

Articles of Roma Regione

FIANO ROMANO- IV EDIZIONE DELLA FESTA NAZIONALE “ ORTO IN CONDOTTA “.di G. Giulio Martini

2011-11-10 06:11:14 Redazione



FIANO ROMANO-Orto in Condotta

FIANO ROMANO-10 novembre 2011-All'evento che avrà luogo l' 11 novembre p.v., 150 alunni dell' I.C. di Fiano, appartenenti ai tre ordini di scuola, parteciperanno al Gioco del Piacere – “Pane e Olio”.

Promossa da Slow Food Italia sull'onda delle precedenti, felicissime edizioni, ritorna anche quest'anno la nuova edizione della Festa Nazionale dell' Orto in Condotta. E in occasione dell'estate di San Martino, appunto, venerdì 11 Novembre, Slow Food celebra la grande festa del progetto educativo Orto in Condotta: studenti, insegnanti, genitori, nonni, cuochi e produttori locali mettono a riposo l'orto coltivato con tanta cura e si riuniscono per festeggiare insieme. Un appuntamento simbolico scelto per rievocare la storia e la cultura contadina. Il giorno di San Martino segna, infatti, la fine dell'anno agricolo, il rinnovo dei contratti con i mezzadri e l'avvio delle conserve. In Italia gli Orti in Condotta attivi sono oltre 400, di questi sono più di 200 quelli che quest'anno hanno aderito alla festa. A unire tutti i partecipanti è il “Gioco del Piacere” proposto da Slow Food Educa. Quest'anno il tema del gioco è la merenda: per offrire un'alternativa alle solite merende si propone ai bambini una degustazione di pane comune (a lievitazione naturale e di produzione locale) e olio extravergine di oliva proveniente dal Nord, Centro e Sud Italia. Al termine della degustazione i bambini esprimeranno la loro valutazione su bontà e piacevolezza dei prodotti assaggiati. L' iniziativa che si propone di stimolare i bambini, le loro insegnanti e le famiglie al recupero delle tradizioni, sollecita al consumo di pasti meno omologati, più locali e soprattutto di stagione. Come? Per esempio parlando con i nonni, con i vicini, facendosi raccontare come facevano una volta la spesa, cosa c'era sulle loro tavole e come realizzavano i prodotti che oggi troviamo confezionati sugli scaffali dei supermercati. << Quest'anno – dicono gli organizzatori – ci piacerebbe anche che la Festa fosse l'occasione per avviare un percorso didattico dedicato ai cereali, con il coinvolgimento diretto delle comunità dell'apprendimento e quelle del cibo, al fine di creare una rete di esperienze fatta di interviste, visite in azienda, racconti, ricette narrate e preparate, che spieghino l'utilizzo dei cereali sia nelle merende di una volta (riprendendo l'argomento della festa) sia nei piatti della tradizione gastronomica. I lavori – conclude il comunicato di Slow Food Italia – sviluppati dalle classi che decideranno di partecipare potranno essere presentati in occasione dell'edizione del Salone del Gusto 2012. >>

Una iniziativa che ha incontrato il favore di tante Scuole e, nel caso di specie, della dinamica Direzione dell'Istituto Comprensivo di Fiano Romano. La cui Dirigente P/ssa Maria Internicola, condividendo il progetto con il suo staff ed i docenti, ha colto al volo l'invito lanciato da Slow Food Italia e, quindi, organizzato una straordinaria iniziativa che, appunto, avrà contesto e luogo venerdì 11 p.v.. E, senz'altro per raccordare l'iniziativa alle ricorrenti Celebrazioni del 150° dell'Unità d'Italia, la Prof. ha coinvolto le insegnanti e 150 alunni del suo I.C.. Appartenenti ai tre ordini di Scuola, gli alunni parteciperanno al suggestivo Gioco del Piacere – “Pane e Olio”. E sarà festa...festa grande a scuola ed in casa. Ma non basta. La Prof. Internicola, infatti, per ovvi motivi e comprensibilissime ragioni, ha lasciato al caso la scelta di quali alunni parteciperanno al Gioco. Per far ciò, l'avveduta Dirigente si è affidata al sorteggio. A ragion di ciò, gli alunni saranno sorteggiati tra i bambini di 5 anni della scuola dell'infanzia (50 alunni), tra quelli delle classi prime (24 bambini: 4 per classe), tra quelli delle classi quinte (24 alunni: 4 per classe), tra quelli delle classi prime della scuola secondaria di I grado (48 alunni: 8 per classe). Gli alunni sorteggiati

della scuola primaria, come previsto dal Gioco del Piacere, saranno condotti dalle insegnanti in contemporanea alle ore 9.30 presso due sale mensa dell'edificio principale per la degustazione e valutazione degli oli in concorso. Contemporaneamente i bambini rimasti nelle classi assaggeranno e valuteranno il Pane e i tre tipi di Olio locali forniti dal Comune. Sarà, quindi, a cura delle insegnanti che conducono il Gioco la raccolta delle schede di valutazione che consegneranno alla/e Referente/i in tempo utile per il proseguimento dell'iniziativa. Nel contesto, il Gioco prevede il rispetto di un apposito regolamento articolato in 10 paragrafi da seguire e rispettare rigorosamente. Il gioco termina alle ore 10.15. Ciascun alunno, entro quell'orario dovrà esprimere la propria preferenza per uno dei tre prodotti in concorso che, quindi, verrà iscritta nella scheda di valutazione. I risultati saranno, quindi, trasmessi alla Sede Nazionale di Slow Food Italia a Bra (CN) che raccoglie i risultati su scala nazionale e che procederà a svelare l' " Olio vincitore".

BOX

"Orto in Condotta" fa parte della rete mondiale degli School Garden cui appartengono anche i Mille Orti che Slow Food sta creando in Africa. Il progetto nasce negli Stati Uniti con l'esperienza degli Edible School Garden, creati da Slow Food Usa e diffusi in poco tempo in tutto il mondo per educare i bambini a un diverso rapporto con il cibo, al valore della biodiversità e al rispetto dell'ambiente attraverso il diretto rapporto con la terra. In Italia si parte nel 2004 e nel 2006, l'orto scolastico viene ribattezzato Orto in Condotta. Oggi sono 421 le scuole, tra infanzia, primarie e secondarie, che coltivano il proprio orto, con 31600 alunni coinvolti in 197 Comuni. Strumento didattico innovativo, l'Orto in Condotta nasce a scuola ma coinvolge le famiglie e tutta la comunità locale, crea ponti tra generazioni con il coinvolgimento dei nonni ortolani e rappresenta uno strumento per conoscere il territorio, i suoi prodotti e le ricette, grazie a incontri con esperti, artigiani, produttori e chef. Si viene così a creare una vera e propria Comunità dell'apprendimento.

