

Il fascino dei vini italiani per gli stranieri

Le immagini inserite nel testo hanno carattere esclusivamente illustrativo ed esplicativo, l'autrice non intende usarle per ledere il diritto altrui.

**Claudia Bellumori**

**IL FASCINO  
DEI VINI ITALIANI  
PER GLI STRANIERI**

*Formazione*

**BOOK  
SPRINT**  
E D I Z I O N I

[www.booksprintedizioni.it](http://www.booksprintedizioni.it)

Copyright © 2022  
**Claudia Bellumori**  
Tutti i diritti riservati

*A Mauro, la magnifica persona  
che ho accanto, che mi supporta  
in ogni cosa.*



## **Introduzione**

Questo lavoro si propone di approfondire il tema dell'apprendimento della lingua italiana in ambito enologico ed è rivolto a turisti stranieri adulti con un basso livello di competenza linguistico-comunicativa, ma con la passione per il vino e soprattutto, con un forte desiderio di calarsi nella tradizione culturale Italiana e toscana. Tale desiderio si realizza proprio con un percorso specifico, diretto a suscitare un forte interesse per il tema oggetto di studio: l'arte enologica regionale italiana, che rinforza la motivazione iniziale degli apprendenti, arricchisce le loro conoscenze a livello lessicale, le loro competenze comunicative e la loro abilità manuale.

Peculiare importanza viene data alla didattica laboratoriale, attraverso la quale si

acquisiscono e si elaborano saperi, ma anche un insieme di opportunità formative per produrre nuove conoscenze e per sviluppare nuove competenze. In tale contesto, l'attenzione educativa e didattica del corso si sposta dall'insegnamento all'apprendimento, cioè ai processi del far apprendere e del riflettere sul fare, allo scopo di rendere i discenti consapevoli del processo che stanno vivendo, di cui sono protagonisti diretti e responsabili. Questo ovviamente oltre ai risultati sul piano delle conoscenze, delle procedure, delle competenze e delle relazioni che via via si stabiliscono tra gli stessi e con il loro docente.

Il laboratorio può essere collocato all'inizio di un percorso, al suo interno o alla sua conclusione, a seconda della funzione (stimolo, sviluppo, sostegno), oppure può servire per il recupero.

Nel primo capitolo, oltre a un *excursus* storico sulle origini e lo sviluppo del vino Italia e in Toscana, viene fatta un'analisi dei destinatari del progetto. Nel caso specifico, essi si identificano in adulti stranieri con una forte vocazione turistica per la Toscana, motivati dalla voglia di conoscere i



segreti dell'antica tradizione enogastronomica, legata al piacere di gustare il buon cibo e il buon vino, come prodotti materiali, storici e culturali, le loro origini e la loro relazione con il territorio toscano. Si tratta quindi di una motivazione essenzialmente intrinseca, che nasce da un desiderio personale del discente e connessa a un piacere di tipo culturale. L'enogastronomia italiana, grazie ai suoi prodotti di alta qualità, rappresenta una grande ricchezza storica e culturale del nostro paese e costituisce un settore privilegiato anche fuori dal paese. Infatti, anche all'estero, l'enogastronomia italiana, rappresenta il più importante fattore di affermazione del marchio Italia nel mondo, che infatti, occupa una posizione di prestigio nel mercato internazionale del vino. La rilevanza del settore agroalimentare e vitivinicolo è confermata dal fatto che il cibo e il vino italiano all'estero rappresentano da tempo una forte attrazione turistica.

Nella seconda parte si inquadra teoricamente il contesto di apprendimento, evidenziando le differenze di capacità ed abilità all'apprendimento della lingua italiana

da parte di discenti adulti e bambini. E, dopo la definizione delle micro lingue, si conclude con l'illustrazione della didattica collaborativa e dell'oggetto del progetto didattico: il laboratorio pratico di enogastronomia, nonché da una panoramica degli obiettivi generali che lo accompagnano.

Il terzo capitolo tratta invece il quadro teorico di riferimento del progetto ideato, che si basa su una metodologia eclettica che trae spunti da diversi approcci e metodi. Il percorso ideato si fonda infatti sul metodo del *Total Physical Response*, ispirato al principio di apprendimento cinestesico e psicomotorio a partire da uno stimolo verbale, nonché il coinvolgimento di diversi organi sensoriali per memorizzare al meglio i termini culinari impiegati nella pratica dell'arte culinaria toscana. Si affianca l'approccio lessicale, del quale si ripercorrono le origini e gli ideatori, primo tra tutti, Lewis nel 1993 con il *The Lexical Approach*. Si accenna comunque al pensiero di altri studiosi come *Pawley* e *Syder* (1983), che illustrarono significativi sviluppi negli studi di acquisizione della lingua materna, sostenendo che l'apprendente adulto di una L2

dispone di un repertorio di centinaia di migliaia di frasi lessicalizzate e che per raggiungere una fluenza linguistica pari a quella dei madrelingua deve acquisire, tra le altre, la capacità di distinguere gli usi normali o non marcati da quelli innaturali o fortemente marcati dei vocaboli. Tali autori concludevano affermando che la competenza linguistica di un parlante nativo è paragonabile a «un libro di frasi con appunti grammaticali». Oltre a questo, vi furono altri tentativi di definizione e di sistemazione degli obiettivi di insegnamento delle lingue straniere, che trovarono concreta realizzazione soltanto grazie a *Lewis*, che poneva lo studio del lessico al primo posto nell'insegnamento linguistico, contrariamente ai metodi glottodidattici formalistici. All'approccio lessicale spetta dunque il merito di aver indagato le peculiarità del lessico nell'apprendimento delle lingue straniere, superando la tradizionale dicotomia tra grammatica e semantica. Grazie agli studi sulle collocazioni e sui significati dei vocaboli, inoltre, l'approccio lessicale ha sottolineato l'impossibilità di determinare il significato di una parola una

volta per tutte, come se i vocaboli fossero sostanzialmente univoci e non mutassero il loro significato a seconda dell'insieme delle altre parole con cui solitamente ricorrono.

Conclude il capitolo una illustrazione delle caratteristiche del *Total Physical Response* (James J. Asher, anni '70), dei suoi suggerimenti per insegnare la cucina italiana, nonché dei vantaggi derivanti dal suo impiego in un percorso enogastronomico-linguistico l'impiego dell'approccio lessicale in un corso di lingua straniera per studenti italiani adulti, in cui lessico e grammatica vengono utilizzati contestualmente e l'attenzione dell'apprendente si focalizza prima sulla semantica e poi, gradualmente, sulle strutture grammaticali intrinsecamente già presentate attraverso i vocaboli. Alla luce di tali considerazioni, si è scelto di optare in parte per un approccio lessicale nel contesto d'insegnamento del presente progetto.

La categoria di apprendenti a cui esso si rivolge, adulti stranieri appassionati di cucina in visita in Toscana, richiede un metodo d'insegnamento linguistico mirato all'interesse gastronomico degli utenti.