Protocollo d'Intesa per la realizzazione del progetto "Orto di Pace terapeutico Slow Food"

tra la Condotta Slow Food di Corridonia e il Comune di Corridonia

SI STIPULA

il seguente Protocollo d'intesa al fine di realizzare un Orto di Pace presso il centro socio-educativo Il Ciclamino sito in via Massaccio, snc in contrada San Giuseppe di Corridonia

Premesso che:

l'associazione Slow Food Italia opera da 30 anni nel campo della promozione e dello sviluppo dell'enogastronomia, del rispetto dell'ambiente e della biodiversità, nel cui ambito svolge attività di educazione, di divulgazione, di editoria, di promozione a livello internazionale;
l'associazione Slow Food Italia è soggetto accreditato per la formazione del personale della scuola dal MIUR (D.M. 177 del 27/04/01 - elenco definitivo con Decreto del 23/05/02 aggiornato con Decreto del 05/07/05) nell'ambito dell'educazione sensoriale, alimentare e del gusto;

l'associazione Slow Food Italia è già promotrice, unitamente alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, Slow Food Promozione srl, Slow Food Editore srl, Slow Food Associazione Internazionale, Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche, di attività di educazione alimentare e del gusto;

l'associazione Slow Food Italia, unitamente a Slow Food Associazione Internazionale, ha stabilito di attivare il progetto Slow Garden, come strumento per lo sviluppo dell'educazione alimentare e del gusto nelle comunità locali come orti terapeutici;

si conviene quanto segue:

1. Slow Food Corridonia individua nel Comune di **Corridonia** in contrada San Giuseppe presso la Comunità del Ciclamino i partners con cui elaborare un progetto di Orto terapeutico di Pace Slow Food da inserire nella rete che sta nascendo in primis nelle Marche e successivamente in tutta Italia;
2. Il Comune di Corridonia Assessorato ai Servizi Sociali individua nel progetto Orto di Pace uno strumento utile per l'educazione alimentare e del gusto e ritiene che tale progetto si possa ben integrare con le attività realizzate in questo ambito, a partire da quelle legate al miglioramento del servizio mensa;
3. **Slow Food Corridonia** si impegna a:

A. Elaborare – insieme alla Dirigenza della Coop. Soc. Pars "PIO CAROSI" onlus che gestisce per conto del Comune di Corridonia il centro riabilitativo del Ciclamino, alla psicologa, alle educatrici e agli altri operatori coinvolti nel progetto – le caratteristiche peculiari dell'orto che dovranno avere i seguenti indicatori essenziali:
   - La coltivazione dovrà seguire processi produttivi biologici o biodinamici
   - E' vietata la presenza di OGM
   - Le varietà coltivate dovranno prevedere ortaggi del territorio, scelti in particolare tra quelli catalogati nell'Arca del Gusto e nel progetto dei Presidi Slow Food
   - L'acqua intesa come risorsa svolgerà un ruolo didattico centrale;

Comune di Corridonia Prot.0005906-01/03/2018-c_d042-cprot-PG-A-00020001- Perv.01/03/2018 ASS

B. Collaborare con tutti gli operatori della Comunità coinvolti per l'elaborazione di una didattica e un programma pluridisciplinare per l'educazione alimentare collegata all'Orto di Pace;

C. Organizzare un corso di aggiornamento sull'educazione ambientale, alimentare, sensoriale e del gusto, nonché sulla gestione dell'orto e del progetto e sulla progettazione didattica delle attività in aula e all'aperto;

D. Fornire il materiale didattico previsto agli operatori coinvolti;

E. Fornire le attrezzature, le sementi e i concimi;

F. Organizzare interventi formativi con gli ospiti della comunità di educazione alimentare, sensoriale e del gusto;

G. Inserire una pagina illustrativa del progetto attivato nella suddetta Comunità all'interno della sezione del sito internet www.slowfood.it dedicata agli Slow Garden;

H. Gestire la comunicazione con la stampa locale e nazionale relativa al progetto.

5. **Il Comune di Corridonia** si impegna a:

A. Individuare, di concerto con i Dirigenti e gli operatori della Coop. Pars presso la struttura del Ciclamino e sotto la supervisione del responsabile del Progetto delegato dal Fiduciario della Condotta Slow Food di Corridonia, i nonni - ortolani che, in qualità di esperti volontari, si rendano disponibili un giorno la settimana nelle ore e nei modi concordati con gli insegnanti per le attività in aula e in giardino relative all'Orto di Pace. I nonni-ortolani si occuperanno altresì della gestione ordinaria dell'orto;

B. realizzare gli eventuali punti acqua necessari per l'irrigazione dell'orto;

C. Partecipare alla copertura dei costi del progetto, versando un contributo annuale, per tre anni, così distribuito:

Contributo per progetto: → **650€** all'associazione Slow Food Condotta di Corridonia per le attrezzature, le sementi e i concimi, nonché per le attività formative rivolte agli insegnanti, per gli incontri informativi e formativi rivolti agli ospiti della Comunità e per il materiale didattico fornito agli operatori;

D. Favorire la somministrazione agli ospiti dei prodotti coltivati, mettendo a disposizione la cucina e il personale della mensa e i locali e le attrezzature del refettorio per l'assaggio e la degustazione dei piatti realizzati con i suddetti prodotti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente (HACCP).

6. **Il Comune di Corridonia in collaborazione con la Pars**, insieme agli operatori e alle educatrici coinvolti nel progetto, si impegna a:

A. Mettere a disposizione del progetto Orto di Pace il terreno individuato per la realizzazione dell'orto e la fornitura di acqua per l'irrigazione;

B. Collaborare con Slow Food per l'elaborazione di una didattica e un programma pluridisciplinare per l'educazione alimentare collegata all'Orto in Condotta;

C. Attuare in classe e nell'orto il programma pluridisciplinare di cui al punto precedente sulla base degli obiettivi indicati nella scheda di progetto allegata, nonché individuare gli strumenti di valutazione dei risultati raggiunti;

D. Inserire il progetto Orto di Pace nel proprio Piano dell'Offerta Formativa

E. Trovare strumenti di coinvolgimento della comunità locale

F. Dare la disponibilità degli spazi dell'orto, in giorni e ore da concordare, per azioni di pubbliche relazioni come visite guidate con giornalisti ed altri rappresentanti di mass media;

Comune di Corridonia Prot.0005906-01/03/2018-c_d042-cprot-PG-A-00020001- Perv.01/03/2018 ASS

7. Disposizioni finali:

A. Le attività di cui sopra saranno realizzate entro il 31 agosto 2018

B. Il presente Protocollo d'intesa può essere, con accordo tra le parti, modificato in ogni sua parte ed in ogni momento, in forma scritta.

C. La scheda di progetto allegata insieme al manifesto Orti di Pace fa parte integrante del progetto per le finalità del progetto, l'articolazione dell'attività formativa, gli indirizzi relativi al coinvolgimento della comunità locale.

Corridonia, lì 23 febbraio 2018

Il Responsabile del Servizio
Sileoni Giuliana

Il responsabile per il Progetto delegato dal Fiduciario Slow Food Condotta di Corridonia:

Fabio Pierantoni

Comune di Corridonia Prot.0005906-01/03/2018-c_d042-cprot-PG-A-00020001- Perv.01/03/2018 ASS

MANIFESTO per una

RETE di ORTI di PACE

Orti di Pace

"Chiunque, nel rispetto dell'ambiente, coltivi la terra lavora anche per la pace. Anche quando i conflitti mettono a repentaglio la sopravvivenza, e li chiamano per questo orti di guerra, sono sempre e comunque orti di pace.

In questo momento storico, in cui i fondamenti stessi dell'economia vengono rimessi in discussione, e il concetto di cosa abbia valore cambia al punto che i terreni agricoli cominciano a venire considerati un bene rifugio, è arrivato il momento di annodare una rete tra tutti noi che crediamo che lavorare la terra in modo organico sia cosa bella e buona.

Occorre imparare di nuovo l'abbiccì del rapporto con la Natura. Per questo siamo partiti dagli orti scolastici: aule all'aperto dove apprendere un modo di stare al mondo per cui, anziché semplici consumatori, diventiamo creatori di vita, e nella pratica di una possibile autosufficienza apprendiamo il respiro della libertà interiore. Un giardino, un bosco, un orto trasformano la scuola in qualcosa di vivo di cui prendersi cura.

Partiti dalla scuola, abbiamo poi esteso la nostra attenzione agli orti terapeutici, carcerari, sociali: spazi dove ci si prende cura di fiori e ortaggi scoprendo al contempo nell'orto un luogo ideale dove intrecciare tuta una serie di scambi con la natura, l'ambiente e la comunità, coltivando intanto la pace interiore.

Proponiamo la costituzione di una Rete di Orti di Pace nell'intento di tenerci in contatto, scambiare informazioni sulle varie iniziative. E anche, non ultimo, renderci conto di quanto poco siamo isolati nel gesto di coltivare il nostro comune giardino dall'umile nome di terra."

Comune di Corridonia Prot.0005906-01/03/2018-c_d042-cprot-PG-A-00020001- Perv.01/03/2018 ASS

Slow Garden

...quando assieme alle piante germoglia l'anima
...perché mentre curiamo l'orto, l'orto si prende cura di noi

Premessa

"Occuparsi della terra e delle piante può conferire all'anima una liberazione e una quiete simili a quelle della meditazione", scriveva Hermann Hesse.
L'ortoterapia affonda le radici lontanissimo: dal Medioevo fino alla moderna
erboristeria. Ma per un approccio strettamente scientifico sono stati fondamentali, alla fine del 1700, gli studi di B. Rush, padre della psichiatria
americana, che dimostrò come lavorare la terra avesse un benefico effetto sulla salute mentale. Ai nostri giorni sono ancora i paesi anglosassoni a guidare la ricerca e la sperimentazione sull'ortoterapia; questa disciplina si sta espandendo con effetti positivi perché 'curare e farsi curare dagli orti e dai giardini' significa prendere coscienza di poter cambiare il paesaggio in cui si vive, migliorare la propria cura/guarigione nell'atto di preparare il terreno, di piantare, nel seguire la semina, la fioritura, la raccolta e soprattutto per il piacere intrinseco dell'utilizzo dei 5 sensi che pregustano gli ortaggi.
E' stato inoltre dimostrato che l'ortoterapia ha una grande valenza terapeutica, perché prendendosi cura di un altro soggetto vivente si possono sviluppare talenti sopiti.

Obiettivi del progetto

- Percepire benessere psico-fisico da parte di chi pratica l'ortoterapia;
- Favorire il senso di responsabilità nel prendersi cura di organismi viventi;
- Riconoscere l'importanza di ecosistemi e biodiversità;
- Incrementare il piacere dell'utilizzo dei 5 sensi in campo e a tavola;
- Promuovere un regime alimentare collegato alla coltivazione dell'orto;
- Facilitare la socializzazione con metodologie ludiche e didattiche.

Destinatari: Tutti gli utenti fruitori del servizio

Comune di Corridonia Prot.0005906-01/03/2018-c_d042-cprot-PG-A-00020001- Perv.01/03/2018 ASS

Temi:
Piacere e salute
Il rapporto piacere-salute, che l'immaginario contemporaneo tende spesso a percepire in termini conflittuali, nella cultura moderna è stato pensato come un nesso inscindibile, all'interno del quale i due elementi – piacere e salute – si rafforzano a vicenda. L'idea che il piacere sia salutare, che 'ciò che fa piacere fa bene' è un'idea alla base della dietetica antica. E le 'regole della salute' sono anzitutto regole alimentari, intese non nel senso della restrizione, bensì dalla costruzione di una cultura gastronomica.

Palestra sensoriale

Con il cibo e l'alimentarsi hanno a che fare anche i cinque sensi attraverso i quali percepiamo il mondo stesso, ne gustiamo le sfumature, ne sentiamo gli aromi ed i sapori, e ne ammiriamo i colori. Si dà un significato alla relazione con il cibo, gli si attribuisce un valore simbolico, espressivo di noi stessi. Non considerare il cibo solo come mezzo di sostentamento porta ad indagare gli aspetti che riguardano la fisiologia dei sensi e considerare i fattori psicologici, sociali e culturali che li condizionano. L'impressione che si ha di un cibo, nel momento in cui lo si assaggia, è determinata da un insieme di stimoli che coinvolgono i diversi sensi: le papille sulla lingua rilevano la sensazione di sapore e la trasmettono al cervello; in contemporanea, le particelle volatili che si liberano dal cibo vanno a stimolare le cellule olfattive e la sensazione globale, legata al sapore e all'odore. Anche l'occhio vuole la sua parte: il colore, la forma e l'aspetto di un alimento possono influenzare la nostra percezione gustativa, come pure il rumore ed il tatto.

Emozioni a tavola

L'uomo non mangia solo per soddisfare il senso di fame, ma anche per appagare altre esigenze come le proprie emozioni. Fin dall'antichità, il cibo si è accompagnato a situazioni e stati d'animo diversi: si mangia per festeggiare, per consolarsi, per stare in compagnia. Il cibo è infatti considerato un catalizzatore sociale, e la consumazione del pasto è un momento privilegiato per comunicare. La scelta è uno degli aspetti fondamentali dei comportamenti alimentari, anzi forse il più importante. I meccanismi attraverso i quali avviene la scelta sono diversi: agli antipodi troviamo la fame e l'abbondanza, che difficilmente portano alle stesse scelte. Le scelte alimentari non sempre corrispondono al reale gusto degli individui; infatti una cosa è mangiare del cibo, un'altra è apprezzarlo. Il gusto rinvia dalla regione della sensibilità a quella della socialità, dal corpo che si nutre al corpo che parla; la narrazione del gusto comporta quella

Comune di Corridonia Prot.0005906-01/03/2018-c_d042-cprot-PG-A-00020001- Perv.01/03/2018 ASS

procedura di riconoscimento del valore dell'oggetto di gusto, riconoscimento che ha una doppia natura: estetica e cognitiva. Ogni valorizzazione estetica è una valorizzazione cognitiva legata alla socializzazione dei piaceri del gusto.

Identità culturale

Il cibo è cultura. Una cultura che, oltre a parlarci della storia dell'essere umano, ci racconta dei suoi desideri, della sua creatività, dei suoi rituali, dei
suoi gusti e dei suoi dis-gusti, della sua ricchezza e della sua miseria, della sua capacità di esprimersi attraverso peculiari codici organizzati non attorno alla parola, bensì ad altri tipi di segni comunicativi. Il cibo è il principale fattore di definizione dell'identità umana, poiché ciò che mangiamo è sempre un prodotto culturale. Il cibo non è 'buono' o 'cattivo' in assoluto: qualcuno ci ha insegnato a riconoscerlo come tale. L'organo del gusto non è la lingua, ma il cervello, un organo culturalmente determinato, attraverso il quale si imparano e si trasmettono i criteri di valutazione. Ma il gusto è anche sapere, è valutazione sensoriale di ciò che è buono o cattivo, piace o dispiace: questa valutazione viene dal cervello prima che dalla lingua. Da questo punto di vista il gusto non è affatto una realtà soggettiva e incomunicabile, bensì collettiva e comunicata.

Metodologia:

Si utilizzeranno i 5 sensi per la scoperta piacevole degli alimenti (si utilizzano materiali come: alimenti, kit compostabili, aromi, etc..).
Utilizzando la narrazione si crea un'identità e una memoria di vissuto al pasto (si prevede l'uso di materiali come: colla, forbici, giornali, supporto creativo e visivo di cartoline, libri d'arte, stampe e riviste etc..). Con le rappresentazioni grafico-artistiche ci si accorge di caratteristiche uniche e di interpretazioni personali(si prevede l'uso di materiali come: acquerelli, matite colorate, pennarelli, gessetti, pastelli a cera,etc) Con la manipolazione si scopre il piacere di nutrirsi, cucinare e esprimere la propria creatività imparando che la salute è strettamente connessa alla qualità e genuinità degli alimenti (si prevede l'uso di materiali come: piastre, pentole, stoviglie, alimenti, etc..). I materiali verranno offerti con molta attenzione calibrando le possibilità che ognuno degli ospiti può offrire, secondo i bisogni dei partecipanti. Potranno diventare, a livello simbolico, "nutrimento" ed è per ciò importante che ognuno possa averne nella quantità che desidera, sentendosi libero di scegliere.

Comune di Corridonia Prot.0005906-01/03/2018-c_d042-cprot-PG-A-00020001- Perv.01/03/2018 ASS

Esempi di azioni o attività di laboratorio:

Azione
Psicofisiologia sensoriale, ovvero come funzionano i nostri organi di senso e come avviene il riconoscimento, la memorizzazione e la misurazione degli stimoli.

Gli errori dei giudici e la loro correzione.

Azione
Verifiche della corretta percezione visiva, della percezione e identificazione
degli odori, della percezione e identificazione delle sensazioni sapide e tattili, dell'attitudine a compiere test discriminanti qualitativi e dell'apprendimento.

Azione
Indagini abitudini alimentari, approccio alle tematiche sulla salute, stili di vita e preparazione dei propri pasti.

Azione
Laboratori di cucina. Lo scopo è quello di educare o rieducare all'utilizzo dei cinque sensi per la definizione caratteristiche intrinseche di un alimento. Olfatto, tatto, vista, udito e gusto valorizzano alimenti di alta qualità nutrizionale e risvegliano il gusto "addormentato" degli alunni abituato a riconoscere pochi alimenti ricchi in grassi, zucchero o sale. Riconoscere le etichette dei prodotti.

Azione
Alla scoperta dell'antica Piramide: Conoscere le caratteristiche nutrizionali
degli alimenti e i fabbisogni energetici e nutrizionali utili all'organismo umano:Viene allestito un modello di piramide alimentare (su cartellone o cartoncino) suddivisa per livelli con i diversi alimenti. I partecipanti devono prendere gli alimenti della piramide, in base alle loro caratteristiche nutrizionali ed alla loro importanza nella dieta e devono imbandire una tavola che risponda alle regole della sana alimentazione.

Azione
I partecipanti dovranno, infatti, definire come "veri" o "falsi" alcuni fra i più famosi miti dell'alimentazione, e della corretta attività fisica come ad esempio:
"è vero che gli spinaci contengono tanto ferro e che fanno crescere i muscoli?" (modi di dire o proverbi).

Comune di Corridonia Prot.0005906-01/03/2018-c_d042-cprot-PG-A-00020001- Perv.01/03/2018 ASS

Azione
Assaggio di tre bicchierini di latte di cui uno solo naturale mentre gli altri due verranno "travestiti" con aromi non appartenenti al latte naturale.

Azione
Un alimento, infatti, pur racchiudendo in sé un alto valore nutrizionale se non è accettato sensorialmente rischia di essere escluso dalla dieta. si invitano i partecipanti a trovare il contenitore nel quale è stato nascosto l'odore dell'ortaggio fresco. Ad ogni sniffata si disegneranno in un cartellone l'alimento che associano o il luogo che l'aroma sentito evoca.

Azione
S'invitano i partecipanti a turno, a cercare di prendere degli ortaggi da un
sacco per poi proporre una ricetta.

Azione
I prodotti ortofrutticoli rappresentanti i cinque colori che si trovano in natura,
saranno disposti in differenti cestini numerati. I partecipanti divisi in piccoli
gruppi di cinque, dovranno guardare i cestini per un tempo limitato di qualche minuto. I cestini saranno poi coperti e partecipanti dovranno ricordare il maggior numero possibile di frutta e ortaggi presenti in ciascun cestino. Il gioco potrà essere svolto facendo scrivere e/o disegnare e colorare i cestini presenti nel tavolo. Infine tutti i cestini saranno svuotati e i prodotti saranno messi sul tavolo. Il conduttore del gioco al termine spiegherà il significato sensoriale e nutrizionale dei colori e quindi l'importanza di mangiare a colori. Ciascuno prodotto ortofrutticolo, infatti, in funzione del colore, possiede caratteristiche nutrizionali diverse e importanti conferite dal colore stesso.

Azione
L'udito è il senso delle stimolazioni sonore. Tutto in natura parla e ha una voce che si esprime con il suono. Conoscere il mondo che ci circonda passa anche per i suoni. I partecipanti avranno a disposizione dei: barattoli di vetro. Saranno scelti alimenti da mettere dentro il barattolo come: legumi (fagioli, lenticchie, fave, ceci ecc.), cereali (riso, orzo, farro, chinoa ecc.), zucchero, chicchi di caffe, sale grosso e sale fino, cereali e così via. Ciascun partecipante dovrà suonare e indovinare il suono.

Comune di Corridonia Prot.0005906-01/03/2018-c_d042-cprot-PG-A-00020001- Perv.01/03/2018 ASS