

Due progetti di orto didattico s'incontrano allo scambio dei semi: scuole medie di Cannobbio e Giubiasco (TI) | ROGER WELTI

Dal seme al piatto

Pochi giorni prima del Lockdown si è tenuta la 3. edizione della "Giornata di scambio di semi e piantine tra le scuole" presso la sede delle scuole comunali di Giubiasco, quartiere Palasio. Un'occasione ghiotta anche per gli allievi del corso obbligatorio di educazione alimentare (SM Canobbio) della docente Vlady Ceresa e quelli del corso opzionale di "agricoltura civica" (SM Giubiasco) del docente, di geografia e storia, Gionata Pieracci.

Purtroppo la chiusura delle scuole non ci ha permesso di andare nelle classi, quindi ci siamo limitati a parlare con i due docenti una volta terminato quest'anno scolastico particolare. Anno che è stato superato bene dai loro allievi, ci conferma Gionata, anche grazie al fatto di aver affrontato tematiche quali l'agricoltura e gli allevamenti intensivi, la deforestazione e le pandemie già nei corsi di storia e geografia, permettendo loro di riflettere anche in maniera oggettiva. Ma non solo, secondo Vlady, grazie a un'iniziativa come questa è possibile offrire ai ragazzi la possibilità di apprendere scoprendo sperimentalmente anche i tempi e ritmi della natura e promuovendo in loro un diverso approccio nei confronti del suolo che, generosamente, ci sostiene permettendoci di vivere: "la creazione e la cura di un orto biologico, offrono infatti la possibilità a ragazzi e docenti di cogliere il forte legame che esiste tra ciò che mangiamo e la nostra Madre Terra".

Solo qualche giorno dopo lo scambio al quale hanno partecipato Vlady e Gionata con i loro allievi oltre agli scaffali vuoti nei negozi, anche le sementi e le piantine sembrava diventassero merce rara, come nel peggiore film apocalittico. Ciò dimostra l'importanza dello scambio libero e gratuito di semi e piantine. Ma da dove nasce l'idea? "Ha origini lontane, in Ticino esiste da un decennio, per le scuole lo facciamo dal 2018" racconta Gionata e prosegue "nella tradizione contadina la famiglia della sposa dava in dote il mandillo dei semi, ovvero un fazzoletto chiuso con un nodo contenente una selezione di semi per avviare la coltivazione nella nuova famiglia". Oltre a far rete, è un giorno di festa dove i ragazzi hanno la possibilità di girare tra le varie bancarelle per scambiarsi i semi: "in questo modo hanno potuto aggiungere nuove e diverse specie a quelle già disponibili, così il loro orto scolastico sarebbe potuto diventare ancora più ricco e variegato" conferma Vlady.

L'orto didattico arricchisce l'ecosistema scuola

Un terzo delle scuole medie del Ticino hanno un orto didattico. Questo funge da calamita per le discipline come scienze, educazione alimentare, geografia e storia, ma anche altre come arte, matematica, ecc. "Lavorare nell'orto è un po' come essere in un'aula all'aperto" confida Vlady citando Jean Piaget "un ambiente di apprendimento fertile e multisensoriale, con forme, superfici, colori, odori, gusti e suoni del mondo reale, è fondamentale per il pieno sviluppo cognitivo ed emotivo del bambino". Per Gionata è "un'opportunità che arricchisce l'ecosistema scuola che così può diventare più so-

stenibile, sfruttando per esempio la mensa tramite l'utilizzo dei suoi prodotti e la riduzione dei rifiuti grazie anche al compostaggio e agli sfalci d'erba del custode". A Canobbio, capita che gli allievi condividono un pasto o una merenda tutti insieme presso l'orto, dove sembra essere in fattoria visto che vi sono anche le galline e il gallo dell'ex-custode.

Vlady spiega che durante il corso di educazione alimentare i ragazzi cucinano un pasto completo con un'entrata (insalata, carpaccio vegetariano o crema di verdure o una spremuta fresca di frutta/verdura), un piatto principale normalmente con un carboidrato accompagnato ancora da verdure e qualche proteina (soprattutto vegetale o da un latticino) e a volte si termina anche con un piccolo dessert. Durante le 12 lezioni solo un pasto sarà a base di carne, in quanto la sua impronta ecologica risulta maggiore, questo porta i ragazzi a reclamare diventando uno spunto di riflessione e discussione in classe. Ma non solo, per Gionata le merende multietniche, la coltivazione di erbe spontanee o esperimenti con verdure strane alle quali non siamo abituati, sono esperienze fondamentali che permettono anche di educare gli allievi a una maggiore diversità del cibo, intesa come diversità culturale ma anche come biodiversità, facendo loro per esempio apprezzare il cavolo spesso disprezzato.

Le abitudini alimentari nel quotidiano

Riflessioni fatte in classe, come per esempio quella sul consumo di carne rossa e le sue conseguenze a livello globale, spesso e volentieri portano a discussioni anche in casa. Talvolta portano anche a un cambiamento delle abitudini a favore della carne bianca. In fin dei conti, "la natura ci ha dato i denti canini pertanto il consumo di carne fa parte della dieta umana" spiega Gionata. Vlady invece risponde: "alcuni ragazzi pensano che gli alimenti vengono dagli scaffali del supermercato, hanno perso completamente l'origine dei prodotti, non si chiedono nemmeno cosa stanno mangiando, a loro basta che sia buono, che sia commestibile...". Quindi il "viaggio dal seme al





piatto” che inizia nell’orto, a contatto diretto con la materia prima, permette loro di conoscere il prodotto a km zero, scoprire sapori genuini e assaporare le proprie creazioni fatte in cucina. Alcuni di loro replicano queste esperienze anche a casa. Questo è motivo d’orgoglio per noi docenti, un successo!

Da mangiatore industriale a consumatore consapevole

Per Gionata un progetto basato sull’orto è educazione allo sviluppo sostenibile, che si lega ad alcuni dei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile (OSS) dell’Agenda 2030. “È in città (OSS 11) che si giocherà il futuro della specie umana, in quanto 2 allievi su 3 ci andranno a vivere”. Grazie all’orto a scuola gli allievi avranno una cassetta degli attrezzi che permetterà

loro di creare un orto ovunque vadano arricchendo le varie esperienze, sempre più all’avanguardia, che già esistono. Per Vlady “il mangiatore industriale” si accontenta di mangiare ciò che trova disponibile sul mercato senza stimarne il valore economico, la stagionalità o i chilometri percorsi per raggiungere la sua tavola. “Nei nostri corsi trattiamo argomenti come il piatto equilibrato e la piramide alimentare, ma sempre di più, cerchiamo di sensibilizzare i nostri allievi ad essere sensibili e consapevoli dell’importanza di scegliere il cibo in funzione di un’alimentazione sana e nel rispetto dell’ambiente”.

L’approfondimento nella videointervista www.education21.ch/it/attualita/testimonianze/vlady-ceresa-e-gionata-pieracci

Aspetti ESS

Il **pensiero sistemico** e la **partecipazione** e responsabilizzazione sono i due principi ESS dominanti in questo viaggio dal seme al piatto.

In particolare il progetto aiuta gli allievi a sviluppare la competenza della **creatività** basata sul pensiero critico e costruttivo rispetto alle nostre abitudini alimentari e consumistiche (educazione alle scelte). Ma anche **cooperazione, partecipazione, valori** e **azione** sono delle competenze che vengono sviluppate portando gli allievi a diventare consapevoli e responsabili.

Scambio di semi e piantine

Da tre anni, in primavera, la Sezione delle scuole comunali e quella dell’insegnamento medio - in collaborazione con l’associazione Orto a scuola - promuovono questo evento invitando le classi che hanno un orto a portare i semi e le piantine preparate e le classi che

intendono iniziare l’orto a partecipare. È un’occasione unica di scambio di semi e piantine, ma anche di esperienze fra le classi, i gruppi genitori e i docenti coinvolti.

<http://ortoascuola.ch/appuntamenti>

Risorsa didattica

Storia dei semi

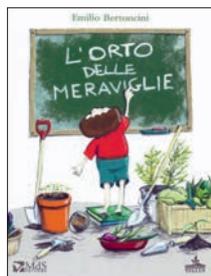
Autrice Vandana Shiva
Editore Feltrinelli Kids
Anno 2013
Tipo Libro, 112 pagine
Livello 3° ciclo e Secondario II

“I semi sono l’inizio e la fonte di ogni vita; per milioni di anni i semi si sono evoluti in natura: piano piano si sono affermate le piante più resistenti e più generose. Ma i semi raccolgono dentro di sé, oltre agli anni di evoluzione naturale, anche tutti i cambiamenti che i contadini hanno ottenuto nel corso dei millenni grazie alla loro opera di selezione. Noi sappiamo che i semi possiedono la capacità di generare piante con caratteristiche sempre diverse per milioni di anni ancora. In un seme ci sono, insomma, passato e futuro.” Così ci parla Vandana Shiva, ecologista e attivista indiana, che in questo libro si rivolge ai giovani lettori raccontando la storia dei semi. Imparare questa storia significa comprendere la biodiversità e la straordinaria ricchezza delle piante utili all’uomo che si trovano in natura. Vandana Shiva spiega anche il legame

forte che unisce gli uomini ai semi, fonte di nutrimento e quindi elemento fondamentale per la nostra sopravvivenza. Infine spiega perché è contraria ai semi moderni, geneticamente modificati, brevettati, prodotti e venduti dalle multinazionali. Questi semi artificiali riducono le specie vegetali e provocano la totale dipendenza dei contadini in quanto devono essere ricomprati a ogni raccolto. Inoltre rischiano di dare risultati ben diversi da quelli promessi.

Raccontare la magia della diversità per preservarla e costruire una “coscienza ecologica”: questo è il messaggio di Vandana Shiva che si rivolge ai giovani lettori con l’appello di seguirla nella sua battaglia per la “libertà” dei semi: imparare a conoscere “i semi della rovina” e tornare ai “semi della speranza”. Età di lettura: da 8 anni.

Risorsa didattica

L’orto delle meraviglie

Autore Emilio Bertoncini
Editore MdS Editore
Anno 2015
Tipo Libro, 197 pagine
Livello Ciclo 3 e Secondario II

Frutto dell’esperienza dell’autore nella cura degli orti scolastici, è un ottimo supporto sia per le persone che stanno già svolgendo un progetto che per chi desidera iniziare. Numerose le idee per trasformare l’orto scolastico in un luogo di apprendimento con soluzioni tecniche ai più svariati quesiti. Un testo di riferimento per chi si avvicina ai temi della sostenibilità e che si collega molto bene con le esperienze cresciute in questi anni attorno agli orti scolastici come luoghi di apprendimento e di convivialità. È un testo che porta con sé una visione pedagogica ben precisa e quindi ricco anche di riflessioni di profonda saggezza.

Risorsa didattica

Land Grabbing

Autore Stefano Liberti
Editore minimumfax
Anno 2006
Tipo Libro, e-book
Livello 3° ciclo e Secondario II

La terra da coltivare è diventata un bene prezioso, oggetto di un frenetico “accaparramento” il cui risultato è una nuova forma di colonialismo che rischia di alterare gli scenari internazionali. Liberti fa luce su un fenomeno poco indagato ma di scottante attualità, svelandoci come i legami fra politica internazionale e mercato globale stiano cambiando il volto del mondo in cui viviamo. Libro interessante che spiega il fenomeno in atto a livello globale relativo all’accaparramento delle terre agricole da parte di Stati o di grandi compagnie. Mostra le produzioni in atto, i conflitti, le politiche e le persone coinvolte e/o protagoniste di questo nuovo fenomeno.

Risorsa didattica
Yum! Il cibo in tutti i sensi



Autori Giancarlo Ascari, Pia Valentini
Editore Franco Cosimo Panini
Anno 2015
Tipo libro
Livello 3° ciclo

Scritto in modo semplice e accattivante e con dei bei disegni, Yum ci stimola a conoscere il cibo in tutti i sensi possibili. Ne valorizza i colori, i sapori e i profumi facendoci capire come sia stato e rimanga tutt'ora un grande viaggiatore.

Quando viene da lontano si dice che è esotico, quando viene da vicino è a chilometro zero. Su di esso si sono formate abitudini, società e culture.

Le storie, gli aneddoti e le curiosità provenienti dai luoghi più svariati danno a questo quaderno un misto di profondità e leggerezza. Ideale per dei racconti e delle riflessioni condivise.

Risorsa didattica
Bread, Wine, Chocolate



Autrice Simran Sethi
Editore Slow Food Editore
Anno 2017
Tipo Libro
Livello Secondario II

Prendendo spunto dai suoi viaggi e dalle interviste con persone a contatto con il mondo della produzione l'autrice – giornalista ed educatrice – ci fa fare un viaggio di scoperta e di apprendimento. Storie, aneddoti e curiosità si alternano a riflessioni storiche, geografiche e culturali.

Il tema della sostenibilità fa da filo rosso ai vari capitoli mettendo in relazione aspetti legati alle nostre abitudini con le questioni socio-economiche e ambientali del giorno d'oggi. Il testo è arricchito da una serie di schede per la degustazione e dà indicazioni guida su come orientarsi nei sapori e negli aromi. Si ricorda che per legge sono vietate la distribuzione e la vendita di alcolici ai minori.

Risorsa didattica
Laboratorio paesaggio in Val Bavona



Organizzazione Fondazione Valle Bavona | **Tipo d'offerta** fuori scuola
Durata Mezza giornata o una giornata intera | **Livello** Tutti i cicli

Il progetto prevede di scoprire il paesaggio rurale tradizionale attraverso osservazioni e sperimentazioni puntuali, evidenziandone le componenti naturalistiche intrinsecamente legate al lavoro dell'uomo in un ambiente particolarmente ostico.

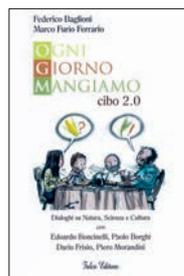
Risorsa didattica
Il gusto di mangiare insieme



Autore Carlo Barzanò
Editore Slow Food Editore | **Anno** 2016
Tipo Libro
Livello Tutti i cicli

Dal cibo alla tavola: un percorso in dieci tappe, dalla produzione ai pasti, che fornisce suggerimenti, menù e ricette, per educare i sensi e il gusto dei bambini nella direzione della salute e dell'equilibrio ambientale.

Risorsa didattica
Ogni giorno mangiamo cibo 2.0



Autori Federico Baglioni, Marco Furio Ferrario | **Editore** Falco Editore
Anno 2016 | **Formato** Libro
Livello Secondario II

Quattro amici si ritrovano a mangiare un piatto tipico e discutono di OGM. La struttura narrativa interattiva coinvolge il lettore: i personaggi danno voce a posizioni diffuse nell'opinione pubblica, confrontate con concetti tratti da fonti autorevoli.

Dossiers tematici online

Potete trovare ulteriori materiali didattici, esempi di pratiche ESS e offerte di attori esterni sul tema dell'**alimentazione** nell'apposito dossier tematico.

Questi sono suddivisi secondo i livelli scolastici e per ognuno vi è il riferimento al Piano di studi. Nell'introduzione sono illustrati la pertinenza del tema, il potenziale dell'educazione allo sviluppo sostenibile (ESS) e la trasposizione didattica in classe.

www.education21.ch/it/dossiers-tematici