

Ortodidattico *Il profumo della freschezza.*

Obbiettivi

Dal consumo degli ortaggi il cittadino dovrebbe ricevere alimentazione, salute e piacere ma anche saper riconoscere le produzioni del proprio territorio, capire quando un ortaggio è fresco, sapere il miglior utilizzo in cucina. L'esperienza di tanti anni di corsi sull'uso degli orticoli in cucina alle Università Popolari ed altre associazioni, nonché di presentazione di cene a tema, ci hanno dimostrato che da quando la verdura, da fonte di vita, di salute e di benessere, come l'ha concepita il Padreterno, è stata trasformata in merce, mercato, marketing; da quando l'orticoltore ha dovuto diventare un produttore conto terzi e la distribuzione, grande o piccola si è rivelata non il ponte che unisce produttore e consumatore ma il muro invalicabile che li divide; da quando il consumatore ha perso la conoscenza dei prodotti, non sa più apprezzare la qualità e si limita a scegliere il meno peggio di quello che gli viene propinato, senza mai pensare alla provenienza... da quel momento si è definitivamente rotto il legame con le tipicità e le specificità territoriali; si è scisso il vincolo tra coltura e cultura; ci si è dimenticati che i sapori sono veicolati dai saperi; si è perso il gusto ed il valore della nostranità che è un concetto più comprensivo di territorialità: non solo composizione del terreno, microclima, tecniche colturali, esperienza dei coltivatori, ma soprattutto senso di appartenenza di un prodotto, saperi condivisi di produttori ed utilizzatori. Nostrano è un prodotto che non è solo tipico ma è soprattutto conosciuto, apprezzato, diffuso dai componenti della comunità.

Da queste considerazioni è partita l'iniziativa dell'ortodidattico come occasione di riprendere il dialogo tra produttori e consumatori, di interrompere la spirale perversa, che non si sa chi abbia messo in piedi ma a cui tutti partecipiamo, che fa sì che a Lusia gli orticoltori cessino l'attività perché non riescono a pareggiare i costi e a Rovigo i consumatori si privino della verdura perché non la trovano fresca o a prezzi esosi. Questa "Logica di mercato" non è più un procedere per sillogismi ma è diventata un guazzabuglio di sofismi.

L'ortodidattico Il Profumo della Freschezza è condotto da una società agricola tra due fratelli costituita il 20 aprile 2013, iscritta come impresa agricola, società semplice, alla Camera di commercio di Rovigo il 10 giugno 2013 con il numero di iscrizione 01468210297 ed ha tra gli oggetti sociali: valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale, le attività di ricezione ed ospitalità (agriturismo). La rappresentanza legale è attribuita a Maggiolo Matteo e l'amministrazione, compresa qualsiasi operazione finanziaria a Maggiolo Renato.

L'attività è iniziata contestualmente alla costituzione. Due ettari circondati da 80 alberi e 700 arbusti di 40 diverse varietà, con al centro un percorso olfattivo composto da 60 essenze aromatiche. Impiantato e seminato con tutte le varietà di ortaggi che crescono nel nostro clima. Nessun impiego di chimica. La biodiversità ambientale si prende cura della sanità dei prodotti. Aperto alla visitazione e alla libera raccolta degli ortaggi e delle foglie aromatiche. Chi vuole ortaggi se li deve raccogliere. Spiegazioni degli ortaggi e consigli per il loro uso in cucina. Anche delucidazioni su come coltivare il proprio orto domestico nel massimo rispetto della Terra. Chi lo desidera può aiutare nei lavori. Chiunque voglia vedere la crescita degli ortaggi e capirne qualcosa è il benvenuto. Non più il contadino che fa anche il fruttivendolo ma invogliare il cittadino a diventare, almeno per due mezz'ore alla settimana, contadino. Il cittadino che deve dialogare non solo con il contadino, ma soprattutto con la terra, con la natura. Per non cadere nella logica di mercato, il prezzo degli ortaggi raccolti dal cittadino non vengono stabiliti dal venditore ma è il compratore stesso che decide quanto è il valore degli ortaggi raccolti e mette l'importo nel cassetto, senza alcun controllo.

Alcuni mesi di esperienza hanno confermato la validità dell'iniziativa e quanta necessità di comunicare, ma anche voglia di apprendere, ci sia sulle proprietà benefiche degli ortaggi, la stagionalità, la nostranità. Anche molti raccoglitori vegetariani hanno confessato di non conoscere gli ortaggi e le loro enormi proprietà nutrizionali e si nutrono di prodotti industriali, seppur

vegetariani. Molti bambini che hanno accompagnato i genitori hanno fatto capire che era la prima volta che vedevano una pianta di pomodoro e si è capito che non hanno alcuna esperienza né conoscenza dei prodotti della terra. Si evince quindi la necessità di rafforzare l'aspetto didattico dell'iniziativa completandola con una scuola di cucina vegetariana per gli adulti e un laboratorio didattico per gli scolari.

Stiamo completando:

1) l'impianto che garantisca la completa biodiversità con:

- a) la piantumazione di altri arbusti e alberi già di dimensioni notevoli per poter attirare gli indispensabili uccelli e anche per garantire oasi d'ombra ai visitatori raccoglitori.
- b) Costruzione di uno stagno con funzione sia estetica e di percorso per i ragazzi ma anche di completamento della biodiversità con piante acquatiche ed alghe fitodepuratrici.
- c) Accanto allo stagno troveranno dimora anche molte specie di frutti storici, autoctoni.

La ricostruzione della biodiversità è un elemento importante in questa azienda in quanto riteniamo che la biodiversità sarà il superamento anche della agricoltura biologica. La tesi che vogliamo dimostrare in accordo con la World Biodiversity Association e il wwf di Rovigo e che nell'agricoltura biologica è un produttore che difende le coltivazioni con prodotti naturali e non di sintesi, mentre nell'agricoltura biodiversa è l'ambiente stesso, risanato, che manterrà sane le produzioni orticole. Tutto sommato a produrre senza chimica occorrono meno risorse ma sono necessarie tante più conoscenze.

2) Scuola di cucina vegetariana. Da allestire in un rustico, unico rimasuglio di una grande fattoria del 1870, abbattuta nel 1980. Trattasi di una barchessa ricovero attrezzatura da riportare all'impianto originale riaprendo i tre archi accecati e chiudendoli con vetrate, togliere l'intonaco e mettere in evidenza l'originaria struttura con mattoni a vista, consolidare le fondamenta e fare straordinaria manutenzione alla originale travatura in legno. Dotare la cucina delle attrezzature proprie di una cucina, con particolare riguardo ai sistemi di lavorazione e di cottura degli ortaggi. In questa scuola si insegnerà:

Conoscenza degli ortaggi. Come riconoscerne le caratteristiche organolettiche e di freschezza.

Particolare attenzione agli ortaggi riconosciuti tipici, nostrani.

Imparare a mondarli e lavarli. Riconoscere quali parti dell'ortaggio vanno meglio cotte e quali crude. I sistemi di cottura che preservano le valenze nutrizionali. I valori nutrizionali e salutistici, come accostare i vari ortaggi per avere i valori nutrizionali completi. Assaggio e valutazione gustativa. Principi di abbinamento.

Gli ortaggi conservati: le conserve di pomodoro al naturale o con l'aggiunta di altre verdure. I pomodoro secchi. Altre verdure che è possibile conservare in vasetto. I sottaceti, i sottoli: metodologie di preparazione, tempi di conservazione. La congelazione delle verdure: metodologie e tempi. Anche qualche accenno sulla frutta. Le principali varietà del territorio. I frutti storici del veneto. La biodiversità nella frutta. Caratteristiche organolettiche e salutistiche. L'importanza della stagionalità. I momenti della giornata per consumare la frutta. L'uso in cucina della frutta. Comparazione gustativa tra varietà diverse dello stesso frutto.

3) Laboratorio didattico per gli scolari.

Da allestirsi in struttura di nuova costruzione con ampia superficie vetrata apribile per permettere agli scolari di essere in diretto contatto con lo stagno e i campi. Torretta di osservazione per dare la visione completa della struttura dell'orto. Per l'impostazione didattica ci si avvale della assistenza della moglie di Renato che ha alle spalle 40 anni di maestra e della consulenza della figlia, laureata in scienze della formazione primaria e che ha conseguito il dottorato in scienze dell'educazione.

Progetto educativo-didattico

Diritti *naturali* dei bambini e delle bambine

IL DIRITTO ALL'OZIO
a vivere momenti di tempo non programmato dagli adulti
IL DIRITTO A SPORCARSI
a giocare con la terra, l'erba, le foglie, l'acqua
IL DIRITTO AGLI ODORI
a percepire il gusto degli odori, riconoscere i profumi offerti dalla natura
IL DIRITTO AL DIALOGO
ad ascoltare e poter prendere la parola, interloquire e dialogare
IL DIRITTO ALL'USO DELLE MANI
a piantare, raspare, legare
IL DIRITTO AD UN BUON INIZIO
a mangiare cibi sani fin dalla nascita, bere acqua pulita e respirare aria pura
IL DIRITTO ALLA STRADA
a giocare liberamente e a camminare per le strade
IL DIRITTO AL SELVAGGIO
ad avere canneti in cui nascondersi, alberi su cui arrampicarsi
IL DIRITTO AL SILENZIO
ad ascoltare il soffio del vento, il canto degli uccelli, il gorgogliare dell'acqua
IL DIRITTO ALLE SFUMATURE
a vedere il sorgere del sole e il suo tramonto, ad ammirare gli astri del cielo

Finalità

I bambini e i ragazzi imparano a riconoscere gli ortaggi e le erbe aromatiche osservandone la crescita mentre stanno all'aria aperta e a contatto con la terra, condividendo anche piccoli compiti e responsabilità all'interno di un gruppo. Il tutto diventa pure un'occasione per fare educazione alimentare per far comprendere l'importanza della qualità dei cibi nel mantenere se stessi in buona salute. Pertanto momenti dell'osservazione e della manualità fuori dall'aula si intrecciano con i naturali stimoli offerti dall'orto e con i saperi dell'attività agricola. A finalità socio-culturali si affiancano così finalità etico-ambientali oltre a quelle di crescita e salute personali, declinabili in una serie di obiettivi principali, quali:

- Riscoprire il valore e la sacralità della terra
- Stare insieme e stare insieme "per"
- Responsabilizzarsi alla costruzione e gestione di un "bene comune"
- Lavorare in gruppo, socializzare, creare occasioni di convivialità e gioco
- Incrociare conoscenze, esperienze, materiali
- Unire più generazioni e micro-generazioni fra loro
- Recuperare la dimensione naturale e la conoscenza dei cicli di crescita, di uso e di trasformazione dei prodotti durante le stagioni
- Sviluppare una coscienza ecologica
- Educarsi al paesaggio
- Riflettere in senso eco-sistemico
- Sviluppare il concetto di biodiversità

- Riflettere sui modelli di consumo consapevole
- Conoscere e distinguere le piante, gli ortaggi ed i piccoli insetti che popolano l'orto
- Migliorare il proprio senso estetico con riferimento all'osservazione del mondo vegetale
- Sviluppare criteri per un'alimentazione sana ed eco-compatibile
- Affinare l'utilizzo di tutti i sensi

Modalità

Sono state previste differenti modalità di visita e utilizzo dell'orto, tra queste:

A) **visite guidate**, in cui sarà illustrato a bambini e ragazzi la struttura del campo, il percorso olfattivo, lo stagno, il boschetto e le fasi più salienti che costituiscono i momenti più interessanti della vita di un orto. Questa opportunità è indicata per quelle scolaresche che nel corso dell'anno scolastico potranno effettuare solo una visita. Ogni visita è di per sé completa e piena di stimoli che spaziano dalla teoria alla pratica, con attività integrative predisposte.

B) **laboratori tematici**, ovvero esperienze su temi specifici, particolarmente approfonditi, che possono essere integrati alla visita guidata o predisposti singolarmente per classi che intendano vivere più momenti dell'anno scolastico all'interno dell'orto.

C) **incontri stagionali nell'anno scolastico**, distribuiti nel corso delle succedersi delle stagioni per prendere coscienza delle diversità offerte dalla terra a seconda dei periodi dell'anno. Si tratta di un progetto orto-scuola, che vede: a) l'esperto introdurre in classe il percorso e accompagnarlo fino alla valutazione finale; b) la classe raggiungere l'orto in almeno tre momenti differenti completando anche dei compiti tra un'uscita e un'altra; c) un momento finale di diffusione/divulgazione (si può prevedere un incontro pubblico o i bambini e ragazzi coinvolti possono essere a loro volta le guide per un incontro dimostrativo con una classe di età inferiore).

D) **settimane verdi**, durante il periodo estivo, che vedono i bambini e i ragazzi sviluppare un tema specifico, quali ad esempio la biodiversità e gli ecosistemi o il coltivare/raccogliere/mangiare, in modo continuativo per 5 giorni, nella modalità solo mattina o mattina e pomeriggio con pranzo e merende a base di ortofrutta.

Per tutte le modalità si ricorda che sono state previste facilitazioni, attività e servizi per disabili e con particolare riferimento al percorso olfattivo che è leggibile anche con l'alfabeto braille.

Attività

Le attività nello specifico si presentano varie, articolate e differenziate in relazione all'età dei partecipanti. Tematiche centrali e peculiari dell'orto didattico sono la biodiversità, il percorso aromatico e la cura della terra, e vengono pertanto riprese nei diversi interventi.

In sintesi ai bambini e ragazzi verranno illustrati e fatti sperimentare: le caratteristiche del suolo e degli attrezzi per lavorare la terra in modo non invasivo; la semina e i trapianti; le pacciamature vegetali e i compostaggi; le erbe aromatiche, officinali e spontanee; gli insetti e i piccoli animali dell'orto. Verrà fatta esperienza del piantare, coltivare, raccogliere, riconoscendo attraverso attività predisposte proprietà e utilizzo dei diversi tipi di ortaggi. Si avrà cura sempre di mantenere vivo lo spirito di osservazione e di ricerca, riflettendo su quanto esperito dai sensi ma anche su alcuni concetti terminologici, veicolo di determinati modi di pensare, quali differenze e peculiarità tra frutti/prodotti/ ortaggi o tra mangiare/nutrire/gustare, solo per citarne alcuni. Si cercherà infine in

questi momenti di sviluppare, attraverso la riflessione congiunta all'azione, una coscienza critica e responsabile, approfondendo in particolare il concetto di biodiversità e i suoi risvolti ambientali.

Alle attività caratterizzate dagli elementi suddetti saranno previsti opportuni adattamenti e focalizzazioni a seconda del grado scolastico coinvolto. Vengono qui indicate alcune iniziative di massima:

Scuola dell'infanzia, percorso olfattivo per sviluppare il senso dell'olfatto e imparare a conoscere anche attraverso il naso; l'uso di foto prima/dopo degli ortaggi, disegni esplicativi, giochi, canzoncine e danze per conoscere e muoversi nell'orto; manipolazione della terra; la semina nei vasetti, controllandone poi lo sviluppo costantemente durante l'anno; alcuni giochi con il colore attraverso stampini con ortaggi, patate e foglie; marionette con le verdure...

Scuola primaria, percorso sui cinque sensi con particolare risalto all'olfatto (gli odori dell'orto) ovvero odorare, riconoscere, confrontare ortaggi e erbe aromatiche; Arcimboldo con le Verdure (i colori dell'orto), ossia creare opere d'arte con pezzi di verdura; The Vegetable Orchestra (i rumori dell'orto), ovvero costruire semplici strumenti musicali con le verdure; raccogliere le verdure e riconoscerle all'interno di una scatola chiusa (il tatto nell'orto); preparare un frullato, un pinzimonio...(i sapori dell'orto)...

Scuola secondaria di primo grado, percorso aromatico con sperimentazione di utilizzo delle erbe, costruzione di un erbario/terrario; riflessione sulla biodiversità e individuazione di ecosistemi all'interno dello spazio dell'orto (la siepe, lo stagno, il fosso); raccontare l'orto con piccoli componimenti, foto di frammenti/"fermenti" d'orto, creazione di video...

Dobbiamo imparare ad "esserci" sul pianeta.
Abbiamo ormai bisogno di imparare a essere, a vivere, a condividere [...]
Dobbiamo impegnarci non a dominare l'universo,
ma a prenderci cura, migliorare, comprendere, conoscere
il nostro legame consustanziale con la biosfera e [...]
alimentare l'aspirazione alla convivialità sulla Terra.

Edgar Morin, I sette saperi necessari all'educazione del futuro

5) museo della orticoltura.

Da ospitare nella stessa costruzione del laboratorio didattico ma ben separata. Trattasi di una raccolta di strumenti di lavoro specifici per l'orticoltura che vanno da inizio 900 e fino al 1960 fatta dalla sig.ra Fornari Francesca e attualmente ammassata nel sotterraneo di casa sua. Vi è anche una raccolta di una cinquantina di foto anni 40-60 che immortalano i lavori orticoli e i primi commerci. Una serie di foto riguardano l'inaugurazione del mercato ortofrutticolo (1955) e i primi giorni di attività dello stesso. Della raccolta fa pure parte una serie di documentazione cartacea come fatture, note di mediazione, alcuni quaderni con gli appunti dei mediatori in attività prima del mercato e addirittura un "quaderno di campagna" anni quaranta. Trattasi di una serie di quaderni di scuola ove il padre della Fornari annotava giorno per giorno tutte le operazioni culturali che svolgeva nell'orto. Da questa documentazione abbiamo attinto per dimostrare la storicità della insalata di Lusìa per l'ottenimento dell'IGP. Attrezzature e documentazione verrebbero prestate a questo museo con la garanzia giuridica che la proprietà resta sempre di Fornari, che viene assicurata una perfetta conservazione e che l'esposizione sia ben curata.

