

► Domani e venerdì due interessanti iniziative riguardanti lo studio dell'alimentazione

E gli studenti imparano a coltivare gli orti

Corridonia

Domani e venerdì gli alunni delle scuole primarie Viale Martiri della Libertà e Luigi Lanzi invitano tutta la cittadinanza a partecipare a due interessanti manifestazioni inerenti lo studio dell'alimentazione e più in particolare della coltivazione degli orti. I nonni degli alunni, infatti, hanno collaborato con le insegnanti per far comprendere ai bambini come si fa e come si coltiva un orto.

In ogni istituto è stata individuata una piccola area che è sta-

ta poi trasformata in orto dove gli alunni hanno imparato a coltivare diversi tipi di ortaggi e successivamente a mangiarli direttamente nelle mense scolastiche. Ma non solo, tutti i rifiuti umidi, scarti di cibo della mensa, sono stati conferiti nella compostiera fornita dal Comune e dal Cosmari per essere trasformati in compost e quindi in ammendante per la terra.

Nell'ambito del progetto educativo didattico "Orto in condotta", patrocinato dal Comune di Corridonia in collaborazione con Solw Food, le classi IV della

scuola primaria Viale Martiri della Libertà organizzano per domani, alle ore 10.30 nei locali dell'istituto, la "Festa dell'orto". Gli alunni delle classi IV della scuola primaria Luigi Lanzi presenteranno i loro lavori venerdì alle ore 18 presso il salone servizi sociali di Corridonia. Gli alunni presenteranno il "Tg dell'orto" dove gli stessi si sono trasformati in giornalisti ed esperti della tematica, fornendo utili informazioni sia sulla territorialità, stagionalità e biodiversità. Seguirà una "bio-menda" e un piccolo concerto.

Il progetto Orto in Condotta è triennale, il suo programma è basato principalmente sull'educazione alimentare ed ambientale, attraverso attività in classe e nell'orto. I formatori Slow Food si occupano delle lezioni di aggiornamento con gli insegnanti e degli incontri con i genitori. Ogni anno le attività ruotano attorno ad una tematica precisa: 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.