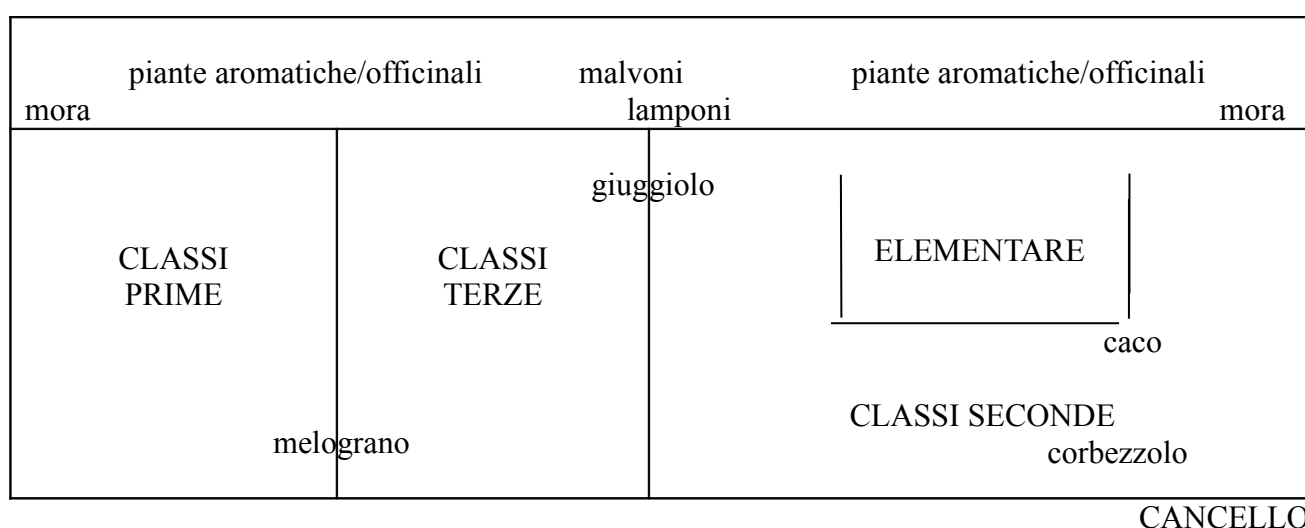


ORTO IN CONDOTTA

Il nostro Orto in Condotta, progetto Slow Food, comprende due parti: uno spazio in piena terra nell'area verde della scuola Calvino e una vasca/aiuola nel cortile della scuola Nicoli.

Il primo occupa circa 160 metri quadrati ed è suddiviso in più parti come mostra questa piantina



La seconda, grande sei metri quadrati, è riempita di terra di riporto e terriccio e vi crescono attualmente due rose, due rovi di more e alcune piante officinali, come una bellissima pianta di salvia. E' in progetto la realizzazione di un "Giardino dei semplici".

Le due aree sono coltivate praticamente tutto l'anno: **cavoli verza, cavoli cappuccio, cavoli neri e viola, zucche, broccoli, mais, cachi** sono i nostri prodotti autunnali; **insalatine, ravanelli, cipolle, zucchini, patate, pomodori** i principali raccolti primaverili e estivi.

Come in ogni orto biologico che si rispetti, ci sono anche i **fiore** che permettono le consociazioni e attirano gli insetti: **zinnie, tacete, nasturzi, calendule, belle di notte**. Ai ragazzi, divisi in piccoli gruppi, è affidata la responsabilità delle operazioni di **vangatura, zappatura, semina, concimazione, innaffiatura, controllo delle infestanti, diradamento e raccolta** in una o più aiuole.

Il progetto coinvolge più ordini di classi. **Le classi prime** imparano le lavorazioni del terreno e a riconoscere ortaggi, fiori, erbe infestanti. **Le seconde** portano avanti le

coltivazioni con attenzione alla rotazione delle colture, sperimentano gli aspetti positivi delle consociazioni e arricchiscono gli spazi coltivati con le piante aromatiche.

Le classi terze vengono portate a sperimentare la biodiversità come fondamento di un'agricoltura ecologica e biologica che, recuperando le varietà locali, diversificando le colture e rispettando la stagionalità, permette di garantire la sicurezza alimentare e di ridurre l'impatto sull'ambiente.

La ricerca dei prodotti del territorio come il cavolo di Settimo, il pomodoro costoluto di Chivasso, il “trifulot dal bur”, è un buon metodo per confrontare i cibi locali e tradizionali con quelli stranieri.

Molto interessante è la proposta di sperimentare una tipica consociazione del Centro America denominata *milpa*, con il mais, la zucca e il fagiolo: oltre a utilizzare sementi di varietà diverse anche di origine indigena, si comprende la saggezza delle popolazioni locali che puntano a garantire la fertilità del suolo e il benessere alimentare.

Gli insegnanti possono trattare con i ragazzi più grandi il tema del **cibo buono, pulito e giusto** nel mondo introducendo temi e problematiche di attualità, come quelle che ruotano attorno alla risorsa acqua, al commercio equo e solidale, alle monoculture.

L'orto, inoltre, fornisce ai laboratori di cucina e di erboristeria materie prime fresche e genuine.

Il nostro orto è gemellato con l'orto scolastico di Kelle, in Senegal.