



ABSTRACT

Udine, 14 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

Visita guidata all'Azienda agricola presso l'I.S.I.S. “Brignoli-Einaudi-Marconi” di Gradisca d'Isonzo

Prof. Marco Vecchi

L'Azienda agricola presso l'I.S.I.S. “Brignoli-Einaudi-Marconi” di Gradisca d'Isonzo, circa 11 ettari, è investita a vigneto, frutteto, uliveto, orto, vivaio di piante ornamentali, seminativo ed è dotata di 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 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, era il luogo in cui i monaci nei conventi coltivavano i semplici, cioè le erbe medicinali, con cui poi preparavano gli erborati per le diverse affezioni. In epoca rinascimentale cominciarono a sorgere i primi Hortus Simplicium presso le facoltà di medicina delle università, veri e propri orti botanici presso i quali gli studenti imparavano a riconoscere le vere piante medicinali dalle sofisticazioni).

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. Tra le aiuole, le piante officinali erbacee, quando possibile, sono raggruppate in base alle loro caratteristiche tassonomiche e terapeutiche. Lungo il muro di confine, altre piante officinali arboree ed arbustive, permettono agli alunni ed ai visitatori, di essere riconosciute, grazie alle indicazioni riportate sui cartellini affiancati ad esse. Oltre alla

collezione delle officinali, una zona più vasta è dedicata alla coltivazione delle piante utilizzate in cucina, sia per aromatizzare le pietanze, che per la preparazione di 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.

I tunnel freddi sono utilizzati per la coltivazione delle varietà orticole stagionali (zucchine, pomodori, melanzane, peperoni, cetrioli) cui viene applicato 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. La pacciamatura, sia con teli di plastica (utilizzo per 5 anni) che con bio-telo (materiale derivato dall'amido di mais, che viene interrato con l'aratura e non va in discarica) è il sistema più usato in azienda contro le infestanti. 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; tra le varietà sono presenti quelle ticchiolatura-resistenti, quali Florina, Golden Orange e Gold Rush, che permettono di ridurre il numero di trattamenti chimici. L'oliveto è esteso circa 2500 mq e 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.

Suggerimenti a chi vuole impostare un orticello in ambito didattico: innanzitutto si consiglia di procedere alla coltivazione di 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.