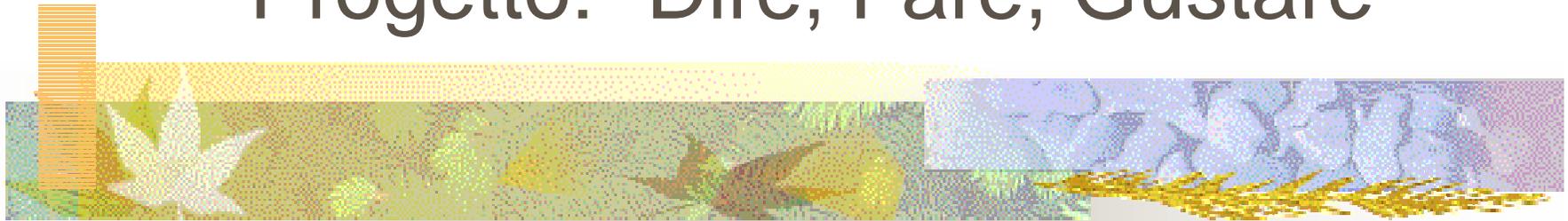




Progetto: “Dire, Fare, Gustare”



Per imparare a ben mangiare un orto a scuola dobbiamo creare!



Premessa:

L'idea di questo progetto nasce da un'esigenza scaturita all'interno del Comitato mensa cittadino di educare i bambini al consumo di frutta e verdura, spesso non graditi o rifiutati nei pasti della mensa scolastica. La finalità è dunque coinvolgere gli alunni in un percorso didattico che li renda protagonisti e che muova da quello che dovrebbe essere il fattore più importante che lega l'uomo al suo nutrimento:

il principio del piacere.

Il piacere derivato dall'uso dei sensi, dal piacere della scoperta di veder crescere e di manipolare le materie prime, il piacere di prendersene cura e di utilizzarle per creare alimenti. Muovere dal cibo reale, dalla sua produzione è, quindi, un'opportunità importante per poter compiere un'esperienza cognitiva significativa passando attraverso quella sensoriale:

la conoscenza di ciò che mangiamo ne genera qualità!



Fasi del progetto:

1. Concimare
2. Lavorare il terreno (fresatura)
3. Fare i semenzai e prendersene cura
4. Seminare direttamente nel terreno
5. Trapiantare i semenzai
6. Irrigare e togliere erbacce
7. Raccogliere e gustare
8. Insegnamenti

1 – Concimare.

In alcune scuole è stato messo il concime chimico, in altre oltre a quello chimico è stato fatto vedere ai bambini il letame di cavallo.



2 - Lavorare il terreno.

Il terreno degli orti è stato lavorato con il motocoltivatore.



3 – Fare i semenzai e prendersene cura.

In questa fase i bambini hanno seminato nei semenzai (insalata, basilico, prezzemolo, fagioli, pomodori) e si sono impegnati, a turno, a bagnarli tutti i giorni.







4 - Seminare direttamente nel terreno.

Con l'aiuto dei nonni i bambini hanno imparato che per ogni coltura esiste un metodo di semina.

- semina a file
- semina a spaglio
- mettere 3 o 4 semi vicini distanziati una spanna sulla fila.



5 - Trapiantare i semenzai.

Sempre con l'aiuto dei nonni i bambini hanno trapiantato le piantine nate nei semenzai.





6 - Irrigare e togliere erbacce.

Insieme agli insegnanti hanno bagnato l'orto e tolte le erbacce.





7 - Raccogliere e gustare.





8 – Insegnamenti.

In questo progetto i bambini hanno avuto la possibilità di conoscere il ciclo vitale di alcune colture, ma soprattutto hanno avuto la possibilità di capire sul campo che rispettare la natura e nutrirsi dei cibi di stagione è un impegno giornaliero.

Un impegno che si può trasformare in stile di vita e migliorare la qualità dei cibi che mangiamo.