

“Legumi & Legami”, un progetto per la salute condiviso tra pazienti oncologici e museo

Antonio Dal Lago

Museo Naturalistico Archeologico, Contrà S. Corona, 4. I-36100 Vicenza. E-mail: adallago@comune.vicenza.it

Sandra Pellizzari

Associazione Culturale Studio D Archeologia Didattica Museologia, Via Arco Vallarezzo, 32. I-35139 Padova.

E-mail: sandra.pellizzari.vicenza@gmail.com; info@studiodarcheologia.it

Amici del 5° Piano, Ospedale San Bortolo, Viale Ferdinando Rodolfi, 37. I-36100 Vicenza.

E-mail: amicidelquintopiano@gmail.com

RIASSUNTO

La scelta della FAO di dichiarare il 2016 Anno internazionale dei legumi ha sollecitato gli Amici del 5° Piano, un gruppo di volontariato attivo presso l'Ospedale San Bortolo di Vicenza, ad affrontare il tema della sana nutrizione come prevenzione e cura delle patologie oncologiche, coinvolgendo il locale Museo che si è fatto subito promotore e catalizzatore di iniziative rivolte alla comunità, a istituzioni scolastiche, ad aziende produttive e di trasformazione, ad altre associazioni di volontariato, ai “nuovi cittadini”.

Il progetto messo in campo a più mani ha perseguito gli obiettivi di far conoscere alla più ampia comunità cittadina le proprietà nutritive dei legumi, di valorizzare le diversità culinarie dei “nuovi cittadini”, di stimolare la produzione di ecotipi locali e nel contempo di promuovere iniziative per la loro valorizzazione culinaria e di dare sostegno all'azione dei “Medici Vicentini per il Mondo ONLUS” che usa i legumi per contrastare la malnutrizione infantile. Tra il 2016 e il 2017 sono stati organizzati incontri, laboratori, conferenze ed è stata allestita una mostra temporanea.

Parole chiave:

legumi, nutrizione, condivisione progettuale, museo.

ABSTRACT

“Legumi & Legami”, a common health project between oncological patients and museum

The choice of the FAO to declare 2016 as the “International Year of Legumes” urged the Friends of the 5th Floor (Amici del 5° Piano), an active group of volunteer workers at the San Bortolo Hospital in Vicenza. To address the issue of healthy nutrition as a prevention and treatment of oncological diseases, the local Museum immediately became a promoter and catalyst for initiatives aimed at the community, educational institutions, manufacturing companies, voluntary associations and the “new citizens”.

The multi-hand project has pursued the objectives of making the broader urban community aware of the nutritional properties of legumes, stimulating the production of local ecotypes and at the same time promoting initiatives of their culinary enhancement to support the action of Vicenza’s doctor for the world (“Medici Vicentini per il Mondo ONLUS”) an active group of volunteer which uses legumes to combat child malnutrition.

Between 2016 and 2017, meetings, workshops and conferences were organized and a temporary exhibition was set up.

Key words:

pulses, nutrition, project sharing, museum.

INTRODUZIONE

Un museo è centro di attività e promotore di iniziative che intercettano suggerimenti e bisogni espressi da pubblici diversi. Qui presentiamo il felice caso in cui il Museo naturalistico e archeologico ha accolto e fatto propria l'esperienza dei pazienti oncologici dell'Ospedale di Vicenza, dimostrando capacità di ascolto e di valorizzazione di un'esperienza umana molto forte, come è quella della malattia.

Il gruppo Amici del 5° Piano è formato da pazienti, ex pazienti, familiari e amici che frequentano il piano

dove sono situati il reparto e il day hospital di Oncologia dell'Ospedale San Bortolo di Vicenza. Valorizzando la ricchezza e le competenze dei suoi componenti, il gruppo ha dato vita a molti progetti per sostenere il malato oncologico e la sua famiglia.

Uno in particolare, pensato per il 2016 Anno internazionale dei legumi, denominato “Legumi & Legami”, si è portato a compimento grazie al sostegno della Fondazione San Bortolo Onlus, alla collaborazione dell'Associazione Culturale Studio D Archeologia Didattica Museologia e ai contributi del Museo Naturalistico Archeologico.

La scelta di elevare i legumi al ruolo di protagonisti per un intero anno solare aveva per i promotori lo scopo di sensibilizzare i pazienti oncologici e la comunità sui benefici nutrizionali dei legumi nel contesto di una produzione di cibo sostenibile finalizzata alla sicurezza alimentare, nutrizionale e ambientale.

Per il Museo si trattava invece di andare oltre questi approfondimenti per creare nuove opportunità di crescita dell'istituto per una valorizzazione condivisa delle risorse del patrimonio e per un dialogo tra soggetti diversi con l'obiettivo comune di costruire conoscenza scientifica e culturale legata al territorio.

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA. L'EVOLVERSI DI UN PROGETTO

Nel 2016 tra gli Amici del 5° Piano e il Museo Naturalistico Archeologico è stata messa in atto una collaborazione che ha portato alla programmazione di conferenze, visite guidate, laboratori organizzati per approfondire aspetti culturali, archeologici, naturalistici e salutistici in cui i legumi sono stati il filo conduttore di tutte le manifestazioni, coinvolgendo archeologi, botanici, dietologi e dietisti, educatori.

Ogni singolo intervento culturale includeva laboratori e momenti conviviali, a base di legumi, che hanno visto l'adesione di associazioni e la partecipazione di "nuovi cittadini", così da valorizzare la cucina come luogo d'incontro interculturale. Si sono create occasioni per accostare alla cucina etnica e tradizionale anche quella di un'esperta in cucina "dietetica" e di uno chef stellato del territorio vicentino. Creatività e innovazione si sono incontrate con l'impegno di raggiungere nuovi risultati culinari, sempre con l'obiettivo della sana nutrizione.

Un'importante azienda che lavora, confeziona e distribuisce cereali e legumi secchi, in Italia e in tutto il mondo, e sensibile ai valori etici della solidarietà, ha contribuito con i suoi prodotti a segnalare il valore nutrizionale dei legumi.

L'interesse e la partecipazione raccolti nel corso di queste iniziative ci ha spinto a studiare un nuovo pacchetto di eventi per il 2017, così da allargare la rete di interazioni tra persone, istituzioni, associazioni e singoli, con l'obiettivo di sollecitare nuovi interessi, dare nuove risposte e coinvolgere, sul tema dei legumi in chiave multidisciplinare, il pubblico scolastico e gli operatori economici.

Il Museo è diventato un vero e proprio catalizzatore e l'iniziativa e si è proposta come luogo dell'incontro, dando vita all'organizzazione di una mostra temporanea, "Legumi & Legami, tra natura, archeologia e storia" (fig. 1) (Dal Lago & Pellizzari, 2017), coinvolgendo nuovi partner e valorizzando argomenti naturalistici e archeologici in una chiave di lettura articolata e multidisciplinare, secondo uno stile che è proprio del Museo, in ragione delle sue caratteristiche strutturali di interdisciplinarietà.

Il progetto si è posto gli obiettivi di far conoscere alla più ampia comunità cittadina le proprietà nutritive dei legumi, la storia della loro domesticazione da parte dell'uomo e di dare sostegno all'azione dei "Medici Vicentini per il Mondo ONLUS". Questa associazione di volontariato usa i legumi per contrastare la malnutrizione infantile nei paesi del terzo e quarto mondo e, attraverso lo stimolo all'agricoltura sostenibile, contribuisce a limitare i danni del cambiamento climatico (Madron, 2011a, 2011b). Gli operatori hanno presentato la loro esperienza, già applicata con successo in alcuni paesi dell'Africa centrale, di messa a punto di un RUTF (ready-to-use therapeutic food), un cibo estremamente nutriente realizzato con prodotti locali a basso costo (legumi della specie *Vigna subterranea*, zucchero di canna, banana e olio di palma), molto apprezzato dai bambini perché dolce e di facile preparazione.

Molto stimolante è stato il contatto con l'Associazione in quanto il suo contributo rientra a pieno titolo negli indirizzi proposti dall'ONU nella proclamazione dell'anno internazionale.

Non è mancata all'interno della mostra una presentazione delle più comuni specie di Fabaceae coltivate per la produzione di alimenti destinati sia all'uomo che agli animali. In questo settore dell'esposizione sono state valorizzate le varietà locali di pisello e, in particolare, di fagiolo coltivate nel territorio vicentino, mettendo in rete il Museo con alcuni produttori locali.



Fig. 1. Locandina della mostra "Legumi & Legami".

Oltre a consolidare i rapporti con le Università degli Studi di Ferrara e Modena e Reggio, si è curato il coinvolgimento di alcune realtà locali come le biblioteche pubbliche (Civica Bertoliana e Internazionale La Vigna).

Tra i tanti legami che si sono creati in occasione della mostra, interessati sono stati quelli sviluppati con i musei naturalistici locali. Il Museo "Giuseppe Zannato" di Montecchio Maggiore ha presentato un prodotto DeCo, consolidando il rapporto del Museo con il territorio, e il Museo "Domenico Dal Lago" di Valdagno ha arricchito il percorso espositivo presentando alcuni fossili della storica collezione Dal Lago, appartenenti alla famiglia delle Fabaceae.

Ad arricchire il gruppo di lavoro e le proposte di valorizzazione dei legumi ha dato uno stimolante contributo anche il locale Istituto di Istruzione Superiore Professionale a indirizzo enogastronomico "Almerico da Schio". Gli studenti dopo aver partecipato attivamente all'inaugurazione della mostra hanno seguito un percorso didattico rivolto alla conoscenza della materia prima e alla rielaborazione e preparazione, in chiave moderna, di ricette a base di legumi.

RISULTATI E CONCLUSIONI

La mostra ha riscosso notevole interesse e ha coinvolto molte realtà associative e istituzionali alle quali si è cercato di dare specifiche risposte con nuove proposte culturali, stringendo nuovi "Legami" attraverso il tema dei "Legumi".

Oltre a dare nuove risposte con ulteriori incontri formativi su "alimentazione e salute" sono scaturite nuove idee che hanno portato a progettare ulteriori sviluppi operativi.

Per primo si è cercato di portare il pubblico in Val Pospina per far conoscere i luoghi di coltivazione delle uniche due varietà locali di fagioli coltivate nel Vicentino. Si è aperto così un dialogo con piccole realtà agricole che ha messo in luce l'importanza di consumare un prodotto nutriente e sano e ha permesso di capire come, attraverso queste coltivazioni tradizionali, l'agricoltura diventi protagonista della conservazione paesaggistica di uno dei territori più integri della provincia.

Il successo riscontrato da questa conoscenza ha indotto il Museo, in collaborazione con altri musei del Vicentino e con il contributo del World Biodiversity Association, ad avviare un progetto di ricerca sulla biodiversità delle aree terrazzate presenti in questi angoli dell'area pedemontana, per fornire uno strumento capace di promuovere e dare valore al prodotto coltivato. La mostra ha inoltre attirato l'interesse dell'Assessorato ai Servizi Sociali del Comune di Vicenza e in particolare dello staff che segue le famiglie di origine straniera

con il quale si è costruito un percorso di scambio di conoscenze sulle tradizioni culinarie a base di legumi. Un progetto di ricerca culturale e di integrazione che ha portato all'individuazione di ricette di paesi diversi che va a integrare quello predisposto da una pubblicazione con l'obiettivo di diffondere un nuovo stile alimentare in cui tradizione, innovazione e scambi culturali si sposino con il concetto di sana e corretta nutrizione, rispettosa dell'ambiente e del lavoro dell'uomo.

Le iniziative si sono rivelate così feconde da dare vita a un nuovo progetto denominato "Alimentazione e Tumore" ideato dal Gruppo Amici e sviluppato con la disponibilità del Museo, la collaborazione con il Dipartimento di Oncologia dell'Ospedale di Vicenza, con il suo direttore, dottor Giuseppe Aprile, e con il dietologo, dottor Renato Giaretta, specialista in Scienza dell'Alimentazione

Il progetto affronta nello specifico e con maggiori approfondimenti operativi il tema della nutrizione che trova nel consumo dei legumi un punto di forza come strumento di prevenzione e di cura durante e dopo la malattia oncologica.

Una serie di incontri rivolti alla comunità cittadina e al mondo della scuola a cura del dietologo e dell'oncologo hanno visto una partecipazione oltre le attese, segno di un bisogno e di una consapevolezza crescenti.

Si è inoltre attivato un servizio di terapia alimentare con un ambulatorio finanziato con forme di fundraising, destinato ai pazienti oncologici e integrato nel protocollo di cura del reparto.

Nel contempo il Gruppo va promuovendo iniziative di sensibilizzazione rivolte alla struttura ospedaliera e all'azienda fornitrice del servizio di mensa con l'obiettivo di rendere più aderente a un modello di sana nutrizione quanto viene servito ai pazienti durante la degenza.

BIBLIOGRAFIA

DAL LAGO A., PELLIZZARI S. (a cura di), 2017. *Legumi & Legami, tra natura, archeologia e storia*. Vicenza Museo Naturalistico Archeologico dall'11 marzo al 24 settembre 2017. Pannelli della mostra (<https://www.museicivicivicenza.it/file/doc1-11997.pdf>, accessed 09.05.2019).

MADRON A., 2011a. *Fagioli, olio e banane. La "pappa Vicenza" contro la malnutrizione*. Il Giornale di Vicenza, giovedì 29 dicembre 2011, p. 56 (<https://www.medicivicenza.org/images/articoligiornale/medici%20vicentini%20per%20il%20mondo.pdf>, accessed 09.05.2019).

MADRON A., 2011b. *«I volti paffuti e l'addome gonfio sono i primi segnali allarmanti»*. Il Giornale di Vicenza, giovedì 29 dicembre 2011, p. 56 (<https://www.medicivicenza.org/images/articoligiornale/medici%20vicentini%20per%20il%20mondo.pdf>, accessed 09.05.2019).