

# Cresce l'orto, cresco io



In città come in campagna, imparare a coltivare pomodori, carote e insalata è diventato un vero e proprio must. Che sia sul terrazzo di casa, in cassetta, nel cortile della scuola o su un terreno incolto in periferia, l'orto è oggi uno strumento transgenerazionale: coinvolge bimbi, genitori, nonni e insegnanti in un percorso educativo e conviviale alla scoperta delle ricchezze della terra, regalando l'opportunità di divertirsi e imparare nello stesso tempo. Oltre al fatto di portare in tavola verdure sempre fresche e a km zero, perfetto punto di partenza per una sana alimentazione. L'idea viene da lontano, quando a metà degli anni Novanta negli Stati Uniti è



partito il progetto degli 'school garden' promosso da Slow Food, che ha portato nelle mense scolastiche le verdure coltivate dai ragazzi. Il modello statunitense ha presto sconfinato per arrivare in tutto il mondo, dall'Asia all'Europa, creando una rete planetaria di piccole coltivazioni gestite dalle scuole: così, mentre in Austria i giovani orticoltori si scambiano le piantine che coltivano, in Inghilterra si passano i consigli sui metodi di semina e raccolta via web ([www.gardeningwithchildren.co.uk](http://www.gardeningwithchildren.co.uk) e [www.thekidsgarden.co.uk](http://www.thekidsgarden.co.uk)). Con il motto 'When you garden, you grow' anche il sito americano [www.kidsgardening.org](http://www.kidsgardening.org) offre spunti interessanti, come quello di adottare un giardino. Su [www.gardening-with-kids.com](http://www.gardening-with-kids.com) invece si trovano le dritte per cominciare a lavorare la terra con i propri figli. Prima regola? Dare ai bambini una porzione di terreno e attrezzi tutti loro, lasciare che scelgano da soli quali piantine coltivare: saranno orgogliosi e più responsabili. In Italia l'iniziativa di Slow Food si chiama 'Orti in condotta' e coinvolge ben 224 istituti ([www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)). L'idea è quella di creare dei piccoli appezzamenti rispettando anche le tradizioni locali e creando una sorta di continuità tra vecchie e nuove generazioni. Ma non solo, perché come ci spiega Nadia Nicoletti, maestra di Villazzano (Trento) che ha saputo trasmettere ai suoi alunni la passione per la terra

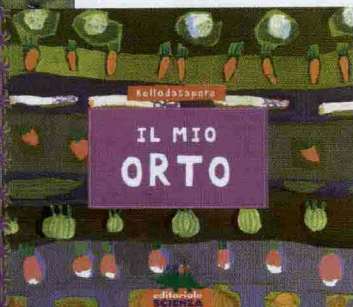


e tiene una rubrica fissa sul portale [www.ortidipace.org](http://www.ortidipace.org), l'orto è prima di tutto un'esperienza emozionale. "Un bambino che semina e vede crescere un pomodoro grazie alle sue cure, per poi poterlo gustare in tavola, è un bambino gratificato. Portare l'orto a scuola significa insegnare ai ragazzi ad aver cura delle cose, trasmettendo loro non solo il sapere, ma anche il saper fare".

Quali le qualità del perfetto ortolano? 'Curiosità e pazienza!', come insegna anche il suo bellissimo manuale 'L'insalata era nell'orto' (Salani). Tra le altre chicche da cercare in libreria 'Il giardino da sgranocchiare' di Nathalie Tordjman (Motta Junior), 'Guarda e coltiva' di Tina Davis (Corraini), 'Giardinieri in erba' di Emanuela Bussolati - con tanto di bustina con semi -, 'Il mio orto' di Sonia Goldie e, per i piccolissimi, 'Teodoro coltiva i fagioli' di Lars Klinting (tutti Editoriale Scienza).

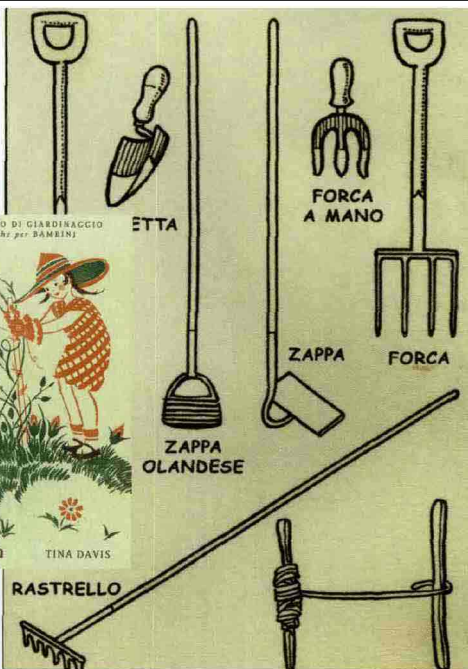
Oriana Picceni

**The garden grows and so do I** Learning to grow tomatoes, carrots, and lettuce has become a necessity in town and in the country. Be it on a terrace, in a box, in the school courtyard, or in an overgrown plot of land on the outskirts of town, the vegetable garden has become a tool that crosses generations. It involves kids, parents, grandparents and teachers in an educational and social project introducing them to the bounty of the land. It lets them learn things and have fun at the same time. What's more, in the end you always have fresh veggies on site, which is the ▶



# Cresce l'orto, cresco io

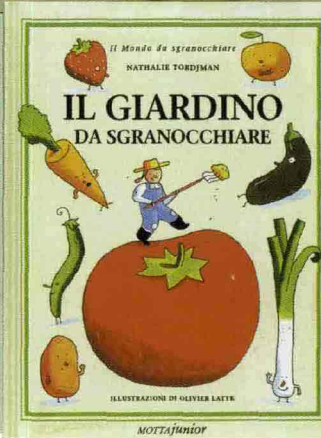
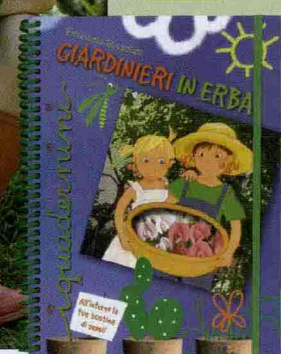
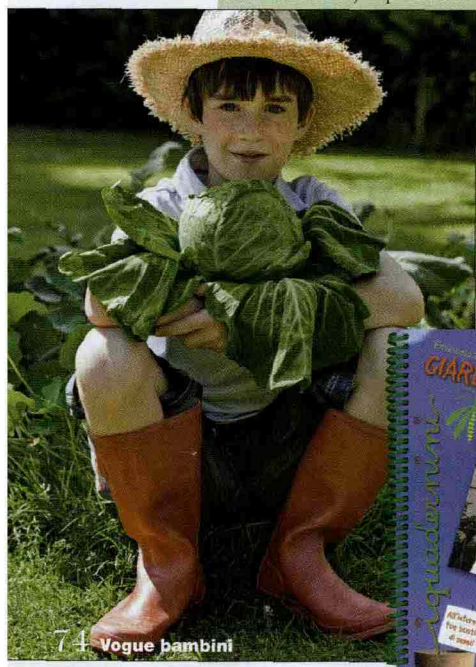
► perfect starting point for a healthy diet. The idea comes from abroad: in the mid nineties, Slow Food promoted the school garden project in the USA. As a result, school cafeterias served the vegetables grown by the children. The US model soon spread worldwide, from Asia to Europe, creating a planetary network of small gardens cultivated by schools. For example, in Austria, young gardeners swap plants they grow. In the UK, children share advice on planting and harvesting methods on the Internet ([www.gardeningwithchildren](http://www.gardeningwithchildren) and [www.thekidsgarden.co.uk](http://www.thekidsgarden.co.uk)). With the slogan 'When you garden, you grow', the US website [www.kidsgardening.org](http://www.kidsgardening.org) offers interesting information, such as adopting a garden. The website [www.gardening-with-kids.com](http://www.gardening-with-kids.com) teaches parents how to start cultivating the land with their children. The first rule is to give the children a portion of the garden and their own tools and let them choose which plants to grow. In Italy, the Slow Food project called 'Orti in condotta' involves 224 schools ([www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)). The idea is to create small plots of land in respect of local tradition to form a sort of continuity between old and new generations. What's more, according to Nadia Nicoletti, a school teacher in Villazzano (Trento) who shares her passion for gardening with her students and has a regular column on the website [www.ortidipace.org](http://www.ortidipace.org), the vegetable garden is, first and foremost, an exciting experience. "A child who plants a tomato plant, tends to it and watches it grow, and then eats it is a gratified child. Bringing the garden to school means teaching children to care for things and providing them not only with knowledge, but also a skill". What are the qualities of the perfect vegetable grower? 'Curiosity and patience!' That is something you learn from her handbook 'L'insalata era nell'orto' [Lettuce was in the Garden] (Salani). Other books of interest are 'Il giardino da sgranocchiare' [The Crunchy Garden] by Nathalie Tordjman (Motta Junior), 'Guarda e coltiva' [Sow & grow] by Tina Davis (Corraini), 'Giardinieri in erba' [Budding Gardeners] by Emanuela Bussolati (which comes with a packet of seeds), 'Il mio orto' [My Garden] by Sonia Goldie and, for babies, 'Teodoro coltiva i fagioli' [Beaver the Gardener] by Lars Klinting (all Editoriale Scienza).



**CURIOSITÀ** Complice l'eco mediatico scatenato dall'orto creato nei giardini della Casa Bianca da Michelle Obama, la filosofia degli 'ortaggi a portata di mano' ha preso così piede che persino il brunch domenicale in uno dei locali più in voga di New York, l'Habana Outpost di Brooklyn, viene animato da corsi di gardening per bambini ([www.cafehabana.com](http://www.cafehabana.com)). In Cornovaglia un luogo magico è l'Eden Project ([www.edenproject.com](http://www.edenproject.com)), dove sono stati ricostruiti diversi ambienti naturali (dalla foresta pluviale alla flora del mediterraneo) e si possono ammirare bellissimi giardini e orti che cambiano con le stagioni. In Italia, da non perdere è la mostra mercato **Orticola** (Milano, secondo weekend di maggio), mentre un dato significativo è l'incursione del mondo di fiori e verdure nei festival culturali più importanti (Festival della Letteratura di Mantova e Festival della Mente di Sarzana). Cosa segnare in agenda? A marzo, il laboratorio di Nadia Nicoletti al Festival Minimondi di Parma ([www.minimondi.com](http://www.minimondi.com)) e quello di Anselmo Roveda e Chiara Dattola, autori

di Rosso Papavero (Lapis), presso la Libreria dei Ragazzi di Milano ([www.lalibreriadeiragazzi.it](http://www.lalibreriadeiragazzi.it)). **FUN FACTS** In the past year, also due to the media coverage of Michelle Obama's vegetable garden at the White House, the 'backyard vegetable garden' philosophy has become so popular that even Sunday brunch in one of the trendiest spots in New York, the Habana Outpost restaurant in Brooklyn, offers gardening courses for kids ([www.cafehabana.com](http://www.cafehabana.com)). In Cornwall, you definitely must visit the Eden Project, where various natural environments have been recreated, and where you can admire gardens and vegetable patches that change with the seasons ([www.edenproject.com](http://www.edenproject.com)). In Italy, you should not miss the 'Orticola' exhibition (the second week of May in Milan).

Also interesting is the fact that the world of flowers and vegetables has become a part of important cultural festivals (Festival della Letteratura di Mantova and Festival della Mente di Sarzana). What dates should you remind? In March, there's Nadia Nicoletti's workshop at the Minimondi Festival in Parma ([www.minimondi.com](http://www.minimondi.com)) and the workshop by Anselmo Roveda and Chiara Dattola, the authors of 'Rosso Papavero' (Lapis), at the Libreria dei Ragazzi in Milan ([www.lalibreriadeiragazzi.it](http://www.lalibreriadeiragazzi.it)).



GETTY IMAGES (1), AVI MEROZ (DA VOGUE BAMBINI N° 191, MARZO/APRILE 2006)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.