



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE ALIGHIERI

Scuola dell'Infanzia – Scuola Primaria – Scuola Secondaria di 1° grado

Via Coletti, 102 47921 RIMINI (RN) Tel. 0541/52082 - 0541/27037 E-mail: rnica81900v@istruzione.it

sito web: www.icalighieri.edu.it Codice meccanografico RNIC81900V Codice fiscale 91143450400

LA BONTÀ CHE FA CRESCERE

SEZIONE 1 – DESCRIZIONE DEL PROGETTO

ANNO SCOLASTICO 2019/2020,

CLASSI 1H, 3H

TEMA SCELTO: l'agricoltura sostenibile

PROBLEMA DA AFFRONTARE: educare ad una alimentazione più consapevole, scegliendo produzioni locali e/o a km 0, l'importanza della stagionalità nel consumo di frutta e verdura.

ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO: il progetto è un **orto biologico** realizzato nel retro del giardino della scuola secondaria di primo grado Alighieri, dell'IC Alighieri di Rimini.

Il progetto ha visto la collaborazione di un'associazione di pensionati che ci ha finanziato nell'acquisto di attrezzi agricoli (zappe, vanghe, pale), di sementi (fave, piselli) e piantine di diverse varietà di insalate e di carciofi.

PREMESSA

Prima dell'inizio progetto si sono tenuti degli incontri con alcuni pensionati esperti in agricoltura biologica e apicoltura. Durante gli incontri si è parlato dell'importanza di un'agricoltura più sostenibile, senza l'uso di pesticidi o concimi chimici, dell'importanza del consumo di prodotti locali e stagionali, rimarcando il più alto valore nutritivo e organolettico, di frutta e verdura coltivata e consumata come si faceva un tempo, quando tecnologia e chimica non erano ancora diffuse nell'agricoltura. Si è discusso di quanto sia importante mangiare frutta e verdura spiegandone gli effetti sul nostro organismo.

Il primo passo è stato l'organizzazione dello spazio, diviso in piazzole delimitate da mattonelle. La terra di ogni striscia piazzola è stata lavorata (vangata, resa più morbida, ripulita da piante infestanti) dagli studenti delle due classi ad inizio settembre. La terra è stata concimata grazie al materiale ottenuto dal compostaggio (il contenitore è stato offerto da Anthea, società del comune di Rimini che si occupa della manutenzione delle aree verdi delle scuole).

Il secondo passo è stato quella della semina.

- A ottobre si sono piantate le insalate invernali.
- A novembre si non piantati fave e piselli.
- Con cadenza settimanale o quindicinale gli studenti hanno continuato a curare l'orto controllando la crescita delle piantine, l'eventuale presenza di lumache (combattute con metodi tradizionali senza alcun prodotto chimico), estirpando le erbe infestanti.

Il terzo passo: a dicembre gennaio si sono raccolte le prime insalate invernali, che erano state piantate nelle piazzale dove l'anno precedente erano cresciute fave e piselli che rilasciando azoto, concimano il terreno in modo naturale. Le insalate sono state distribuite tra gli studenti delle classi, e quelle avanzate sono state donate ad altre classi illustrando il progetto.

Il quarto passo: a marzo (dopo aver di nuovo lavorato la terra) si planteranno insalate estive di diverse varietà.

Il quinto passo: tra maggio giugno ci sarà la raccolta delle nuove insalate, delle fave, dei piselli e dei carciofi.

Quanto scritto è ciò che si fatto di concreto per il progetto che abbiamo chiamato "Orto didattico".

Gli esiti

Sono stati positivi sia dal punto del "raccolto" sia dal punto di vista del coinvolgimento delle classi che, non solo hanno avuto modo di sperimentare una sorta di didattica all'aria aperta, ma che hanno anche avuto modo di comprendere meglio le problematiche legate all'agricoltura industrializzata.

Il progetto è ormai in atto da 4 anni e ha coinvolto in questo lasso durante circa 8 classi.

SEZIONE 2 – DESCRIZIONE DEGLI ASPETTI DI QUALITÀ NELLA GESTIONE DEL PROGETTO

Gli alunni sono stati impegnati, come segnalato sopra, in ogni fase del progetto: dalle lezioni sull'agricoltura e i suoi diversi metodi alla lavorazione della terra, dalla scelta, insieme al gruppo dei pensionati, delle piante da scegliere.

Gli alunni hanno molto apprezzato la dimensione manuale del progetto e la possibilità di passare del tempo scolastico all'aria aperta. Alcune fasi del progetto hanno visto anche la presenza di alunni diversamente abili o con bisogni educativi speciali (affiancati da insegnanti di sostegno e educatori). Il lavoro di riflessione è stato condotto durante le ore di lettere e di scienze, affrontando temi collegati all'alimentazione, ai metodi di coltivazione, alle buone pratiche alimentari.

Trattandosi di un progetto molto pratico lo spazio della riflessione è stato importante, ma inserito nelle discipline (geografia e scienze) che avevano maggiore attinenza.

La comunicazione alle famiglie è stata diretta e testimoniata fin dal primo anno con foto e filmati pubblicati sul sito istituzionale del nostro IC <https://www.icalighieri.edu.it/index.php/progetti-e-risorse/progetti-vari#secondaria>

e su un canale YouTube.

<https://youtu.be/BOkxD3olf8A>

<https://youtu.be/BHJ9TLkjG44>

Video realizzato dagli alunni: intervista ad un punto vendita di prodotti biologici.

<https://youtu.be/H64jIG5E9yM>

SEZIONE 3 – DESCRIZIONE RISULTATI OTTENUTI

I benefici ricaduti sugli alunni sono stati quelli di una maggiore consapevolezza alimentare, di una produzione e di un consumo più etico e sostenibile. La scuola ne ha beneficiato attraverso visite guidate all'orto e attraverso le eccedenze ottenute dalle classi coinvolte direttamente nel progetto.

Il percorso ha di certo contribuito a creare o a rafforzare le buone pratiche nel alimentazione e nel consumo in generale, portando gli alunni a riflettere sugli sprechi e sulle anomalie di un'agricoltura globalizzata che non tiene più conto della stagionalità.

Si è inoltre sviluppata una maggiore coscienza e conoscenza delle agricolture nel mondo (di sussistenza, di monoculture) individuando di volta in volta aspetti positivi e negativi.

Si è sviluppato inoltre una maggiore attenzione all'ambiente, anche relativamente al corretto smaltimento e riciclaggio non sono dei avanzzi alimentari.

Il referente del progetto
Prof. Vittorio Liberti