



Classe 1° G IeFP
Anno scolastico 2013/2014



REPORT DI PROGETTO E VALIDAZIONE

Premessa

In attesa che Milano e l'Italia diventino "l'ombelico del mondo" attraverso una esposizione mondiale che vede la nutrizione del pianeta come argomento e filo rosso di tutta la manifestazione, con la realizzazione del progetto "Prodotti dell'orto a km -zero" abbiamo avvicinato, con maggior aderenza al percorso formativo intrapreso, le tematiche della bontà degli alimenti, della sostenibilità di una piccola agricoltura orticola legata ad una attività ristorativa, il valore che la terra racchiude se rispettata e non maltrattata.

Gli agronomi ed educatori di Nostrale hanno accompagnato gli insegnanti e gli allievi nella creazione di un percorso in cui sono stati sensibilizzati alle pratiche e ai valori del mondo agricolo, avvicinandoli anche materialmente alla terra e a i suoi elementi costitutivi, individuando e valorizzando le potenzialità di un approccio consapevole e maturo.



Saccomani concentrato durante la tostatura del "risotto alle erbe fini"



Il risultato ottenuto si è concretizzato nella progettazione, realizzazione e presentazione di un piccolo menù elaborato con i prodotti che sono stati raccolti dall'orto realizzato all'interno della zona a verde della nostra scuola.

Obiettivi educativi di progetto raggiunti



Attraverso la realizzazione di un vero e proprio piccolo orto scolastico si è cercato di far prendere coscienza e una maggiore sensibilità sia su grandi temi economico sociali - *nel favorire lo sviluppo economico e sostenibile in ambito agricolo e promuovere il consumo etico con l'obiettivo di avvicinare produttori e cittadini* – sia nelle problematiche della quotidianità della vita di un orto,

magari inserito in un contesto di piccola ristorazione di qualità.

Il percorso didattico programmato e strutturato ha dimostrato la grande potenzialità di essere stimolante e finalizzato ad avvicinare i giovani alla realtà agricola quale esempio di buona pratica e portatrice di valori fondamentali per il futuro delle nuove generazioni. In effetti, l'obiettivo che racchiudeva questo progetto è stato quello di cercare, di sforzarci a crescere insieme e diventare dei buoni cittadini, persone critiche che sappiano attribuire valore al consumo e allo sviluppo territoriale in chiave etica e sostenibile; dei buoni professionisti nella ristorazione di qualità, muovendo i primi passi in questo contesto tenendo presente che nel mondo vi sono ancora situazioni di povertà alimentare e culturale molto diffuse.

Fasi di realizzazione

Il progetto ha così preso corpo e si è palesato attraverso cinque fasi, a cui gli allievi hanno partecipato molto attivamente sia come singoli sia come gruppo classe, quasi prendendosi a cuore "uno per tutti" e "tutti per uno" ciò che si stava realizzando.

1. Studio del terreno: attraverso l'intervento degli agronomi di Nostrale, si è realizzato lo studio di una zolla di terreno per conoscere anche praticamente la consistenza degli strati e sub strati di cui è generalmente composto il territorio della pianura lombarda;

Preparazione del terreno: pulizia dalle foglie, estirpazione delle erbacce, vangatura, dissodamento, rastrellamento, predisposizione delle prode, recinzione dell'orto



2. Progettazione: individuazione dell'area, valutazione delle sementi compatibili con il luogo e i tempi a disposizione, verifica on site delle conoscenze e delle abilità fondamentali per gestire l'orto;
3. Esecuzione pratica: realizzazione del semenzaio, il vivaio in cui si sono fatte nascere le piantine da collocare successivamente nell'orto
4. Esecuzione pratica: preparazione del terreno con una attività di pulizia, diserbo manuale, dissodamento del terreno, sistemazione delle prode per la semina, piantumazione e semina, recinzione dell'area;



Si piantumato e si seminano i prodotti individuati: carote, rapanelli, erba cipollina, fragole, insalatine



5. Accudimento e manutenzione dell'orto: cura quotidiana dell'area orticola realizzata da parte di tutti gli allievi, organizzati in piccoli gruppi di intervento per annaffiare, pulire dalle erbacce, mantenere in ordine l'area, mettere riparo ai danneggiamenti del maltempo e delle persone;



Fasi di accudimento e raccolta dei prodotti orticoli per la preparazione dell'evento conclusivo

*Tutti in cucina a preparare i piatti del menù orticolo e la mensa del "personale":
gnocchi alla fiorentina
gnocchi di patata e salsa gorgonzola*



6. Raccolta e utilizzo dei prodotti in cucina: seguendo i concetti di Km zero e stagionalità si è realizzato un evento gastronomico in cui sono state elaborate delle preparazioni culinarie con gli ortaggi del nostro orto in veste di primi attori-ingredienti. Un aperitivo, il 29 maggio 2014, rinforzato e realizzato sia con i prodotti dell'orto di classe, sia con i prodotti provenienti dai terreni confiscati alla mafia, in collaborazione con l'Associazione Libera e con gli alunni della classe 3° A AT.

Menu orticolo:

risotto alle erbe fini

strudel vegetariano

crostatine di fragole alla crema

Obiettivi formativi di indirizzo e trasversali raggiunti

Si è cercato di trovare un punto di incontro vero, reale, tra le attività laboratoriali per eccellenza come cucina e sala e le attività di aula, non a caso il progetto ha coinvolto i docenti di cucina, di scienze dell'alimentazione e di lettere.

Le modalità di organizzazione del lavoro in piccoli gruppi autonomi ha favorito il conseguimento di competenze di cittadinanza: il rispetto, la collaborazione, l'aiuto reciproco e disinteressato. L'attività manuale, sia in laboratorio di cucina sia nelle operazioni di orticoltura, ha valorizzato alcuni alunni che ne hanno beneficiato soprattutto in termini di autostima, recuperando anche alcune competenze professionali non ancora adeguatamente sviluppate.

Le discipline teoriche hanno evidenziato il loro risvolto pratico, ciò ha favorito l'attivazione di competenze in modo quasi inconsapevole da parte degli alunni, coinvolgendo e motivando anche quelli che all'apparenza sembravano i più refrattari.

La gestione dell'evento ha permesso a tutti gli allievi di prendere contatto con aspetti reali della vita professionale e culturale di un futuro cuoco, attento alla gastronomia ma attento anche a problematiche di spessore culturale e scientifico. L'incontro con gli invitati, le gestione dei buffets realizzati, la presa in carico dei compiti assegnati hanno dimostrato che motivazione, stimolo, autostima, conoscenze e abilità creano quell'humus in cui crescono e si arricchiscono le competenze.

Alcuni numeri:

- Allievi coinvolti attivamente n. 25
- Docenti coinvolti direttamente n. 4
- Personale non docente coinvolto n. 3
- Genitori presenti all'evento conclusivo n. 120
- Ore di intervento di Nostrale n. 5 per l'intero gruppo classe
- Ore di laboratorio di cucina dedicate al progetto in quanto tale n. 20 e dedicate all'evento e alla sua preparazione in toto n. 12
- Ore di lettere dedicate alla attività di aula in fase di avvio e mantenimento n. 20
- Ore di Scienza dell'alimentazione dedicate alle attività di aula in fase di avvio e mantenimento del progetto n. 20
- Costo dell'intervento di Nostrale € 20,00 per allievo (totale € 500)
- Materiali, strumenti, quote di partecipazione sostenute dagli insegnanti € 140
- Quote sostenute dall'Istituto € 80
- Costo materie prime sostenuto dall'Istituto € 40
- Costo medio orario totale € 9

Considerazioni finali e validazione

Si è già accennato a quelli che sono stati i risultati ottenuti attraverso la pratica realizzazione di questo progetto che ha fatto sentire benefiche ricadute sia per gli aspetti prettamente formativi e legati alle competenze disciplinari e professionali sia per quegli aspetti di educazione e formazione trasversale tra cui le competenze di cittadinanza.

Non si sono evidenziate problematiche tali da inficiare il progetto in fase di progettazione, realizzazione e conclusione: disponibilità dei colleghi, del personale non docente, dell'amministrazione scolastica hanno sicuramente contribuito, con la competenza degli agronomi di Nostrale, alla buona riuscita delle attività.

Unico aspetto negativo il costo sostenuto dalle famiglie e in piccola parte dall'Istituto e dai docenti, non in quanto tale ma rapportato alla quantità degli interventi da parte di Nostrale e del materiale che è stato utilizzato. Non si va a valutare l'indiscussa professionalità degli operatori che hanno seguito con gli allievi le fasi iniziali del progetto ma la difficoltà che caratterizza la nostra popolazione scolastica a far fronte a costi e spese in un momento in cui grave è la situazione economico occupazionale di tante nostre famiglie.

In considerazione di tutto ciò e in conclusione non si abbandonerà questa modalità formativa che si è rivelata così importante e stimolante, ma si pensa di implementarla "in proprio", dato che sono state individuate competenze interne all'Istituto e l'interesse da parte di altri Consigli di classe di utilizzare lo strumento "orto" come momento formativo e di crescita personale degli allievi.



ORTI nelle SCUOLE

Classe 1° G leFP

Anno scolastico 2013/2014

Allievi

*Matteo A.
Erica A.
Jefferdan B.
Jeddison B.
Matteo B.
Jastin C.
Julien C.
Sara C.
Alessandro C.
Andrea C.
Elisa C.
Emanuele F.
Gioele G.
Marco G.
Taaj K.
Frederick M.
Riccardo M.
Sharon R.
Andrea S.
Francesca S.
Gianluca T.
Rong W.
Andrea Z.
Jiahua Z:*

