

[Reseña] El banquete de los pedagogos (La magia de la pedagogía y la cocina)

Por: Dolores Álvarez. 18/07/2024

El banquete de los pedagogos, de Silvia Martínez Caballé y Toni Ribas Galobardes, editado por Editorial Popular en 2024, es un libro muy original en el que se mezclan las ideas y pensamientos educativos con las ideas y pensamientos culinarios. El resultado es una mezcla entrañable que nos hace sentir un amor por la cocina y a la vez por la pedagogía. Es un disfrute de lectura.

Sinopsis

La historia de este libro nace una tarde de invierno, en “La Escola de la Dona”, entre manuales, fogones, sueños e intenciones. El diálogo entre una pedagoga y un maestro de cocina gira en torno a las posibilidades que ofrece la cocina como hilo conductor para hablar de temas educativos. ¿Es posible explicar de un modo ameno y divertido el pensamiento y las teorías de pedagogos y pedagogas que nos han acompañado a lo largo de la historia mediante recetas de cocina?. Este libro nos hace reflexionar sobre los principios pedagógicos más fundamentales que han defendido grandes pedagogos y lo hace en torno a la elaboración de unas comidas para ese gran banquete final, elaborados por niños y niñas, que van a degustar Sócrates, Montessori, Dewey, Freinet, Piaget, Freire, María Antonia Canals y Tonucci. Anteriormente al banquete, a cada pedagogo o pedagoga lo introduce en la elaboración de una receta.

Autores

Silvia Martínez Caballé nació en Barcelona en 1973. Estudió pedagogía en la Universidad de Barcelona. Su pasión por el aprendizaje y por el conocimiento la han llevado a seguir formándose en varios ámbitos relacionados con la educación y la enseñanza. Trabaja en el Ayuntamiento de Mataró desde hace 25 años. El mundo de la escritura la ha acompañado desde la infancia. Tiene varios libros escritos ,aunque no publicados. Hoy afirma que .” No puedo imaginar una vida sin libros”.

Toni Ribas Galobardes es cocinero y profesor de cocina y gastronomía en la “Escola de la Dona” de la Diputación de Barcelona. Ha centrado su actividad profesional en el ejercicio de diferentes estilos de cocina y desde hace 27 años se dedica a la enseñanza de materias relacionadas con las artes y las ciencias culinarias, dando una especial importancia al eje cultural y transversal con el que la gastronomía se relaciona con otras disciplinas.

Reseña

Los autores nos presentan un libro creativo, lleno de originalidad con el que se reflexiona, se disfruta y se aprende, todo englobado en torno a la educación y la cocina. “La historia de una pedagoga, de un maestro de cocina y cocinero, y de Gabriel, mi hijo, que tienen el propósito de hacer conocer de una forma amena el pensamiento de algunos pedagogos y pedagogas que han tenido un gran eco en la historia”.

Con tan solo echarle un vistazo al índice ya puedes comprender que es un libro lleno de magia y sensibilidad que no te va a dejar indiferente. Está dividido en nueve capítulos, cada uno correspondiendo con una receta que elabora el correspondiente personaje y que va introducido por la historia del crecimiento de Gabriel que llega a ser partícipe de las elaboraciones del banquete.

Así nos encontramos con: Sócrates y la salsa de moras; Montessori y las galletas; Dewey y el Shepherd’s Pie; Freinet y el banquete poético; Piaget y el menú constructivista para una enamorada; Freire y el bolo de chocolate; María Antonia Canals y la mona matemática; Tonucci y el cóctel redondo; terminando con El banquete de Gabriel, en el que de forma magistral va montando una conversación en la que cada uno de los anteriores asistentes van expresando sus ideas y nos dejan con grandes enseñanzas.

Por otra parte disponemos de un índice de recetas con sus correspondientes ingredientes y el modo de prepararlas. Así nos encontramos con: Sócrates (El gusto de los hombres es el gusto de los dioses); Montessori (Galletas de las abuelas hechas por los niños); Dewey (El recuerdo culinario de la infancia); Freinet (Creativas y extrañas recetas hechas con un fuego de campo); Piaget (Menú constructivista para una enamorada); Freire (La cocina y la sabiduría femenina); María Antonia Canals (La cocina abstracta y concreta); y Francesco Tonucci (La cocina líquida de los niños y las niñas).

Como se puede averiguar por este gran índice, se van montando historias relacionadas con la cocina en la que estos pedagogos y pedagogas van poniendo en práctica sus principios con los niños y las niñas. Son historias muy originales y llenas de enseñanzas pedagógicas que animan a los educadores a poner en práctica y disfrutar de tales experiencias que salen de los cánones establecidos normalmente en las paredes de las escuelas y centros educativos.

“Saber, aprender, crear, entusiasmarse con lo que hacemos. Esta historia que os presentamos está llena de todos estos elementos, pero sobre todo de magia. La que iréis descubriendo, poco a poco, a medida que os adentréis en el mundo de la cocina y de la pedagogía”.

En el último capítulo, El banquete de Gabriel, se narra la cena de insignes pedagogos y pedagogas. Silvia narra este episodio de forma magistral, con soltura y conocimiento de las grandes ideas que pusieron en práctica estas célebres personas dedicadas al mundo educativo.

“Después de tantas aventuras solo me resta contaros el último de los hechos más increíbles que nadie jamás haya vivido. Habían pasado casi ocho años desde nuestro primer sobresalto con María Montessori. Gabriel ya hacía tiempo que algo tramaba y un buen día, un martes cualquiera, puso la mesa, con tanto lujo y detalle que parecía el día de Navidad... ¡Hoy tenemos invitados a cenar!... Aparecieron cuatro chiquillos y dos chiquillas cargados con cestos y paquetes bien envueltos... ¡Hoy es el día, los tendremos a todos y todas a cenar!”.

Y es así como los niños y las niñas prepararon la cena para los pedagogos y pedagogas y nos hacen disfrutar de una tertulia magnífica en la que se van exponiendo las grandes ideas pedagógicas... y con un final que no te deja

indiferente.

Es un libro apasionante, divertido, reflexivo, de gran originalidad... destinado a docentes y a cualquier persona que quiera aprender. La relación entre pedagogía y arte culinario ayuda a la comprensión y te abre caminos para hacer que la educación sea más divertida, más justa, más colaborativa... Totalmente aconsejable para los amantes de la educación y la cocina.

Creo que la cocina es muy creativa y puede ayudar mucho en el crecimiento de los niños y las niñas, siempre he pensado que este arte debería estar en la escuela y además se podría combinar con campos de conocimiento que ya están en el currículum establecido.

[LEER EL ARTÍCULO ORIGINAL PULSANDO AQUÍ](#)

Fotografía: El diario de la educación

Fecha de creación

2024/08/18