



Slow Food®

PROGETTO “ORTO IN CONDOTTA”

Slow Food Italia, unitamente a Slow Food Associazione Internazionale, ha stabilito di attivare il progetto School Garden, come strumento per lo sviluppo dell'educazione alimentare e del gusto e dell'educazione ambientale nelle scuole attraverso la realizzazione di orti e la costituzione di una comunità dell'apprendimento.

L'associazione Slow Food Italia è soggetto accreditato per la formazione del personale della scuola dal MIUR (D.M. 177 del 27/04/01 - elenco definitivo con Decreto del 23/05/02 aggiornato con Decreto del 05/07/05) nell'ambito dell'educazione sensoriale, alimentare e del gusto;

OBIETTIVI:

- 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

PROMOTORI: *Il Comune o le Istituzioni (Regione, Provincia, Agenzie regionali Parchi, Comunità Montane, Municipio, ecc): si impegnano a fornire il terreno, le sementi e gli attrezzi utili per iniziare a coltivare l'orto. Contribuiscono 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.

DESTINATARI

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

DURATA

3 anni scolastici

ATTIVITA' (nel corso dei tre anni e alcune possono subire delle variazioni da concordare con chi partecipa al progetto)

- 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.

Premessa

Nel primo anno, oltre ai tre incontri di formazione per gli insegnanti, è previsto un incontro sulla presentazione del progetto alla Comunità coinvolta, per il secondo anno sarà realizzata una lezione di approfondimento sull'orticoltura in cui potranno essere presenti insegnanti, nonni ortolani e genitori, mentre per il terzo anno la lezione di approfondimento oltre ad affrontare il tema dell'orticoltura riguarderà anche l'educazione ambientale. Ogni incontro durerà tre ore.

Il corso di formazione insegnanti ed operatori del settore.

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

Programma della 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).

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.

Numero di ore della prima annualità: 10 (formazione insegnanti ed operatori) + 4 (incontro con la comunità) + 6 (incontro con i genitori). Totale 20 ore.

Programma della 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.

Numero di ore della seconda annualità: 12 (formazione insegnanti ed operatori) + 8 (incontro con i genitori). Totale 20 ore.

Programma della 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.

Numero di ore della terza annualità: 14 (formazione insegnanti ed operatori) + 6 (incontro con i genitori). Totale 20 ore.

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 dell'Incontro 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 della pace, ecc, saranno tutte possibili mete. Il comitato di condotta aiuterà la scuola ad entrare in contatto con tali strutture

Il progetto realizzato all'interno delle aree protette della Regione Lazio, una volta terminato deve proseguire nel consolidamento della comunità dell'apprendimento che si è creata durante le fasi del progetto stesso. Alcuni insegnanti e operatori delle aree protette, insieme a Slow Food e altre organizzazioni potranno seguire una costante azione di continuità delle tematiche affrontate durante i tre anni della formazione affinché sia promossa un'azione di promozione, di divulgazione della coltivazione biologica e sostenibile, della qualità delle produzioni agroalimentari, dello stretto connubio tra turismo rurale e territorio. La riscoperta delle aree rurali e protette va assolutamente valorizzata attraverso una promozione del territorio che vede nell'educazione dei futuri cittadini e della comunità adulta un'occasione per far conoscere i saperi antichi di un territorio, per promuovere la rilocalizzazione dei consumi, il rilancio dei prodotti tipici e locali, per creare un'economia gastronomica locale attraverso l'acquisto da parte dei ristoratori di materie prime locali.

Ines Innocentini

Responsabile del progetto per Slow Food Lazio