

A Casorate si fa la merenda sana e biologica

Pubblicato: Venerdì 23 Settembre 2016



Pomodori auto prodotti nell’orto, il basilico e del buon pane. Sono gli ingredienti della **merenda bio** che i **150 alunni della scuola secondaria di Casorate Sempione hanno potuto gustare nell’intervallo di venerdì 23 settembre.** Tutti gli alunni hanno potuto mangiare anche delle ottime bruschette salutari (il pane è stato donato alla scuola dal Panificio Parolo di Casorate Sempione).

È un’iniziativa del progetto “Orti & giardini”, che grazie alla **professoressa Lorena Fedeli**, sostenitrice dell’importanza educativa di questo progetto, è arrivata nel plesso scolastico casoratense. Gli alunni, supportati dall’esperienza di alcuni nonni, hanno potuto realizzare un **magnifico orto in un’area adiacente alla scuola**, dove a turno tutti i ragazzi si prendono cura di piante aromatiche, verdura e piante da frutto.

Il progetto è nato durante l’anno scolastico 2014/15 con l’intento di creare una vera e propria “aula all’aperto”: l’orto si presta bene infatti a la trasmissioni di nozioni in materia di scienze, ma non solo, anche di cittadinanza e di educazione alimentare.

«Tra gli obiettivi – spiega la professoressa Fedeli ci sono molteplici aspetti: **riqualificare**, attraverso l’installazione degli orti didattici, i cortili e i giardini delle scuole al fine di valorizzarli e renderli fruibili in maniera qualificata da parte degli alunni; **garantire il diritto dei nostri giovani a un’alimentazione sana e sicura** e promuovere l’educazione alimentare per l’infanzia, intesa come conoscenza del percorso del cibo dalla terra alla tavola; **coinvolgere in maniera partecipata il territorio** circostante le scuole (famiglie, nonni, associazioni,...) nella progettazione e nella successiva gestione degli orti

(manutenzione, educazione alimentare, consumi alimentari,...); **sviluppare nei bambini/ragazzi abilità manuali e conoscenze scientifiche** ed insegnare loro a **“prendersi cura”** di un bene comune in collaborazione con gli altri, nell’ottica di far maturare in loro il senso civico; **favorire l’integrazione multiculturale** tra alunni e anche le famiglie attraverso la conoscenza e la condivisione di diverse tradizioni alimentari».

Un progetto dunque con **obiettivi trasversali** a più discipline che vede coinvolti l’istituto (diretto dalla dottoressa Maria Elena Tarantino) e il Comitato genitori di Casorate Sempione. **Con i prodotti dell’orto sono spesso organizzate merende bio** (l’anno scorso a base di zucca, quest’anno è invece il pomodoro la verdura scelta).

Quindi pane e pomodoro biologico per tutti, condito da gustose salsine preparate e regalate ai nonni con basilico, prezzemolo e cetrioli. Una bella e sana iniziativa.

Tommaso Guidotti

tommaso.guidotti@varesenews.it