

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

Orti belli, sostenibili e sani Mangiare bene grazie alla terra

Gli alunni raccontano la loro esperienza con l'orto realizzato a scuola grazie a "Slow Food"
CLASSI V°A - V°B SCUOLA PRIMARIA DI LUNATA DON BOSCO DON BIGONGIARI

LUCCA

Mangiare sano è importante e i frutti dell'orto ci permettono di farlo in modo sostenibile. Dalle nostre ricerche on line, risulta che l'agricoltura non biologica, convenzionale o intensiva, è nata nel XX secolo, tra le due guerre mondiali e nel dopo guerra, come risposta all'esigenza di aumentare rapidamente la produzione alimentare su scala globale. Invece gli orti biologici sono piccoli, favoriscono la biodiversità e le tecniche di coltivazione si concentrano su fertilità del suolo e equilibrio ecologico escludendo pesticidi, concimi chimici e diserbanti. Gli alimenti dell'orto vengono colti ogni giorno e nell'orto ritornano, come concime, grazie alla compostiera: sono i nostri scarti alimentari. La frutta e la verdura con meno pesticidi sono: avocado, mais dolce, ananas, cipolle, papaia, piselli, asparago, melone, kiwi e cavolo.

Tuttavia, alcuni siti riportano che studi scientifici indicano che le differenze nutrizionali tra alimenti bio e convenzionali sono minime o non significative. Cercando come è cambiato l'orto nel tempo, abbiamo trovato che nel Medioevo si coltivavano principalmente cereali (frumenti, segale, orzo, avena), legumi (fave, lenticchie, ceci) e ortaggi come rape, cavoli, aglio e cipolle, che nell'età moderna le scoperte geografiche hanno introdotto in Europa il mais, la patata, il po-



Disegno realizzato dalla classe che racconta la ricerca sull'orto

modoro.

Dal XVII secolo si è affermata una produzione capace di sfamare popolazioni in crescita con alcune innovazioni: letame; irrigazione con sistemi in ingegneria idraulica; resistenza naturale delle piante; rotazione delle colture. La nostra esperienza con l'orto. All'inizio di questo anno scolastico, le maestre delle quinte hanno deciso che le classi avrebbero coltivato una parte dell'orto della scuola.

“La prima volta - raccontano i bambini che abbiamo intervistato - abbiamo trovato la terra fresata, e a turno abbiamo fatto dei solchi con le zappette: un lavoro non mol-

to difficile. Poi a turno abbiamo piantato una piantina: salvia, cavolo nero, rosmarino, cavolfiore, insalata invernale o broccoli. Abbiamo scavato una piccola buca in cui poterla inserire e alcuni di noi si sono divertiti a dare un nome all'ortaggio come Ginger l'insalata o Greis il cavolo”.

“Abbiamo concimato il terreno con dadini di letame essiccato e annaffiato a turno la terra. Più volte abbiamo pulito e irrigato con cura e dedizione le piante. E abbiamo imparato tante cose interessanti divertendoci. Soprattutto, che non si impara solo dai libri. È stata proprio una buona idea”.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA REDAZIONE

Gli alunni e i docenti tutor

Gli alunni che hanno partecipato a questa edizione di Cronisti in classe:

Iolanda, Celeste, Alice, Emanuele, Andrea L.

Illustratori:

Alessio, Angela, Giada, Mattia L., Mia, Vittoria, Nithya, Camilia, Maverick.

Fotografi:

Anas, Aaron, Arbi, Daniel, Mattia M.

Docenti tutor:

Roberta Bianchi, Elena Giannelli, Viviana Gugliotta, Elisa Piagentini, Laura Santomaso, Chiara Triglia
In collaborazione con il Circolo della Stampa di Lucca e Venti d'Arte nell'ambito del progetto “Vetrina scolastica” del Comune di Capannori.



La maestra Giannelli con gli intervistatori

Il progetto “Orto Slow Food”

«Lavorare la terra rilassa e scarica»

LUCCA

L'orto a scuola: abbiamo intervistato la nostra insegnante Elena Giannelli perché è promotrice del progetto 'Orto Slow Food' nella nostra scuola.

“L'orto a scuola è un progetto in cui credo molto. Ho pensato di aderire con entrambe le classi quinte”, risponde la maestra alla prima domanda sul perché l'ha proposto.

Perché hai scelto queste verdure?

“Esistono delle regole per piantumare nell'orto, perciò abbiamo scelto degli ortaggi invernali”.

Chi ha proposto di fare l'orto?

“La scuola aveva già aderito negli anni passati. Quest'anno, avendo le classi quinte, ho pensato che poteva essere una buona opportunità per voi”.

Secondo te, ai bambini è piaciuta questa esperienza?

“Io credo di sì, è molto piacevole lavorare nell'orto con la terra ed ha un'importanza non solo

conoscitiva, didattica, ma anche una funzione rilassante. Lavorare con la terra rilassa, scarica”.

Rifaresti questo progetto?

“Sì: a breve faremo nuovamente fresare la terra. Proveremo poi a piantumare altri tipi di verdure di stagione e a fare un minimo di raccolto verso maggio-giugno”.

In foto la maestra Elena Giannelli con gli intervistatori Alice, Andrea L., Celeste, Emanuele, Iolanda, Nithya.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CONAD
Persone oltre le cose

REGIONE
TOSCANA



IDROTHERM
2000

Fondazione
Antica
Zecca
di Lucca



CONAI
CONSORZIO NAZIONALE IMBALLAGGI



Città di Lucca

BANCA di LUCCA
e del TIRRENO S.p.A.
Giuseppe Bonasini - Lucca e Firenze



TEATRO DEL GIGLIO
GIACOMO PUCCINI

