

Vita in CAMPAGNA

www.vitaincampa.gna.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

Nelle scuole arriva l'«Orto in Condotta», un laboratorio di esperienze

Questo progetto realizzato da Slow Food è aperto alle scuole di ogni ordine e grado e permette ai ragazzi di avere un'esperienza diretta del lavoro della terra, di imparare il rispetto dei tempi della Natura e di sperimentare successi ed insuccessi che possono scaturire dal lavoro agricolo

Avvicinare i bambini all'agricoltura e alla Natura: questo è l'impegno che si è presa sin dal 2003 Slow Food Italia [1]. E chi meglio della scuola può essere di aiuto nel realizzare tale obiettivo? Così, dopo gli orti scolastici, nel 2009 con il progetto dell'«Orto in Condotta» Slow Food ha dato vita a 241 orti in 224 scuole di 19 Regioni coinvolgendo quasi 17.000 bambini. Numeri importanti che commentiamo assieme a Davide Ghirardi, responsabile dei progetti educativi di Slow Food.

Ci spieghi, in breve, quali sono le finalità degli «Orti in Condotta» e quali sono le scuole coinvolte.

Fare un «Orto in Condotta» significa dar vita ad un orto scolastico che sarà sicuramente curato dagli studenti, ma non si troverà necessariamente nel giardino della scuola: potrà essere realizzato, ad esempio, in un terreno comunale.

A questo progetto possono partecipare le scuole di ogni ordine e grado, anche se – è giusto dirlo – la maggior parte delle classi coinvolte fa parte della scuola primaria (ex elementari).

Le potenzialità che stanno alla base di un'attività didattica nell'orto sono molteplici: dall'esperienza diretta del lavoro della terra (cosa che la nostra associazione è impegnata a valorizzare in tutti i contesti in cui opera) al rispetto dei tempi della Natura e dei successi ed insuccessi che possono scaturire dal lavoro agricolo; dalle opportunità offerte dall'incontro e dalla trasmissione di saperi tra le differenti generazioni che lavorano nell'«Orto in Condotta» all'introduzione

nell'ambito scolastico di strumenti per consentire già ai più piccoli di diventare consumatori consapevoli, fino alla conoscenza dei prodotti agricoli e alimentari del proprio territorio.

Qual è il ruolo degli insegnanti, o della scuola che aderisce, in questo progetto?

Quando parte un «Orto in Condotta» noi chiediamo alle scuole di impegnarsi a dare continuità al progetto per almeno tre anni scolastici perché solo con questi tempi si può tentare di introdurre cambiamenti reali nelle abitudini alimentari.

Intorno agli insegnanti ruota tutto, costituiscono il vero motore del progetto. Per loro è previsto un corso di formazione di 27 ore (9 ore all'anno) in cui si approfondiscono i principi dell'orticoltura ecologica, l'educazione sensoriale e del gusto, la cultura alimentare, la progettazione didattica, la storia della gastronomia e la geografia alimentare. Agli insegnanti è affidato anche il compito di portare in classe e nell'orto (che diventa una vera e propria aula all'aperto) quanto appreso nelle lezioni tenute dai formatori di Slow Food.

È previsto il coinvolgimento dei genitori o di qualche altra figura della famiglia? E in che modo?

Un ruolo fondamentale può essere svolto dai nonni, specialmente se hanno competenze in ambito orticolo. Essi possono dare una mano nella gestione dell'orto ad esempio nei periodi in cui la scuola è chiusa (vacanze pasquali ed estive), così come possono condividere con gli inse-

gnanti i loro saperi contadini. E poi ci sono i genitori, a cui proponiamo di farsi coinvolgere in un percorso di educazione alimentare e nel consumo pensato appositamente per loro. Si parte dall'analisi di come e cosa si mangia in famiglia per passare poi a comprendere come si riconoscono le produzioni di qualità, come si legge un'etichetta, qual è la stagione giusta per ogni prodotto. In questo modo pensiamo che intorno all'orto possa nascere una vera e propria comunità dell'apprendimento, ovvero un luogo dove i vari soggetti attivi – mettendo ognuno a disposizione le proprie competenze – si fanno carico del cambiamento degli stili alimentari a cui facevo riferimento già prima.

Se un genitore o un insegnante volessero coinvolgere la propria scuola in questo progetto, cosa dovrebbero fare?

Per prima cosa consiglio di visitare il sito Internet www.slowfood.it e cliccare sulla sezione educazione per farsi un'idea generale. Dopodiché possono contattare Slow Food Italia all'indirizzo e-mail educazione@slowfood.it o al numero telefonico 0172 419616, o ancora il fiduciario Slow Food della loro zona (anche in questo caso trovano i recapiti sul nostro sito Internet): forniremo loro indicazioni e materiale necessari per partire con il progetto.



Davide Ghirardi di Slow Food



Da sempre seguiamo con attenzione tutto ciò che può avvicinare i bambini alla Natura e alla campagna e perciò in accordo con Slow Food inviamo gratuitamente Vita in Campagna a tutte le scuole e ai formatori del progetto «Orto in Condotta»

Foto: Scuola infanzia La Gabbianella - Moncalieri (Torino)

Giorgio Vincenzi

[1] Fondata nel 1986 a Bra (Cuneo), Slow Food è diventata nel 1989 un'associazione internazionale che conta 100.000 iscritti con sedi in Italia, Germania, Svizzera, Stati Uniti, Francia, Giappone, Gran Bretagna, Olanda, Australia e aderenti in 130 Paesi. Slow Food, attraverso progetti (Presidi), eventi (Terra Madre) e manifestazioni (Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish), difende la biodiversità.