



Condotta Slow Food Basso Mantovano



© 2008 Slow Food Basso Mantovano
piazza Vittorio Veneto, 11
46020 Pegognaga (Mantova)
www.slowfoodbassomantovano.it
massimo.truzzi@slowfoodbassomantovano.it
Tutti i diritti riservati

ISBN 978-88-902869-7-1

Fotografie

© Archivio Slow Food Basso Mantovano

Testi

Alfredo Calendi, Carmelita Trentini, Massimo Truzzi, Diego Beltrami,
Cristina Bertazzoni, insegnanti della scuola media "Dante Alighieri" di Pegognaga

Il progetto editoriale è stato realizzato grazie anche al contributo di

Coop Consumatori Nordest - Reggio Emilia
Vinicola San Nazaro - Pegognaga (Mn) - Rubiera (Re)
Ortofloricoltura Bustaffa Giovanni - Mantova

Traduzione in inglese / Abstract

Valeria Semeghini

Consulenza linguistica / Abstract

Luigina Di Dio

Progettazione grafica e layout

Manuela Benassi

Stampa

Tipografia Commerciale soc. coop.
Mantova

La Comunità degli Orti

L'esperienza della Scuola del Gusto e degli Orti Domestici a Pegognaga
Storie, documenti e immagini



Slow Food®
Basso Mantovano

Sommario



Presentazioni

- 7 Educare a una scelta consapevole
Roberto Burdese, presidente Slow Food Italia
- 9 Il piacere di mangiare un cibo speciale
Gilberto Venturini, presidente Slow Food Lombardia
- 11 Energie dal territorio e obiettivi nazionali
Massimo Truzzi, fiduciario Slow Food Basso Mantovano
- 13 L'Ente locale a fianco di chi lavora e progetta
Annalisa Taschi, assessore alla Pubblica Istruzione di Pegognaga
- 15 Buone pratiche, ma soprattutto un buon modello
per la scuola
Vanni Savazzi, dirigente scolastico Scuola Media di Pegognaga

Prefazione

- 19 La Comunità dell'Apprendimento
Carmelita Trentini, Slow Food Basso Mantovano

La Comunità degli Orti

- 24 La storia dell'Orto Scolastico come preludio
alla Comunità dell'Apprendimento
- 34 La Scuola del Gusto. I progetti, i laboratori, gli incontri,
i gemellaggi, le feste
- 48 L'esperienza dell'orto raccontata dagli studenti
e dagli insegnanti
- 56 Il censimento degli Orti Domestici
- 62 L'orto e la comunità
- 68 I protagonisti

Appendice

- 80 Ricette della tradizione del Basso Mantovano
con i prodotti dell'orto
- 84 La Comunità del cibo della Mostarda Mantovana

86 Abstract



Educare a una scelta consapevole

di Roberto Burdese *presidente Slow Food Italia*

In oltre venti anni di attività, Slow Food non è mai venuta meno a quella che, a tutti gli effetti, può considerarsi la sua vocazione primaria. Non a caso, sin dagli esordi, l'intento educativo è sempre stato parte integrante della filosofia della nostra Associazione.

Ispirandosi al modello statunitense che a metà degli anni Novanta portò Alice Waters a proporre nelle scuole un nuovo metodo di educazione alimentare, basato sull'attività pratica nell'orto e sullo studio e trasformazione dei prodotti in cucina, Slow Food, in occasione del congresso Internazionale di Napoli del 2003, ha deciso di aderire a quello stesso progetto, qualificandolo però dei propri tratti più distintivi.

Attraverso la tessitura di una fitta rete di relazioni tra individui che condividono gli stessi principi

di base, in Italia è nato, infatti, un modello di orto scolastico che prende il nome di *Orto in Condotta*. Attualmente se ne annoverano 127 distribuiti su tutto il territorio italiano (tra essi lo stesso orto scolastico di Pegognaga, da cui nasce l'idea di questo volume).

Il modello alimentare promosso da Slow Food vuole, in particolare, offrire ai ragazzi gli strumenti conoscitivi migliori per approcciarsi al cibo in un modo corretto e sano. Non stupisce del resto che la vera forza del progetto consiste proprio nello scegliere di andare a rapportarsi con quei giovani soggetti che, in virtù della formazione ricevuta, avranno certo maggiori opportunità di vivere una vita fatta di scelte consapevoli. Scelte che partano, innanzitutto, dalla selezione di un cibo più buono, grazie alle analisi

sensoriali che ne consentono di riconoscere la qualità organolettica. Un cibo più pulito per imparare ad utilizzare metodi produttivi biologici e biodinamici che abbiano un impatto quanto più ridotto possibile sull'ambiente. Infine un cibo più giusto, perché le giovani generazioni comprendano quanto importante (e gratificante) è valorizzare la fatica, il lavoro, i saperi e le tradizioni di tanta gente che, grazie alla propria opera particolare, dà ad un progetto comune un valore universale. 🍏



Il piacere di mangiare un cibo speciale

di Gilberto Venturini *presidente Slow Food Lombardia*

Credo non vi sia soddisfazione più grande di quella che si prova a raccogliere, per cibarsene, le verdure del proprio orto, ma anche solo, qualche erba aromatica o piccoli ortaggi, coltivati con cura nei vasi, sul terrazzo. Si tratta di una soddisfazione profonda e complessa che chi l'ha provata, come il sottoscritto, conosce bene. Per cominciare un piacevole senso di libertà: non ho speso un soldo, non ho dovuto percorrere un solo chilometro, non ho fatto code nel supermercato, ho scelto varietà e qualità senza alcun "consiglio per gli acquisti". Poi la consapevolezza di una salubrità dei miei ortaggi che eccita l'appetito e sopisce i sensi di colpa per aver troppo spesso maltrattato il mio organismo. Quindi la soddisfazione per aver rispettato la natura e l'ambiente: ho fertilizzato la terra con tecniche naturali, ho tolto le infestanti con la zappetta, ho innaffiato il meno possibile. Il mio cibo non ha richiesto per la sua produzione una sola goccia di petrolio.

Infine il piacere di aver utilizzato per la mia piccola coltivazione, conoscenze complesse, non banali, frutto di una tradizione tramandata da tempo immemorabile fino al mio orto. Ho imparato a serbare i semi migliori e a scambiarli con gli amici. Ho imparato a farli germinare, a crescerli robusti al riparo da insetti nocivi. Ho imparato a rispettare le stagioni e a favorire nel frutto il raggiungimento di un gusto migliore e più pieno. E ora ecco qui nella mia cucina gli ortaggi pronti per essere tagliati, trattati, abbinati, cucinati con tecniche raffinate e sapienti: per essere insomma trasformati in cibo. E sarà un cibo speciale, ricco di tutte le attenzioni e le fatiche che ho dovuto spendere per produrlo, ricco di conoscenze, di solidarietà, di diversità, di rispetto e di responsabilità. Insomma il "pane quotidiano" della preghiera che ci hanno insegnato quando eravamo bambini: un cibo che sa nutrire anche lo spirito. 🍅



Energie dal territorio e obiettivi nazionali

di Massimo Truzzi *fiduciario Slow Food Basso Mantovano*

A distanza di soli due anni dalla nascita della Condotta Slow Food Basso Mantovano non avrei mai pensato che ci saremmo cimentati nella scrittura e nella realizzazione di un libro.

Questa pubblicazione è infatti la testimonianza più viva dei progetti della Condotta: Scuola del Gusto - Orto Scolastico e Gli Orti Domestici di Pegognaga.

La loro realizzazione è stata l'attività che ci ha impegnato maggiormente con risultati straordinari di coinvolgimento e partecipazione del Comitato di Condotta, della Scuola Media, dell'Amministrazione comunale e dei cittadini.

Il progetto degli Orti Scolastici, promosso e lanciato nel 2003 da Slow Food al congresso internazionale di Napoli, nasce da una profonda esigenza di creare cultura e informazione rivolta alle nuove generazioni sulla qualità del

cibo, sulla biodiversità alimentare e su un diritto al piacere alimentare che non può e non potrà mai più prescindere dalla qualità "buono, pulito e giusto".

L'idea come un chiodo fisso che mi ha guidato nella partecipazione alla stesura del progetto è stata quella che le figure fondamentali per una buona riuscita del progetto, oltre ai docenti e agli insegnanti della scuola, fossero gli ortolani, custodi dell'orto, con la loro azione fondamentale per ottenere dei buoni risultati di apprendimento e coinvolgimento da parte dei ragazzi e della comunità dei cittadini.

Posso ribadire, a tre anni dall'inizio del progetto, che è stata una scelta vincente ed è a loro – Arrigo, Giovanni e Virgilio – che va il mio più affettuoso ringraziamento per quello che hanno realizzato con impegno e sapienza e che stanno tuttora svolgendo per questo intervento.

Il progetto, ampiamente descritto nei capitoli successivi, ha avuto comunque uno sviluppo crescente con varie attività nate dall'entusiasmo degli studenti e dall'impegno degli insegnanti della scuola media che hanno permesso di arricchirlo con attività molteplici gestite e partecipate direttamente dagli studenti. Tali attività hanno spaziato dalla vendita delle verdure prodotte dall'orto al mercato settimanale, ai laboratori di degustazione e a quelli di cucina (attività preminente nei progetti degli *school garden* americani) all'incontro con la delegazione americana di Madison (Wisconsin), alla realizzazione di una serra nell'orto per ampliare la possibilità formativa degli alunni. Nel secondo anno del progetto la Condotta ha deciso di censire gli orti domestici di Pegognaga,

grazie soprattutto al contributo dei volontari dell'associazione Laboratorio Ambiente cui va il nostro ringraziamento per il lavoro di rilevazione degli orti con la scheda preparata dalla Condotta. Il censimento degli orti domestici, i cui dati sono stati elaborati dagli studenti della scuola media, ci ha permesso di comparare il sapere e la tradizione degli ortolani locali con l'esperienza vissuta dagli studenti, scoprendo inoltre nella realtà degli orti domestici una pratica quotidiana derivante dal sapere dei contadini e un attaccamento dei pegognaghesi alla pratica di coltivazione delle verdure come filiera diretta per il consumo e una ricerca di una qualità organolettica buona e pulita. Ritengo doveroso infine ringraziare tutti quelli che hanno consentito la realizzazione di questo progetto:

Slow Food Italia, l'Amministrazione comunale di Pegognaga che ha creduto nel suo valore educativo e ha sostenuto economicamente le attività, il dirigente scolastico e gli insegnanti della scuola media, i volontari soci della Condotta, i docenti del progetto, gli ortolani e infine gli sponsor che ci hanno aiutato nella pubblicazione di questo libro. 🍏

L'Ente locale a fianco di chi lavora e progetta

di Annalisa Taschi assessore alla Pubblica Istruzione di Pegognaga

Il progetto "Orto Scolastico" è stato uno dei progetti che ha caratterizzato il Piano Diritto allo Studio negli ultimi tre anni. Proposto in via sperimentale all'inizio dell'anno scolastico 2005-2006 alle sole classi prime della scuola secondaria di primo grado, vede oggi, al terzo anno di attività, il totale coinvolgimento di tutte le classi.

L'obiettivo prefissatosi dall'Amministrazione comunale era infatti quello di far diventare il progetto "Orto scolastico", un progetto di comunità. Per tale motivo l'Amministrazione ha scelto di collocare l'orto in un'area pubblica di 400 metri quadrati facilmente raggiungibile e visitabile.

È stata offerta l'opportunità anche ai bambini e alle bambine degli altri ordini scolastici di visitare l'orto e di conoscere questa esperienza

che continua a suscitare sempre più interesse e coinvolgimento. I ragazzi hanno potuto rendere partecipe la comunità vendendo i prodotti del "loro" orto durante il mercato settimanale.

Tra gli obiettivi principali del progetto evidenziamo quello di educare ad una corretta alimentazione attraverso la "sperimentazione" sul campo: la preparazione del terreno, la semina e via via tutte le fasi che hanno portato al raccolto dei loro prodotti e la realizzazione di laboratori del gusto. Tali attività hanno permesso ai ragazzi di conoscere la genuinità del cibo prodotto e consumato. L'auspicio è che i ragazzi siano cresciuti e abbiano acquisito nozioni fondamentali per un'alimentazione consapevole. Indubbiamente l'esperienza dell'Orto Scolastico è e rimarrà per la collettività pegognaghese una

risorsa inestimabile. Un patrimonio a disposizione dell'intera collettività che nei prossimi anni potrà trovare interessanti e diverse progettualità. Il merito del risultato estremamente positivo ottenuto va alla Condotta Slow Food del Basso Mantovano che ha saputo stimolare l'Amministrazione comunale su tematiche importanti, a tutti i collaboratori che con pazienza ed estrema competenza si sono messi a disposizione del progetto e ne hanno condiviso le finalità, al Distretto Sociale di Coop Nordest valido partner e supporto e a tutti gli alunni e insegnanti, nonché al dirigente scolastico dell'Istituto di scuola secondaria di primo grado. A tutti loro un forte ringraziamento a nome di tutta la collettività, per aver regalato un'esperienza che ha fatto crescere tutti. 🍋



Buone pratiche, ma soprattutto un buon modello per la scuola

di Vanni Savazzi *dirigente scolastico scuola media di Pegognaga*

Il progetto dell'Orto Scolastico ha compiuto il terzo anno di vita nella Scuola Media di Pegognaga e si è già consolidato come un progetto strutturale del Piano dell'Offerta Formativa. Le ragioni di questa affermazione sono semplici e profonde allo stesso tempo: il progetto "Orto Scolastico" rappresenta un modello di fare scuola centrato sul sapere e saper fare che si realizzano in competenze trasversali, che insieme concorrono alla formazione di una persona di studente, in grado di comprendere il senso e il valore della realtà in cui si vive.

Vorremmo ripassare i nodi essenziali delle valenze formative (il "cuore" del sistema, direbbe J. Attali) di questo progetto-modello che in buona sostanza si centra su una idea semplice, ma con risvolti profondi e complessi, quella di affidare agli studenti l'organizzazione e la gestione di un orto scolastico.

NODO N. 1

I ragazzi sono guidati a maturare la competenza di "affrontare/risolvere problemi" in situazioni reali e concrete e imparano ad affrontare ipotesi di soluzione cooperando, collaborando e verificando sul campo (è proprio il caso di dirlo) la fattibilità e la fondatezza delle loro idee; in questo modo imparano che le soluzioni non discendono solo dai "libri", ma sono il frutto di ricerca, tentativi, fallimenti e buone riuscite, da controllare continuamente, perché le condizioni, che hanno permesso una buona riuscita, possono subire variazioni; allora, il controllo di tutte le variabili che concorrono ad un risultato diventa un compito e uno studio mentalmente raffinato.

NODO N. 2

I ragazzi si rendono conto che la realizzazione di un lavoro richiede diverse risorse insieme: sono necessari

saperi e informazioni, innanzitutto; le discipline sono modalità e fonti fondamentali di organizzazione del sapere, sono indispensabili per capire la realtà in quanto sono basate su procedure e regole rigorose; è fondamentale la capacità di fare, perchè non è sufficiente conoscere i dati, occorre sapere gestire una procedura, occorre saper fare una serie di passaggi concatenati; sapere e saper-fare, poi, devono essere appresi seguendo regole di apprendimento, andando a cercare dalle fonti dei saperi e del saper-fare; quali sono queste fonti? I libri, gli insegnanti, e gli ambienti strutturati come la scuola e la biblioteca; sono le persone che hanno accresciuto una enciclopedia durante la propria vita di lavoro e di esperienze: ad esempio una fonte importante è rappresentata dalle persone esperte, dagli anziani del "mestiere", i lavoratori pensionati che collaborano

alla realizzazione dell'orto sono fonti enciclopediche di saperi e saper-fare indispensabili e sono a dimostrare quanto valore e quanto lavoro implica costruire una competenza di alto livello; i ragazzi imparano poi altre due cose: imparano che è importante nell'esperienza l'apprendimento e imparano che loro stessi sono enciclopedie di competenze. Quando "passano le consegne" ai loro colleghi più giovani per la gestione dell'orto, comprendono il senso e il valore di diventare competenti, esperti e maturi, la ricchezza dell'avere qualcosa da trasmettere e da dare agli altri.

NODO N. 3

I ragazzi imparano il senso e il valore del tempo/spazio naturali e biologici in relazione al consumo; l'orto produce in base alle risorse naturali e al lavoro dell'uomo e i prodotti

non bastano per tutti.

È questa un'azione formativa importante in un contesto come quello attuale che propone linee e modelli di tempo di vita molto diversi: ad esempio, il tempo della rete globale (Internet, Tv), spesso erroneamente considerato come virtuale, la globalizzazione degli scambi, che consente di avere a disposizione tutto e sempre, in ogni luogo e in ogni periodo; questa riscoperta porta a riconsiderare e rivalutare non soltanto i sensi percettivi, ma anche temi generali di fondo che parlano di società umana globale: ad esempio, il tema del rapporto tra scelte produttive "in serie" e sostenibilità biologica del pianeta a reggere certi ritmi di crescita; in definitiva, i ragazzi apprendono a guardare le cose in modo complessivo con uno sguardo ampio e sintetico, a partire da azioni molto analitiche e specifiche.

NODO N. 4

I ragazzi si riappropriano dello spazio della comunità; il terreno messo a disposizione dall'Amministrazione comunale per fare l'Orto scolastico diventa un bene di ciascuno, per ciascuno, perchè prende forma, prende nome e quindi valore, dal lavoro stesso; così alcuni spazi e terreni pubblici sono rivalutati a vantaggio della comunità.

NODO N. 5

Gli studenti riconoscono il senso di dare forma a tutto il sapere e l'esperienza accumulata in diversi modi: innanzitutto passando le consegne della gestione dell'orto ai ragazzi più piccoli, come abbiamo già detto sopra sottolineando il carattere personale e sociale di questa azione educativa e culturale; qui vogliamo mettere anche l'accento sull'aspetto culturale del comunicare agli altri una

competenza costruita; i ragazzi imparano a comunicare agli altri ciò che sanno e ciò che sanno fare: è una vera "interrogazione" utile della loro vita di studenti; attraverso la comunicazione dei ragazzi, nella fase conclusiva del percorso progettuale al termine del ciclo di produzione dell'orto, ai genitori, al pubblico della propria esperienza di persone competenti, mostrando, spiegando e presentano i loro prodotti; attraverso l'integrazione intelligente del progetto con altri progetti (Cicla&Ricicla, Scienza under 18); attraverso la tessitura di una rete di relazioni socio-economico-culturali in cui gli studenti sono portati a interagire in modo significativo: la comunità locale, gli esperti, il mercato, la piazza del paese e la comunità degli orti scolastici italiani e non solo (ricordiamo la collaborazione con la Scuola di Madison - USA).

Ecco queste ci sembrano in sintesi le ragioni che fanno di un buon progetto, un ottimo modello di scuola.

Non resta che esprimere i complimenti a tutti i protagonisti di questa rete sociale di costruzione di competenze. I ringraziamenti e gli apprezzamenti per la realizzazione del Progetto "Orto Scolastico" vanno alla Comunità tutta di Pegognaga: alla condotta Slow Food Basso Mantovano per aver acceso questa idea e messo in moto tutti gli ingranaggi, all'Amministrazione comunale per il supporto in termini di risorse umane e materiali, ai Docenti e agli Studenti per aver dedicato alla realizzazione del Progetto azioni e valori non comuni: passione, cura, dedizione, professionalità e intelligenza, alle famiglie per aver sempre collaborato con partecipazione a tutte le fasi della vita scolastica. 🍷

Prefazione



La Comunità dell'Apprendimento

di Carmelita Trentini *Slow Food Basso Mantovano*

A partire dalla rivoluzione industriale, ma soprattutto negli ultimi cinquant'anni, l'uomo, con le sue attività produttive, ha modificato profondamente la base ecologica del mondo vivente ed in molti casi il danno arrecato è irreversibile.

La riduzione della varietà delle forme viventi e degli ambienti e la semplificazione dei paesaggi, ossia la perdita di biodiversità, dovuta all'attività umana sia in termini di sovrasfruttamento delle risorse naturali sia di alterazioni dell'ambiente, è oggi uno dei problemi di maggior importanza su scala mondiale e coinvolge direttamente le comunità locali.

I sistemi alimentari moderni hanno inoltre di molto peggiorato la situazione: l'uso indiscriminato dei prodotti chimici che entrano nel ciclo naturale, l'aumento delle emissioni di CO₂, insieme con la

perdita della biodiversità, sono soltanto alcuni tra i principali fattori che hanno arrecato i danni all'ambiente e quindi al ciclo di produzione del settore primario: l'agricoltura.

Per fronteggiare tutto ciò, le disposizioni Nazionali ed Europee sulla Biodiversità nel settore agricolo non possono prescindere dalla fase della conservazione "in situ" che prevede la necessaria fase del trasferimento delle competenze e delle conoscenze ai nuovi membri della comunità.

Se il metabolismo delle città consuma risorse naturali, le campagne, invece di imitare tali modelli, possono diventare il baluardo difensivo e l'esempio guida per applicare nuove tecnologie meno invasive, o nuove filosofie produttive sostenibili. Esse non devono continuare ad essere un luogo deprezzabile:

le campagne possono essere luoghi in cui nasce e si sviluppa la Comunità dell'Apprendimento, la vera avanguardia per la definizione di una nuova produzione e distribuzione del cibo.

Ma in che modo?

Il tutto passa necessariamente per una progressiva ri-localizzazione dei sistemi alimentari. I segnali di questa ri-localizzazione già si avvertono: i giovani che stanno tornando in campagna, l'utilizzo di forme di coltivazione biologica, la dimensione di piccola produzione di qualità, il diffondersi dei mercati contadini, sono solo alcuni indizi di ciò che sta avvenendo.

Questo potrebbe essere lo scenario futuro della campagna in cui si diffondono i modelli della Comunità dell'Apprendimento e in cui vorremmo vivere: tante comunità produttive su piccola scala, inserite in un contesto rurale

vivibile e connesso con il mondo, capace di sfruttare bene le risorse locali, rispettando l'ambiente e le culture del territorio, in grado di trasmettere ai suoi membri più piccoli questo modello di sviluppo. È in questa direzione che anche a Pegognaga abbiamo tentato di gettare i primi semi per la nascita di una Comunità dell'Apprendimento che ha coinvolto in primo luogo la scuola, i bambini e le famiglie. Una Comunità che ha radici solide in un contesto sociale dove l'importanza per la tutela dell'ambiente, la salubrità del cibo, le tradizioni gastronomiche sono ancora stabili anche se minate dal diffondersi della cultura globale, dove tutto deve essere uguale in ogni luogo e in ogni contesto.

L'idea della Scuola del Gusto e della realizzazione dell'Orto Scolastico rappresenta un piccolo modello di biodiversità ricreato e

da preservare, un esempio di come sia possibile garantire la sicurezza alimentare.

Coltivare un orto non ha soltanto il valore di offrire cibo fresco, di stagione e non troppo costoso [che sarebbe già molto], ha soprattutto il valore di trasmettere ai membri della Comunità dell'Apprendimento i concetti di coproduzione, di biodiversità, di lavoro di gruppo, di gioco, di collaborazione, di trasmissione dei saperi, della scoperta dei sensi, della convivialità, del valore del concetto di filiera.

Ri-localizzare la produzione del cibo e lavorare per una comunità dell'apprendimento che vada in questa direzione ha significato per noi far tornare protagonista l'agricoltura, in armonia con la natura. 🍏



