

PROGETTO "Dire, fare, gustare: un orto per imparare a mangiare senza sprecare"

L'orto del Villaggio

I.C. "G. Galilei" - Alessandria
Scuola Primaria "VILLAGGIO EUROPA"
CLASSI QUARTE
a.s. 2015/2016



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Comprensivo "Galileo Galilei" di Alessandria

Via G. Galilei, 14/16 – 15121 Alessandria Codice Fiscale: 80004060069

Tel: 0131 254039 / 56569 Fax: 0131 56131

E-mail: alic82500v@istruzione.it www.icgalilei-al.it

SHE

Schools for Health in Europe



IL RETRO... TERRA



Non si può
trasmettere
una
passione...

...se non la si
possiede nelle
proprie radici.



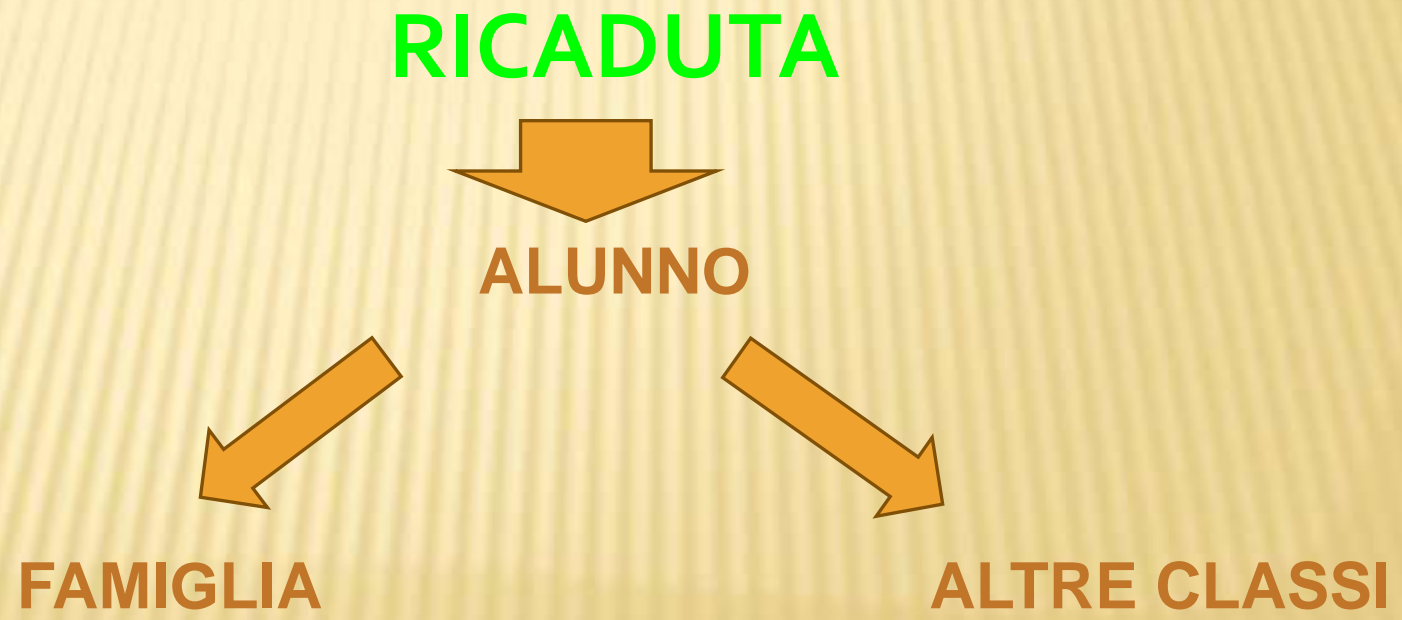
OBIETTIVI E FINALITÀ

Sensibilizzazione su temi ambientali e sviluppo di un comportamento ecologico

Promozione di un maggior consumo di frutta e verdura da parte degli alunni, attraverso la sperimentazione pratica della produzione del cibo a scuola

Costruzione *dei Saperi*, attraverso la pratica e la sperimentazione nell'orto

Stimolo per approfondimenti in autonomia, attraverso ricerche e confronti



IL NOSTRO "ORTO DEL VILLAGGIO "



Osservazione puntuale dell'orto per la pianificazione dei lavori

Procedimento di lavoro: il metodo scientifico

Analisi e discussione di situazioni-problema

Individuazione e formazione dei gruppi di lavoro

Gestione delle attività sulla base del calendario lunare

Lavori assistiti dai nonni-ortolani con l'uso di tecniche e strumenti agricoli

Geografia: studio della cartina geografica della Provincia di Alessandria per determinare le zone di produzione delle colture del nostro orto

Scienze: esperimenti e prove con diverse tipologie di terreno, approfondimenti sulle colture e sulla pianta, laboratori sensoriali

Matematica: calcolo delle aree, misurazione delle piantine, problemi sul costo dei prodotti rispetto al mercato

Italiano: stesura di resoconti attraverso la rielaborazione di quanto visto e sperimentato

Ed. alimentare-civica: collaborazione tra i membri di un gruppo e riflessioni su una corretta alimentazione

MATERIALI E METODI

LEZIONI FRONTALI PRELIMINARI DI
EDUCAZIONE AGRO-ALIMENTARE



Lezione in aula
con esperti

ANALISI DEI PRODOTTI
COLTIVATI



Ricerca individuali
e/o di piccolo
gruppo

INTERVENTI OPERATIVI
NELL'ORTO



Uscite guidate

ESPERIMENTI SCIENTIFICI



Laboratori
scientifici

OSSERVAZIONE,
MANIPOLAZIONE E
TRASFORMAZIONE DEI
PRODOTTI



Laboratori di
cucina e
sensoriali

UTILIZZO DEI SENSI
PER SCOPRIRE COME SI
PRODUCE E COME SI CURA IL
CIBO



CONOSCENZA DI CIÒ CHE
MANGIAMO,
DI COME LO MANGIAMO E
DI COME SIA IMPORTANTE
LA SUA QUALITÀ



LA SALUTE PARTE DAL
CONSUMO DI CIBO SANO



COINVOLGIMENTO DELLE ALTRE
CLASSI DELLA SCUOLA
PROGETTAZIONE CURRICOLARE
ORIZZONTALE CON LE CLASSI
PARALLELE E VERTICALE CON LA
SCUOLA DELL'INFANZIA




ESPERIENZA DI
CONTRIBUTO ATTIVO
DELL'ORTO :
L'ORTO DI TUTTI E PER
TUTTI

Un anno di lavori...scanditi dalla luna

- × settembre → Osservazione del terreno e piano dei lavori
- × ottobre → Lavori: vangare, zappare, rastrellare; raccolta zucca ed erbe; trapianto fragole; semina aglio, cipolle, piselli e del grano
- novembre
- × gennaio → Osservazioni e studio delle erbe aromatiche
- × febbraio → Lezioni in aula (baco da seta e api) e copertura piantine col telo
- × marzo → Legature e inserimento dei tutori. Laboratori di cucina e sulle foglie
- × aprile → Semina fagiolini e mais. Esperimenti sui lieviti
- × maggio → Trapianto delle piantine donate da ConfAgricoltura Alessandria
Laboratorio sensoriale sulle erbe aromatiche



DAL NOSTRO DIARIO DI BORDO: SETTEMBRE

È il primo giorno di scuola di classe quarta: l'orto della scuola, nato lo scorso anno scolastico dopo l'abbandono del periodo estivo, è pieno di erbacce infestanti che potrebbero danneggiare le coltivazioni. Ci sono anche alcune piantine di ceci  che.

Ora occorre:

- **vangare** per rompere il terreno in grosse zolle
- **zappare** per rendere più fine il terriccio
- **rastrellare** per livellare il terreno

LE FRAGOLE

Il 17 settembre 2015 abbiamo trapiantato alcune piantine di fragola alla distanza di circa 15 cm l'una dall'altra, in una zona piuttosto soleggiata del nostro orto.

Ora speriamo in una calda primavera perché desideriamo gustare le nostre fragole a **centimetri zero!**



OTTOBRE: LEZIONI IN AULA E LABORATORI

Prima la teoria e poi la pratica. Nonno Paolo e nonno Carlo ci parlano delle semine autunnali.



GEO - SCIENZE

Cartina di
Alessandria
con le diverse
zone di
produzione
dell'aglio, della
cipolla, del
pisello e della
fragola.



LABORATORI SENSORIALI



TOCCHIAMO, ANNUSIAMO, CONFRONTIAMO



Una
cipollina



e uno
spicchio
d'aglio



SEMINE AUTUNNALI

Interriamo le cipolline e gli spicchi d'aglio ad una profondità non eccessiva (circa 3 cm) e ad una distanza regolare; poi li ricopriamo con il terriccio. Ora seminiamo, spargendoli sul terreno, i piselli: **sono rosa** perché vengono arricchiti di un antiparassitario che terrà lontani gli insetti dannosi.



SEMINIAMO



Semina delle teste
d'aglio e delle
cipolle



Semina dei
piselli



I CEREALI

Confronto tra due cereali (mais e grano) rispetto alle diverse tipologie di semina, al loro sviluppo e alle differenti modalità di raccolta.



Il nostro grano oggi

OTTOBRE

È un autunno tiepido e soleggiato e il nostro orto ci offre ancora molti dei suoi prodotti, seminati lo scorso anno: questa è la zucca vinta da Sebastian della IV C che ha indovinato il suo peso: 2,800 kg!



LE COSTE

A destra si possono vedere le **erbette**, con le quali la maestra Elisa ci ha cucinato una squisita frittata.

Che bontà!



COMPITI A CASA

Alcuni di noi hanno avuto un compito speciale: raccogliere, lavare, cucinare e assaggiare l'**insalata canasta** del nostro orto.



LE NOSTRE RICETTE ED IMPRESSIONI

Marta *“Dopo aver ben lavato ad una ad una le foglie di insalata, le ho asciugate con un canovaccio; poi le ho tagliate a pezzetti e le ho messe in un’insalatiera. Infine le ho condite con olio, sale e aceto. A me non piace alcun tipo di insalata, ma la mamma mi ha detto che questa insalata ha un sapore più dolce e delicato, ed è più croccante di tante altre.”*

Il nostro orto non è solo circondato da una rete metallica, ma anche da varie piante aromatiche che lo profumano. Abbiamo potuto scorgere un ciuffo di **prezzemolo** verdissimo,



alcuni **peperoncini** che iniziano a “rosseggiare”,

dei ciuffetti di **menta**, dalle foglie vellutate e dal profumo pungente,



e rametti di **rosmarino** il cui aroma ha ricordato a molti di noi l'arrosto della mamma.

NOVEMBRE: LE ERBE AROMATICHE



Questo è un inverno un po' strano, dal clima piuttosto mite. Oggi, infatti, abbiamo potuto osservare che i piselli, l'aglio e le cipolle, che avevamo seminato questo autunno nel nostro orto, sono germogliati.

LAVORI INVERNALI: OSSERVAZIONI DELLE FASI DI CRESCITA E SVILUPPO

FEBBRAIO

Ora il clima è diventato più freddo e durante la notte la temperatura scende sotto lo zero.

Nonno Paolo ha coperto le giovani piantine di piselli con un telo bianco per non farle gelare: sembra un mantello di neve! Lo ha fissato al terreno con quattro bastoncini, affinché il vento non lo faccia volare via.



IL BACO DA SETA E LE API

Le esperienze narrate ci fanno fare un viaggio nel mondo della sericoltura e dall'apicoltura



UN FILO CHE CI COLLEGA ALLA STORIA DEI NOSTRI NONNI



L'ESPERIENZA SENSORIALE: TIPOLOGIE DIVERSE DI MIELE



PRIMAVERA

È appena iniziata la primavera e l'orto richiede il nostro intervento: le giornate sono soleggiate e le notti non sono più troppo fredde, perciò possiamo scoprire le piantine di piselli che, sotto il telo bianco, sono un po' cresciute ed hanno tante tenere foglioline.



ESPERIMENTI SCIENTIFICI

Eseguiamo esperimenti e prove con diverse tipologie di terreno per osservare e descrivere le modalità di sedimentazione dei vari elementi che compongono i terreni, attraverso decantazione in acqua.



LA SPESA AL SUPERMERCATO



LABORATORIO DI CUCINA



I NOSTRI PANINI SMILE



ESPERIMENTI SCIENTIFICI CON GLI ESPERTI DELL' ASTROBIOPARCO DI FELIZZANO



LA LEGATURA DELLE CANNE



Osserviamo le fibre naturali che ci serviranno per la legatura e la predisposizione dei tutori

LE FASCINE



TUTTI AL LAVORO



OSSERVIAMO IL GRANO



Abbiamo parlato
delle farine di grano
tenero ed abbiamo
affrontato in
Scienze
l'argomento lieviti

SEMINA DEL MAIS



Ci dedichiamo alla semina del **granoturco** (o mais). Anche questa semente è di colore rosa come i piselli che abbiamo seminato l'autunno scorso, perché è rivestita da un antiparassitario che allontana gli insetti nocivi.

COME SI SEMINA IL MAIS

Disponiamo ogni chicco alla distanza di 18 cm l'uno dall'altro e a 3 cm di profondità. I solchi dovrebbero essere a circa 70 cm di distanza, ma quelli che abbiamo tracciato noi sono molto più ravvicinati.

Usiamo un bastoncino come distanziatore tra i semi



LA CLASSE 2.0: TECNOLOGIA E ORTICOLTURA

Alcune delle foto di questa presentazione sono state ottenute grazie alle nuovissime **web cam** collegate ai pc della classe quarta A.

Grazie al lavoro dei nostri compagni abbiamo potuto realizzare una documentazione fotografica aggiornata sulle trasformazioni che avvengono nell'orto.

COSA FAREMO IN QUESTO MESE

- ✘ Innaffieremo l'orto, organizzandoci in piccoli gruppi
- ✘ Continueremo ad osservare le colture, in particolare la maturazione del grano e del mais
- ✘ Raccoglieremo le fragole e i piselli
- ✘ Inventeremo altre ricette per gustarli
- ✘ Toglieremo le erbe infestanti
- ✘ Ci porremo domande, troveremo possibili soluzioni e... ci lasceremo stupire dai frutti

I NOSTRI SENTITI GRAZIE

- ✘ Ai nostri super nonni Carlo e Paolo che ci contagiano con la loro passione e il loro entusiasmo
- ✘ Alla maestra Elisa, cuoca non per caso, che quest'anno ci ha aiutato a trasformare in ottimi piatti i prodotti che abbiamo coltivato
- ✘ A tutti coloro che contribuiscono concretamente al nostro progetto: la Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, il Comune, il Comitato Mensa cittadino, la Confagricoltura-Alessandria e la nostra Dirigente