

PROGETTO “ORTO IN CONDOTTA” – 2020

Istituti Comprensivi 1 e 2 di San Mauro Torinese

INTRODUZIONE

Il progetto di educazione alimentare e ambientale “Orto in Condotta” ideato dall’ Associazione Slow Food è stato adottato dalle scuole di San Mauro dal 2005.

L’Istituto Comprensivo 2 propone il rinnovo del Protocollo che scadrà nel corrente anno scolastico, stipulato fra la scuola, il Comune di San Mauro Torinese e Slow Food.

La coltivazione degli orti è il punto di partenza per sperimentare e conoscere il ciclo di produzione alimentare alla base della nostra sopravvivenza, per sviluppare la consapevolezza che esistono equilibri naturali sui quali dobbiamo agire in modo responsabile.

L’orto è il luogo in cui i bambini possono operare e scoprire la stretta relazione tra gli esseri viventi e l’ambiente che li circonda. L’educazione alimentare è quindi anche educazione ambientale.

I principi fondamentali del progetto “Orto in Condotta” sono stati precursori di quanto esposto nelle linee guida più recenti (2015) del MIUR

“... per diffondere la consapevolezza di una sana alimentazione legata alla valorizzazione del territorio, nel rispetto dell’ambiente, dei criteri di accesso alle risorse alimentari e all’acqua e della lotta agli sprechi, è necessario educare le giovani generazioni all’uso e al consumo consapevole di cibi sempre più sicuri, buoni e sani, provenienti da filiere legali e sostenibili per l’ambiente, la società e l’economia. Tali argomenti sottolineano anche il nesso tra sostenibilità e legalità. Un’agricoltura e una produzione alimentare non sostenibili sono, purtroppo, ancora largamente praticate, talvolta senza alcun rispetto delle normative specifiche... rappresentano un grave danno, sia per l’economia, sia per la salute dell’uomo e dell’ambiente.”

L’educazione alimentare suggerita da Slow Food e dai ministeri della Pubblica Istruzione e della Salute supera l’aspetto fisiologico, sostiene il diritto al cibo sano, assume un ruolo ampio che affronta il concetto di cibo nei suoi molteplici aspetti: psicologici e sociali, storici, geografici, economici e ambientali.

Il MIUR sostiene un’educazione alimentare orientata verso la tradizione italiana:

L’Italia offre una Cultura Alimentare ed enogastronomica, di alta qualità, declinazione di un modello alimentare mediterraneo, storicamente e culturalmente mediato e incentrato sullo stretto rapporto tra i bisogni delle popolazioni, gli stili di vita e le disponibilità degli ecosistemi della produzione alimentare.

È importante conoscere anche le problematiche legate alla produzione del cibo, al consumo e alle conseguenze sulla salute di un’alimentazione scorretta (troppo cibo o cibo/spazzatura).

Intanto si rende sempre più evidente la disparità esistente tra i vari paesi del mondo ed è molto importante che i bambini prendano coscienza di quanto avviene nel mondo, e di quanto sia necessario lavorare sulla redistribuzione della ricchezza per consentire a tutti l’accesso al cibo (buono, pulito e giusto) alla propria sovranità alimentare e all’acqua.

In un mondo dove coesistono le realtà opposte della fame e delle problematiche legate alla sovralimentazione, l’Educazione Alimentare praticata nelle Scuole italiane richiede un approccio complesso e sistemico. Un approccio che da un lato aiuti i giovani a prendere consapevolezza del proprio rapporto con il cibo per orientarlo in modo sano e, dall’altro, permetta loro di contestualizzarlo in un ambito globale di relazioni che coinvolge anche chi vive in realtà differenti e si confronta con problemi radicalmente diversi e spesso drammatici.

Si riportano gli obiettivi stabiliti dal MIUR:

Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

L'Educazione Alimentare ha tra i propri fini il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche di cibo e di acqua, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari e un uso corretto delle materie prime.

Considerando che un'alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo, la finalità dell'Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione scolastica, già nel breve e medio periodo.

In particolare:

- *incentivare la consapevolezza dell'importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;*
- *favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;*
- *promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società;*
- *promuovere la trasversalità dell'Educazione Alimentare, negli aspetti scientifici, storici, geografici, culturali, antropologici, ecologici, sociali e psicologici legati al rapporto, personale e collettivo, con il cibo;*
- *promuovere un concetto di socialità complessiva del cibo, che partendo dalla sicurezza, incorpori aspetti valoriali relativi a sostenibilità, etica, legalità, intercultura, territorialità. Il cibo è e deve essere gioia, soprattutto per i più giovani, il cibo deve unire e non dividere. La Scuola, anche grazie alla passione dei docenti e all'entusiasmo degli studenti e delle loro famiglie, su questi temi deve e può fare molto.*

FINALITÀ DELL'ORTO IN CONDOTTA

Il progetto, improntato su una didattica di tipo multidisciplinare e laboratoriale, si pone come fine l'acquisizione di una capacità di scelta più consapevole e critica verso il cibo **buono** (piacevole), **pulito** (prodotto con rispetto per la salute dell'uomo e dell'ambiente) e **giusto** (rispetto per i produttori dal punto di vista sociale ed economico).

Le attività in orto, in aula o in laboratorio si svolgono in modo cooperativo, tenendo conto delle competenze e valorizzando le diverse abilità che caratterizzano i singoli. È molto importante il supporto formativo di Slow Food, l'aiuto di esperti esterni, volontari e Associazioni, genitori, e il coinvolgimento del territorio. Si costruisce così una vera e propria comunità dell'apprendimento.

La metodologia didattica promossa da Slow Food mette al centro lo sviluppo della sensorialità e del gusto, sostiene il principio del piacere, adottandolo come strumento/stimolo per introdurre cambiamenti positivi negli stili di vita. L'esperienza concreta in forma laboratoriale è uno strumento di apprendimento molto efficace per potenziare le conoscenze. Le relazioni tra discipline e ambiti diversi, facenti parte dell'unica rete della vita, aiutano a generare un pensiero di tipo sistemico che tiene conto della complessità della vita stessa.

OBIETTIVI

Si riconfermano gli OBIETTIVI di base delle precedenti edizioni del Progetto sempre in linea con l'agenda 2030 e la promozione di stili di vita ecosostenibili:

- Utilizzare una didattica multidisciplinare, in cui l'orto rappresenta il laboratorio "a cielo aperto"
- Acquisire una metodologia induttiva che scaturisce dalle esperienze pratiche
- Maturare la consapevolezza che l'alimentazione è un fatto culturale e valorizzare le diversità culturali
- Esplorare e difendere la biodiversità naturale

- Accrescere la capacità di percezione sensoriale attraverso l'esercizio costante e attento dei sensi, imparare a valutare un alimento rispetto alla gradevolezza e alle caratteristiche qualitative
- Appropriarsi di un lessico adeguato e di una grammatica del gusto
- Confrontare gli approcci scientifici e umanistici rispetto al mondo del cibo
- Sviluppare il senso critico, acquisire strumenti per diventare cittadini più consapevoli delle proprie scelte
- Sviluppare percorsi didattici inclusivi, in cui tutte le abilità vengano valorizzate
- Creare continuità tra i diversi ordini di scuola, con occasioni di scambio
- Esplorare il territorio, i suoi prodotti e le sue tradizioni, attivando incontri formativi con esperti (produttori, agricoltori, cuochi)
- Acquisire principi di orticoltura naturale, improntata sul rispetto degli equilibri della natura, per comprenderne la complessità in modo semplice ed efficace. A questi obiettivi intendiamo aggiungere ampia riflessione sul tema del CAMBIAMENTO CLIMATICO.

IL CLIMA

Attualmente l'umanità avrebbe bisogno di 1,3 volte il pianeta Terra per sostenere i propri consumi e assorbire i propri rifiuti (dall'*United Nations Framework Convention on Climate Change* – UNFCCC)

Ormai sono innegabili le ripercussioni sul pianeta del cambiamento climatico: incremento delle temperature, scioglimento ghiacciai, innalzamento livello mari, precipitazioni sempre più violente con alluvioni o siccità, desertificazione. L'obiettivo educativo è di portare, attraverso un'attenta osservazione dei fenomeni, graduale a seconda delle classi, alla presa di coscienza che lo stile di vita dell'umanità incide in larga misura sulle emissioni che concorrono al cambiamento climatico, in particolar modo agricoltura e allevamento non sostenibili. Uno studio attento dell'ambiente e dall'apprendimento di buone pratiche possono portare a stili di vita ed alimentari ecosostenibili.

I PROMOTORI

La scuola cura la programmazione didattica, la cura degli orti già esistenti e lo svolgimento dei laboratori di educazione alimentare, sensoriale e del gusto. Si occupa inoltre della collaborazione dei nonni volontari che mantengono in vita l'orto per tutto l'anno, estate compresa.

Slow Food si rende disponibile a fornire materiali didattici e approfondimenti, su richiesta organizza corsi di aggiornamento.

Il Comune appoggia il progetto, valorizzandone le potenzialità aggregative, di crescita di una cittadinanza attiva. Contribuisce economicamente e strumentalmente al sostegno del progetto.

I CONTENUTI

- L'orto e le tecniche di coltivazione
- Educazione sensoriale e del gusto
- Educazione ambientale – equilibrio della natura e sostenibilità
- Educazione ambientale ed emergenza clima
- Educazione alimentare per conoscere il cibo (dalla produzione alla trasformazione, alla tavola)
- Il cibo del territorio
- La stagionalità
- Altre culture presenti sul territorio, interculturalità
- Il cibo nella storia (egizi, romani, ecc. e tradizioni più recenti)

- Geografia alimentare (in Italia e nel mondo) e migrazioni del cibo.

FORMAZIONE e INCONTRI

Le scuole che aderiscono alla rete degli “Orti in Condotta possono organizzare:

- Momenti di incontro e attività nelle manifestazioni organizzate da Slow Food (Terra Madre, Salone del Gusto, Cheese, ecc.)
- Collaborazione con Slow Food
- Incontri con anziani per la trasmissione di tradizioni e antichi saperi del territorio o dell’Italia
- Incontri con “altre culture” presenti sul territorio
- Incontri con le famiglie per una collaborazione attiva
- Corsi di formazione per insegnanti, famiglie, volontari
- Uscite didattiche presso aziende e fattorie didattiche
- Interventi di esperti a scuola (chef, produttori, medici, ecc.)
- Corsi online e webinar organizzati da Slow Food.

REALIZZAZIONE DEL PROGETTO

Per la realizzazione del progetto sarebbe auspicabile un finanziamento di 500 € annui per ogni Istituto Comprensivo, necessari per:

- acquisto di attrezzi e materiali per la coltivazione degli orti
- acquisto di materiali per i laboratori di educazione alimentare
- eventuali rimborsi spese o prestazioni del referente o dei docenti formatori
- eventuali spese per la formazione dei docenti.

CONCLUSIONI

Tenendo presente che il programma di Educazione Alimentare e Ambientale deve essere un’esperienza integrata con i programmi e gli obiettivi didattici delle diverse aree disciplinari, impegniamo a lavorare su alcune tematiche fondamentali: il rapporto sensoriale con gli alimenti, la conoscenza del cibo ovvero la merceologia, la conoscenza degli equilibri dell’ambiente in cui il cibo è prodotto, l’approccio culturale al cibo, l’ambito scientifico in orto (piante e animali), l’igiene e la sicurezza alimentari.