

[MARNATE/PIANO DI DIRITTO ALLO STUDIO]

A caccia di un orto in condotta In cartella spunta il rastrello

Slow Food si siede tra i banchi: ogni bimbo coltiverà un pezzo di terra

MARNATE Da quest'anno gli alunni delle scuole elementari di Marnate avranno una materia in più in cui mettersi alla prova. Non si studierà sui libri, ma direttamente sul campo con terra, semi, rastrelli e annaffiatoi. Ad essere valutati saranno la freschezza di insalata, pomodori, patate e zuccine che cresceranno direttamente nel giardino della scuola. Arrivano anche a Marnate gli «Orti in condotta», iniziativa promossa da Slow Food, a livello nazionale e internazionale che è sbarcata in Valle Olona grazie ad un accordo tra le scuole elementari Gabelli e il Comune di Marnate: la giunta ha stanziato 800 euro annui per la nuova "disciplina" che è stata inserita nel Piano di Diritto allo Studio approvato martedì sera in consiglio comunale.

SINDACO IN CAMPO

Il progetto avrà una durata triennale e coinvolgerà 40 bambini delle classi seconde insieme ai "nonni ortolani" che trasmetteranno ai piccoli tutta la loro esperienza. «E' stata la presidente del Cipta ad illustrarci questo progetto che ha subito catturato la nostra attenzione - spiega Milena Moroni, insegnante responsabile del progetto - Abbiamo così contattato il sindaco Celestino Cerana che ha accolto la proposta con entusiasmo: anche lui cura un orto e con ogni probabilità sarà proprio il sindaco il primo nonno ortolano della scuola». Ogni bambino avrà a disposizione 2 metri quadri di terra in un'area verde interna alla scuola. Le lezioni pratiche saranno integrate da lezioni teoriche di educazione alimentare ed ambientale che coinvolgeranno i responsabili di Slow Food di Legnano, gli insegnanti e anche i genitori. L'obiettivo finale è quello di educare i bambini, i consumatori del futuro, a man-

giare sano e bene nel rispetto dell'ambiente che li circonda, riscoprendo i prodotti stagionali e facendo avvicinare anche le rispettive famiglie agli ortaggi e ai frutti coltivati localmente, con metodi naturali.

EDUCARE AL CONSUMO

«Se l'azienda che gestisce il servizio mensa accetterà, i prodotti dell'orto saranno serviti sulle tavole della nostra scuola - spiega la maestra Moroni - abbiamo anche in previsione una festa di fine anno con un mercatino a chilometro zero in cui si potranno acquistare i prodotti dell'orto, direttamente dal produttore al consumatore. Per la scuola questo progetto è una grande opportunità e siamo molto contenti di accoglierlo nei nostri programmi». Il corpo docenti dell'istituto è inoltre soddisfatto del Piano approvato in consiglio comunale: «La giunta ha accolto tutte le nostre proposte e richieste - fa sapere con soddisfazione l'insegnante - un importante segnale di attenzione al mondo della scuola e dell'educazione che arriva in tempi difficili come quelli che stiamo vivendo».

L'IMPEGNO DEL COMUNE

L'amministrazione si è infatti impegnata con una spesa notevole: circa 198 mila euro, cresciuti rispetto ai 191 mila stanziati lo scorso anno. Oltre ad avere riconfermato tutti i servizi, come la fornitura testi e materiali e il servizio trasporti, sono stati inseriti dei corsi extra come quello già citato dell'orto in condotta, un laboratorio di arte e immagine, gli incontri con l'autore e corsi di lingua inglese con insegnanti madrelingua. Per quanto riguarda la mensa, la giunta ha previsto due tariffe ridotte sulla base della certificazione del reddito Isee, oltre a

quella intera. Da ricordare anche alcuni importanti interventi di manutenzione: alle elementari è stato ampliato il locale mensa (per consentire di effettuare un solo turno) e all'inizio dell'estate è stata ristrutturata la facciata.

Valeria Arini

