

La festa nazionale del progetto Slow Food
Coinvolti oltre 16 mila studenti in tutta Italia

Gli orti

2003

L'anno di nascita, negli Usa, dell'iniziativa

224

Gli orti didattici attivi in Italia

16.800

I bambini coinvolti nell'iniziativa

19

Le regioni che partecipano al progetto

49

Gli orti in funzione in Toscana, la regione più presente

41

ai secondo posto, il Piemonte

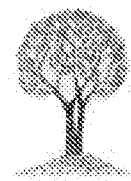


MARINA CAVALLIERI

ROMA

Negli Stati Uniti i prodotti dell'orto finiscono nella mensa scolastica, in Austria i bambini si scambiano le piantine che coltivano, in Uganda i ragazzi imparano così a coltivare la terra. Si chiamano "school garden", in Italia "Orti in condotta", e oggi migliaia di bambini festeggeranno questa iniziativa diffusa dallo Slow Food: una rete planetaria di piccole coltivazioni gestite dalle scuole, più che un passatempo un progetto educativo, più che una lezione di agricoltura, una di educazione al gusto e, perché no, un modello di vita.

Gli orti sono diventati di moda da quando Michelle Obama ne ha creato uno alla Casa Bianca, ma quelli scolastici esistono da tempo e in modo costante si diffondono cercando anche di rispettare le tradizioni locali: si coltivano patatine novelle a Moncalieri, piante tintorie a Brescia, peperoni a Carmagnola. Oggi sono 224 gli "Orti in condotta" in Italia, coinvolgono 16.800 bambini in 19 regioni, prime in classifica la Toscana con 49 orti e il Pie-



Un fenomeno partito dagli Usa per ricreare il rapporto dei ragazzi con la terra

Orti

A scuola di gusto e natura "Coltivare è contagioso"

monte con 41.

«Gli Stati Uniti sono stati gli iniziatori, nel 2003, e l'Europa ha seguito l'esempio, insegnanti di diversi paesi oggi sono impegnati sullo stesso progetto che ha lo scopo di migliorare l'approccio al mondo alimentare delle nuove generazioni», spiega Valeria Cometti, responsabile delle attività educative dello Slow Food. «In Italia gli orti scolastici esistevano già agli inizi del secolo, in particolare a Milano, dove si sperimentavano le "scuole attive", poi la tradizione si è un po' persa. Noi l'abbiamo ripresa cercando di portare qualcosa di nuovo».

Alla base del progetto dello Slow Food non c'è solo il rapporto con la terra, ma l'ambizione di creare una comunità, di formare un collegamento con i cuochi delle osterie, un legame con i produttori. E creare un rapporto con la natura vitale e contagioso. «L'idea è formare un gruppo di persone che ruotano intorno all'orto scolastico, dove si può realizzare lo scambio tra generazioni». Per questo sono stati coinvolti anche i nonni, in parte reali, quelli degli alunni, in parte gli anziani del quartiere. «A Santa Sofia, a Forlì, di fronte alla scuola c'è una casa di riposo e gli ospiti parte-

cipano alle iniziative degli studenti». L'obiettivo ora sarà coinvolgere gli istituti alberghieri «per far capire il valore di portare in cucina i prodotti coltivati».

E oggi si celebra. Non a caso per festeggiare gli "Orti in condotta" è stata scelta il giorno di San Martino, data che in molte zone indicava la fine dell'anno agrario, il giorno in

cui scadeva l'anno lavorativo dei contadini. Giornate per tradizione miti, in cui può essere più facile prendere parte alle iniziative: mercatini, merende o cene con i pro-

dotti coltivati, degustazione, spettacoli. Ma anche semina delle verdure invernali. Anche oggi un'occasione per rapportarsi alla terra.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il commento

PADRONI DEL CIBO CHE MANGIAMO

CARLO PETRINI

L'orto, nel 2009, è diventato uno strumento straordinario. Sia esso didattico oppure ricreativo, conviviale, sul terrazzo, sui terreni incolti di periferia o nei parchi cittadini: nel contesto attuale rappresenta sempre un atto tanto semplice quanto significativo, quasi rivoluzionario.



LA TENDENZA
Nella foto, Carlo Petrini, fondatore di Slow Food

Se nella cultura contadina era una sorta di dispensa a cielo aperto, una normale attività in grado di fornire cibo in tutte le stagioni, in seguito alla progressiva urbanizzazione e industrializzazione della nostra società si era progressivamente ammantato di una brutta immagine. Una cosa retrograda, riservata a chi non poteva permettersi di comprare il cibo e quindi da evitare se si ambiva a un certo status.

Oggi invece torna in auge, è addirittura di moda, ma è indubbio che si è creato un movimento globale molto serio, che usa l'orto come risposta intelligente ad alcuni mali della nostra società. Come, per esempio, la cronica difficoltà di trovare cibo fresco e di stagione e di controllarne la provenienza, oppure la totale diseducazione dei bambini (e di molti adulti) a conoscere ed interagire con la natura che li circonda. Gli orti sono un deterrente del consumismo più sfrenato e dell'immiserimento del valore del cibo che ne consegue.

Con gli orti si consolida il legame con il territorio e si sperimenta una forma di educazione che usa linguaggi nuovi. È un ottimo strumento di didattica interdisciplinare che diventa anche un modo di fare comunità quando coinvolge genitori, nonni e insegnanti o mette d'accordo condomini e quartieri. Fa crescere un'attenzione all'ambiente profonda, duratura e, speriamo, contagiosa. È un investimento positivo per il futuro che si può realizzare in mille modi diversi. Sia nel Sud del mondo che nelle nostre città è un modo meraviglioso di riaffermare la nostra sovranità alimentare, proprio quando sembrava che tutto fosse unicamente deciso dalle possibilità di profitto delle multinazionali e della grande distribuzione organizzata.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Pagina 61

