

COMUNICATO STAMPA

Udine, 26 marzo 2012

progetto di educazione ambientale a.s. 2011-'12

L'orto biologico in classe

corso regionale di formazione su orticoltura biologica e
sicurezza alimentare

Resoconto del 1°Incontro

Si è aperto il 14 marzo scorso il corso di formazione ambientale intitolato L'orto biologico in classe, organizzato da Legambiente Scuola e Formazione con la collaborazione tecnica di Legambiente del FVG – onlus. L'alto numero di corsisti presenti conferma l'interesse per la terra e l'orticoltura non legati solo ai cambiamenti climatici ed alla crisi economica ma anche a scelte alimentari più sane e autogestite. L'interesse per la terra, infatti, torna prepotentemente tra le passioni degli italiani se è vero che, da indagini di Coldiretti, quattro su dieci si dedicano alla cura del verde in giardini, orti o terrazzi.

Presenti all'incontro in maggioranza docenti di ogni ordine e grado delle scuole regionali, a cui il corso è dedicato, ma anche un buon numero di veterani dell'orticoltura, volontari, giovani interessati alle scienze ambientali.

Per ottenere una corretta visione della situazione generale in campo agricolo, si è partiti da una breve introduzione sulle tendenze più attuali dell'agricoltura convenzionale, chiamata integrata, che prevede l'adozione di tecniche compatibili con la conservazione dell'ambiente e la sicurezza alimentare attraverso la minimizzazione dell'uso di prodotti chimici di sintesi e il controllo dell'intero processo produttivo.

Paolo Cappelli, divulgatore agrario di Coldiretti, ha approfondito quindi le tecniche utili ad allestire un orto integrato in cui principale attenzione va posta alla scelta del terreno, al suo orientamento, alla progettazione, alla semina badando alla temperatura minima di germinazione e a quella media di crescita, al mantenimento della fertilità del suolo usando l'avvicendamento culturale e la concimazione sia organica che inorganica. La scelta dei semi nell'orticoltura integrata vieta l'impiego di materiale proveniente da Organismi Geneticamente Modificati Importanti (preferire il semenzaio fai da te. quindi), impone una riduzione nell'uso di prodotti chimici di sintesi (fitofarmaci, concimi e diserbanti), incentiva l'uso razionale delle risorse idriche ed il mantenimento della biodiversità. Utili consigli infine per iniziare col piede giusto la coltivazione dell'orto scolastico che riesce meglio se allestito in piena terra ma va bene anche se disposto in aula o su terrazzi anche utilizzando materiali riciclati come bottiglie di plastica. Coldiretti ha proposto inoltre ai corsisti il proprio progetto Orti Urbani che divulga e sostiene le esperienze di orti gestiti da cittadini presenti sul territorio nazionale. L'adesione comporta la possibilità di accedere alla rete dei tutor di Campagna Amica di Coldiretti.

Dalla teoria alla pratica: fatti pochi passi i corsisti hanno raggiunto i terreni dell'azienda agricola presso l'I.S.I.S. "Brignoli-Einaudi-Marconi" di Gradisca d'Isonzo, di circa 11 ettari, impiegati a vigneto, frutteto, uliveto, orto, vivaio di piante ornamentali, seminativo, cantina per la produzione di vino, serre, tunnel freddi ed un moderno laboratorio di biotecnologie. Qui gli studenti possono mettere in pratica ciò che hanno appreso in classe. In azienda, sottolinea il suo direttore Marco

Vecchi durante la visita, si utilizza generalmente il metodo di coltivazione convenzionale ma sempre maggiore è lo spazio dato alle metodologie di lotta integrata per ridurre l'impatto sull'ambiente, considerato anche la presenza di un apiario didattico nell'ambito dell'azienda stessa. Valore aggiunto è inoltre l'orto dei semplici (in epoca medievale luogo in cui i monaci nei conventi coltivavano i semplici, cioè le erbe medicinali, con cui poi preparavano gli erborati per le diverse affezioni). È a questa tradizione millenaria che si rifà l'Hortus Simplicium del "Brignoli" creato una decina di anni fa da insegnanti particolarmente attenti all'impostazione biologica, che inizialmente accoglieva una

sessantina di specie tra officinali, di uso alimentare e aromatiche, prevalentemente spontanee, di origine autoctona. Oggi si presenta ampliato per specie e superficie e dotato di impianto di irrigazione a goccia allestito interamente dagli studenti, con l'aiuto del personale tecnico e docente. Nelle aiuole troviamo le piante officinali erbacee, raggruppate in base alle loro caratteristiche tassonomiche e terapeutiche, piante officinali arboree ed arbustive, piante utilizzate in cucina, sia per aromatizzare le pietanze che per preparare le tisane. Un filare di piccoli frutti (more, lamponi), completa la superficie dell'orto, coltivato senza trattamenti.

La lavanda è il principale prodotto che viene distribuito presso gli apicoltori della zona, vista anche la collaborazione con il Consorzio obbligatorio tra gli Apicoltori della provincia di Gorizia, che organizza annualmente corsi di apicoltura presso l'istituto. Tra le produzioni dell'azienda sono presenti alcune varietà orticole stagionali (zucchine, pomodori, melanzane, peperoni, cetrioli) coltivate nei tunnel freddi con il metodo della produzione integrata. Le serre riscaldate sono destinate alla coltivazione di piante annuali in forzatura (gerani, stelle di Natale, crisantemi, primule, viole); in particolare, per le stelle di Natale è utilizzato il metodo di lotta biologica, ricorrendo al lancio di insetti utili. Inoltre è ricavato uno spazio isolato, per particolari esigenze di temperatura e umidità, destinato a semenzaio, per la produzione di piantine da orto, destinate alla vendita diretta o al trapianto per la produzione in pieno campo (zucca, zucchine, peperoncino, melanzane, ecc.) nell'azienda dell'Istituto. In campo aperto si coltivano inoltre i pregiati radicchi locali, la rosa di Gorizia ed il canarino, che sono al momento oggetto di prove sperimentali, nell'ambito di una attività di valorizzazione e diffusione di prodotti locali di pregio. Di fianco alla scuola si estende il vigneto specializzato, costituito da una collezione di vitigni regionali, realizzata per scopi didattici. Il frutteto presenta piante di melo con varietà ticchiolatura-resistenti, quali Florina, Golden Orange e Gold Rush, che permettono di ridurre il numero di trattamenti chimici. L'oliveto, circa 2500 mq, presenta ben 25 varietà diverse di olivo; il prodotto viene trasformato presso l'azienda, che è dotata di un piccolo frantoio. Il seminativo, su una superficie complessiva di circa 4,5 ettari, è destinato alla produzione di mais e frumento in rotazione. I lavori agronomici principali vengono eseguiti da personale specializzato (dipendenti dell'azienda), mentre gli studenti hanno a disposizione l'azienda come "aula didattica" a cielo aperto per le necessarie esperienze pratiche. I prodotti ottenuti vengono commercializzati nello spaccio aziendale ed il ricavato viene completamente reinvestito nell'Azienda stessa. A fine visita il direttore suggerisce, a chi vuole impostare un orticello in ambito didattico, di scegliere specie a ciclo breve, individuando le colture in funzione della data della raccolta (es. piselli, insalate, zucchine e patata precoce), utilizzando la tecnica della pacciamatura per il contenimento delle piante infestanti e ottenere l'anticipo di maturazione.

A conclusione del primo appuntamento del corso una splendida carrellata di immagini proveniente dagli orti realizzati presso la scuola primaria "Toti" e presso la scuola dell'infanzia "Il germoglio", ambedue appartenenti al comprensivo "Giacich" di Monfalcone. Le maestre Marta Cucut, Federica Barbo e Monica Cossar hanno svelato i segreti della progettazione e della gestione nel tempo degli

orti allestiti. Attualmente sono coinvolti i ragazzi delle classi 5° ed i bambini delle classi 1° per la primaria e tutti i bambini della scuola dell'infanzia.

Per partire bene bisogna soprattutto trovare un efficace supporto tecnico e pratico, per loro rappresentato dagli esperti di Slow Food – con cui hanno iniziato l'esperienza nel 2005 aderendo al progetto "Orto in condotta" e che ha inizialmente formato docenti e genitori - e poi da Achille Minisini dell'Associazione Biodinamici del Friuli. Il progetto della Giacich, gestito da un protocollo d'intesa tra Slow Food, gli Istituti scolastici ed il Comune, si proponeva di far acquisire ai bambini i principi di orticoltura biologica, la tutela della diversità biologica, l'educazione ad una corretta alimentazione ed al gusto. Previsti inoltre l'esclusione degli OGM, la coltivazione di prodotti tipici del territorio, l'uso e la gestione della risorsa acqua. Fondamentale per partire col piede giusto, ricordano le maestre, è stata l'analisi della situazione iniziale con la verifica della fertilità del terreno, realizzata grazie alla preziosa collaborazione del nonno Achille, che è risultata decisamente buona per l'orto de "Il germoglio", ben più complessa alla scuola "Toti" che si trova in via Romana a Monfalcone sotto le pendici carsiche. Dalla realizzazione di contenitori di compostaggio si è poi passati alla costruzione dei cumuli rialzati per le colture, alla preparazione di un orto delle officinali dalla forma a chiocciola tipica della tecnica sinergica. Si è scelto di piantare soprattutto varietà che si possono raccogliere a fine anno scolastico, come insalata e piselli. Le ricadute sul piano sociale e alimentare non sono mancate: raccolta e utilizzo dei prodotti dell'orto, realizzazione di un pranzo di fine anno scolastico, vendita delle piantine da orto ottenute dai propri semenzai in occasione del mercato rionale e gestita dagli alunni stessi. Il ricavato della vendita ha contribuito alla realizzazione di un nuovo orto scolastico destinato alle attuali classi prime. Quindi il messaggio è chiaro: volendo si può fare bene l'orto anche a scuola!

Il prossimo appuntamento è per il 30 marzo presso la sede dell'Ersa di Pozzuolo del Friuli dalle ore 14.30 alle 18.30.

La partecipazione è a numero chiuso.

Per informazioni rivolgersi a info@legambientefvg.it, 0432 295483.

Legambiente FVG