ricetta facile o difficile da seguire? Dopo averne discusso, chiediamo ai bambini di scrivere la ricetta del

loro piatto preferito.

- **LINGUA & CULTURA INGLESE:** quali sono gli ingredienti di queste ricette che non sono tipici della nostra cultura? Cosa hanno in comune queste ricette? Come tradurremmo gli ingredienti in Inglese? Dopo averne discusso con i bambini, proviamo a tradurre insieme una delle ricette proposte.

Dopo aver lavorato in grande gruppo, a livello di brainstorming, proporremo le ricette ai bambini, da portare a casa e, se vorranno e potranno, condividere con i loro adulti di riferimento. Le ricette che proporremo ai nostri bambini saranno:

- **FIFTEENS from Northern Irland**

Ingredienti:

- 15 marshmallow tagliati a quarti
- 15 biscotti secchi grandi
- 15 ciliegie candite tagliate a quarti
- 200 gr di latte condensato
- Focchi di cocco a piacere

Esecuzione:

1. Schiacciare i biscotti fino a che saranno ridotti in briciole.
2. Unire i marshmallow e le ciliegie
3. Versare il latte condensato fino a formare un impasto omogeneo
4. Dare la forma di un salame e ricoprire di fiocchi di cocco
5. Lasciare in frigo per 2 ore, tagliare a fettine, servire e GUSTARE!

- **S'MORES from the Unites States od America**

Ingredienti:

- 30 biscotti secchi
- 2 barrette di cioccolato al latte
- 30 marshmallow

Esecuzione:

1. Scaldare il forno a 200 gradi
2. Mettere su una teglia 15 biscotti secchi
3. Su ciascun biscotto secco posizionare un pezzo di cioccolato e un marshmallow
4. Infornare a lasciare in forno 3-4 minuti, fino a che i marshmallow saranno dorati
5. Rimuovere dal forno e coprire ciascun "mezzo sandwich" con un altro biscotto secco, servire e GUSTARE!

- **FAIRY BREAD from Australia**

Ingredienti:

- 10 fette di pancarrè
- 60 gr di burro ammorbidito
- Tanti, tanti zuccherini colorati

Esecuzione:

1. Tagliare ogni fetta di pancarrè in due triangoli
2. Imburrare ciascun triangolo di pane
3. Cospargere completamente di zuccherini colorati, servire e GUSTARE!

E PER CONCLUDERE?

Dopo qualche tempo sarà interessante riprendere la discussione con i bambini: chi ha provato a casa a realizzare uno dei dolcetti che abbiamo proposto? Come è andata? Sono stati facili o difficili da fare? E, soprattutto, come sono venuti? Sono piaciuti? Come li descriveremmo?

Certo, questo tipo di attività non porta il senso del gusto in classe, ma permette di riflettere su questo senso, di scambiarsi opinioni, di condividere, di apprendere che **ciò che piace o non piace può avere una forte connotazione culturale e cambiare moltissimo da Paese a Paese**. Qualora i bambini potessero poi portare l'attività "fuori dall'aula", preparando i dolcetti a casa, questo contribuirà a creare un forte legame emotivo tra ciò che avviene a scuola e l'esperienza extrascolastica, oltre a favorire l'apprezzamento della Lingua target, perché associata ad esperienze piacevoli e coinvolgenti.