

663. D'Amore B., Fandiño Pinilla M.I. (2008). Prefazione al libro: Prosdocimi L. (2008). *Contando in cucina*. Roma: Carocci. ISBN: 978.88.7466.309.5. 7-9.

Bruno D'Amore e Martha Isabel Fandiño Pinilla

Abbiamo un amico cuoco che, oltre a fare lo chef professionista, bravissimo, insegna "Cucina" in un Istituto Alberghiero della provincia di Bologna.

Siccome non solo con lui, ma con tutto l'Istituto abbiamo vincoli notevoli, al momento del nostro matrimonio abbiamo invitato gli ospiti a cena (era un martedì) nel grande salone di questo Istituto, pregando l'amico cuoco di fare lui per noi le scelte più raffinate.

Chiacchierando, gli abbiamo chiesto se i ragazzi seguissero il suo corso con piacere, con dedizione; e la risposta è stata ampiamente positiva, ma seguita poi da un misterioso: «Certo, sapessero un po' di più la matematica...». Sorpresi, gli abbiamo chiesto spiegazioni che non hanno tardato ad arrivare.

Una delle attività preliminari che deve fare uno studente allievo futuro chef è quello di modificare le dosi delle ricette che ha in mente di seguire, sulla base del numero di persone presenti a tavola.

Per esempio, per un pranzo con 4 persone sono previsti i seguenti ingredienti:

6 uova, 2 hg di mascarpone, 0,5 hg di farina, 2 scorze di limone, 1 cucchiaio di sale, 3 cucchiaini di olio eccetera;

se le persone a tavola sono 6, come cambiano le dosi?

Pare che più d'uno studente abbia scritto:

8 uova, 4 hg di mascarpone, 2,5 hg di farina, 4 scorze di limone, 3 cucchiaini di sale, 5 cucchiaini di olio eccetera.

Alla richiesta di una spiegazione fatta dall'amico - chef - insegnante, sbalordito, quegli studenti che hanno saputo dare una risposta sensata gli hanno detto di essersi comportati in maniera ... additiva: sono aumentate di 2 le persone, bene!, tutto va aumentato di 2.

Quando lui ha cercato di correggere gli errori, impostando una proporzione:

$$4 \text{ commensali} : 6 \text{ uova} = 6 \text{ commensali} : x \text{ uova},$$

ha intuito che vari studenti non capivano nemmeno che cosa stesse proponendo; lui voleva che facessero i conti a mente, come fa lui, ma questi malcapitati studenti nemmeno capivano che cosa chiedesse loro.

[Nota amara di commento didattico: nelle ore di matematica gli studenti facevano gli studi di funzione, probabilmente senza capire un fico secco di che cosa volesse la pur simpatica e pur brava professoressa da loro; lei stessa ci ha confessato che l'ascissa  $4/5$  veniva messa, nell'asse delle  $x$ , tra 4 e 5, esattamente a metà].

Ce lo immaginiamo con simpatia il Pierino della situazione che, consapevole delle sue difficoltà obiettive in matematica, è felice di poter seguire un corso di cucina e si ritrova, invece, ancora tanta matematica, e così fondamentale... Uffa, sempre matematica, anche qui, anche in cucina...

Eh sì, caro Pierino, sì, perché la matematica è proprio dappertutto, anche dove meno te l'aspetti. Insegnargli questa matematica, la matematica del dappertutto, mostrargliela, renderla evidente, è un lavoro importante, sempre più importante, nella didattica concreta ed attiva di oggi, visto che sempre più si chiede a gran voce una matematica che si rivolga al cittadino del domani.

Ben venga, allora, un libro chiaro e simpatico che illustri a tutti, insegnanti, allievi, genitori, che la matematica è davvero così pregnante, così presente, così bella e concreta, così necessaria, anche in cucina.

Non potrà che giovare alla causa di un insegnamento – apprendimento sensato della matematica che restituisca alla nostra disciplina una valenza educativa riconoscibile, anche al di là delle mura scolastiche così ... contrattuali e dunque così limitate.

Uscire dall'aula con la matematica e grazie alla matematica non potrà che favorire un po' di più l'interesse di tutti verso la nostra materia.