

PROGETTO GIARDINO-ORTO

Scuola Primaria Plesso di Alfieri Il plesso di via Alfieri porta avanti questo progetto da tanti anni. Le insegnanti collaborano con il signor Rota, il quale se ne occupa gratuitamente, con passione e dedizione. Ogni anno si decide di piantare frutti, piante ed ortaggi diversi. Le classi sono coinvolte nel momento della semina e del raccolto, occasione in cui il nonno spiega loro le caratteristiche e la stagionalità della pianta che nascerà.

Nell'anno scolastico che si è appena concluso, a settembre è stato raccolto il grano cresciuto durante l'estate, che era stato piantato verso la fine dell'a.s. 2017/2018. Le spighe di grano sono state utilizzate per realizzare le decorazioni natalizie ed i bigliettini di Natale.

A novembre è stato piantato il radicchio, pronto per essere raccolto a marzo anziché a Gennaio, e dopo Pasqua è stata piantata l'insalata rossa e verde, raccolta a fine maggio. I prodotti dell'orto sono stati dati ai genitori, i quali, se volevano potevano lasciare un'offerta alla scuola.

Nell'orto si coltivano anche fragole, lamponi, mirtili, uva, gelso. Vi sono anche tulipani (i cui bulbi sono piantati in inverno), calle. Non dimentichiamo le piante aromatiche che profumano l'orto: rosmarino, timo,



salvia

Scuola Primaria Plesso di Asnago Anche il plesso di Asnago ha proseguito ad occuparsi di orto. Quest'anno scolastico 2018-2019 le insegnanti insieme al Parco Lura – Koinè hanno dissodato il terreno e creato appezzamenti per la semina di prodotti dell'orto. I prodotti scelti erano gli spinaci, il prezzemolo, il basilico, le cipolle e fiori come zinnie e tulipani. I bambini oltre a portare a casa i frutti del loro lavoro, hanno anche osservato insetti e lombrichi. Inoltre hanno potuto apprezzare i vari profumi emanati dalle piante aromatiche e da altre piante presenti in giardino. Alcuni hanno avuto modo di disegnare dal vero le piante osservate. Non sono mancati giochi divertenti proposti da Matteo, l'esperto di giardini e orti, per capire meglio l'orto e la stagionalità dei frutti.



Articolo a cura delle insegnanti Debora A. e Raffaella C. G.