

Laboratorio Orto Scolastico - Risultati di gradimento

Agli alunni delle classi che avevano completato l'intera esperienza dell'Orto Scolastico, è stata richiesta una valutazione attraverso la compilazione di una scheda di gradimento, di cui riportiamo i risultati.

Attività	--	-	- +	+	++
Questionario iniziale sulle conoscenze personali su orto, ortaggi e alimenti	5	4	65	30	5
Istruzione preparatoria orticoltura: A - Lezioni di Giulio Benatti / Massimo Bottura	4	6	51	44	4
B - LABORATORIO DI VERDURE E ALIMENTI con Gilberto Venturini	3	6	10	65	31
C - LABORATORIO SENSORIALE ALIMENTI con Diego Beltrami	3	6	24	28	39
D - CORSO DI INGLESE E GEMELLAGGIO CON MADISON (USA)	1		28	16	2
Lavorazione orto: PREPARAZIONE TERRENO	16	12	24	26	31
Lavorazione orto: SEMINA	2	6	21	49	30
Lavorazione orto: CURA ORTO (innaffiatura, diserbo)	3	11	13	50	32
Lavorazione orto: RACCOLTO	1	7	15	41	45
VENDITA IN BANCARELLA, AL MERCATO E A SCUOLA APERTA	4	8	20	24	51
FESTA DELL'ORTO (maggio 2007)	1	9	11	31	43
LABORATORIO DEL GUSTO in Scuola Aperta	8	11	44	18	7
LABORATORIO DEL GUSTO (ricetta segreta, riconoscimento ingredienti)	1	7	10	22	20
LABORATORIO DI CUCINA (ravioli con spinaci)	1	1	4	6	50
RAPPORTO CON OPERATORI E NONNI			6	32	47
Totale	53	94	346	482	437

Ritenete che il percorso complessivo del laboratorio sia stato:

POCO IMPORTANTE	POSITIVO	IMPORTANTE	MOLTO UTILE
2	33	59	16

Classi intervistate: 3A - 2A - 3B - 2B - 3C - 2C

Data: 11 aprile 2008

Il censimento degli Orti Domestici

di Alfredo Calendi

Filiazione dall'Orto Scolastico

Una volta avviato il progetto Orto Scolastico, promosso da Slow Food insieme all'Amministrazione comunale e alla Scuola Media, questa è diventata una realtà nota a tutti, anche fuori Pegognaga, per l'alto valore didattico e ambientale dell'iniziativa e delle attività collaterali.

È in questo clima che nel 2006 la Condotta Slow Food del Basso Mantovano propose un percorso in varie fasi che, nello spirito di Terra Madre, l'evento di Torino che fa incontrare i produttori di tutto il mondo, fosse in grado di valorizzare l'attività ortofrutticola della diffusa tradizione locale, come strumento di conoscenza, socializzazione e scambio.

Per avere una dimensione del fenomeno, è stato

promosso un censimento dell'attività di orticoltura a Pegognaga, realizzato in collaborazione con l'Associazione "Laboratorio Ambiente" di Pegognaga prima e con la locale Scuola Media poi, con lo scopo di contribuire a valorizzare questa importante attività domestica che vede impegnate tante persone del paese: riuscire a conoscerne la portata, le dimensioni quantitative e qualitative e le esperienze umane che la sottendevano, era un traguardo senza dubbio importante, per il quale fu richiesta la collaborazione di tutti.

A tal fine venne predisposta una scheda di rilevazione per registrare gli elementi descrittivi dei singoli orti domestici, le colture e le loro modalità, le tecniche adottate, i prodotti e la loro qualità.



Altro obiettivo era altresì quello di verificare la sopravvivenza di colture e seminagioni tradizionali, al fine di contribuire anche alla conservazione della biodiversità delle specie e creare gradualmente un "Banca dei semi" da selezionare e mettere a disposizione di tutti.

Il Progetto: "Gli Orti Domestici a Pegognaga", l'assicurazione che più salvaguarda la nostra salute quotidiana

Nel mercato globalizzato il cibo può percorrere migliaia di chilometri per arrivare sulle nostre tavole e generare inquinamento e spreco di energia: più è lungo il viaggio, maggiore diventa la somma dei costi, provocare problemi di conservazione e poi mentre noi consumiamo i prodotti venuti da lontano spariscono lentamente le varietà locali e con loro i sapori di casa nostra. Negli USA il percorso medio di ogni prodotto per raggiungere un supermercato è di 1288 chilometri.

Questa è la follia di un'agricoltura iperproduttiva che ha clamorosamente fallito: non ha sfamato il pianeta, lo ha inquinato, ha cancellato identità culturali di interi popoli e ha drasticamente ridotto la diversità.

Contro questa deriva Slow Food difende la biodiversità, i diritti dei popoli alla sovranità alimentare e si

batte contro l'omologazione dei sapori, l'agricoltura massiva, le manipolazioni genetiche. È una rete di persone che si incontrano, che si scambiano conoscenze ed esperienze.

Slow Food rieduca i sensi assopiti, insegna a gustare e a degustare. Allenare il palato a riconoscere le differenze rende l'amore per il cibo un'esperienza universale. E permette a consumatori "educati" di indirizzare verso la qualità – gastronomica, ambientale e sociale – le scelte produttive.

Nel nostro contesto locale, a sostegno e consolidamento del progetto "Orto Scolastico", promosso dal 2005 da Slow Food, Comune, Scuola Media e gemellato Madison Wisconsin, la condotta Slow Food del Basso Mantovano, ha elaborato il progetto "Gli orti di Pegognaga", che prevede un percorso in varie fasi che, richiamando lo spirito di Terra Madre che ha diffuso nel mondo una nuova idea di agricoltura, buona, giusta e pulita, affiancata al concetto di comunità del cibo, valorizzi l'attività ortofrutticola della diffusa tradizione locale, anche come mezzo conoscenza, socializzazione e scambio: una pratica questa che oltre a dare sbocco ad una passione personale riveste anche un alto valore sociale e colloca il produttore al primo anello della filiera alimentare.



Ecco le fasi del progetto:

1 CENSIMENTO DEGLI ORTI DI PEGOGNAGA

Dopo la predisposizione di una scheda apposita (vedi allegato) da effettuarsi in modo anonimo, si procederà alla rilevazione a tappeto, eseguita in collaborazione con l'Associazione "Laboratorio Ambiente" di Pegognaga. (Marzo-Aprile 2007)

2 PUBBLICAZIONE

Alla rilevazione, seguirà l'elaborazione dei dati da cui sarà ricavato un quadro complessivo del fenomeno dell'orticoltura familiare, da cui sarà ricavata una pubblicazione, con relativa presentazione e dibattito, intesa come "restituzione" alla comunità delle conoscenze raccolte. (Maggio 2008)

3 "BANCA DEI SEMI"

Uno dei risultati attesi del Censimento degli Orti è senz'altro la verifica della persistenza dell'impianto colturale di sementi tradizionali che, una volta individuate, classificate e riprodotte, possono contribuire alla creazione di una "Banca dei semi", intesa sempre come fattore di conoscenza e di scambio: che, a partire dalla dimensione locale, si colleghi con analoghi movimenti a scala più ampia. (Autunno 2008)

4 CORSO BASE DI ORTICOLTURA

Al fine di estendere, sostenere e consolidare la pratica ortofrutticola, sarà compito della Condotta Slow Food di organizzare un sistema di formazione basato su Corsi e Informazione diffusa, in grado di fornire da un lato notizie e aggiornamenti tecnici e dall'altro favorire lo scambio-cooperazione di esperienze, piantine, semi, sperimentazioni. (Ottobre 2008)

5 MERCATINO DEI PRODUTTORI

Elaborare una richiesta al Comune della possibilità di tenere un Mercatino dei produttori ortofrutticoli (nella mattinata di Venerdì, già esistente, oppure Sabato o Domenica), prima in forma sperimentale ed in seguito eventualmente da consolidare, riservato a prodotti naturali e biologici, il tutto senza scopi speculativi. (Luglio-Agosto 2009)

6 PRODOTTI LOCALI

La Condotta Slow Food del Basso Mantovano si impegna a promuovere una campagna di sensibilizzazione per sostenere il valore dei prodotti ortofrutticoli locali sia a livello culturale sia come sbocco di mercato, quali la possibilità di vendita degli stessi attraverso i canali della grande distribuzione e di



quella specializzata secondo modalità e protocolli da definire. (2008)

7 MANIFESTAZIONE ESPOSITIVO-FIERISTICA

Verifica dell'ipotesi di lavoro relativa all'organizzazione di una manifestazione espositivo-fieristica da tenere a Pegognaga, con particolare riguardo a sementi, piantine e coltivazioni autoctone/selvatiche, oltre che lavorazioni artigianali (vedi mostarda) sia come evento specifico che come spazio significativo all'interno di altri appuntamenti già consolidati quali la Festa d'Autunno (Ottobre) oppure il Festival degli Scrittori della Bassa (Settembre). 🍷





Scheda Censimento degli Orti di Pegognaga

Riproduciamo in queste due pagine la scheda utilizzata per il censimento, con evidenziate le risultanze numeriche complessive.

Via N.

Orti censiti: N. 143

Età Orticoltore: Media: **59 anni** | Aiutanti: media per orticoltore **0,683**

Conoscenza delle tecniche e ortofrutticole: Autodidatta: **57** | da Tradizione familiare: **80** | da Corsi: **7** | da Pubblicazioni: **2**

Dimensione orto (mq): Tot. **12.600 mq** | Media: **100 mq**

Caratteri: soleggiato **65** | in penombra **19**

Attivo dall'anno: media **1986** (da 1963)

Annesso abitazione: **91** | Collocato altrove: **13**

Lavorazioni: Vangatura manuale: **105** | Meccanica **25**

Zappatura manuale: **91** | Fresatura meccanica: **25**

Concimazione: Letame: **73** | Compost: **47** | Concime organico: **39** | Concime chimico: **31**

Trattamenti (per malattie, funghi, insetti, roditori): Prodotti biologici: **63** | Prodotti chimici: **25**

Diserbo: manuale: **85** | meccanico: **8** | chimico: **6**

Impianto colture: Semi: **85** | propri: **16** | acquistati: **23** | Semi/Piantine biologiche: **63**

Innaffiatura: con Rubinetto: **117** | Vasca da accumulo: **13** | Impianto automatico: **7**

Essenze coltivate

	Semi bulbo	Piantine		Semi bulbo	Piantine		Semi bulbo	Piantine
Aglio	51	20	Finocchio	24	47	Radicchio bianco	54	36
Asparago	7	11	Fragola	9	58	Radicchio		
Carciofo	7	17	Insalata lattuga	54	79	Radicchio rosso	43	28
Cavolfiore	14	55	Insalata romana	24	43	Rapa	21	5
Carota	55	76	Insalata Scarola	28	55	Ravanello	75	5
Cav. Cappuccio	11	48	Melanzana	9	84	Scalogno	26	14
Cavolo Verza	6	55	Melone	6	14	Spinacio	64	6
Cav. di Bruxelles	3	25	Patata	25		Valeriana	16	1
Costa da Bietola	54	35	Peperone	16	34	Zucca	32	10
Cetriolo	35	80	Peperoncino	13	30	Zucchina	37	64
Cicoria	51	12	Pisello	58	3			
Cima di rapa	12	11	Pomodoro perino	26	58			
Cipolla	59	26	Pomodoro ciliegia	19	52			
Fagiolo	60	6	Pomodoro S. Marzano	18	55	Lampone		20
Fagiolino	88	9	Pomodoro Cuore di bue	21	67	Limoni		12
Fava	10	2	Porro	13	37	Uva orsina / Ribes		17

Erbe aromatiche

Basilico	110	Maggiorana	25	Prezzemolo	112	Salvia	95
Erba cipollina	4	Melissa	24	Rosmarino	115	Sedano	95
Erba Luisa	14	Menta	58	Rucola	48	Timo	

Consumo del raccolto: Ambito Familiare: **115** | Omaggio: **31** | Vendita: **11**

Conservazione: Conserve: **57** | Mostarde-Marmellate: **32** | Congelamento: **54**

Disponibilità a vendere in un eventuale mercato dedicato: **14**

È interessato a frequentare corsi sull'Orticoltura? **18**

Note / Osservazioni

data

Rilevatore

Revisione

L'orto e la comunità

di Alfredo Calendi

La lettura dei dati relativi al questionario offre anche elementi che hanno valenza sociale, nel senso che evidenziano comportamenti diffusi e soprattutto una pratica culturale tradizionale che ancora sopravvive in modo diffuso, anche se legata ad una fase della vita che è quella della terza età.

L'orticoltura si propone per ragioni di salute, nel senso che realizza prodotti naturali, senza l'ausilio di tecniche e prodotti pericolosi per la salute ed è anche un'attività che restituisce un certo reddito a chi coltiva, ipotizzabile fra i 500 e i 1000 euro per unità, che poi servono mediamente da due a quattro famiglie.

Si tratta di un fenomeno che affonda le sue radici in una pratica millenaria che non solo contribuiva in modo decisivo all'alimentazione delle famiglie nel passato, ma che era anche un grande patrimonio culturale, tramandato di generazione in generazione, con al centro valori ancora validissimi quali quelli dell'attesa fiduciosa e dell'esperienza diretta, da cui trarre spunti e insegnamenti, oltre che vantaggi concreti.

Indagine

L'indagine è stata svolta per metà dai volontari dell'Associazione Laboratorio Ambiente di Pegognaga (Negrelli, Calendi, Nigrelli, Mazzacani) e per metà dagli alunni delle

classi terze della Scuola Media di Pegognaga. Sempre all'interno di questa scuola sono stati immessi in data base prima i dati e poi successivamente elaborati.

Territorio

Se la prima parte della ricerca è stata svolta interamente nel capoluogo di Pegognaga, quella realizzata dagli alunni della scuola toccava anche realtà del territorio e delle frazioni, facendo diventare il progettato censimento una indagine-campione.

Gli orticoltori

I soggetti attivi di questa pratica risultano essere 143, con un'età media sui 59 anni, elemento che configura questa come attività da "pensionati", sia pure attivi giacché la coltivazione dell'orto comporta una discreta attività fisica e di conseguenza una adeguata rispondenza di forza e lucidità: quasi sempre si è verificata la presenza di un responsabile, in oltre la metà dei casi assistito da un aiutante (0.683).



Caratteristiche degli orti

A Pegognaga la maggior parte delle abitazioni è costituita da villette, costruite a partire dal dopoguerra, circondate quasi tutte da una fascia di terreno adiacente all'abitazione, in generale adibito a giardino sul davanti e ad orto sui lati e sul retro. L'insieme della loro superficie assomma a mq 12.606, con una media

di estensione di 100 mq. Per quanto riguarda le loro caratteristiche, 65 risultano soleggiate e 19 in ombra/penombra. Il periodo nel quale gli orti sono stati impiantati va dal 1963 al 2004, con una media attestata sul 1986 e nella stragrande maggioranza sono annessi all'abitazione (91) mentre solo 13 sono collocati in luoghi diversi dalla stessa.





Lavorazioni

Quelli degli orti sono nella quasi totalità terreni di riporto. Anche se faticosa, la vangatura-dissodamento avviene per 105 casi manualmente, mentre quella meccanica è presente in 25; allo stesso modo la zappatura (91) supera la fresatura meccanica (13).

Concimazione

L'uso del letame, proveniente dai numerosi allevamenti zootecnici della campagna pegognaghese, rimane il sistema di concimazione largamente più diffuso (73) contro i 47 casi di utilizzo del compost organico e i 31 di concime chimico.

Trattamenti

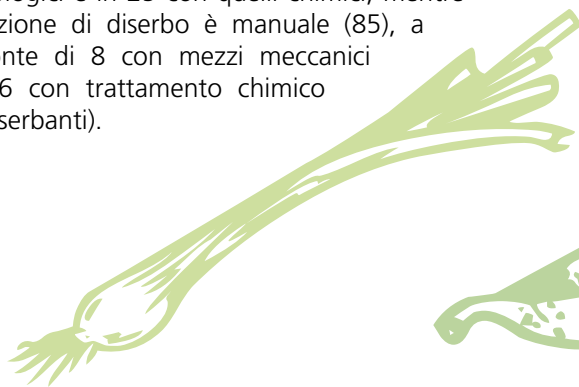
L'insorgere di malattie, il diffondersi di erbe infestanti suggeriscono la necessità di trattamenti per le coltivazioni che in 63 casi viene eseguito con metodi biologici e in 25 con quelli chimici, mentre l'azione di diserbo è manuale (85), a fronte di 8 con mezzi meccanici e 6 con trattamento chimico (diserbanti).

Impianto colture

L'impianto delle colture avviene in modo abbastanza equilibrato fra l'impiego di semi (85) e trapianto (63); solo che in pochi casi i semi (8) sono autoprodotti, perché la stragrande maggioranza ha ormai abbandonato questa pratica virtuosa per affidarsi molto più comodamente a semi e piantine acquistate che danno maggiore resa perché selezionate.

Innaffiatura

Per la sua comodità, che sfrutta l'impianto domestico, l'innaffiatura a getto con acqua da rubinetto (117) è quella largamente più diffusa, molto meno diffusa la pratica agronomica più corretta che prevede la vasca da accumulo (13). Ancora rara è l'impiego dell'impianto di irrigazione automatico (7).



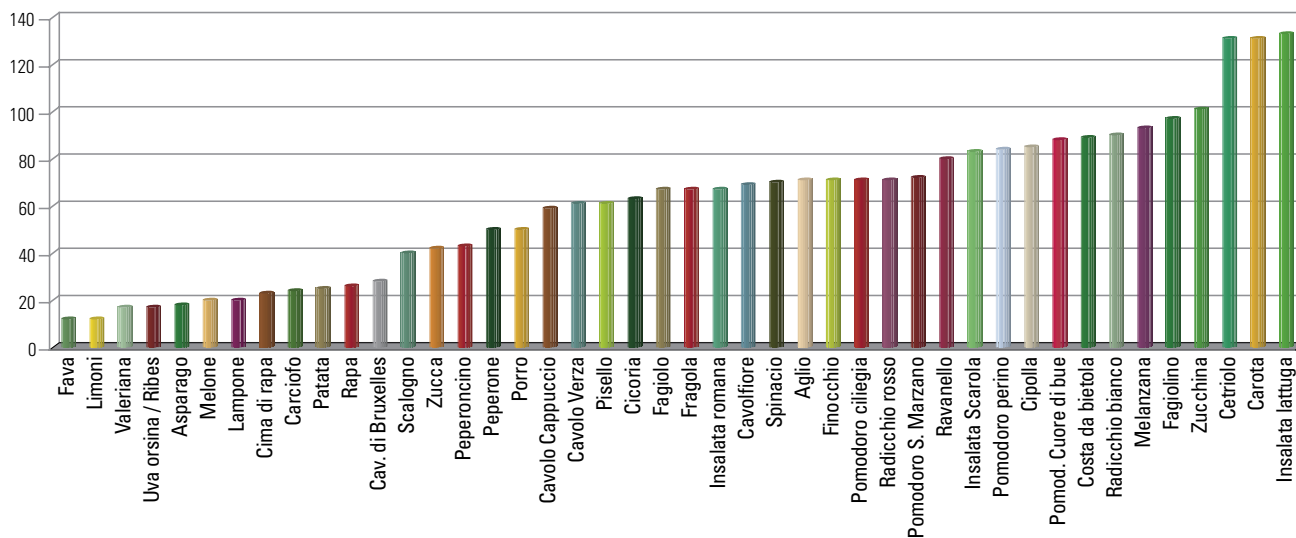




La hit parade delle colture

Se si volesse fare una classifica delle coltivazioni più diffuse che sono anche una spia dei gusti dei consumatori, al primo posto troviamo decisamente l'insalata lattuga

(54 di semi e 79 di piantine per un totale di 133, pari al 93%), seguita dalla carota (131) da zucchine (101) e radicchio (100).





Consumo

Dove va a finire il raccolto degli orti, considerando che le colture vanno a maturazione per specie e e periodicamente comportano un surplus di produzione? In 115 casi sono destinate interamente al consumo familiare, mentre in 31 il surplus viene omaggiato a parenti e amici, e solo 11 soggetti vendono.

Conservazione

La pratica della conservazione dà questi risultati: conserve 57, mostrade 32, congelamento 54.

Disponibilità a vendere i propri prodotti in un mercatino dedicato

È stata sondata, tra gli orticoltori, la disponibilità a vendere i propri prodotti in un mercatino dedicato e il test ha individuato 14 riscontri positivi, un dato ancora modesto ma sicuramente da approfondire.

Disponibilità a frequentare corsi di orticoltura

Riguardo alla disponibilità degli intervistati a frequentare corsi di orticoltura, si sono registrate 18 adesioni. 🍅



I protagonisti

Diego Beltrami, insegnante laboratori

Esattamente dopo quindici anni sono entrato come “insegnante” nella stessa scuola media che ho frequentato da piccolo. Formalmente io ho partecipato al progetto come esperto di merceologia alimentare e mentre le professoresse mi presentavano ai ragazzi ho provato, fin da subito, emozioni intense che mi hanno ricondotto a quando c’ero io dietro ai banchi. Ritrovarmi nella stessa classe di allora mi ha fatto riscoprire la gioia dei momenti trascorsi e con la stessa voglia con cui mi cimentavo nell’imparare ho cercato di intraprendere questo percorso nuovo e alternativo di apprendimento. Con questo motore ho infatti voluto trasmettere ai ragazzi che le esperienze pratiche, affiancate a lezioni teoriche, sono altamente formative e soprattutto permettono di capire cosa significhi il lavoro di gruppo, lo stare insieme e il rapportarsi con gli altri.

Ho cercato di far valere i tre principi alla base di Slow Food ovvero il Buono, il Pulito e il Giusto valorizzando anche le diverse etnie che ormai fanno parte delle classi scolastiche di oggi e che si integrano nella nostra società; è stato utile, infatti, permettere ai ragazzi di scambiarsi idee, pensieri e abitudini alimentari di paesi diversi cercando di favorire una conoscenza trasversale del problema Alimentazione e Nutrizione Umana.



Penso quindi che l’importanza di questo progetto sia notevole, un’esperienza da ripetere che mi ha certamente fatto crescere e che mi ha permesso di avvicinarmi agli adolescenti capendo come vivono e cosa trasmettere loro per farli vivere meglio, con coscienza e con l’attenzione verso attività, come la cura dell’orto domestico, che possono facilmente essere dimenticate.

Cristina Bertazzoni, progetto Orto Scolastico

Ho partecipato alla ideazione e alla nascita dell’Orto Scolastico di Pegognaga nel ruolo di coordinatore didattico di un progetto che avevamo intitolato “Scuola del Gusto”.

Si trattava di un progetto articolato che prevedeva, oltre alla realizzazione dell’orto biologico, una serie di iniziative collaterali ma non accessorie: incontri di sensibilizzazione dei genitori sui temi del cibo e dell’educazione alimentare, attività nelle classi finalizzate alla conoscenza delle coltivazioni biologiche e alla progettazione dell’orto, interventi di animazione didattica per promuovere lo sviluppo della sensorialità, iniziative di incontro con i cittadini per far conoscere il progetto e sviluppare interesse intorno ai temi della produzione, della gastronomia e del consumo.



// Anch'io sono un orticoltore e chi pratica questa attività è un fratello... //

Alfredo, *Slow Food Basso Mantovano*

Un'esperienza ricca e interessante che ormai compie tre anni. Un'esperienza di gruppo perché questo progetto è stato frutto della collaborazione attiva e partecipata di un collettivo di persone (delle condotte Slow Food di Mantova e del Basso Mantovano) che hanno messo insieme competenze e impegno per dare vita a una iniziativa ad alta valenza educativa. Certo il progetto non sarebbe decollato se ci fosse stata solo la buona volontà e la determinazione del nostro gruppo. Fortunatamente la Scuola Media locale e il Comune di Pegognaga hanno aderito e sostenuto da subito questa iniziativa e, grazie alla loro sensibilità e al loro sostegno, è stato possibile trasformare il "sogno in realtà". Altrettanto determinante è stata la collaborazione di educatori, nonni-ortolani, insegnanti, bambini che si sono appassionati all'iniziativa e hanno profuso energia, creatività e lavoro per consentire la realizzazione di questa straordinaria esperienza. Senza di loro il progetto-orto sarebbe rimasto solo sulla carta.

A tre anni di distanza possiamo dirci che questa iniziativa è decisamente decollata ed è diventata un'esperienza non solo scolastica ma, direi, comunitaria. Spesso gli orti scolastici vengono realizzati all'interno del cortile della scuola, perché l'obiettivo primario è far utilizzare questa esperienza esclusivamente alle



Amo il cibo: dall'acquisto alla preparazione, dal servizio al consumo. Attraverso questo processo si incontrano famiglie e amici.

Marcello, *Slow Food Basso Mantovano*



insegnanti per sviluppare saperi e competenze nei bambini. Lo svantaggio di una scelta di questo tipo è di condannare spesso l'orto ad una "morte naturale". Infatti, in questi casi, spesso è difficile trovare qualcuno che possa seguire l'orto nel periodo delle vacanze scolastiche. Non solo: esiste un problema di accesso all'orto perché è collocato in uno spazio (cortile o giardino) che è sotto la responsabilità della scuola. Inoltre, il periodo che va da giugno a settembre, è il momento di massima produzione e di raccolta e, con la scuola chiusa, i bambini perdono la possibilità di assaporare e godere dei frutti del loro lavoro. La collocazione dell'Orto di Pegognaga in uno spazio cittadino (il parco pubblico) ha ovviato a questi inconvenienti garantendo la fruibilità dell'orto per tutto il tempo dell'anno. L'Orto è così visibile a tutti e, bambini e famiglie, possono partecipare attivamente a ogni fase del processo di coltivazione. L'Orto Scolastico diventa orto-cittadino, un'esperienza condivisa con tutto il paese. Un'esperienza con un alto potenziale educativo perché l'Orto è uno straordinario laboratorio didattico ed educativo. Da anni mi occupo di interventi pedagogici anche nel settore dell'alimentazione e dell'educazione alla sensorialità e, questa esperienza, mi ha reso visibili e concreti i risultati educativi che si possono ottenere attraverso il "fare". L'Orto è uno strumento per promuovere:

- le conoscenze: è infatti un laboratorio multidisciplinare. Utilizzando l'orto è possibile veicolare conoscenze di biologia, di botanica, di matematica, di orticoltura, di scienze. Ma anche altre discipline, come la lingua italiana, possono trovare agganci e promuovere saperi attraverso questa esperienza educativa.
- Le competenze manuali: i bambini zappano, seminano, estirpano le erbacce infestanti, innaffiano ecc.. cioè svolgono una molteplicità di attività manuali che consentono di sviluppare il "saper fare" e di valorizzare il lavoro contadino.
- Il rispetto del tempo: l'orto ha dei ritmi prestabiliti dal ciclo stagionale e dalle situazioni climatiche. È un'esperienza che fa apprendere ai bambini il valore del "tempo", che li stimola ad uscire dalla logica del "tutto subito" e li spinge ad assaporare il gusto dell'attesa e il rispetto dei tempi della natura.
- La socialità: l'orto è un momento di incontro dove ci si trova a lavorare insieme, fianco a fianco con altri bambini, con i famigliari, con i nonni-ortolani.





// Da piccola avevo un pezzetto di terra tutto per me nell'orto di mio nonno. Coltivavo patate. Che meraviglia il momento della raccolta! //

Manuela, Slow Food Basso Mantovano



È perciò un'occasione di comunicazione, di scambio, di incontro conviviale.

- Il lavoro di gruppo: per progettare l'orto, per individuare "cosa" e "dove" seminare, "quando" e "se" raccogliere, bisogna confrontarsi e decidere insieme. L'orto è perciò anche un laboratorio per imparare a portare avanti un lavoro collettivo.
- L'agricoltura sostenibile: attraverso l'orto i bambini comprendono il valore delle coltivazioni biologiche, rispettose della sostenibilità ambientale, della salubrità e dei sapori dei prodotti.

Questi sono solo alcuni apprendimenti che possono essere veicolati grazie all'esperienza dell'orto. Ma si potrebbe elencarne ancora, perché l'orto è davvero una risorsa inesauribile di potenzialità educative, didattiche e di promozione della cittadinanza attiva. Slow Food ha pensato infatti all'Orto non come "fine", come traguardo ultimo da raggiungere, ma come "strumento per" attivare una serie di iniziative di coinvolgimento della comunità locale. Mai come oggi esiste una scarsa consapevolezza rispetto a ciò che mangiamo. Spesso non ci chiediamo da dove arrivano e come vengono coltivati i prodotti che cuciniamo, quali conseguenze producono sull'ambiente e sull'economia certi tipi di coltivazioni,

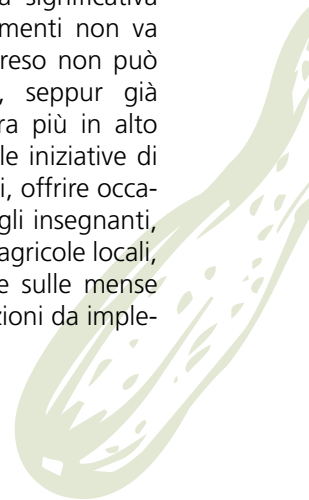
L'esperienza dell'orto mi ha fatto capire che la natura è generosa e va difesa con cultura e piacere.

Carmelita, Slow Food Basso Mantovano



quanto sono “buoni, puliti e giusti”, per dirla con uno slogan caro a Slow Food. Questa nuova cultura del cibo va quindi sostenuta e promossa a partire dai più piccoli, ma non può ignorare gli adulti. L'orto è un'occasione importante anche per far riflettere le famiglie e, in generale, i consumatori su questi temi, nel tentativo di innescare un processo di cambiamento nel modo di alimentarsi quotidiano. L'Orto di Pegognaga ha già imboccato questa strada con determinazione, riscuotendo successi e soddisfazioni.

In occasione di questo “compleanno” dell'orto, sento il dovere e il piacere di dire un caloroso “grazie” a tutti coloro che si sono impegnati con passione e costanza nella realizzazione di questa significativa impresa educativa. Insieme ai festeggiamenti non va però dimenticato che il cammino intrapreso non può concludersi qui. L'esperienza dell'orto, seppur già molto importante, deve decollare ancora più in alto e proporsi nuovi obiettivi. Incrementare le iniziative di coinvolgimento dei genitori e dei cittadini, offrire occasioni di formazione ed aggiornamento agli insegnanti, promuovere collegamenti con le aziende agricole locali, cominciare a riflettere con Enti e Scuole sulle mense scolastiche, potrebbero essere possibili azioni da implementare o attivare in futuro.





Conoscendo la creatività, la determinazione e le capacità degli amici pegognaghesi sono certa che, fra qualche anno, ci ritroveremo a festeggiare e a ricordare nuovi traguardi e successi di questa straordinaria esperienza.

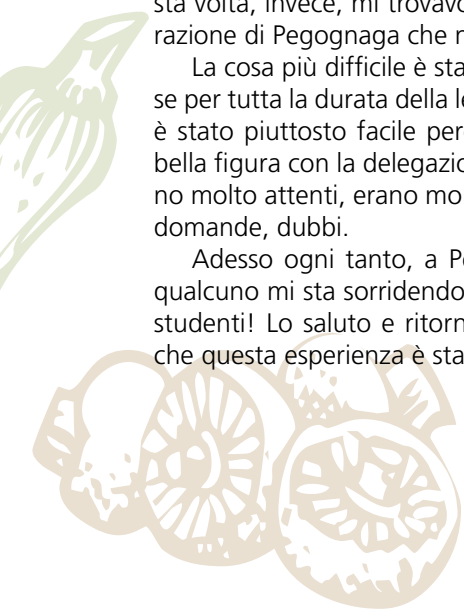
Valeria Semeghini, Slow Food Basso Mantovano

Ho partecipato al progetto come socia Slow Food e come esperta della lingua inglese. Il mio obiettivo era preparare le classi alla visita degli amici di Madison.

Ero abituata a insegnare a studenti più grandi, questa volta, invece, mi trovavo a tu per tu con una generazione di Pegognaga che non conoscevo.

La cosa più difficile è stata mantenere vivo l'interesse per tutta la durata della lezione. Devo dire, però, che è stato piuttosto facile perché i ragazzi volevano fare bella figura con la delegazione americana quindi stavano molto attenti, erano molto curiosi, mi riempivano di domande, dubbi.

Adesso ogni tanto, a Pegognaga, mi accorgo che qualcuno mi sta sorridendo da lontano, è uno dei miei studenti! Lo saluto e ritorno sui miei passi, pensando che questa esperienza è stata davvero bellissima.





// Mi piace scoprire gusti sconosciuti, sapori che sorprendono... //

Davide, Slow Food Basso Mantovano





I “nonni ortolani”

Giovanni Gazzoli, Virgilio Mazzola,
Arrigo Teresi

Ad uno sguardo superficiale e un pò maligno, il ruolo dei “nonni ortolani” all’interno del progetto dell’Orto Scolastico poteva apparire di contorno e comunque subalterno e invece i tre soggetti coinvolti direttamente e cioè Giovanni Gazzoli, Virgilio Mazzola, Arrigo Teresi, oltre allo zoccolo duro del funzionamento della “macchina orto” che deve funzionare tutti i giorni, hanno svolto anche un importantissimo ruolo di saldatura sociale fra generazioni diverse e tra la realtà scolastica e quella sociale di Pegognaga. Ne fanno fede i loro discorsi raccolti a margine dell’impegno concreto:

«Anche i ragazzi che hanno svolto l’esperienza dell’orto due anni, se li incontri per strada, ti salutano e ti chiedono notizie sull’andamento dell’orto: con noi avevano acquisito una certa confidenza ma sempre con grande rispetto».

«Eh sì, se li chiamassero di nuovo sarebbero pronti a venire ancora, perché queste esperienze pratiche evidentemente lasciano il segno più di altre».

«Infatti si sono fatti più attenti nell’osservare e c’è stato anche qualcuno che ha raccolto delle piantine in campagne e le aveva portate a scuola per farle riconoscere e trapiantarle».

«Erano diversi quelli che si sentivano impegnati anche nel lavoro fisico, come vangare, zappare, diserbare, oltre che seminare o innaffiare».

«A proposito di innaffiare, che risate quella volta che un ragazzo innaffiò ripetutamente, al posto delle colture che dovevano ancora nascere, gli stecchetti (*li fruschi*) conficcati nel terreno per sorreggere le piantine quando sarebbero cresciute, lamentandosi, nella sua ingenuità, dell’inutilità del gesto».

«Ma le fasi che li hanno coinvolti maggiormente sono state quelle della raccolta dei prodotti e poi della loro vendita al mercato e davanti all’edificio scolastico durante le giornate di “Scuola aperta”».

«Anche noi abbiamo avuto modo di imparare cose nuove da questa esperienza, anche sul piano tecnico, come per esempio associare le colture per ottenere risultati più efficaci, vedi cipolle-insalata, piselli-rapepanelli, girasoli-piselli ...».

«L’orto scolastico è anche una vetrina, un’occasione di relazione con tante persone che passando per strada, si fermano e ti chiedono notizie sulle colture e anche consigli».

«Devo dire che all’inizio ero scettico sulla resa di quel terreno, in gran parte di riporto e quindi mai produttivo e invece con tutti quei sassi asportati dai ragazzi e il compost immesso, i risultati sono stati eccezionali. Si è stato un bel l’impegno, superiore all’idea che mi ero fatto all’inizio». 🍅

/// Eh sì, l'orto richiede una presenza quotidiana "parché l'ort al dev mai punsà", facilitata dal fatto che io a casa l'orto non ce l'ho e quindi l'orto scolastico è diventata un po' la mia casa. ///

Virgilio, ortolano dell'orto scolastico

/// Qualcuno, passando lungo la via dell'orto, propone anche degli scambi che facciamo volentieri: in questo modo si sperimentano tante verdure anche poco note e di conseguenza aumenta la biodiversità. ///

Arrigo, Slow Food Basso Mantovano e ortolano dell'orto scolastico

