



L'attenzione del nostro Istituto si è orientata da tempo dalla parte del mangiar bene, dell'educazione alla salute. Con il progetto triennale *Cibo in sé, cibo in me, cibo in noi*, lo scorso anno abbiamo esplorato le proprietà dei cibi, il fabbisogno nutrizionale, per l'a.s. in corso daremo seguito al progetto mettendo al centro del nostro lavoro il tema della produzione e della trasformazione alimentare.

La proposta caratterizzante il percorso nell'a.s. 2016/17 riguarda la realizzazione di Orti A Scuola. Avvicinare i nostri bambini e ragazzi 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. 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. Gli stimoli che intendiamo dare ai bambini con il progetto Orto 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 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.

#### **OBIETTIVI GENERALI**

- 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 di un lessico e di una grammatica del gusto

## RISORSE

- Sarà prioritario ricercare la collaborazione delle famiglie, in particolare dei **nonni**, per avere in ogni classe partecipante uno o più 'esperti' del progetto. Si potrà approfittare dell'occasione del rinnovo dei rappresentanti a fine ottobre
- La Confluenza, formazione insegnanti ed esperti esterni il 27 novembre 2016 presso il CEA
- L'AUSER, con il progetto Cittadinanza Attiva,
- LegaAmbiente, associando le classi al progetto Agricoltura Ambiente, verranno kit didattici e formazione online per docenti e studenti
- Laboratori didattici di archeologia sperimentale a cura di Officina Temporis: il grano al tempo dei romani, macinatura e preparazione del pane cotto nella olla. Quest'attività coniuga il progetto Cibo con l'altro progetto #conosciAmolacittà. Possibilità di incontri teorici nelle classi.

## FORMAZIONE

- 3 novembre: "L'orto didattico, aspetti pedagogici" tenuto da Claudio Focante. 21 novembre: incontro con la presidente naz.le della Coldiretti Giovani, Letizia Gardoni sul tema "Imprenditoria agricola nel nostro territorio".
- un incontro di pratica presso La confluenza "Realizziamo un orto".
- Da gennaio: ciclo di 5 incontri con le prof.sse Ferretti e Bacchetti della Facoltà di Medicina di Ancona, temi da definire.

## OBIETTIVI SPECIFICI

### Scuola dell'infanzia

- Eseguire alcune fasi della coltivazione (preparare il terreno, semina, raccolta);
- Imparare ad amare e rispettare l'ambiente naturale;
- Confrontare diverse varietà di vegetali;
- Misurare, quantificare, ordinare in serie;
- Formulare ipotesi su fenomeni osservati
- Sperimentare ed osservare i fenomeni di trasformazione degli elementi naturali ( seme, farine, cibo).

### **Scuola primaria**

- Conoscenza dei cicli produttivi e della stagionalità
- Sviluppare di abilità manuali e messa in pratica di conoscenze scientifiche;
- Acquisire conoscenze e comportamenti corretti nei confronti del cibo e della sua origine;
- Promuovere il consumo consapevole di cibo, per favorire l'adozione di abitudini sane e sostenibili;
- Acquisire competenze pratiche nelle attività agricole e favorire lo spirito di cooperazione

### **Scuola secondaria di 1° grado**

- Progettare, organizzare, gestire di uno spazio scolastico adibito ad orto;
- Conoscere il ciclo biologico delle piante;
- Ricercare informazioni scientifiche relative alle piante;
- Utilizzare strumentazioni scientifiche e tecnologiche per le osservazioni e lo studio delle piante;
- Conoscere la filiera produttiva dei prodotti agricoli e cogliere l'importanza di un consumo consapevole;
- Collaborare con i compagni e con gli anziani nella gestione dell'orto.



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
*Ufficio Scolastico Regionale per le Marche*  
**ISTITUTO COMPRENSIVO "F.LLI TRILLINI" OSIMO**  
Cod. Mecc. ANIC84400V - C.F. 80012750420

## **PROGETTO AULA VERDE-ORTO "SCUOLA SECONDARIA LEOPARDI-F.LLI TRILLINI"**

### *Introduzione*

Questo progetto è nato dall'osservazione che abbiamo operato come insegnanti nei confronti dei nostri alunni, sempre più tecnologici ed abili nel mondo virtuale, ma sempre meno capaci di interagire con il mondo reale, anche attraverso un rapporto con la Natura e la Terra che ci alimenta.

I tablet ed i CD non si mangiano, una cipolla ed una carota sì.

Sta divenendo quindi un'urgenza quella di recuperare un completo e sano rapporto con la Terra, con il cibo, con i tradizionali strumenti di lavorazione che per secoli hanno costituito la tecnologia dei nostri padri, i quali hanno disegnato le armoniche geometrie dei nostri campi, lasciandoci una testimonianza millenaria di un sapiente rapporto tra l'uomo e la sua Terra. Una sapienza che non può e non deve essere dispersa in funzione di un mondo che si apre al futuro, senza preoccuparsi di tenere allacciati i legami con la cultura del tempo, attraverso cui ci nutriamo di cibo e bellezza.

In tale prospettiva abbiamo pensato di valorizzare la grande fortuna, troppo a lungo trascurata, di avere una grandissima corte che circonda la nostra scuola, ovvero la Secondaria Leopardi, presso l'ex Seminario Vescovile, vero gioiello architettonico, inserito all'interno di un altrettanto meraviglioso spazio verde.

### *Illustrazione degli spazi*

Come emerge dalla lettura della pianta ricavata da una fotografia di Google maps, l'idea è quella di utilizzare alcuni spazi retrostanti l'edificio scolastico:

- lo spazio naturale ricoperto dagli alberi da allestire come aula verde
- lo spazio libero adiacente all'aula verde da utilizzare come orto biologico
- la scarpata che si affaccia sulla strada per realizzare un roseto come esisteva già alcuni decenni fa



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
*Ufficio Scolastico Regionale per le Marche*  
**ISTITUTO COMPRENSIVO "F.LLI TRILLINI" OSIMO**  
Cod. Mecc. **ANIC84400V** - C.F. **80012750420**

*Finalità e obiettivi formativi*

- Introdurre una didattica multidisciplinare in cui l'orto diventa lo strumento per attività di educazione alla socializzazione, oltre che all'educazione ambientale e alimentare
- Acquisire una metodologia induttiva nell'approccio all'educazione ambientale e alimentare
- Imparare a leggere la realtà come un insieme di fenomeni percepiti attraverso i sensi

*Competenze da acquisire*

- Orientamento nello spazio e nel tempo; osservazione di ambienti, fatti, fenomeni
- Spirito di iniziativa, assunzione di responsabilità
- Condivisione di regole, collaborazione, costruzione del bene comune

*Attività e metodologia*

- Indagine su alcune specie vegetali da coltivare
- Attività pratica all'aperto con esperti volontari Auser e genitori/nonni degli alunni per preparare il terreno e ripulire le aree da dissodare
- Attività didattica di allestimento aula verde
- Attività di preparazione del terreno per il roseto

*Sezioni e classi coinvolte*

Tutte le sezioni e classi del plesso

*Risorse umane e professionali*

Interne: docenti e collaboratori del plesso

Esterne: Genitori/ nonni degli alunni, volontari Auser, studenti IIS Corridoni-Campana in alternanza scuola-lavoro per la progettazione degli spazi



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
*Ufficio Scolastico Regionale per le Marche*  
**ISTITUTO COMPRENSIVO "F.LLI TRILLINI" OSIMO**  
Cod. Mecc. **ANIC84400V** - C.F. **80012750420**

*Risorse economiche*

Fondo di istituto

Contributo Auser per lavori/materiali

*Tempi di realizzazione*

Tutto il corso dell'anno scolastico, in funzione di una programmazione mensile, subordinata alla disponibilità degli spazi, dei volontari e dei mezzi economici

Osimo, 26-10-2016

F.to Argentina Severini



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
*Ufficio Scolastico Regionale per le Marche*  
**ISTITUTO COMPRENSIVO "F.LLI TRILLINI" OSIMO**  
Cod. Mecc. ANIC84400V - C.F. 80012750420

## **PROGETTO AULA VERDE-ORTO "SCUOLA SECONDARIA LEOPARDI-F.LLI TRILLINI"**

### *Introduzione*

Questo progetto è nato dall'osservazione che abbiamo operato come insegnanti nei confronti dei nostri alunni, sempre più tecnologici ed abili nel mondo virtuale, ma sempre meno capaci di interagire con il mondo reale, anche attraverso un rapporto con la Natura e la Terra che ci alimenta.

I tablet ed i CD non si mangiano, una cipolla ed una carota sì.

Sta divenendo quindi un'urgenza quella di recuperare un completo e sano rapporto con la Terra, con il cibo, con i tradizionali strumenti di lavorazione che per secoli hanno costituito la tecnologia dei nostri padri, i quali hanno disegnato le armoniche geometrie dei nostri campi, lasciandoci una testimonianza millenaria di un sapiente rapporto tra l'uomo e la sua Terra. Una sapienza che non può e non deve essere dispersa in funzione di un mondo che si apre al futuro, senza preoccuparsi di tenere allacciati i legami con la cultura del tempo, attraverso cui ci nutriamo di cibo e bellezza.

In tale prospettiva abbiamo pensato di valorizzare la grande fortuna, troppo a lungo trascurata, di avere una grandissima corte che circonda la nostra scuola, ovvero la Secondaria Leopardi, presso l'ex Seminario Vescovile, vero gioiello architettonico, inserito all'interno di un altrettanto meraviglioso spazio verde.

### *Illustrazione degli spazi*

Come emerge dalla lettura della pianta ricavata da una fotografia di Google maps, l'idea è quella di utilizzare alcuni spazi retrostanti l'edificio scolastico:

- lo spazio naturale ricoperto dagli alberi da allestire come aula verde
- lo spazio libero adiacente all'aula verde da utilizzare come orto biologico
- la scarpata che si affaccia sulla strada per realizzare un roseto come esisteva già alcuni decenni fa