

Alle scuole Gabelli si impara la grammatica dell'orto

Slow Food ha premiato gli alunni che hanno partecipato al "Terra Madre Day".

□ MARNATE - Mai mostra è stata così bella in paese come quella realizzata dagli alunni delle scuole elementari Gabelli.

Cartelloni colorati hanno raccolto pensieri, idee e disegni dai piccoli "artisti" che hanno partecipato "Madre Terra Day" organizzato da Slow Food a livello mondiale mentre il coordinamento di Legnano - con il fiduciario Stefano Lattarini - si è occupato dell'iniziativa in paese. Unico evento in tutta la provincia di Varese, il progetto che si colloca nell'ambito dell'esperienza scolastica "orto in condotta".

Bella l'esposizione che si è conclusa in biblioteca proprio a ridosso delle festività natalizie.

Un impegno che ha visto protagonisti i 270 alunni che si sono cimentati nell'esperienza riuscita grazie alla collaborazione del Cipta (comitato indipendente per la tutela ambientale) guidato da Carla Castellanza e l'amministrazione comunale. Infatti proprio il sindaco Celestino



I bimbi durante le premiazioni di Slow food

Cerana è stato entusiasta del progetto e, da appassionato dell'orto seguirà di persona le tappe del progetto.

Un'idea sostenuta dal dirigente scolastico Giorgio Ciccarelli e che ha impegnato in particolare le insegnanti Rosaria Restelli, Milena Moroni, Mariella Dallo Iacono e Ylenia Cammareri.

I bambini infatti hanno saputo interpretare il progetto dando un senso ai pro-

dotti della terra, naturali e legati al ciclo della terra. Tutti i bimbi hanno meritato un premio: sono diventati soci "kid" di Slow Food, ad alcuni che si sono distinti è andato il grembiule. E ancora i giovani appassionati di ambiente, natura e prodotti microbiologici si sono aggiudicati libri e colori.

Sempre durante il Madre Terra Day i bimbi hanno avuto l'opportunità di assaggiare il pane realizzato

con la "pasta madre" e ancora il formaggio Macca-gn. Prodotti realizzati con metodi naturali.

Con l'arrivo della primavera, diventeranno piccoli agricoltori i ragazzini di terza, quarta e quinta: mentre i compagni di prima e seconda potranno assaggiare i prodotti della terra. Mentre al ritorno dalle vacanze un team di esperti, fra cui il primo cittadino preparerà l'orto nei giardini della scuola di via Varese. Saranno realizzate otto aiuole per un totale di 800 metri quadrati.

Un impegno che sostenuto dalle casse comunali per circa 2mila euro mentre il Cipta metterà a disposizione le attrezzature.

«Con l'iniziativa - sottolineano gli organizzatori - ci poniamo l'obiettivo di creare la comunità Slow Food della Valle Olona. Ci piacerebbe che il progetto fosse esportato nei paesi lungo il fiume».

E intanto sono già pronti anche i nonni agricoltori che con vanga e stivali prepareranno il giardinetto in un fantastico orto.

