



**Terra Madre** è stata ideata da Slow Food nel 2004 per dare voce e visibilità ai piccoli produttori di cibo e per farli dialogare con i cuochi, gli accademici, i giovani e i consumatori, con l'obiettivo di creare un sistema alimentare *buono, pulito e giusto*.

Il **Terra Madre Day** sarà celebrato in un'infinità di modi in tutto il mondo, coinvolgendo gli oltre 100.000 soci e le 2.000 comunità del cibo che fanno parte dell'Associazione in oltre 150 paesi.

In ogni angolo del pianeta, queste celebrazioni serviranno a diffondere il valore del cibo locale e a proclamare il diritto di tutte le comunità ad un cibo buono, pulito e giusto, ad un'alimentazione quotidiana fatta di cibi freschi e gustosi che soddisfino i sensi e appartengano alla cultura locale, che siano prodotti nel rispetto dell'ambiente e della salute delle persone, che garantiscano trattamenti e compensi giusti per i produttori, e prezzi accessibili ed equi per i consumatori. Dobbiamo coniugare il piacere e la responsabilità, rendendoli inseparabili.

Alla luce di queste premesse abbiamo pensato di organizzare un laboratorio didattico per i bambini delle classi 5<sup>^</sup> della scuola primaria Lanzi di Corridonia (che partecipano da tre anni al progetto Orti in



Condotta) con lo scopo di continuare quanto recentemente iniziato con La Festa degli Orti dell'11 novembre.

Poiché in quella occasione abbiamo organizzato il Gioco del Piacere nel quale i bambini hanno degustato alla ceca 3 confetture di albicocca dando poi un punteggio nelle risposte di un questionario, la mattina del 10 Dicembre ci recheremo presso l'azienda agricola SIGI, in Contrada Acquevive di Macerata, dove Silvano Buccolini e sua moglie faranno visitare ai ragazzi il loro frutteto. La loro è una coltivazione biologica priva di agenti chimici che garantisce la purezza dei prodotti della terra nel pieno rispetto dei cicli stagionali. Verrà poi mostrato il metodo di lavorazione integralmente realizzato a mano nell'intero processo produttivo con l'ausilio di strumenti semplici e con metodi di cottura



tradizionali, come la bollitura a pentola aperta, e grazie anche a minuziose tecniche di conservazione che prevedono il totale rifiuto di elementi chimici. Termineremo la mattinata con una merenda nel segno del rifiuto dell'omologazione delle merendine industriali: una fetta di pane con marmellata di albicocche, lo stesso gusto di quelle degustate nel gioco della festa degli Orti di cui vi mostriamo alcune foto scattate a novembre.

Foto n. 1 scuola primaria L. Lanzi di via S. Anna a Corridonia: L'Orto Scolastico con le Mele Rosa piantate ad aprile.





Foto n.2 scuola primaria L. Lanzi di via S. Anna a Corridonia: i bambini delle classi 5<sup>^</sup> durante il GIOCO del GUSTO Laboratorio sulle marmellate di albicocche.

Foto n.3 scuola primaria L. Lanzi di via S. Anna a Corridonia: la preparazione della degustazione



Foto n.4 scuola primaria L. Lanzi di via S. Anna a Corridonia: la degustazione durante il laboratorio del gusto.

Foto n.5 scuola primaria L. Lanzi di via S. Anna a Corridonia: un rappresentante per ogni classe commenta ed espone agli altri partecipanti le conclusioni sintetiche della degustazione e le motivazioni delle scelte.





Foto n.6 scuola primaria L. Lanzi di via S. Anna a Corridonia: l'intervento e l'aiuto delle insegnanti....



Foto n.7 scuola primaria L. Lanzi di via S. Anna a Corridonia: e del Fiduciario Slow Food .....

## ED ORA IL GIOCO NELLA SCUOLA DI SAN CLAUDIO



Foto n. 1 Scuola primaria L. Lanzi di San Claudio: Inizia la degustazione.....

Foto n. 2 Scuola primaria L. Lanzi di San Claudio: le risposte al questionario...





Foto n. 3  
Scuola  
primaria L.  
Lanzi di San  
Claudio: ... si  
lavora sodo  
alle risposte...

Foto n. 4  
Scuola  
primaria L.  
Lanzi di San  
Claudio: ancora  
la  
degustazione..



Foto n. 5 Scuola  
primaria L. Lanzi di  
San Claudio: l'esame  
visivo di una delle  
tre marmellate  
contenute nelle  
posate  
biodegradabili  
costruite con  
residui di mais.





Foto n. 6 Scuola primaria L. Lanzi di San Claudio: s'è mangiato veramente tutto....

Foto n. 7 Scuola primaria L. Lanzi di San Claudio: la preparazione del laboratorio..



Foto n. 8 Scuola primaria L. Lanzi di San Claudio: alla fine la meritata merenda con i resti delle marmellate all'albicocca..