

**Protocollo d'Intesa**  
**per la realizzazione di un Orto in Condotta**

**TRA L'ISTITUTO COMPRENSIVO**  
**"L.LANZI", VIA S. ANNA, 6**

**E**  
**L'ISTITUTO COMPRENSIVO "A. MANZONI",**  
**P.ZZA F. CORRIDONI, 2,**  
**DI CORRIDONIA,**

**IL COMUNE DI CORRIDONIA E LA CONDOTTA**  
**SLOW FOOD DI CORRIDONIA**

**SI STIPULA**

il seguente Protocollo d'intesa al fine di realizzare un Orto in Condotta (School Garden) presso le Scuole di Corridonia ubicate in via S. Anna, a Colbuccaro, Via Martiri della Libertà e San Claudio.

**Premesso che:**

l'associazione Slow Food Italia opera da 20 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 School Garden, come strumento per lo sviluppo dell'educazione alimentare e del gusto nelle scuole;

l'Istituto Comprensivo "L. Lanzi" e "A. Manzoni" promuovono tra le loro attività didattiche lezioni di educazione alimentare nei diversi plessi scolastici;

Il Comune di **Corridonia** considera di primaria importanza l'attività di educazione alimentare e del gusto nelle scuole

**si conviene quanto segue:**

1. Slow Food individua nel Comune di **Corridonia** e gli Istituti Comprensivi "L. Lanzi" e "A. Manzoni", i partners con cui elaborare un progetto di Orto in Condotta da inserire nella rete degli School Garden;
2. Il Comune di **Corridonia** individua nel progetto Orto in Condotta 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. Il Collegio Docenti e la Dirigenza Scolastica individuano nelle Scuole di **Corridonia** ubicate in via S. Anna, a Colbuccaro, in Via Martiri della Libertà e San Claudio, i plessi scolastici in cui realizzare l'Orto in Condotta;
4. **Slow Food** si impegna a:

- A. Chiedere all'Assam della Regione Marche le attrezzature, le sementi e i concimi, nonché a realizzare gli eventuali punti acqua necessari per l'irrigazione dell'orto;
- B. Elaborare – insieme agli insegnanti 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;
- C. Collaborare con gli insegnanti coinvolti per l'elaborazione di una didattica e un programma pluridisciplinare per l'educazione alimentare collegata all'Orto in Condotta;
- D. 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;
- E. Fornire il materiale didattico previsto agli insegnanti coinvolti;
- F. Organizzare interventi informativi con i genitori di educazione alimentare, sensoriale e del gusto;
- G. Inserire una pagina illustrativa del progetto attivato nelle suddette Scuole all'interno della sezione del sito internet [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it) dedicata agli School 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 gli Istituti Comprensivi “L. Lanzi” e “A. Manzoni” e sotto la supervisione del Fiduciario della Condotta Slow Food di Corridonia, il nonno - ortolano che, in qualità di esperto, si renda disponibile un giorno la

settimana nelle ore e nei modi concordati con gli insegnanti per le attività in aula e in giardino relative all'Orto in Condotta. Il nonno-ortolano si occuperà altresì della gestione ordinaria dell'orto;

- B. Partecipare alla copertura dei costi del progetto, versando un contributo annuale di € **550,00** all'associazione Slow Food Condotta di Corridonia per le attività formative rivolte agli insegnanti, per gli incontri informativi rivolti ai genitori e per il materiale didattico fornito agli insegnanti, per l'acquisto di attrezzature, concimi, sementi necessari per la realizzazione del progetto;
- C. Favorire la somministrazione alle bambine e ai bambini 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)(da condividere e previa autorizzazione della Gemos Soc. Coop. Di Faenza, che è la cooperativa demandata dal Comune di Corridonia per la gestione del servizio di mensa scolastica).

**6. L'Istituto Comprensivo**, nelle persone del Dirigente Scolastico e degli insegnanti coinvolti nel progetto, si impegna a:

- A. Mettere a disposizione del progetto Orto in Condotta 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 (allegato A), nonché individuare gli strumenti di valutazione dei risultati raggiunti;
- D. Inserire il progetto Orto in Condotta nel proprio Piano dell'Offerta Formativa;
- E. Trovare strumenti di coinvolgimento dei genitori e 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;
- G. Corrispondere agli insegnanti coinvolti la retribuzione corrispondente alle ore aggiuntive di programmazione svolte per questo progetto.

7. Disposizioni finali:

- A. Le attività di cui sopra saranno realizzate a partire dall'anno scolastico 2019/2020, con l'impegno di proseguirle fino al termine del triennio 2021-2022.
- 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 (Allegato A) fa parte integrante del progetto per le finalità del suddetto, l'articolazione dell'attività formativa, gli indirizzi relativi al coinvolgimento dei genitori e della comunità locale.

**Corridonia, li**

Il Sindaco

---

Il Dirigente Scolastico:

---

---

Il Fiduciario Slow Food Condotta di Corridonia

---

# ALLEGATO “A”

## PROGETTO ORTO IN CONDOTTA

### 1. IL TEMA

#### L'Orto in Condotta

Realizzazione di orti per promuovere e sviluppare l'educazione alimentare e ambientale nelle scuole. Costituzione di una comunità dell'apprendimento.

### 2. LE FINALITA', GLI OBIETTIVI E LE CARATTERISTICHE DELL'ORTO IN CONDOTTA

È risaputo che quella in cui viviamo è la società dei consumi, tutto è fatto per essere consumato in fretta e gettato altrettanto rapidamente. Il modo disordinato e precipitoso con cui ci nutriamo rispecchia pienamente questo stile di vita: nessuno si prende più il tempo di porsi delle domande di fronte ad uno scaffale del supermercato o di fronte ad un piatto già preparato. Come se le nostre azioni quotidiane non influissero sui meccanismi del mercato, non avessero ripercussioni sulla nostra salute, non rappresentassero una parte importante della nostra cultura.

Slow Food si è schierata da tempo dalla parte del mangiar bene, del recupero dei vecchi saperi e dei piatti tradizionali. Oggi però la nostra Associazione ritiene che si debba fare un passo ulteriore, che coinvolga i grandi, ma soprattutto i piccoli che hanno ancora un mondo da scoprire: cambiare le nostre abitudini alimentari quotidiane cercando di avvicinarle ai concetti del buono, pulito e giusto.

Cosa significano questi principi e in quale modo i bambini possono attuarli? I bambini devono essere considerati nel loro ruolo di piccoli consumatori, o, come preferiremmo chiamarli, di piccoli coproduttori, le cui scelte dipendono non solo dall'esempio fornito loro dai “grandi”, ma, ahimè, anche dalla pubblicità e dalle influenze di amici e conoscenti. Avvicinarli alla terra facendo loro coltivare dei frutti e delle verdure più o meno conosciuti è un modo per educarli alla varietà, alla stagionalità, ai metodi di coltivazione biologici e biodinamici, al rispetto della natura e di tutte le creature viventi, ad incuriosirsi per ciò che è diverso e ad assaggiare ciò che loro stessi coltivano. Per Slow Food l'orto è uno strumento per far diventare il piccolo consumatore un coproduttore, cioè un cittadino consapevole che le sue scelte d'acquisto hanno delle ripercussioni sul mondo che lo circonda, in primo luogo tra gli agricoltori e gli allevatori.

Gli stimoli che intendiamo dare ai bambini con il progetto Orto in Condotta vanno nella direzione del buono, del pulito e del giusto, perché trasmettiamo loro l'idea che ciò che è coltivato in maniera non intensiva, che è raccolto al momento giusto e non fa centinaia di chilometri per arrivare a destinazione, non può che essere organoletticamente più buono ed ecologicamente più sostenibile. Il concetto di responsabilità verso l'ambiente e verso il prossimo viene trasmesso attraverso il lavoro di gruppo nell'orto e la cura che ogni bambino deve avere della propria piantina.

Ci piace pensare che degli stimoli educativi di questo tipo possano insegnare qualcosa ai bambini, ma anche alla comunità a cui questi bambini appartengono. Il coinvolgimento più o meno diretto dei genitori, il contatto con i nonni ortolani che aiutano maestre e bambini nell'orto, l'interazione con alcuni operatori del settore agroalimentare aprono la realtà dell'Orto in Condotta a scambi con l'esterno, con la comunità che deve imparare insieme ai bambini a consumare in modo più consapevole a partire dalle mense scolastiche.

### 3. OBIETTIVI

- Introdurre una didattica multidisciplinare in cui l'orto diventa lo strumento per le attività di educazione alimentare, ma anche per quelle di educazione ambientale
- Far diventare i piccoli consumatori dei coproduttori, cittadini consapevoli delle proprie scelte d'acquisto: educare allo sviluppo sostenibile e al consumo consapevole
- Acquisire una metodologia induttiva nell'approccio all'educazione alimentare e ambientale sviluppando esperienze didattiche in classe e in orto
- Imparare a leggere la realtà come un insieme di fenomeni percepiti attraverso i sensi, accrescere la propria memoria e capacità di percezione sensoriale, appropriarsi un lessico e di una grammatica del gusto.
- Maturare la consapevolezza che l'alimentazione è un fatto culturale, il cui significato trascende l'aspetto nutrizionale
- Conoscere il territorio, i suoi prodotti e le ricette attivando occasioni di incontro con esperti (artigiani, produttori, chef) per creare una pluralità di rapporti con gli attori del settore agroalimentare e gastronomico della comunità locale in modo da destare la curiosità e la conoscenza della realtà circostante
- Fornire elementi di storia e cultura della gastronomia
- Acquisire principi di orticoltura biologica
- Costruire una rete di esperienze di Orto in Condotta e school garden a livello mondiale

#### **4. I PROMOTORI**

- Il Comune: si impegna a fornire il terreno. Contribuisce al finanziamento del progetto.
- La Scuola (infanzia, primaria, secondaria): cura la programmazione didattica del progetto e la realizzazione dell'orto, collabora con la Condotta Slow Food nella ricerca di uno o più "nonni ortolani" che si prendano cura dell'orto in modo continuativo mantenendolo attivo durante tutto l'anno.
- Slow Food: si occupa dell'aggiornamento degli insegnanti e della gestione degli incontri informativi, e collabora nella ricerca delle sementi e di uno o più "nonni ortolani", nonché nella progettazione didattica. In particolare la condotta locale si occupa dei contatti sul territorio e dei rapporti diretti con la scuola.

#### **5. I DESTINATARI**

- Studenti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria
- Insegnanti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria
- Genitori e comunità locale

#### **6. ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO**

##### **Durata**

3 anni scolastici

##### **Attività**

- Firma del protocollo d'intesa
- Presentazione di Slow Food e del progetto
- Ricerca e individuazione dei nonni ortolani
- Preparazione e realizzazione dell'orto
- Corso di aggiornamento docenti
- Incontri informativi con i genitori
- Organizzazione di mercati ed eventi
- Visite guidate in aziende agricole, artigiane e in osterie
- Attività di educazione ambientale, alimentare e del gusto in aula e nell'orto

##### **Lo sviluppo delle attività didattiche in classe e le visite sul territorio**

Gli insegnanti applicheranno autonomamente in classe gli interventi didattici sperimentati con i formatori Slow Food durante le lezioni. La nostra associazione collaborerà all'organizzazione delle lezioni in cui è previsto l'intervento di operatori del settore

enogastronomico (produttori, cuochi, ecc). A conclusione di ogni anno scolastico è previsto che gli insegnanti organizzino un piccolo evento (merenda, mercatino, ecc.) che sancisca la fine delle attività nell'orto e in classe. Questa piccola festa ha lo scopo di fare partecipare la comunità intera, e in particolare i genitori, al progetto Orto dell'Incontro almeno per un giorno. La condotta Slow Food sarà presente all'evento per condividere con gli insegnanti il monitoraggio degli obiettivi e l'andamento del progetto. Per quanto riguarda le visite esterne alla scuola, la Condotta Slow Food suggerirà alle scuole varie visite di approfondimento sui temi attinenti al percorso degli orti: ecomusei, orti botanici, fattorie didattiche, orti della pace, ecc, saranno tutte possibili mete. Il comitato di condotta aiuterà la scuola ad entrare in contatto con tali strutture.

## 7. L'AGGIORNAMENTO DEGLI INSEGNANTI

Ogni anno insegnanti, nonni ortolani e genitori, insieme a un referente di Slow Food, si incontrano preliminarmente per confrontarsi e per autoformarsi relativamente all'organizzazione dell'orto. Prima annualità: insegnanti, nonni ortolani e referente Slow Food si incontrano per parlare della gestione dell'orto. Seconda annualità: insegnanti, nonni ortolani e genitori seguono una breve lezione di approfondimento sulle pratiche orticole. Terza annualità: insegnanti, nonni ortolani e genitori partecipano ad una lezione di approfondimento sull'orticoltura e sull'educazione ambientale.

Il percorso di aggiornamento degli insegnanti sarà curato dai formatori Slow Food che hanno seguito il corso di formazione specificamente dedicato al progetto Orto in Condotta in collaborazione con la condotta locale. Qui di seguito sono illustrati fasi, contenuti e articolazione.

**Le fasi** L'attività di aggiornamento si articola su tre anni, ognuno dei quali si concentra principalmente sulle seguenti tematiche:

- 1° anno: l'orto e l'educazione sensoriale
- 2° anno l'educazione alimentare e ambientale
- 3° anno: la cultura del cibo e la conoscenza del territorio

All'interno di ogni annualità, Slow Food si rivolge ai destinatari del progetto con interventi mirati.

### **Contenuti e articolazione dei corsi**

Ogni annualità prevede tre incontri di tre ore ciascuno con gli insegnanti, durante i quali si approfondiscono i temi dell'annualità stessa.

**Prima annualità:** in preparazione alle attività nell'orto gli insegnanti seguono delle lezioni teoriche e pratiche sull'orticoltura e sulla scoperta degli alimenti attraverso i sensi.

1° incontro: l'orto, principi di orticoltura teorici (la preparazione del terreno, la scelta delle varietà da coltivare, la semina e la cura dell'orto) e pratici (attività didattiche operative nell'orto).

2° incontro: l'educazione alimentare e del gusto, l'approccio sensoriale all'alimentazione attraverso il metodo induttivo. La degustazione: esperienza e grammatica del gusto.

3° incontro: progettazione didattica. Studio e realizzazione di giochi e attività da riproporre in classe con i ragazzi sulle tematiche dei primi due incontri.

**Seconda annualità:** ad orto già avviato, gli insegnanti si preparano ad attività di educazione ambientale da elaborare in classe e da mettere in pratica all'aperto. Si preparano inoltre ad insegnare ai bambini un approccio corretto all'alimentazione ed al momento della spesa.

1° incontro: principi e temi di educazione ambientale (il ciclo degli elementi e della materia, i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica, esperienze pratiche). Approfondimenti sulle pratiche orticole.

2° incontro: principi di cultura alimentare (stagionalità e territorialità) e normativa. La lettura e la decifrazione delle etichette, i prodotti da agricoltura biologica, biodinamica e a lotta integrata; i prodotti a denominazione d'origine, dalle denominazioni protette ai Presidi.

3° incontro: progettazione didattica. Studio e realizzazione di giochi e attività da riproporre in classe con i ragazzi sulle tematiche dei primi due incontri.

**Terza annualità:** agli insegnanti vengono fornite delle conoscenze e degli spunti sulla storia dell'alimentazione e della gastronomia italiana e del loro territorio dai quali potranno poi costruire in classe delle attività, alla scoperta delle origini del nostro gusto.

1° incontro: cultura e storia della gastronomia. 2° incontro: storia, cultura e mappatura dei prodotti del territorio. 3° incontro: progettazione didattica. Studio e realizzazione di giochi e attività da riproporre in classe con i ragazzi sulle tematiche dei primi due incontri.

## **Il materiale didattico**

### Bibliografia consigliata

Per approfondire alcuni degli argomenti affrontati con gli insegnanti nel percorso formativo di Orto in Condotta, si segnalano di seguito alcuni testi utili.

### ORTICOLTURA E AMBIENTE

AA.VV., *Il piacere dell'orto*

F. Capra, *Ecoalfabeto – L'orto dei bambini*

\*L. Conte, *Orto biologico – tecniche di coltivazione*

M. e J. Fanton, *Manuale per salvare i semi dell'orto e la biodiversità*

M.L. Kreuter, *Orto e giardino biologico*

N. Nicoletti, *L'insalata era nell'orto*

P. Sarcletti, *L'ABC dell'orto biologico*

\*S. Mancuso e C. Petrini, *Biodiversi*

### DIDATTICA

C. Bertazzoni, *Fare scuola in fattoria*

C. Bertazzoni, *Scuola in fattoria: educare a km 0*

D. Furlan, *Piccoli vegetali*

S. Marconi e F. Mele, *Con gusto*

### DA LEGGERE CON I BAMBINI

E. Bussolati, *L'orto. Un giardino da gustare*

E. Contri e E. Lasagna, *Il mio primo orto*

M. Montanari, *Il pentolino magico*

N. Tordjman, *Il Giardino da sgranocchiare*

Fondazione Lombardia per l'Ambiente, Ufficio Scolastico per la Lombardia e Agenzia Responsabile per la Protezione Ambiente della Lombardia hanno realizzato dei libretti di

approfondimento rivolti ai bambini su biodiversità, suolo, acqua, aria, clima scaricabili gratuitamente all'indirizzo <http://www.flanet.org/it/330/progetto/meravigliosambienteche->

mondo-viviamo

SENSORIALITÀ

C. Barzanò, Michele Fossi, *In che senso?*

M. Marconi e D. Fajner, *Dentro al gusto. Arte, scienza e piacere nella degustazione*

STORIA E CULTURA DELLA GASTRONOMIA

M. Montanari, *Il cibo come cultura*

\*E. Vassallo e N. Perullo, *Storia e cultura della gastronomia. Dispensa Master of Food*

ALIMENTAZIONE

\*C. Barzanò, *Il gusto di mangiare insieme*

\*P. Camozzi, *Spesa. Dispensa Master of Food*

A. Powar, *La buona alimentazione*

Le brevi guide al consumo di Slow Food sui temi di sana alimentazione, spesa, cambiamento climatico, consumo di carne, ristorazione scolastica, spreco alimentare, legumi, semi, pesci e mare, acquacoltura sono disponibili sul sito [slowfood.it](http://slowfood.it).

\* Testo fornito al plesso scolastico aderente a Orto in Condotta.

## 8. GLI INCONTRI INFORMATIVI PER I GENITORI

Ogni anno è previsto un incontro con genitori e insegnanti con l'obiettivo di condividere il percorso che si andrà ad affrontare in classe e stimolare la partecipazione e il coinvolgimento delle famiglie. I temi affrontati nel triennio sono:

- *Educazione sensoriale e somministrazione di un questionario sulle abitudini alimentari*

La conoscenza del cibo attraverso i cinque sensi, come mangiano i bambini e come mangiamo in famiglia.

- *Analisi delle abitudini alimentari e del rapporto tra cibo ed affettività*

Discussione relativa ai risultati del questionario

- *Educazione al consumo consapevole*

Indicazioni sulla lettura delle etichette e sui principi utili per diventare un consumatore consapevole

- *Le mense scolastiche di qualità*

Prodotti e cucina del territorio. La qualità del cibo nella mensa, confronto tra la situazione nazionale e quella locale.

Gli incontri, della durata di 2 ore, serviranno a condividere alcuni temi del percorso di aggiornamento degli insegnanti e a integrare ancora di più la famiglia nella comunità dell'apprendimento.

## 9. LA COMUNITÀ DELL'APPRENDIMENTO E LA RETE DELL'ORTO IN CONDOTTA

Il progetto Orto in Condotta si prefigge come obiettivo quello di creare una comunità dell'apprendimento. Studenti, insegnanti e genitori, insieme a nonni ortolani, amministrazione pubblica, comitato di condotta, produttori locali e soggetti che vivono sul territorio hanno l'opportunità di contribuire all'educazione alimentare delle nuove generazioni e contemporaneamente alla salvaguardia del territorio e della sua identità. La collaborazione tra questi soggetti passa attraverso l'orto, che diventa un punto d'incontro e di condivisione di saperi diversi, legati al mondo agricolo e gastronomico.

Slow Food dedica agli school garden italiani e stranieri una sezione internet accessibile dal sito [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it). Attraverso di essa le numerose comunità dell'apprendimento coinvolte nel progetto potranno conoscersi ed entrare in contatto tra loro. Ogni Orto dell'Incontro avrà una sua pagina all'interno del sito, in cui saranno inseriti:

- i recapiti dei referenti dell'orto;
- le caratteristiche dell'orto;
- le principali iniziative organizzate all'interno del progetto;
- la rassegna stampa riguardante l'orto.

Le scuole aderenti alla rete del progetto Orto in condotta potranno partecipare a momenti di incontro e di attività all'interno delle manifestazioni internazionali organizzate da Slow Food (Salone del Gusto, Terra Madre, Cheese, Slow Fish, ...).

Per ogni comunicazione scrivere mail a [fabio.pierantoni@unimc.it](mailto:fabio.pierantoni@unimc.it) oppure chiamare 3336730041