



**Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca**

Istituto Comprensivo "Cremona Quattro"

Via Corte, 1 – 26100 - Cremona \* Tel. 0372 43 42 01 \* Telefax 0372 43 01 23

C.F. 80005640190\*Cod. Mecc. CRIC82200G\*

e-mail: CRIC82200G@ISTRUZIONE.IT \*Posta Elettronica Certificata: CRIC82200G@PEC.ISTRUZIONE.IT

**TITOLO DEL PROGETTO:**

***“ORTO IN CONDOTTA”***



**FINALITÀ EDUCATIVE GENERALI DEL PROGETTO:**

- Introduzione alla **cultura dell'alimentazione e della sostenibilità del cibo** attraverso la sensorialità e la qualità ambientale delle scelte produttive, di trasformazione, di commercializzazione e di acquisto consapevole;
- Educazione all'agroecologia e alla buona alimentazione;
- Inclusione e promozione della diversabilità;
- Favorire percorsi didattici interdisciplinari nella scuola;
- Diffondere la cultura del “mangiar sano”;
- Incoraggiare il consumo di prodotti alimentari locali;
- Promuovere il progetto all'interno dei diversi plessi, di ordini diversi, che fanno parte dell'Istituto Comprensivo “Cremona Quattro”, ricalibrando gli obiettivi in base alle diverse età, al fine di coinvolgere tutta la comunità scolastica.

**PROTAGONISTI: ASSOCIAZIONE SLOW FOOD – D.S., DOCENTI, ALUNNI E RISPETTIVI GENITORI E NONNI DELL'I.C. “CREMONA QUATTRO”, DOCENTE ED ALUNNI DELL'“IPAA STANGA”**

In un'ottica di sussidiarietà orizzontale, per la realizzazione del progetto è prevista la collaborazione tra la scuola secondaria di primo grado “Anna Frank” con l'”IPAA (Istituto Professionale per l'Agricoltura e per l'Ambiente) Stanga” di Cremona

([http://www.ipastanga.it/index.php?option=com\\_content&view=category&id=2](http://www.ipastanga.it/index.php?option=com_content&view=category&id=2)).

Un docente referente di tale Istituto ed i suoi alunni aiuteranno gli studenti della sc. sec. di primo grado a predisporre l'orto sinergico presso il parco di quest'ultima. Si tratta di una collaborazione “attiva” in quanto alunni di età, abilità e competenze diverse lavoreranno insieme per la buona riuscita del progetto stesso e sarà richiesto, altresì, il coinvolgimento di genitori e/o nonni “ortolani” per poter condividere con profitto quest'esperienza.

Inoltre, è previsto il supporto e la formazione per docenti e genitori o nonni “ortolani” dell'associazione Slow Food.

## 1. IL TEMA

Introduzione alla **cultura dell'alimentazione e della sostenibilità del cibo** attraverso la sensorialità e la qualità ambientale delle scelte produttive, di trasformazione, di commercializzazione e di acquisto consapevole.

**Educazione all'agroecologia e alla buona alimentazione con proposte di progetti pratici e interdisciplinari, a partire dagli orti scolastici.**

## 2. LE FINALITA' - motivazioni di un progetto formativo

### sulla cultura dell'alimentazione e della sostenibilità del sistema cibo

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.

Con l'innovativo approccio all'alimentazione e ad un'agricoltura sostenibile qui presentato, si intende andare oltre l'educazione sensoriale e del gusto che è stata alla base della nuova impostazione dell'educazione alimentare che si è andata affermando nell'ultimo decennio. Un'educazione alimentare che, proprio introducendo come punto di partenza la sensorialità e il gusto, ha saputo mettere al centro il principio del piacere come strumento e stimolo per introdurre cambiamenti reali positivi negli stili alimentari dei bambini e dei ragazzi, superando la precedente impostazione esclusivamente nutrizionistica che si era dimostrata inefficace a modificare gli atteggiamenti pregiudiziali e le cattive abitudini alimentari delle giovani generazioni.

Mantenendo una centralità del piacere e del gusto, la nuova educazione alimentare intende introdurre una lettura complessa del **Sistema Cibo** che sappia mettere in primo piano una cultura alimentare attenta anche alla sostenibilità ambientale e sociale inerente la produzione del cibo e il suo consumo.

Oggi quindi si tratta di fare un passo ulteriore: educare e sensibilizzare al cambiamento delle nostre abitudini alimentari quotidiane – introducendo il legame tra modelli agricoli e modelli alimentari – per avvicinare i concetti del buono, pulito e giusto.

Cosa significano questi principi nel campo dell'alimentazione?

**Buono.** La bontà organolettica, che sensi educati e allenati sanno riconoscere, è il risultato della competenza di chi produce, della scelta delle materie prime, e di metodi produttivi che non ne alterino la naturalità.

**Pulito.** L'ambiente deve essere rispettato e le pratiche agricole, zootecniche, di trasformazione, di commercializzazione e di consumo sostenibili dovrebbero essere prese in seria considerazione. Tutti i passaggi della filiera agro-alimentare, consumo incluso, dovrebbero infatti proteggere gli ecosistemi e la biodiversità, tutelando la salute del consumatore e del produttore.

**Giusto.** La giustizia sociale va perseguita attraverso la creazione di condizioni di lavoro rispettose dell'uomo e dei suoi diritti e che generino un'adeguata gratificazione; attraverso la ricerca di economie globali equilibrate; attraverso la pratica della solidarietà; attraverso il rispetto delle diversità culturali e delle tradizioni.

Per avvicinare i bambini e i ragazzi a questi temi e a questo approccio, possono essere particolarmente efficaci progetti che coinvolgano le giovani generazioni con attività concrete, in cui i bambini possano diventare dei piccoli coproduttori, cioè cittadini consapevoli che le scelte individuali d'acquisto hanno delle ripercussioni sul mondo che ci circonda, in primo luogo tra gli agricoltori e gli allevatori. Infatti, gli stimoli offerti da attività come quelle degli orti scolastici vanno nella direzione del buono, del pulito e del giusto, perché trasmettono a bambini e ragazzi 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.

## 3. OBIETTIVI SPECIFICI:

Per raggiungere le succitate finalità generale si intendono realizzare i seguenti obiettivi:

- 1) trasmettere il concetto di **responsabilità verso l'ambiente** e verso il prossimo, grazie all'esperienza diretta nell'orto in gruppo, per la cura che ogni ragazzo deve avere delle piantine di cui segue la crescita;
- 2) promuovere il concetto di **comunità dell'apprendimento**, ossia il progetto-orto vuole essere l'azione-stimolo che mette in campo un processo di crescita e di cambiamento culturale collettivo rispetto al sistema-cibo, proponendosi di stimolare interrelazioni all'interno della comunità locale finalizzate a promuovere una comunità educante, in cui si educa e si viene educati, dove si barattano i saperi e le competenze, dove si implementano le proprie conoscenze culturali attraverso e insieme agli altri;
- 3) coinvolgere direttamente i genitori, i nonni ortolani che aiutano insegnanti e ragazzi nell'orto, gli operatori del settore agroalimentare, in modo da aprire la realtà dell'orto scolastico a scambi con l'esterno, con la comunità che deve imparare insieme ai bambini a consumare in modo più consapevole;
- 4) amplificare le iniziative collaterali all'esperienza dell'orto, cioè promuovere, ad esempio, iniziative di coinvolgimento dei genitori e dei cittadini, attraverso la visita guidata, il mercatino dei prodotti, lo scambio di semi;
- 5) utilizzare la didattica laboratoriale interdisciplinare per favorire l'apprendimento, sviluppando le tematiche interdisciplinari anche con l'ausilio delle TIC;
- 6) educare al gusto del buono/sano/giusto grazie ad approfondimenti interdisciplinari ed agli interventi de
- 7) realizzare iniziative di coinvolgimento di tutti gli alunni dell'Istituto, all'interno del "Progetto Continuità";
- 8) offrire occasioni permanenti di formazione ed aggiornamento per gli insegnanti ed i genitori di tutto l'Istituto comprensivo, grazie a Slow Food ed agli operatori della Fattoria didattica;
- 9) realizzare la collaborazione con la Fattoria didattica, prevedendo visite guidate alla fattoria con gli alunni di tutto l'IC e "giornate aperte" per le famiglie al fine di
- 10) riflettere con Enti e Scuole sulle mense scolastiche;
- 11) inserire il progetto orto didattico nel POF di Istituto.

### 3.1 L'ORTO SINERGICO

L'orto sinergico è più di un orto; esso è la **riproduzione di un ambiente di vita delle piante** dove la componente terreno si avvicina il più possibile alle condizioni di un "terreno naturale di prateria": piante erbacee (gli ortaggi) di diversa specie si succedono in mescolanza occupando "nicchie ecologiche" diverse, favorendo nell'insieme il reciproco sviluppo. La superficie del terreno viene mantenuta pacciamata e gli apparati radicali degli ortaggi a fine produzione non vengono rimossi; questo permette il continuo apporto di sostanza organica vegetale sia dalla superficie che dall'interno del terreno, dove le radici si sono diffuse per esplorarlo alla ricerca di acqua ed elementi nutritivi. Il terreno quasi "non violato" ritorna ad essere un luogo di vita dove artropodi e anellidi, batteri e funghi ritornano a svilupparsi in "equilibrio omeostatico di popolazioni": il vicendevole controllo non permetterà a nessuna specie di prevalere sulle altre arrivando a causare danni o malattie per gli ortaggi coltivati.

Per favorire una tale situazione di equilibrio, sta a chi interviene sull'orto sinergico cercare di mantenere una situazione di equilibrio tra gli ortaggi messi a dimora. Le cucurbitacee e le solanacee nella parte alta, più esposta all'aria e al sole, potranno produrre molto e resteranno sane ed efficienti a lungo nella stagione. Le leguminose, messe a ciuffi di contorno alle piante di colmo e perciò poste a mezza-costa, saranno utili per arricchire il terreno con la loro capacità di fissare l'azoto dell'aria tellurica. Le umbellifere e le liliacee, mescolate con le composite, potranno occupare gli spazi rimasti disponibili. Qua e là, la presenza di piante isolate di chenopodiacee e di crucifere arricchisce la disponibilità di ortaggi diversi e biodiversifica l'ambiente a favore anche delle micropopolazioni che sfuggono ai nostri occhi.

#### 3.1.2 Ubicazione dell'orto sinergico:

L'orto sinergico sarà realizzato nel parco della scuola secondaria di primo grado "Anna Frank" appartenente all'I.C. Lo spazio destinato all'orto è formato da 4 prose ben baulate, larghe 1 metro e lunghe 6 metri, separate e affiancate da passaggi larghi 40 cm, per un'area complessiva di 31,20 m<sup>2</sup>. I passaggi si congiungono al passaggio principale di servizio che percorre l'orto in testa alle 4 prose e sono fatti di mattoni in cotto posati a terra su terreno ben livellato. Questo sistema permette l'accesso all'orto in qualsiasi momento dell'anno, senza alcun disagio. L'orto verrà delimitato con intrecci fatti con potature di rami di piante di salice presenti nel parco.

### **3.1.3 Scansione delle attività**

- Attività disciplinare trasversale dall'inizio dell'anno scolastico per definire i momenti didattici di progettazione e realizzazione dell'orto (coinvolgimento dei docenti di scienze, tecnologia, geometria, geografia)
- Formazione degli alunni tramite docenti ed esperti esterni
- Inserimento del Progetto Orto didattico nel POF di Istituto 2014/15
- Formazione dei docenti e dei genitori tramite Slow Food
- Visite guidate alla fattoria didattica
- Collaborazione dell'agricoltore a scuola
- Realizzazione dell'orto sinergico in primavera tramite i seguenti passaggi:
  - a) Recinzione dell'area da adibire a orto
  - b) Preparazione del terreno con l'aiuto degli studenti dell'IPA Stanga e del nonno ortolano
  - c) Concimazione
  - d) Semina di alcune piantine
  - e) Osservazione sistematica della germinazione
  - f) Irrigazione periodica del terreno
  - g) Raccolta dei prodotti

### **3.1.4 Referente del Progetto**

Il referente del Progetto sarà il Prof. Massimo RIZZI, docente della scuola secondaria di I grado "Anna Frank".

### **3.1.5. Classi, plessi e ordini scolastici coinvolti**

Sono coinvolti tutti gli ordini scolastici dell'Istituto, poiché il progetto Orto didattico è inserito nel percorso di continuità finalizzato a costruire un'identità di Istituto tra tutta la popolazione scolastica e docente. In particolare, tutti i docenti dell'infanzia, oltre ai docenti della primaria (almeno uno per classe) e della secondaria di primo grado (almeno due/tre per classe) frequenteranno la formazione teorica. I bambini dell'infanzia e della primaria saranno coinvolti in progetti comunali e scolastici di educazione alimentare, oltre ad essere accompagnati a visitare l'orto didattico e la fattoria didattica individuata come partner.

I ragazzi della scuola secondaria di primo grado proseguiranno i percorsi di educazione alimentare già effettuati negli scorsi anni, inoltre collaboreranno, con turnazioni, con i ragazzi dell'IPA Stanga e con l'agricoltore della fattoria didattica, con il "nonno ortolano" e con gli altri genitori/nonni che si renderanno disponibili.

Il numero totale degli alunni dell'Istituto che parteciperanno a vario titolo al progetto, è 1811 (infanzia, primaria e sec. primo grado).

### **3.1.6. Fattoria didattica coinvolta**

La fattoria didattica che offrirà collaborazione all'Istituto sarà l'Agrinido "Piccoli frutti"- Az. Agricola Maghenzani, via Malcantone n. 16/D – Boschetto (Cremona).

### **3.1.7 Attrezzi e materiali necessari**

- n. 2 vanghe per dissodare il terreno;
- n. 2 badili per predisporre prose e passaggi;
- n. 2 rastrelli per sistemare la superficie e per raccogliere fieni e paglie del prato per la pacciamatura continua;
- n. 4 palette da giardinaggio per piantare le piantine di ortaggi;
- n. 2 forbici da pota per tagliare alla base le piante da asportare e raccogliere i frutti grandi.
- Piantine e sementi di ortaggi;
- n.4 sacchetti di stallatico in pellets.

## **4. LA FORMAZIONE TEORICA**

Slow Food Italia ha strutturato dei percorsi didattico/educativi che propongono una visione multidisciplinare del tema cibo e l'utilizzo della programmazione per progetti che permetta di affrontare la complessità della materia. Slow Food individua pertanto una forte coerenza tra le proprie proposte formative e la sperimentazione

#### **4.1 - METODOLOGIA DIDATTICA DELLA FORMAZIONE**

Ogni incontro prevede una parte dedicata all'inquadramento culturale generale e all'analisi degli aspetti pedagogico/didattici specifici (con l'ausilio di diapositive illustrative proiettate con computer o con lavagna luminosa), alternati a esperienze pratiche riproducibili con una base scientifica e un approccio creativo. Sia i momenti teorici che quelli pratici saranno conformi ad una visione olistica, su base antropologica, della cultura del cibo, con costante atteggiamento scientifico di adesione al metodo sperimentale.

#### **4.2 - Seminario Propedeutico**

E' un primo momento per avvicinare il mondo della scuola ad una conoscenza del Sistema Cibo e per renderlo consapevole della sua complessità.

##### Ore formative

Un incontro della durata di 3 ore formative

##### Obiettivi

1. Apprendere il significato e la valenza dei concetti di buono, pulito e giusto nel Sistema Cibo
2. Acquisire la consapevolezza che l'alimentazione è un fatto culturale
3. Conoscere casi concreti di progetti interdisciplinari realizzati nelle scuole

##### Contenuti

- L'educazione alla cultura alimentare e all'agroecologia basata sui principi del buono, pulito e giusto nel Sistema Cibo
- Presentazione di progetti interdisciplinari di educazione alla cultura alimentare e all'agroecologia, compreso un orto scolastico
- Analisi dei bisogni formativi dei partecipanti
- Esplorazione di percorsi formativi declinati sulle esigenze dei partecipanti

#### **4.3 - Corso di base: Il cibo buono, pulito e giusto**

Si tratta di un corso teorico ed esperienziale che affronta i temi cardine dell'educazione alla cultura alimentare e all'agroecologia.

##### Ore formative

Tre momenti formativi (incontri) della durata di 3 ore ciascuno, per un totale di 9 ore formative.

##### Obiettivi

1. Acquisire elementi di base sulla grammatica del gusto e sull'educazione alla sensorialità
2. Conoscere i concetti di tipico, tradizionale, stagionale, locale
3. Conoscere teoricamente le tecniche di agricoltura convenzionale, integrata, biologica
4. Acquisire elementi di base sulle tematiche dell'impatto ambientale delle filiere lunghe e delle food miles (km alimentari)
5. Acquisire strumenti e tecniche didattiche per la progettazione e conduzione di esercitazioni in classe, compresa la conduzione di un laboratorio del gusto®
6. Aumentare la propria consapevolezza rispetto al consumo, alle proprie scelte alimentari quotidiane, alle ricadute sull'ambiente e sull'economia dei differenti modelli agricoli

##### Contenuti

###### Primo incontro: il piacere del cibo

- Presentazione degli obiettivi e dell'articolazione dei tre momenti formativi
- Presentazione dei concetti di buono, pulito e giusto
- Introduzione ai cinque sensi
- Elementi di grammatica del gusto
- Come si organizza un laboratorio di educazione alla sensorialità

L'incontro prevederà 1/2 esperienze pratiche sul tema del "buono"

###### Secondo incontro: il cibo sostenibile

- Stagionalità e territorialità
- Tipico e tradizionale
- I prodotti da agricoltura biologica, biodinamica e a lotta integrata
- Filiere e chilometri alimentari

L'incontro prevederà 1/2 esperienze pratiche sul tema del "pulito"

### Terzo incontro: il cibo solidale

- Implicazioni socioeconomiche nella produzione, nel commercio e nell'acquisto del cibo
- Le etichette: chiave di lettura per il buono, pulito e giusto
- L'esperienza dei PresidiO, dell'equo e solidale
- Multidisciplinarietà dell'educazione alimentare partendo da esperienze pratiche
- Esperienze di buono, pulito e giusto negli orti scolastici

L'incontro prevederà 1/2 esperienze pratiche sul tema del "giusto"

## **4.4 - Corso sull'educazione alla Cultura Alimentare e sulla Realizzazione degli Orti Scolastici**

Si tratta di un corso su tre moduli. Ogni modulo ha la durata di 9 ore formative ed è suddiviso in tre incontri. I tre moduli sono da intendersi uno consequenziale all'altro. Quindi i moduli di secondo e terzo livello possono essere seguiti da chi ha frequentato rispettivamente il primo e il secondo livello.

### Ore formative

Tre moduli di 3 incontri di 3 ore l'uno, per un totale di 27 ore formative (9 per ogni modulo).

### Obiettivi

1. Introdurre una didattica multidisciplinare in cui mettere al centro la cultura alimentare e l'educazione ambientale e alla sensorialità
2. Fornire una metodologia induttiva nell'approccio all'educazione alimentare e ambientale sviluppando esperienze didattiche in classe e nelle attività in orto
3. Insegnare 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
4. Maturare la consapevolezza che l'alimentazione è un fatto culturale, il cui significato trascende l'aspetto nutrizionale
5. Conoscere il territorio, i suoi prodotti e le ricette per poi attivare occasioni di incontro con esperti (artigiani, produttori, chef) e 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
6. Fornire elementi di storia e cultura della gastronomia
7. Fornire principi di orticoltura biologica
8. Offrire proposte di percorsi che aiutino i piccoli consumatori a diventare coproduttori, cittadini consapevoli delle proprie scelte d'acquisto: educare allo sviluppo sostenibile e al consumo consapevole

### Contenuti:

#### **Primo modulo**

##### Primo incontro:

- Motivazione di un progetto di educazione alla cultura alimentare basato sui principi del buono, pulito e giusto nel Sistema Cibo
- Perché un orto scolastico?
- Principi di orticoltura teorici: la preparazione del terreno, la scelta delle varietà da coltivare, la semina e la cura dell'orto
- Principi di orticoltura pratici: attività didattiche operative da applicare nell'orto

##### Secondo incontro:

- L'educazione alla sensorialità
- L'approccio sensoriale all'alimentazione attraverso il metodo induttivo
- La degustazione: esperienza e grammatica del gusto

##### Terzo incontro:

- La progettazione didattica sui principi di orticoltura e sull'educazione alla sensorialità
- Studio e realizzazione di attività pratiche da riproporre in classe sulle tematiche dei primi due incontri
- Confronto conclusivo con i partecipanti

#### **Secondo modulo**

##### Primo incontro:

- Principi di educazione ambientale
- Il ciclo degli elementi e della materia
- I principi dell'agricoltura biologica e biodinamica
- Esperienze pratiche
- Approfondimenti sulle pratiche orticole

##### Secondo incontro:

- Principi di cultura alimentare
- Stagionalità e territorialità
- 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

#### Terzo incontro:

- La progettazione didattica sull'educazione ambientale e sui principi di cultura alimentare
- Studio e realizzazione di attività pratiche da riproporre in classe sulle tematiche dei primi due incontri
- Confronto conclusivo con i partecipanti

#### **Terzo modulo**

##### Primo incontro:

- Storia della gastronomia
- Alimentazione e gastronomia, natura e cultura
- Gusto e qualità: per una sensorialità sostenibile
- I luoghi dell'ospitalità
- Come si costruisce un ricettario

##### Secondo incontro:

- Geografia alimentare
- Cultura gastronomica del territorio
- Mappatura dei prodotti del territorio
- Laboratorio del gusto® con prodotti del territorio
- Come si organizza un laboratorio del gusto® a scuola

##### Terzo incontro:

- La progettazione didattica sulla storia della gastronomia e sulla geografia alimentare
- Studio e realizzazione di attività pratiche da riproporre in classe sulle tematiche dei primi due incontri
- Mangiare a scuola – le mense scolastiche
- Confronto conclusivo con i partecipanti

### **4.5- Seminari teorico-pratici monografici sulle produzioni agroalimentari e sull'educazione sensoriale e del gusto**

#### Ore formative

Un incontro della durata di 3 ore formative

#### Obiettivi

1. Conoscere il prodotto da un punto di vista teorico
2. Collegare al territorio il prodotto oggetto dell'incontro
3. Acquisire metodologie per attivare giochi ed esperienze sensoriali

#### Contenuti

In ogni incontro il tema proposto verrà affrontato teoricamente con riferimenti specifici alla storia, ai metodi produttivi e alle produzioni regionali. Accanto alla parte teorica sarà prevista una degustazione guidata di alcuni prodotti oggetto dell'approfondimento.

I temi proposti sono i seguenti: Cereali e pane, Pasta e riso, Olio, Formaggio, Carne e Salumi, Ortofrutta, Miele, Pasticceria, Cioccolato, Vino, Spesa quotidiana, Educazione sensoriale e del gusto.