



Dopo quattro anni di 'Orto in Condotta' maturati presso la Scuola Primaria Rossignoli di Nizza Monferrato cercheremo, con queste poche righe e qualche immagine, di raccontare, la nostra esperienza in merito.

Il nostro racconto, preparato a seguito del gentile invito rivoltoci dagli organizzatori della manifestazione "Gli Orti de La Malpenga", oltre a testimoniare l'importanza dell'aspetto educativo di un simile progetto, promosso da Slow Food e indirizzato alle scuole, vuole focalizzare il discorso su quelli che noi riteniamo essere punti nodali per la riuscita del progetto.

Devo sinceramente confessare che l'esperienza maturata nello svolgimento della attività professionale di Project Manager, ha molto aiutato nel riuscire a realizzare questo progetto. Si è infatti riusciti ad applicare il concetto cardine che prevede, per la realizzazione di un progetto, la necessità di trovare tutte le persone che in tale progetto occupano un ruolo cardine considerato mancanza di anche solo una di queste rischia di vanificare il tutto.

Come ogni progetto che si rispetti, ancor prima di individuare le persone, è stato necessario reperire i fondi per la sua realizzazione.

Trovati i fondi, cosa non semplice, abbiamo ottenuto l'assenso fondamentale della Dirigente Scolastica senza il quale nulla si poteva andare avanti.

Giunti a questo punto è stato necessario il coinvolgimento delle insegnanti, fondamentale interfaccia tra l'orto e i bambini.; in questo caso per rimanere in tema abbiamo trovato terreno fertile.

Sulle ali di questi positivi risultati non è stato difficile trovare l'area, interna alla scuola, su cui fare sorgere l'orto, gli attrezzi e le sementi. Mancava però ancora il ruolo fondamentale che nel nostro primo anno di esperienza non siamo riusciti a trovare completamente, il Nonno ortolano. Il pensionamento di Sandro e di Giorgio hanno risolto il nostro ultimo problema e l'Orto in Condotta ha potuto decollare alla grande.



Ora tutti i giorni a rotazione gli alunni della scuola, tempo permettendo, grazie alle loro insegnanti e ai nonni ortolani visitano il loro orto riappropriandosi di tradizioni e di conoscenze che rischiavano di perdersi.

Il nostro orto ed il piccolo frutteto annesso non si limitano peraltro a sfamare solo le menti degli alunni perché quando è possibile in mensa si mangiano i prodotti ottenuti e in tali occasioni possiamo garantire che il piatto torna sempre .....completamente vuoto.

Parallelamente all'orto abbiamo inoltre potuto sviluppare molte iniziative correlate tese sempre a riavvicinare i bambini alla tradizione e al piacere del cibo Buono, Pulito e Giusto.

Tra queste ricordiamo: "Scuolapasta", "Prepariamo insieme il pane", "Dal latte al formaggio", e "Dal pane raffermo alla torta di pane"

