

Progetto orto - TUTTI GIU' PER TERRA

La realizzazione di un orto TUTTI GIU' PER TERRA mira alla formazione di nuovi consumatori consapevoli dell'importanza relativa alla produzione di cibo.

FINALITA'

L'orto 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. L'agribioscuola Villa dei Cedri e la Coop Sociale Semi di vita si è schierata dalla parte del mangiar bene e del recupero dei vecchi saperi. Oggi però la nostra Cooperativa ritiene che si debba fare un passo ulteriore che coinvolga sia gli adulti che i più giovani, ovvero cambiare le abitudini alimentari quotidiane. In cosa consistono questi principi e in quale modo i ragazzi possono attuarli? Le nuove generazioni devono essere considerate nel loro ruolo di consumatori o, come preferiremmo chiamarli, di coproduttori, le cui scelte non solo derivano dall'ambito familiare ma anche dalla società consumistica che li circonda. Avvicinare i giovani alla terra, facendoli partecipare attivamente, è un modo per educarli alla varietà, alla stagionalità, alla curiosità per ciò che è diverso e ad assaggiare ciò che loro stessi coltivano; inoltre con la buona pratica del metodo biologico apprenderanno il rispetto per la natura e per tutto l'ecosistema ad essa collegato. Per l'agribioscuola Villa dei Cedri che collabora con la cooperativa sociale Semi di Vita, l'orto è uno strumento importante per far diventare il consumatore un cittadino consapevole affinché le sue scelte d'acquisto abbiano delle ripercussioni positive sul mondo che lo circonda, in primo luogo tra gli agricoltori e gli allevatori. Gli stimoli che intendiamo dare ai bambini con il progetto dell'orto TUTTI GIU' PER TERRA vanno nella direzione del buono, del pulito e del giusto, perché trasmettiamo loro l'idea che ciò che è coltivato in maniera non intensiva, che è raccolto al momento giusto e non percorre troppi chilometri per arrivare a destinazione, non può che

essere organoletticamente più buono ed ecologicamente più sostenibile. Il concetto di responsabilità verso l'ambiente e verso il prossimo viene trasmesso attraverso il lavoro di gruppo nell'orto e la cura che ogni bambino deve avere della propria piantina. Ci piace pensare che stimoli educativi di questo tipo possano insegnare qualcosa ai bambini, ma anche alla comunità a cui questi ragazzi appartengono. Il coinvolgimento più o meno diretto dei genitori, che aiutano professori e bambini nell'orto, l'interazione con alcuni operatori del settore agroalimentare aprono la realtà dell'orto scolastico a scambi con l'esterno affinché una buona pratica non resti solo relegata all'ambito scolastico ma diventi una sana abitudine.

OBIETTIVI

- a.** Introdurre una didattica multidisciplinare in cui l'orto diventa lo strumento per attività di educazione alimentare ed ambientale.
- b.** Far diventare i consumatori dei coproduttori, cittadini consapevoli delle proprie scelte d'acquisto: educare allo sviluppo sostenibile e al consumo consapevole.
- c.** Acquisire una metodologia induttiva nell'approccio all'educazione alimentare e ambientale sviluppando esperienze didattiche in classe e in orto.
- d.** Imparare a leggere la realtà come un insieme di fenomeni percepiti attraverso i sensi, accrescere la memoria e la capacità di percezione sensoriale; appropriarsi di un lessico e di una grammatica del gusto.
- e.** Maturare la consapevolezza che l'alimentazione è un fatto culturale, il cui significato trascende l'aspetto nutrizionale.
- f.** Conoscere il territorio, i suoi prodotti e le ricette attivando occasioni di incontro con esperti (artigiani, produttori, chef) per creare una pluralità di rapporti nei settori agroalimentare e gastronomico della comunità locale per stimolare la curiosità e la conoscenza della realtà circostante.
- g.** Fornire elementi di storia e cultura della gastronomia. h.
Acquisire principi di orticoltura biologica