

dizzazione dei servizi di base che le amministrazioni inten-

esempi pratici, dimostrando concretamente come, con il

dini sono esentati inoltre dal costo del servizio che viene

garanzie al cittadino e fattori di sviluppo imprese. (e.r.)

Un orto botanico spunta fra i palazzi

E' stata inaugurata ieri l'iniziativa delle elementari Pomponazzo

Ieri mattina, presso le scuole elementari Pomponazzo di via Porto, è stata presentata ufficialmente la realizzazione di un progetto del tutto particolare: un orto botanico di via Porto.

Si tratta di un progetto che era già stato presentato dalla stessa scuola già l'anno scorso. «È una soddisfazione vedere qualcosa di annunciato che viene portato a termine» ha affermato il vicesindaco **Albino Portini**.

Il pubblico ha assistito ad un simbolico taglio del nastro che ha visto coinvolti gli alunni delle classi che hanno partecipato all'iniziativa.

«Lo scopo - spiega la responsabile del progetto **Marilena Falci** - è quello di avvicinare i bambini di città,



I piccoli botanici mostrano il loro orto (Foto 2000)

che non hanno mai visto crescere una pianta, alla campagna. Hanno imparato tantissimo da questa esperienza - prosegue la responsabile dell'iniziativa - sia sulle produzioni tipiche della nostra zona sia sull'importanza dell'agricoltura».

Da fine aprile, infatti, maestre e bambini sono stati impegnati nella semina di alcuni ortaggi presenti nell'orto, tra cui sedani, carote e piselli, e nel trapianto di erbe aromatiche ed insalata.

Il primo raccolto, che a causa del maltempo di questa stagione è in leggero ritardo, verrà dato ai bambini che avranno così la possibilità di gustare i prodotti curati e coltivati da loro stessi.

Clarissa Scattolini

I bambini a lezione nell'orto E la mensa diventa multi-etnica

di Giorgia Mazzotti

Scoprire il gusto degli ortaggi vedendoli crescere, capire le leggi della fisica assistendo alla trasformazione del latte che bolle e diventa budino, ma anche imparare ad aspettare, coltivando con pazienza

un fiore o una pianta. Alla scuola elementare Pomponazzo gli insegnanti impiegano un metodo didattico che si presta a illustrare le materie più diverse, dalla scienza alla storia dell'arte: l'orto didattico.

Alunni della Pomponazzo con un mazzo di ravanelli prodotti nell'orto della scuola



BONOMI-MAZZOLARI

Studenti sfidano la passerella: all'asta gli abiti fatti a scuola

Da una parte, come spiega il dirigente scolastico Ernesto Flisi, «è l'occasione offerta a tutti per conoscere l'attività di un settore importante dell'istituto, l'Abbigliamento e moda». Dall'altra un sistema ingegnoso per fare cassa in un momento non facile nella storia dell'istruzione pubblica. Ed è così che l'11 dicembre nella sede dell'istituto professionale Bonomi-Mazzolari saranno messi all'asta i capi di vestiario prodotti dalle alunne e dalle docenti negli ultimi anni. L'asta si terrà nella sede di via Amadei e sarà possibile inviare la propria offerta in busta chiusa entro martedì prossimo.

All'asta andranno in tutto quarantacinque pezzi tra mini e maxi gonne, completi in lino e in seta, giacche, abiti da bambino e da donna, tailleur, tutine, cappelli, vestaglie da camera, corpetti, giilet e accessori. Il tutto per una base d'asta che parte dai dieci euro di un giacchino elegante corto stile Chanel, tanto per fare un esempio, passando per un completo intimo in raso da trentacinque fino ad un abito da sera in pura seta da quarantacinque.

Ora a quest'esperienza si affiancherà il lavoro in una cucina-laboratorio. L'attrezzatura, composta da forno e fornelli elettrici, frigorifero e piani d'appoggio a misura di bambino, è stata assegnata dalla Regione a questo istituto - l'unico mantovano - per premiare un'attività pluriennale di semina e raccolta nel palmo di terra chiuso tra le mura della città e trasformato in un pezzetto di campagna. Il Comune s'è fatto carico della messa a norma di un locale e, in gennaio, dovrebbero partire le attività tra i fornelli.

Intanto si preparano le materie prime da affettare e manipolare. In ottobre, gli alunni della scuola di via Porto sono andati in cortile a piantare semi di lattuga e bulbi di porri, fagioli, ravanelli e carote. Ora, mattina dopo mattina, li annaffiano in trepidan-

te attesa di vedere spuntare il primo ciuffetto verde, tifano per la loro crescita e - in primavera - raccoglieranno insalata e mentuccia, piselli e pomodori. «I prodotti del nostro orto - racconta una delle insegnanti, Marilena Falci - vengono portati in cucina e utilizzati dai cuochi della Cir per offrirli in mensa ai nostri piccoli coltivatori per quella che, ormai da un paio d'anni, è diventata la grande festa degli ortaggi».

Le maestre osservano come stia cambiando il rapporto alimentare dei bimbi con la frutta e la verdura. «Molti che a mala pena assaggiavano una carota, adesso che le coltivano le mangiano con gusto» osserva Fernanda Goffetti, coordinatrice del progetto

dell'orto didattico. Come il Piccolo Principe creato dalla penna di Saint-Exupéry, i bimbi scoprono che patate e zucchine hanno un sapore speciale se vengono curate e protette dalle insidie del gelo e della siccità.

I risultati dell'attività didattica si vedono a tavola come sui banchi. Per chi frequenta queste classi il rispetto per l'ambiente e l'educazione alimentare sono pratica quotidiana. A raccontare i ritmi stagionali non servono più volumi illustrati: basta l'osservazione delle cinque aiuole coltivate con tecnica biologica o di quelle piccole zone lasciate incolte per le farfalle.

Il lavoro è stato integrato con una raccolta di ricette portate da casa: uno sbocco

per imparare a conoscere le varietà multi-etniche della cucina. Alcune classi, col contributo delle famiglie, hanno raccolto in un ricettario i piatti casalinghi. Il volume è uno specchio della realtà mantovana che cambia: il risotto alla pilota svelato da mamma Monica con la figlia Margherita si affianca alle frittelle di mais colombiane ("las arepas") raccontate dalla mamma di Daniela, Marleny, e alla specialità ucraina preparata per Valery dalla mamma Oksana ("vareniki" con carne) o alla "feijoada" brasiliana descritta da Gabriel con mamma Cristiana. Non manca l'appendice istituzionale, quella dei piatti multi-etnici che la Cir porta in mensa, smussati di spezie e frittiture.

L'integrazione si fa in cucina

Scuola Pomponazzo, via ai laboratori multiculturali

di Giorgia Mazzotti

L'educazione interculturale alla scuola elementare Pomponazzo passa dalla cucina. L'anno scorso grazie a programmi didattici che si svolgono anche nell'orto, la scuola ha vinto una vera e propria cucina

professionale messa in palio dalla Regione per le classi lombarde. E ora le maestre si apprestano a farne un laboratorio multietnico, basato su linguaggi non verbali in cui tutti possono dare il loro contributo.

Alle elementari il cibo viene utilizzato per creare e imprimere

E allora cosa c'è di meglio

di un banchone dove lavorare i prodotti legati alla terra, all'alimentazione e alla cultura dei Paesi più diversi? Lo raccontano le due coordinatrici del progetto, le maestre Fernanda Goffetti e Marilena Falci. «La cucina - spiega Fernan-

ti hanno un ruolo».

Così in via Porto le differenze si stemperano tra acqua e farina, entrano nel frullatore ed escono come un prodotto nuovo, che per le maestre è il simbolo concreto dell'integrazione. Senza mai dimenticare la didattica. Perché la scoperta di altre tradizioni si sposa alla riscoperta delle proprie radici contadine, ma diventa anche un modo appassionante per imparare le materie scolastiche. Gli ingredienti delle ricette servono a

Alumni della 3ª C della Pomponazzo durante un laboratorio in cucina



fare le addizioni di una matematica d'uso immediato, levitazione e semina avvicinando alla scienza e poi tutte le esperienze finiscono per iscriversi nell'ora di italiano.

Ogni classe - dice Marilena Falci - si concentrerà su un percorso specifico, dedicato a frutta e verdura, latte e formaggio, pane e polenta.

Neanche a dirlo questo viaggio non si ferma tra le mura della Pomponazzo, ma finisce per coinvolgere un po' tutte le massime rappresen-

tanze istituzionali. Ci sono il Settore agricoltura della Provincia e quello della Regione che verranno qui tra febbraio e aprile per fare laboratori che chiamano di "cuciniamo" (che sarebbe l'attività di cucina svolta dai bambini). Poi ci sarà un'uscita conclusiva in fattoria, casertico o pastificio. E il settore istruzione del Comune in primavera si è già impegnato a realizzare laboratori di cucina insieme alle cucine professionali che preparano i pasti dei bimbi.

SANTA LUCIA

Inquilini in festa al Palabam

L'Aler in diretta con Cucuzza



Paola Bulbarelli
presidente
dell'Aler
conservata

Pomponazzo, festa grande in cucina grazie ai frutti dell'orto biologico



Gli alunni 'cuochi' della Pomponazzo



I ragazzi della Pomponazzo e le loro verdure

Cucina e orto: due scenari del reale da affiancare agli innumerevoli sfondi del virtuale emersi negli ultimi tempi, con lo scopo di rieducare i bambini e avvicinarli ad attività più concrete e genuine. Un progetto semplice, ma efficace intrapreso dalla elementare Pomponazzo, che ieri mattina ha compiuto un grande passo: l'inaugurazione di una «cucina didattica». L'evento si è svolto in due tempi. Durante la prima parte, le classi quinte, hanno festeggiato i risultati di un vecchio progetto. A distanza di un anno dalla prima semina, gli alunni hanno mostrato con soddisfazione i prodotti del proprio orto scolastico, tutti biologici: rigogliosi ciuffi di indivia, cicoria e lattuga; piante ancora piccole, ma promettenti, di pomodori e melanzane; e poi ancora cavoli, patate, zucchine, rapanelli, erbe aromatiche e fragole rosse. Il tutto coltivato e curato con gli strumenti del mestiere, riposti in un capanno degli attrezzi costruito e donato dal Wwf in collaborazione con la Cooperativa Albero. Alla vista di tanti e tali prodotti, da fare invidia ai migliori fruttivendoli,



Due alunni mostrano il raccolto

verrebbe da pensare al miracolo, ma per quest'orto bambini e insegnanti hanno davvero sudato. Ed eccoci giunti alla seconda parte, la più attesa. Gli alunni delle classi prime e seconde hanno introdotto l'avvenimento intonando «Fornarino Fornaretto», una canzone ricavata dall'omonimo gioco d'infanzia, e incatenando i dirigenti scolastici Maurizio Angelo e Roberto Archi. Rilasciati i 'prigionieri', accusati di aver bruciato il pane, alimento che i bambini hanno scoperto essere importante e prezioso, Francesca e Filip-

po (una coppia in miniatura scelta per l'occasione) hanno proceduto al taglio del nastro tricolore e all'inaugurazione della cucina. La realizzazione del locale è risultata in gran parte dalla vittoria di un concorso sulla «riscoperta del gusto» promosso dalla Regione, ma ha richiesto enormi sforzi per la messa a norma degli ambienti. Tuttavia, l'intervento del Comune e dell'Asl e il ricorso a piccoli accorgimenti quali la presenza di forni elettrici anziché a gas, hanno garantito la totale sicurezza della camera. Il laboratorio di cucina, che sarà attivo dal prossimo settembre, ma gode già di orari e regolamento, ha una duplice funzione: dare sfogo alle abilità manuali degli alunni, con particolare riguardo a quelli con maggiori difficoltà, e integrare i numerosi studenti stranieri attraverso l'esecuzione di ricette regionali e multietniche. Le responsabili del progetto, Marilena Falci e Fernanda Goffetti, possono dirsi orgogliose dei risultati, tenendo presente l'entusiasmo degli alunni e l'ammirazione dei genitori, che hanno contribuito al progetto.

Claudia Morselli







