

## SCHEMA DI PROGETTO ORTO IN CONDOTTA

### 1. IL TEMA

#### L'Orto in Condotta

Realizzazione di orti per promuovere e sviluppare l'educazione alimentare e ambientale nelle scuole. Costituzione di una comunità dell'apprendimento.

### 2. LE FINALITÀ, GLI OBIETTIVI E LE CARATTERISTICHE DELL'ORTO IN CONDOTTA

È risaputo che quella in cui viviamo è la società dei consumi, tutto è fatto per essere consumato in fretta e gettato altrettanto rapidamente. Il modo disordinato e precipitoso con cui ci nutriamo rispecchia pienamente questo stile di vita: nessuno si prende più il tempo di porsi delle domande di fronte ad uno scaffale del supermercato o di fronte ad un piatto già preparato. Come se le nostre azioni quotidiane non influissero sui meccanismi del mercato, non avessero ripercussioni sulla nostra salute, non rappresentassero una parte importante della nostra cultura.

Slow Food si è schierata da tempo dalla parte del mangiare bene, del recupero dei vecchi saperi e dei piatti tradizionali. Oggi però la nostra Associazione ritiene che si debba fare un passo ulteriore, che coinvolga i grandi, ma soprattutto i piccoli che hanno ancora un mondo da scoprire: cambiare le nostre abitudini alimentari quotidiane cercando di avvicinarle ai concetti del buono, pulito e giusto.

Cosa significano questi principi e in quale modo i bambini possono attuarli?

I bambini devono essere considerati nel loro ruolo di piccoli consumatori, o, come preferiremmo chiamarli, di piccoli coproduttori, le cui scelte dipendono non solo dall'esempio fornito loro dai "grandi", ma, ahimè, anche dalla pubblicità e dalle influenze di amici e conoscenti. Avvicinarli alla terra facendo loro coltivare dei frutti e delle verdure più o meno conosciuti è un modo per educarli alla varietà, alla stagionalità, ai metodi di coltivazione biologici e biodinamici, al rispetto della natura e di tutte le creature viventi, ad incuriosirsi per ciò che è diverso e ad assaggiare ciò che loro stessi coltivano. Per Slow Food l'orto è uno strumento per far diventare il piccolo consumatore un coproduttore, cioè un cittadino consapevole che le sue scelte d'acquisto hanno delle ripercussioni sul mondo che lo circonda, in primo luogo tra gli agricoltori e gli allevatori.

Gli stimoli che intendiamo dare ai bambini con il progetto Orto in Condotta vanno nella direzione del **buono**, del **pulito** e del **giusto**, perché trasmettiamo loro l'idea che ciò che è coltivato in maniera non intensiva, che è raccolto al momento giusto e non fa centinaia di chilometri per arrivare a destinazione, non può che essere organoletticamente più buono ed ecologicamente più sostenibile. Il concetto di responsabilità verso l'ambiente e verso il prossimo viene trasmesso attraverso il lavoro di gruppo nell'orto e la cura che ogni bambino deve avere della propria piantina.

Ci piace pensare che degli stimoli educativi di questo tipo possano insegnare qualcosa ai bambini, ma anche alla comunità a cui questi bambini appartengono. Il coinvolgimento più o meno diretto dei genitori, il contatto con i nonni ortolani che aiutano maestre e bambini nell'orto, l'interazione con alcuni operatori del settore agroalimentare aprono la realtà dell'Orto in Condotta a scambi con l'esterno, con la

comunità che deve imparare insieme ai bambini a consumare in modo più consapevole a partire dalle mense scolastiche.

### **3. OBIETTIVI**

- Introdurre una didattica multidisciplinare in cui l'orto diventa lo strumento per le attività di educazione alimentare, ma anche per quelle di educazione ambientale
- Far diventare i piccoli consumatori dei coproduttori, cittadini consapevoli delle proprie scelte d'acquisto: educare allo sviluppo sostenibile e al consumo consapevole
- Acquisire una metodologia induttiva nell'approccio all'educazione alimentare e ambientale sviluppando esperienze didattiche in classe e in orto
- Imparare a leggere la realtà come un insieme di fenomeni percepiti attraverso i sensi, accrescere la propria memoria e capacità di percezione sensoriale, appropriarsi di un lessico e di una grammatica del gusto
- Maturare la consapevolezza che l'alimentazione è un fatto culturale, il cui significato trascende l'aspetto nutrizionale
- Conoscere il territorio, i suoi prodotti e le ricette attivando occasioni di incontro con esperti (artigiani, produttori, chef) per creare una pluralità di rapporti con gli attori del settore agroalimentare e gastronomico della comunità locale in modo da destare la curiosità e la conoscenza della realtà circostante
- Fornire elementi di storia e cultura della gastronomia
- Acquisire principi di orticoltura biologica
- Costruire una rete di esperienze di Orto in Condotta e school garden a livello mondiale

### **4. I PROMOTORI**

- Il Comune: si impegna a fornire il terreno, le sementi e gli attrezzi utili per iniziare a coltivare l'orto. Contribuisce al finanziamento del progetto.
- La Scuola (infanzia, primaria, secondaria): cura la programmazione didattica del progetto e la realizzazione dell'orto, collabora con la Condotta Slow Food nella ricerca di uno o più "nonni ortolani" che si prendano cura dell'orto in modo continuativo mantenendolo attivo durante tutto l'anno.
- Slow Food: si occupa dell'aggiornamento degli insegnanti e della gestione degli incontri informativi, e collabora nella ricerca delle sementi e di uno o più "nonni ortolani", nonché nella progettazione didattica. In particolare la condotta locale si occupa dei contatti sul territorio e dei rapporti diretti con la scuola.

### **5. I DESTINATARI**

- Studenti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria
- Insegnanti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria
- Genitori e comunità locale

### **6. ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO**

#### **Durata**

3 anni scolastici

#### **Attività**

- Firma del protocollo d'intesa
- Presentazione di Slow Food e del progetto
- Ricerca e individuazione dei nonni ortolani
- Preparazione e realizzazione dell'orto

- Corso di aggiornamento docenti
- Incontri informativi con i genitori
- Organizzazione di mercati ed eventi
- Visite guidate in aziende agricole, artigiane e in osterie
- Attività di educazione ambientale, alimentare e del gusto in aula e nell'orto

### **Lo sviluppo delle attività didattiche in classe e le visite sul territorio**

Gli insegnanti applicheranno autonomamente in classe gli interventi didattici sperimentati con i formatori Slow Food durante le lezioni.

La nostra associazione collaborerà all'organizzazione delle lezioni in cui è previsto l'intervento di operatori del settore enogastronomico (produttori, cuochi, ecc).

A conclusione di ogni anno scolastico è previsto che gli insegnanti organizzino un piccolo evento (merenda, mercatino, ecc.) che sancisca la fine delle attività nell'orto e in classe. Questa piccola festa ha lo scopo di fare partecipare la comunità intera, e in particolare i genitori, al progetto Orto in Condotta almeno per un giorno. La condotta Slow Food sarà presente all'evento per condividere con gli insegnanti il monitoraggio degli obiettivi e l'andamento del progetto.

Per quanto riguarda le visite esterne alla scuola, la Condotta Slow Food suggerirà alle scuole varie visite di approfondimento sui temi attinenti al percorso degli orti: ecomusei, orti botanici, fattorie didattiche, orti di pace, ecc, saranno tutte possibili mete. Il comitato di condotta aiuterà la scuola ad entrare in contatto con tali strutture.

## **7. L'AGGIORNAMENTO DEGLI INSEGNANTI**

Il percorso di aggiornamento degli insegnanti sarà curato dai formatori Slow Food che hanno seguito il corso di formazione specificamente dedicato al progetto Orto in Condotta in collaborazione con la condotta locale. Qui di seguito sono illustrati fasi, contenuti e articolazione.

### **Le fasi**

L'attività di aggiornamento si articola su tre anni, ognuno dei quali si concentra principalmente sulle seguenti tematiche:

1° anno: ***l'orto e l'educazione sensoriale***

2° anno: ***l'educazione alimentare e ambientale***

3° anno: ***la cultura del cibo e la conoscenza del territorio***

All'interno di ogni annualità, Slow Food si rivolge ai destinatari del progetto con interventi mirati.

### **Contenuti e articolazione dei corsi**

Ogni annualità prevede tre incontri di tre ore ciascuno con gli insegnanti, durante i quali si approfondiscono i temi dell'annualità stessa.

**Prima annualità:** in preparazione alle attività nell'orto gli insegnanti seguono delle lezioni teoriche e pratiche sull'orticoltura e sulla scoperta degli alimenti attraverso i sensi.

1° incontro: l'orto, principi di orticoltura teorici (la preparazione del terreno, la scelta delle varietà da coltivare, la semina e la cura dell'orto) e pratici (attività didattiche operative nell'orto). All'incontro prendono parte anche i nonni ortolani.

2° incontro: l'educazione alimentare e del gusto, l'approccio sensoriale all'alimentazione attraverso il metodo induttivo. La degustazione: esperienza e grammatica del gusto.

3° incontro: progettazione didattica. Studio e realizzazione di giochi e attività da riproporre in classe con i ragazzi sulle tematiche dei primi due incontri.

**Seconda annualità**: ad orto già avviato, gli insegnanti si preparano ad attività di educazione ambientale da elaborare in classe e da mettere in pratica all'aperto. Si preparano inoltre ad insegnare ai bambini un approccio corretto all'alimentazione ed al momento della spesa.

1° incontro: principi e temi di educazione ambientale (il ciclo degli elementi e della materia, i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica, esperienze pratiche). Approfondimenti sulle pratiche orticole.

2° incontro: principi di cultura alimentare (stagionalità e territorialità) e normativa. La lettura e la decifrazione delle etichette, i prodotti da agricoltura biologica, biodinamica e a lotta integrata; i prodotti a denominazione d'origine, dalle denominazioni protette ai Presidi.

3° incontro: progettazione didattica. Studio e realizzazione di giochi e attività da riproporre in classe con i ragazzi sulle tematiche dei primi due incontri.

**Terza annualità**: agli insegnanti vengono fornite delle conoscenze e degli spunti sulla storia dell'alimentazione e della gastronomia italiana e del loro territorio dai quali potranno poi costruire in classe delle attività, alla scoperta delle origini del nostro gusto.

1° incontro: cultura e storia della gastronomia.

2° incontro: storia, cultura e mappatura dei prodotti del territorio.

3° incontro: progettazione didattica. Studio e realizzazione di giochi e attività da riproporre in classe con i ragazzi sulle tematiche dei primi due incontri.

### Il materiale didattico

Il materiale didattico messo a disposizione delle classi coinvolte nel progetto è costituito dai seguenti testi

1. R. NISTRI, *Dire Fare Gustare. Percorsi di Educazione del gusto nella scuola*, Bra, Slow Food Editore, 2003
2. C. e L. BOURGUIGNON, *Il Suolo un Patrimonio da Salvare*, Bra, Slow Food Editore, 2004
3. F. CAPRA, *Ecoalfabeto*, Viterbo, Stampa Alternativa – Nuovi Equilibri, 2005
4. A. AROSSA (a cura di), *Ortofrutta. Dispensa Master of Food*, Bra, Slow Food Editore, 2005
5. A. HOWARD, *I Diritti della Terra*, Bra, Slow Food Editore, 2005
6. N. PERULLO (a cura di), *Storia e cultura della gastronomia. Dispensa Master of Food*, Bra, Slow Food Editore, 2007
7. AA.VV., *Ricette di Osterie d'Italia. L'orto*, Bra, Slow Food Editore, 2005

### 8. GLI INCONTRI INFORMATIVI PER I GENITORI

Ogni anno è previsto un incontro con genitori e insegnanti con l'obiettivo di condividere il percorso che si andrà ad affrontare in classe e stimolare la partecipazione e il coinvolgimento delle famiglie. I temi affrontati nel triennio sono:

- *Educazione sensoriale*  
La conoscenza del cibo attraverso i cinque sensi. Somministrazione di un questionario sulle abitudini alimentari in famiglia.
- *Educazione al consumo consapevole*

Indicazioni sulla lettura delle etichette e sui principi utili per diventare un consumatore consapevole.

- *I prodotti del territorio*

Alla scoperta di alcuni prodotti del territorio e dei loro usi in cucina.

Somministrazione del questionario sulle abitudini alimentari in famiglia e discussioni sui cambiamenti intervenuti durante i tre anni del progetto.

Gli incontri, della durata di 2 ore, serviranno a condividere alcuni temi del percorso di aggiornamento degli insegnanti e a integrare ancora di più la famiglia nella comunità dell'apprendimento.

## **9. LA COMUNITÀ DELL'APPRENDIMENTO E LA RETE DELL'ORTO IN CONDOTTA**

Il progetto Orto in Condotta si prefigge come obiettivo di creare una comunità dell'apprendimento. Studenti, insegnanti e genitori, insieme a nonni ortolani, amministrazione pubblica, comitato di condotta, produttori locali e soggetti che vivono sul territorio hanno l'opportunità di contribuire all'educazione alimentare delle nuove generazioni e contemporaneamente alla salvaguardia del territorio e della sua identità. La collaborazione tra questi soggetti passa attraverso l'orto, che diventa un punto d'incontro e di condivisione di saperi diversi, legati al mondo agricolo e gastronomico.

Slow Food dedica agli school garden italiani e stranieri una sezione internet accessibile dal sito [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it). Attraverso di essa le numerose comunità dell'apprendimento coinvolte nel progetto potranno conoscersi ed entrare in contatto tra loro.

Ogni Orto dell'Incontro avrà una sua pagina all'interno del sito, in cui saranno inseriti:

- i recapiti dei referenti dell'orto;
- le caratteristiche dell'orto;
- le principali iniziative organizzate all'interno del progetto.

Le scuole aderenti alla rete del progetto Orto in condotta potranno partecipare a momenti di incontro e di attività all'interno delle manifestazioni internazionali organizzate da Slow Food (Salone del Gusto, Terra Madre, Cheese, Slow Fish, ...).

## **10. CONTATTI**

Chi è interessato a dar vita ad un Orto in Condotta può contattarci ai seguenti recapiti:

Slow Food Italia, Ufficio Educazione, via MendicITÀ Istruita 14, 12042 Bra (CN)

[educazione@slowfood.it](mailto:educazione@slowfood.it)

Annalisa D'Onorio 0172/419696 Angela Berlingò 0172/419674

Davide Ghirardi 0172/419628