

Comunità di destino e comunità
dell'apprendimento

**Perché è importante
integrare il territorio
nel progetto?**

Quali sono i soggetti coinvolti?

Prima di tutto gli studenti e gli insegnanti e poi...

- Genitori, nonni, famiglie
- Comune
- Associazioni, Consorzi di tutela
- Contadini, produttori, ristoratori
- Altre scuole
- Comunità

**Che beneficio ne
traggono? Perché
dovrebbero
collaborare?**



**Impariamo a pensare
in grande**

**SALVARE I SEMI, UN GESTO
CONCRETO**



PROPOSTA DI LAVORO n°1

Salvare i semi: un gesto concreto



Perché salvare i semi?

Fino a poco tempo fa tutti gli orticoltori e gli agricoltori erano gli addetti al patrimonio vegetale che ci sosteneva. Nel corso dei secoli la raccolta dei semi ha reso possibile “addomesticare” le piante selvatiche e ciò ha permesso alle comunità di stabilizzarsi. Attraverso anni di cosciente selezione di frutti, ortaggi, cereali e fiori, i coltivatori del passato hanno prodotto la diversità di raccolti di cui noi usufruiamo.



La produzione e la distribuzione di massa odierne regolano su scala mondiale la coltivazione delle piante e la produzione di seme.

E' ovvio a chiunque che, quando le piante vengono "ideate" per specifici scopi commerciali, si perdono inevitabilmente altre pregevoli caratteristiche.

I pomodori raccolti a macchina, scaricati su nastri trasportatori e spediti tramite autocarro a grande distanza devono essere belli tosti, ma non necessariamente saporiti o nutrienti!



La rivoluzione verde



A partire dal 1944 Norman Borlaug mise a punto la cosiddetta RIVOLUZIONE VERDE.

“Trasformerò la ciotola vuota del mondo in un cesto di pane e riso”.

Nei laboratori chimici della Dupont e all’Istituto per la coltivazione del grano e del riso della Fondazione Rockefeller in Messico, incrociò frumenti bassi con frumenti altamente produttivi ma alti, ottenendone piante di taglie contenute capaci di grandi produzioni.
Nascevano gli ibridi.

A Norman Borlaug fu assegnato nel 1970 il Nobel per la pace.



La FAO contribuì alla Rivoluzione Verde presentando ai contadini del Terzo Mondo “un pacchetto” che consisteva in semi ibridi, prodotti agrochimici e progetti di irrigazione mastodontici

Le tecniche agricole messe a punto e sviluppate dalla Rivoluzione Verde:

- uso massiccio di fertilizzanti
- irrigazione
- uso di macchinari pesanti
- diserbanti



Che cos'è l'ibridazione?

Tecnicamente l'ibridazione consiste nell'incrocio di due varietà molto differenti fra loro. Il risultato è una varietà ibrida che possiede dei tratti derivati da entrambi i genitori, che possono essere vantaggiosi per la nuova varietà ibrida.

La pianta ibrida mostrerà spesso il cosiddetto "vigore ibrido": un misto di qualità che le consentiranno di crescere con più successo di ciascuno dei genitori. Tuttavia tale vigore si riduce nelle generazioni successive.

L'ibridazione avviene naturalmente e in modo piuttosto accidentale in natura ma, nel contesto del commercio delle sementi, il processo coinvolge un restringimento deliberato del patrimonio genetico di ognuna delle due varietà fino ad isolare quelle particolari caratteristiche di ognuna. **Una tipica procedura consiste nel selezionare una pianta avente una produttività superiore al normale e l'altra caratterizzata da una maturazione precoce.** Nelle generazioni successive tuttavia le piante regrediscono alle caratteristiche dei primi progenitori ed in alcuni casi i semi non germogliano affatto. Questi ibridi inoltre richiedono in genere un largo impiego di fertilizzanti e pesticidi.

- Nel 1960 il 99% del granturco seminato negli USA era ibrido -

Il risultato finale di queste tendenze è che i coltivatori sono dipendenti dalle sementi ibride ortive e floreali coltivate dalle grandi aziende e che devono essere riacquistate ogni anno, a un costo ulteriore per gli agricoltori.

Inoltre le piante ibride sono geneticamente uniformi. I semi ibridi producono piante praticamente identiche, che moriranno tutte insieme quando vi è un problema di malattie o insetti nocivi. In un piccolo orto le differenze tra le piante consentono differenti reazioni ai nocivi. L'uniformità è del tutto contraria alle necessità dell'orto familiare.

CONSEGUENZE

- terreni avvelenati
- dipendenza economica
- debito estero
- valore nutritivo inferiore
- perdita della biodiversità

- nel 1949 le varietà di riso in Cina erano 10.000
- nel 1970 erano 1.000
- sono scomparsi i 4/5 delle varietà di mais
- la FAO stima che dall'inizio del 1900 ad oggi si sia perso il 75% della diversità fra le colture agricole.

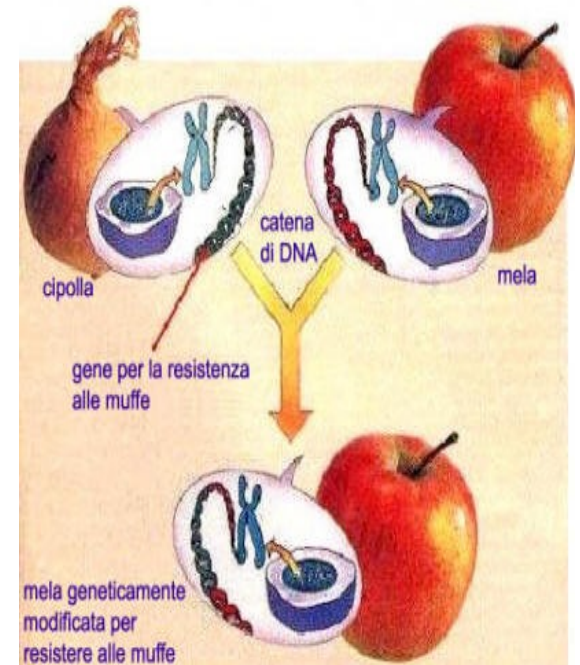
Alla perdita di biodiversità corrisponde un incremento dei produttori e rivenditori di sementi: nel 2000 le prime 10 società di sementi degli USA controllavano il 32% del mercato mondiale.

Gli Stati Uniti detengono 736 brevetti sui semi.

Bioteecnologie

Con le nuove tecniche di bioingegneria i selezionatori di nuove varietà possono estrarre un singolo gene utile o un gruppo di questi da una pianta, o persino da un animale, e incorporarlo in un'altra pianta.

Nei primi anni Ottanta, la biotecnologia venne venduta al mondo come una nuova speranza per un'agricoltura senza prodotti chimici. Gli agrogenetisti promisero il controllo biologico delle fitopatologie, delle infestanti, dei parassiti.



La realtà è stata invece molto diversa come mostrato dall'attuale polemica sugli erbicidi: i geni resistenti ai diserbanti possono essere trasferiti ad altre colture (es. soia Monsanto resistente all'erbicida Roundup).

Il problema dei brevetti

Il problema più grande è che tali manipolazioni sono passibili di brevetto. Proprio come avviene per un'invenzione o una creazione scientifica anche la vita dei semi può essere sottoposta alla proprietà intellettuale. In tal modo l'azienda che ha creato la modificazione genetica può pretendere il pagamento di quelli che, nel settore discografico, vengono chiamati "diritti d'autore". Ciò nega il presupposto fondamentale che ha caratterizzato tutta la storia dell'agricoltura ossia che il contadino era libero di produrre i propri semi e di scambiarli in un'ottica di benessere della comunità



Possiamo fare in modo di ritornare nuovamente indipendenti raccogliendo semi, trasmettendo conoscenze sulla propagazione e l'uso delle piante. Riacquistando il controllo del nostro cibo rafforziamo la nostra sicurezza, l'integrità genetica dei nostri raccolti tradizionali e il potenziale per sviluppare utili varietà adatte al clima, al suolo della regione e agli insetti e malattie locali.



I principianti possono iniziare con i pomodori, le insalate e i fagioli in quanto non si ottengono da impollinazione incrociata e ciò ottimizza le possibilità di futura purezza del seme. All'inizio si può decidere di seguire una sola varietà, ottenendo una dotazione personale di semi da un orticoltore amico, da un'azienda sementiera familiare, dalla rete dei Seed Savers. Presto si avranno abbastanza semi ed esperienza da continuare con prove più impegnative

Quali semi riprodurre?

Gioielli di famiglia

Sono quei semi e quelle varietà che possiamo ottenere dallo scambio con i contadini del territorio. Si tratta di ortofrutticoli che assumono valore perché sono stati tramandati di generazione in generazione, attraverso un lavoro di selezione ed adattamento dalle origini più disparate.

Varietà locali

Si tratta di varietà che vengono coltivate nel territorio a memoria delle popolazioni locali. L'individuazione di tali sementi consente una ricerca socio-antropologica che possiamo attuare per mezzo di interviste ed incontri e che fungerà da vero e proprio patrimonio scientifico del territorio.



Varietà derivate dai flussi migratori

In questa categoria possiamo annoverare quelle varietà che sono autoctone di altri paesi ed altre regioni ma che hanno una ragione di presenza nel nostro territorio per la risposta alle esigenze culturali e gastronomiche degli immigrati. La scuola contemporanea è infatti una scuola multiculturale in cui la presenza di etnie diverse è sempre più importante e considerevole. Un interessante lavoro di integrazione e conoscenza reciproca può essere attuato per mezzo dell'orto: valorizzando e preservando varietà autoctone e tradizionali di altri paesi si può infatti mostrare ai bambini come altre civiltà abbiano una cultura che va difesa proprio come avviene per la cultura nazionale.

Semi storici

Si tratta di semi con una grande importanza storica. Essi non sono necessariamente originari del nostro territorio o del nostro paese ma sono la rappresentazione simbolica di come lo scambio possa rivestire un'importanza capitale nell'alimentazione umana. Piante come il mais o il pomodoro sono infatti stati introdotti in Italia in periodi relativamente recenti ma hanno una fondamentale importanza per la cultura gastronomica italiana sia per la loro carica simbolica sia per il loro profilo nutrizionale.

Selezionare e raccogliere

Dopo aver scelto la varietà con cui iniziare la nostra “banca del seme” si dovrà decidere quali siano le piante più adatte da portare a seme tra quelle presenti nell’orto. Posto che ciascuna specie ha delle caratteristiche da tenere in considerazione per essere scelta come riproduttore, una regola generale è che per salvare i semi dovrebbero essere scelte solo piante forti e libere da malattie.

Nonostante la pianta o il frutto più grande e dall’aspetto migliore siano naturalmente presi in considerazione per raccoglierne i semi, è altrettanto importante salvare semi da altre piante interessanti della stessa varietà. Lo scopo è quello di mantenere un discreto grado di variabilità per potersi adattare ai possibili cambiamenti, siano essi del suolo, del metodo di coltivazione, del clima ecc...

Per evitare di confondersi e che qualcuno raccolga i frutti della pianta destinata a montare a seme, segname le piante migliori legando intorno ad esse un nastro di colore brillante. In questo modo tutti sapranno che sono speciali.



Il momento migliore della giornata per la raccolta dei semi è verso le dieci del mattino

Frutti che hanno semi all'interno della polpa

Vanno raccolti di preferenza quando il frutto è piuttosto maturo e sta diventando molle, qualche tempo dopo la fase di raccolta per la tavola.

Frutti che vengono mangiati maturi come la zucca e il peperone

Il momento migliore per la raccolta è un paio di settimane dopo la maturazione del frutto, quando il seme ha avuto modo di ingrossare.

Frutti che sono raccolti molto immaturi per l'uso sulla tavola come le zucchine e i cetrioli

Si dovrà attendere un periodo decisamente più lungo: dovranno raggiungere dimensione massimale e poi saranno lasciati approssimativamente per altre tre settimane per dar modo al seme di maturare.

...

Frutti i cui semi costituiscono la parte edibile della pianta

Possono essere lasciati sulla pianta fino a quando siano completamente secchi, badando che l'umidità atmosferica non sia eccessiva e che predatori (uccelli, topi ecc) non li attacchino

Piante i cui semi cadono a terra quando sono maturi (cipolle, carote)

E' importante raccogliarli progressivamente durante la loro maturazione, le piante dovranno essere controllate giornalmente ponendo un foglio o un telo sotto la pianta. La pianta intera può essere sradicata prima che tutti i semi siano maturi e lasciata maturare ulteriormente all'ombra sopra un foglio di carta o in un sacchetto.

Dopo la raccolta dei semi: lavorazione e stoccaggio

PULIZIA

I semi possono essere puliti in due modi:

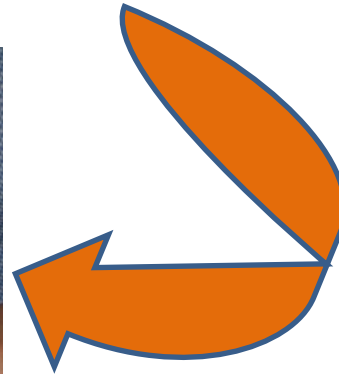
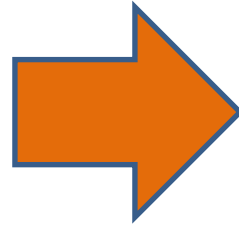


PULITURA UMIDA: viene usata per le piante che hanno i semi all'interno della polpa umida come i pomodori, i meloni, i cetrioli e le zucche. I semi vengono tolti dalla polpa e messi in un contenitore largo pieno d'acqua; successivamente il contenitore va scosso con forza. I semi vanno poi raccolti con un setaccio e dell'acqua va fatta scorrere su essi per rimuovere tutti i piccoli frammenti di polpa. A questo punto i semi puliti hanno solo bisogno di essere asciugati su di un piatto o su carta pergamenata per dieci giorni circa e poi etichettati

PULITURA A SECCO: viene usata per i semi che maturano in un ricettacolo asciutto – capsula, baccello, guscio o astuccio – come i fagioli, il granturco, il ravanello, la lattuga, la carota, la cipolla ecc. In questo caso i semi vanno lasciati asciugare sulla pianta. Se il tempo dovesse volgere verso la pioggia si può togliere dal terreno l'intera pianta non appena i baccelli sono diventati di colore marrone, appendendola ad asciugare sotto una tettoia. Le capsule possono essere raccolte individualmente mano a mano che sono pronte sulla pianta. Possono poi venire scosse e schiacciate con delicatezza e spulate. Spulatura: la pula è costituita da calici, steli, vecchi petali, gusci e organi riproduttivi secchi di fiori e frutti. Per rimuovere queste parti è sufficiente scuotere i semi ponendoli in un recipiente ampio o in un sacco di iuta. Un altro metodo – chiamato vagliatura – consiste nel passare i semi al setaccio, secondo un calibro sufficiente a far passare il seme trattenendo la pula.



Per saperne di più sui semi e sugli strumenti utili per la loro selezione potete consultare i siti:
Civiltà Contadina – <http://www.civiltaccontadina.it/>
Ecoistituto delle Tecnologie Appropriate
- <http://www.tecnologieappropriate.it/>
Associaz. Kokopelli - <http://www.kokopelli.it/>





CI VOGLIAMO PROVARE?

ESSICCAZIONE

E' necessario prestare grande attenzione all'essiccazione dei semi. Essi vengono infatti facilmente rovinati se stoccati quando sono ancora troppo umidi. **Un semplice metodo per capire se i semi più grandi sono pronti consiste nell'addentare uno di essi: se non rimane alcun segno dopo che è stata esercitata una ragionevole pressione su esso allora il seme è pronto.**

Come ottenere l'essiccazione:

- Mettere piccole quantità di seme in una tazza capace sul davanzale della finestra ed esporla al sole, rivoltandola ogni tanto;
- Sparpagliare uniformemente i semi su un giornale in un luogo da cui non possano cadere né volare via;
- Appendere piccole quantità di semi in sacchetti di carta in un luogo ventilato;
- Appendere in sottili sacchetti di canapa grandi quantità di semi di grosse dimensioni come i fagioli per completare l'essiccamento;
- Se il tempo è molto umido mettere i contenitori del seme su uno scaffale alto in una stanza calda come la cucina oppure sopra un termosifone. Fate attenzione che la temperatura non superi i 45°C.

CONSERVAZIONE

I semi sono dormienti ma vivi. Essi respirano molto lentamente. Il trucco per la loro conservazione è creare nel deposito una temperatura e un'umidità costanti che mantengano questo processo vitale al ritmo più basso. Quali sono dunque i punti più importanti per il corretto immagazzinamento?

Oscurità: La conservazione su una mensola aperta e in un contenitore trasparente provoca una diminuzione nella durata di vita dei semi. Possibilmente riponeteli in sacchetti di carta, in vasi di colori scuri e all'interno di un armadio.



Temperatura: La maggior parte dei semi degli ortaggi ha la temperatura ideale a 5°C. Per le conservazioni a lungo termine la scelta più ovvia è dunque un frigorifero. Per le conservazioni a breve termine invece è sufficiente riporre i semi in una stanza sotto la scuola (cantine, piani interrati ecc).

Umidità: Un'umidità eccessiva in un contenitore sigillato farà sì che i semi brucino la loro scorta di sostanze nutrienti generando calore proprio come il compost. A bassi livelli di umidità (intorno al 10%) i semi riescono ad affrontare meglio gli sbalzi di temperatura. Per tenere sotto controllo in maniera semplice e pratica il fattore umidità è sufficiente aggiungere sul fondo del barattolo un centimetro di **CRISTALLI DEL GEL DI SILICE** (si acquistano in farmacia), separando i semi per mezzo di uno strato di ovatta. Il colore dei cristalli indica quanta umidità è stata assorbita (blu sta per secco, rosso per umido). Potrete asciugare i cristalli rosa nel forno finché ritornano ad essere blu quindi usarli di nuovo. In assenza di tali cristalli anche del grano turco secco o del latte in polvere possono produrre lo stesso effetto. Un'altra accortezza per mantenere un'umidità costante è avvolgere un nastro intorno al coperchio.

Tempi di conservazione: Occorre tuttavia tenere a mente che il luogo migliore per i semi è nella terra. I custodi della banca del seme devono quindi preoccuparsi, dopo qualche anno, di ripiantare i semi per ottenerne di nuovi. In questo modo non si correrà il rischio di conservare qualcosa che non ha più alcuna possibilità di germinare.

Tipo di contenitore: Barattoli di latta e vasi con coperchio a vite sono degli adatti contenitori di semi, anche i vasetti di vetro possono essere resi adatti con una buona guarnizione fatta in casa. Collocate i semi essiccati in una busta di carta contrassegnata con il nome, la data e qualunque altra informazione riguardante il seme. In questo modo molti tipi di semi possono essere conservati in un unico contenitore posto in un frigorifero, in un armadio o in cantina.

Che cosa dobbiamo mettere in
etichetta?
(carta d'identità del nostro
seme)



Gli Orti in Condotta italiani fanno parte di una rete nazionale e internazionale di orti scolastici promossi dalle condotte Slow Food sul territorio.

Per sapere quali sono gli Orti in Condotta in Italia si può visitare la sezione Educazione del Gusto del sito www.slowfood.it

Cliccando sulla cartina si possono leggere le descrizioni di alcuni orti italiani!

Promuoviamo il gemellaggio tra gli orti!

Slow Food - Educazione del gusto 10/04/2008 06:23 PM

Slow Food®

LA RESPONSABILITÀ SOCIALE HA UN NUOVO TESTIMONIAL.

Slow Food home | Associazione | Fondazione | Editore | Sloweb | Ufficio Stampa | Store

Home

Un po' di storia

Orto in condotta School Garden in Italia

School Garden nel Mondo

Aggiornamento insegnanti

Le mense

Istituti alberghieri

Manifestazioni ed eventi

Ospedali e Case Circondariali

Master of food

Laboratori del gusto®

Per contattarci

Educazione - Orti in condotta, la rete italiana

Diventa socio:

Eventi Slow Food:

SALONE GUSTO

Prossima edizione 23 - 27 ottobre 2008

terra madre

secondo nazionale via la comunità del cibo

cheese

Slow fish

È importante che le scuole che partecipano al progetto Orto in Condotta, pur seguendo percorsi diversi ed organizzandosi in maniera autonoma, siano consapevoli di essere parte di una stessa rete e contribuiscano attivamente all'introduzione di una didattica pluridisciplinare con al centro l'educazione alimentare, sensoriale ed ambientale, con l'obiettivo di affermare il diritto al piacere del cibo a scuola.

La rete delle comunità dell'apprendimento entra in internet attraverso le schede descrittive di ogni Orto in Condotta.

Attraverso questi documenti, organizzati per regione, le scuole di tutta Italia possono scoprirsi a vicenda e decidere di scambiarsi idee ed esperienze.

Sostenitore ufficiale:

Partner:

BCC CREDITO COOPERATIVO

battaglio

Ricola

UNIPOL ASSICURAZIONI

VERO ITALIANO

file:///I:/Users/annaladonorio/Desktop/cartina22Orti.webarchive Pagina 1 di 2

Esistono altre reti di orti scolastici nel mondo.
In Italia rappresenta una bella esperienza quella degli Orti della Pace.

L'iniziativa "Orti di pace, sentieri della biodiversità, contadini custodi" vuole mettere in rete tutte le realtà scolastiche ed educative che fanno esperienza dell'orto biologico. Fra gli obiettivi c'è l'impegno a non disperdere un patrimonio di conoscenze, la promozione di incontri tra alunni e agricoltori, la realizzazione di ricerche sulla cultura della ruralità, la conoscenza delle tecniche di coltura agricola e la realizzazione di momenti collettivi come le piccole fiere degli orti didattici e dei contadini custodi. Questa iniziativa è proposta da due associazioni: Ecoistituto delle Tecnologie Appropriate (www.tecnologieappropriate.it) e Associazione Civiltà Contadina (www.biodiversità.info) .

Ci sono diverse associazioni, in Italia, che si occupano dei semi e della loro salvaguardia. Se siete interessati potete consultare i seguenti siti internet:

- Associazione Civiltà Contadina www.civiltacontadina.it
- Il portale Biodiversità Rurale, sito web di supporto a Civiltà Contadina, www.biodiversita.info
- Associazione Kokopelli www.kokopelli.it
- Associazione di Isabella della Regione (per la frutta)
- Seed savers

POMODORO

Salvaguardia dei semi

I pomodori si autoimpollinano ed è facile salvarne i semi. Consentite ai frutti di maturare oltre la fase in cui si possono mangiare. Spaccateli, spremetene la gelatina ed i semi. Risciacquateli con acqua e lasciateli in un luogo caldo per due o tre giorni. In questo tempo avrà luogo la fermentazione della gelatina rimasta che ha azione benefica sui semi poiché ha azione antibiotica e contrasta alcune malattie virali del pomodoro. A fermentazione avvenuta (massimo quattro giorni) lavate e strofinate i semi finché sono puliti, stendeteli su un piatto o su un foglio di carta in un luogo sicuro lontano dal sole. Riponete quindi i semi in un sacchetto di carta ben etichettato.

Conservazione

I semi possono essere conservati per oltre quattro anni nelle zone temperate.

PORRO

Salvaguardia dei semi

I porri hanno un ciclo biennale, le piante ottenute dai semi ne produrranno dunque il secondo anno. Lo stelo che porta i fiori, alto 1,2 metri, è molto simile a quello delle cipolle. Quando la maggior parte dei piccoli fiori in cima è aperta, a mostrare dei semi neri all'interno, è ora di raccogliere le teste fiorite e di introdurle con delicatezza in una busta di carta. I fiori vanno poi strofinati quando sono perfettamente secchi, la pula va soffiata via, i semi conservati ed etichettati. Alla base del gambo i porri che sono fioriti hanno dei bulbilli che cresceranno più rapidamente dei semi.

Conservazione

I semi dei porri sono di forma vagamente triangolare e irregolari. Assomigliano a quelli della cipolla ma sono più piccoli. I semi si possono conservare per due o tre anni, un poco più a lungo rispetto a quelli della cipolla.

FAGIOLO

Salvaguardia dei semi

Ibridazioni accidentali avvengono raramente perché i fagioli, come i pomodori, sono specie autoimpollinanti. Questo spiega perché molti agricoltori siano stati in grado di mantenere la loro varietà in purezza per decenni. I fagioli da semente sono coltivati nello stesso modo dei fagioli da seccare per il consumo casalingo, si selezionano dunque le più belle piante e le si identificano con un nastro. Se il tempo è umido alla raccolta, i semi possono essere raccolti e seccati progressivamente mano a mano che il baccello ingiallisce. Se invece il clima è asciutto è sufficiente lasciare seccare i baccelli sulle piante, quindi sgusciarli e valutare se l'essiccazione ha bisogno di essere protratta (mordendo i fagioli). Una volta essiccati si procede alla spulatura, scuotendo i fagioli in un sacco di iuta.

Conservazione

I semi dei fagioli si mantengono vitali per tre anni

PEPERONE

Salvaguardia dei semi

Quando i cespugli più sani e forti danno peperoni particolarmente ben formati, selezionate i migliori: essi saranno pronti non appena è stato raggiunto il colore definitivo caratteristico della varietà. Aprite il frutto, estraete i semi e asciugateli all'ombra per qualche giorno stesi su carta.

Conservazione

I semi sono color crema, gialli o neri, piatti e di forma approssimativamente rotonda. Se conservati in un luogo fresco, buio e asciutto rimarranno vitali per cinque anni.


LA CARTA GASTRONOMICA DEL TERRITORIO

Le carte sono una rappresentazione approssimata, ridotta e simbolica della superficie terrestre. Con il termine approssimata si fa riferimento all'impossibilità di svolgere una sfera su un piano mentre con l'aggettivo ridotta si introduce il concetto di scala. Questi attributi fanno parte delle conoscenze che, nell'ambito dello studio della geografia, occorre trasferire ai bambini. Il termine "simbolica" ci consente invece di introdurre il patrimonio culinario all'interno della cartografia. Tra i vari simboli - i più rilevanti sono quelli altimetrici - troviamo anche quelli gastronomici.



Mappatura dei prodotti tipici

Con ciò si intende il lavoro di ricerca sul territorio che può muovere dalle scelte colturali operate nell'orto per allargarsi al territorio. Si può quindi instaurare una collaborazione con realtà locali, come Slow Food, e fare un'indagine - per mezzo di interviste e questionari - su quelli che vengono ricordati o riconosciuti come prodotti tipici. Se condotta con l'ausilio cartaceo questa ricerca avrà anche un valore permanente, potrà essere usata dal comune o dalle associazioni come riferimento e potrà essere ampliata in ogni momento.



Come condurre la ricerca:

Anzitutto occorre decidere con i bambini il campione a cui far riferimento. Ragionando sulle domande a cui si vuol trovare risposta si individuerà un target di preferenza (composto ad esempio dagli anziani, dalle donne che si occupano della cucina, dai contadini, dai membri di associazioni e consorzi ecc). Verrà quindi elaborato un questionario in grado di posizionare prodotti e ricette - Dove veniva coltivato? Come? Quali ricette si facevano con questo prodotto? Ecc... I risultati serviranno per identificare, per mezzo del confronto, i prodotti tipici e quelli tradizionali (presenti sul territorio da più di 25 anni) e per dar loro una disposizione geografica.

Rappresentazione simbolica: i prodotti dovranno poi essere rappresentati graficamente per poter venire riportati su una cartina del territorio. Si tratta di un lavoro stimolante che sposa l'educazione e la ricerca artistica (osservazione di altre rappresentazioni, nella storia dell'arte e nell'attualità) con l'educazione tecnica.

Realizzazione della carta gastronomica del territorio: con l'aiuto di esperti - magari una consulenza richiesta al Comune - si può quindi realizzare la carta che può anche servire come strumento di comunicazione e promozione turistica. Essere presenti nelle attività promosse dal territorio con un elemento concreto, che rappresenti l'orto ed il territorio è un'ottima occasione per generare orgoglio nei bambini, per comunicare la propria attività e per agire in un'ottica di collaborazione con il Comune e le istituzioni pubbliche.



Note storiche: le curiosità ed i riferimenti storici emersi con i questionari possono essere rielaborati ed inseriti nel pieghevole della cartina come informazioni sul territorio, in modo da valorizzare la cultura locale - soprattutto quella di tipo orale che è irrimediabilmente destinata ad andar perduta.

Un bel lavoro da cui prendere spunto...

La condotta di Pegognaga ha condotto, in collaborazione con i ragazzini della scuola media Dante Alighieri, il **censimento degli orti domestici di Pegognaga**. Pur non producendo una cartina, le interviste fatte alle famiglie della zona da parte degli studenti, in collaborazione con i volontari dell'associazione locale "Laboratorio Ambiente" di Pegognaga, hanno permesso di fare una vera e propria mappatura dei prodotti storicamente coltivati negli orti domestici ed hanno permesso di intessere relazioni tra gli abitanti della zona, il comune, le associazioni sul territorio, le famiglie e la scuola.

*Per saperne di più, il fiduciario della condotta di Pegognaga è
Massimo Truzzi: mtruzzi@comune.pegognaga.mn.it*

Lavoro di ricerca sulle ricette

Un altro modo per integrare la ricerca sopra citata (o uno spunto indipendente) può essere quello di condurre una ricerca sulle ricette tradizionali del territorio, utilizzando fonti scritte ed orali. Raccogliendo diverse testimonianze dai ricettari e per mezzo di interviste si può operare un confronto sistematico al fine di ottenere:

Il nucleo di *invariabili*: componenti (ingredienti o fasi di preparazione) che si trovano nella maggioranza dei testi presi in considerazione e che caratterizzano la ricetta e la legano al territorio. Ciò può essere dovuto ad un ingrediente o ad una metodologia che, per alcune ragioni, possono essere rintracciate solo nel territorio di riferimento.

Le *variabili*: le componenti che cambiano e che caratterizzano le occasioni di festa, le differenze nelle micro regioni del territorio ecc...

Proviamoci anche noi
Utilizzando queste
ricette cerchiamo di
individuare il nucleo delle
invarianti ed il nucleo
delle variabili, cercando di
dare una spiegazione.

Una volta ultimato questo confronto ed il ragionamento sulle motivazioni che determinano uniformità e differenze il risultato è quello di aver prodotto una ricetta del territorio, filologicamente corretta e comunicabile. Collaborando con produttori locali, ristoratori e con il Comune si può dunque pensare di valorizzare questo prodotto concreto:

- Proponendo quella ricetta nel corso di una fiera o durante la festa dell'orto
- Proponendo tale ricetta nei ristoranti locali con un riferimento alla ricerca svolta sui menù
- Realizzando delle conserve - se di conserve si tratta - da vendere o da regalare per comunicare alla comunità il lavoro svolto

La ricerca può tuttavia concludersi con il solo coinvolgimento dei genitori. Coltivando nell'orto quanto necessario si può realizzare un pacchetto da distribuire alle famiglie insieme alla ricetta, chiedendo loro di realizzarla a casa ed elaborare con i bambini un feedback.