



**PROGETTO ORTO  
IN CONDOTTA**  
Scuola Primaria  
A. Gabelli

## **PROGETTO ORTO IN CONDOTTA**

### **Scuola Primaria A. Gabelli – Marnate**

Dirigente scolastico: Dott. Giorgio Ciccarelli

Istituto Comprensivo Parini - Gorla Minore

Anno scolastico 2009 / 2010

Classi coinvolte: II A ; II B; II C; IV A ; IV B; IV C.

N° di studenti: 125

**Condotta di riferimento:** Slow Food Legnano

Fiduciario: Stefano Lattarini

**Insegnanti referenti:**

Anna Luraghi, Milena Moroni

**Altri soggetti referenti:**

Referente progetto per Slow Food: Barbara Giordano

Nonni Ortolani: signor Piero e signor GianLuigi.

Referente CIPTA (Associazione ambientalista della zona): Carla Castellanza.

Il progetto "Orto in Condotta" alla scuola Gabelli nasce dall'incontro tra alcuni soci di Slow Food e i volontari del CIPTA e viene fatto proprio dalla scuola con il sostegno del Comune all'inizio dell'anno scolastico. Le classi della scuola primaria A. Gabelli coinvolte nel progetto sono: II A ; II B; II C; IV A ; IV B; IV C. Le insegnanti "coltivatrici" attualmente sono le seguenti: Anna Luraghi, Emanuela Palazzi, Claudia Ferracini, Giovanna Antonini, Elisabetta Zenari, Ciancarelli M. Rita. Le stesse hanno avuto il piacere di aderire al progetto Orto in Condotta per approfondire i temi dell'educazione alimentare e dell'educazione al rispetto dell'ambiente, della cultura dei nonni e della coltura della terra. L'orto copre un'area di circa 90 mq. ed è stato suddiviso in 7 aiuole in modo che ciascuna classe potesse lavorare in autonomia, ma seguendo e osservando i cambiamenti complessivi di tutta l'area. L'opera di dissodamento è stata eseguita dal Comune di Marnate che ha condiviso e appoggiato il progetto. L'associazione CIPTA ha contribuito fornendo gli attrezzi, le sementi e i materiali per la costruzione della compostiera. Le insegnanti delle classi prime, seconde e quarte hanno partecipato a 3 lezioni teoriche, molto interessanti e coinvolgenti, tenute da docenti Slow Food, per prepararsi a coadiuvare gli alunni nella parte pratica del progetto, che avrà una durata triennale. Nel primo incontro sono stati presentati i principi teorici di orticoltura (la preparazione del terreno, la scelta delle varietà da coltivare, la semina e la cura dell'orto). Nel secondo incontro si è parlato dell'approccio sensoriale all'alimentazione attraverso il metodo induttivo, l'incontro si è concluso con un momento di degustazione finalizzata alla grammatica del gusto. Il terzo e ultimo incontro ha avuto come tema la progettazione didattica, per lo studio e la realizzazione di giochi ed attività da proporre in classe. Con l'arrivo della Primavera è stato preparato il terreno scelto per ospitare l'orto, realizzato in una parte del giardino della scuola adiacente alla palestra ed esposto a sud. Nelle vicinanze sta per essere sistemata una compostiera che raccoglierà i quotidiani scarti vegetali della mensa scolastica con i quali si concimerà l'orto. Dopo Pasqua c'è stata la semina che ha visto coinvolte: le classi seconde per quanto riguarda i prodotti tradizionali dell'orto, le classi quarte per quanto riguarda le piante aromatiche ed officinali. Il 12 Giugno, ultimo giorno di scuola si è svolta la **FESTA DELL'ORTO SCOLASTICO**, momento conclusivo del primo anno di questo progetto sperimentale. La mattinata ha visto i genitori impegnanti in una conferenza tenuta da Roberto Silvestri, mentre i bambini nel

cortile hanno visitato la mostra fotografica dei loro lavori, gli stand dei prodotti dell'orto, dello Slow Food di Legnano, del Cipta ed hanno assaggiato buonissime ciliegie di coltivazione biologica. Il panificio Grazioli ha tenuto una breve lezione sulla pasta madre, la farina biologica e il pane, conclusasi con la realizzazione da parte di ogni bambino di un panino che è stato poi portato a casa da cuocere. Prima di salutarsi ed augurarsi reciprocamente buone vacanze tutti i presenti hanno potuto gustare squisite bruschette insaporite con gli aromi del nostro orto. Il tutto è stato possibile grazie alla sensibilità dimostrata dal nostro Sindaco Celestino Cerana e dai nonni ortolani, che hanno affiancato insegnanti ed alunni nella semina, nella cura e nella raccolta dei prodotti dell'orto, all'Associazione Slow Food di Legnano e al Cipta. Abbiamo visto i nostri alunni trasformarsi da semplici consumatori in coproduttori, sensibili alla varietà dei cibi, alla stagionalità e ai metodi biologici di coltivazione, curiosi verso ciò che è diverso e pronti ad assaggiare ciò che loro stessi hanno coltivato. Abbiamo dato tempo alla natura di svolgere il suo lavoro e il risultato è sotto agli occhi di tutti coloro che passeranno davanti all' orto delle Gabelli in via Repubblica!!!

Le insegnanti della scuola " A. Gabelli"

Giugno 2010

