

Ieri 21 novembre nella nostra scuola è stato realizzato l'evento "Orto in condotta, il cibo non è un rifiuto", rivolto ai bambini delle classi seconde e terze che hanno piantumato con le loro piccole mani, piantine di ortaggi di vario tipo in diversi filari, uno per classe. Gli alunni saranno responsabili del proprio filare, nell'ottica di educarli al prendersi cura dell'orto e di conseguenza di se stessi. Rilevante l'intervento durante la piantumazione dei corsisti dell'obbligo formativo Operatore Agricolo dell'En.A.P. Puglia, agenzia formativa di Andria e significativo il gesto della donazione delle piantine da parte dell'azienda agricola "Piantine ed ortaggi" di Sinisi Francesco.

Per sottolineare l'importanza di una sana e corretta alimentazione, molto utili sono stati gli interventi specifici di diversi rappresentanti delle realtà territoriali competenti in materia: il Dott. Fattibene, esponente di "Andria Food Policy Hub", l'associazione C.A.L.C.I.T. con il Presidente Dott. Nicola Mariano e il Vicepresidente Giovanni Massaro, l'azienda agricola "Cali" e "Piccolo bosco" con Stefania, Maria Teresa e Silverio. Tutti a vario titolo e con diverse modalità hanno saputo offrire un contributo sull'importanza dell'educazione alimentare in considerazione del fatto che il 3° Circolo Didattico "Riccardo Cotugno" ha preso a cuore, tra gli altri, l'obiettivo n. 3 dell'Agenda 2030 che si propone di garantire il benessere a tutti e a tutte le età.

La manifestazione ha avuto inizio alle ore 9:00 nel piazzale dell'edificio "Giovanni Paolo II" con il canto intitolato "Un mondo da mangiare" intonato dagli alunni delle classi coinvolte per poi proseguire nell'auditorium dello stesso edificio e nei corridoi addobbati a tema. Sinceri i saluti istituzionali e i ringraziamenti della nostra Dirigente scolastica prof.ssa Filomena Cannone: "la finalità di questa importante iniziativa è quella di avvicinare i bambini alla natura, educandoli al vivere sano anche attraverso la coltivazione diretta; si tratta di un progetto di educazione alimentare e ambientale nella scuola, non solo, è anche un progetto di convivenza sociale, di condivisione, perché unisce istituzioni, bambini, insegnanti, genitori, nonni, produttori locali, tutti partecipi dell'apprendimento e della trasmissione agli allievi di saperi legati alla cultura del cibo e della salvaguardia dell' Ambiente, nonché alla conoscenza del territorio e dei prodotti locali". Ha preso poi la parola l'assessore alla persona Dott.ssa Dora Conversano, la quale ha manifestato interesse e coinvolgimento per la tematica affrontata, sottolineando la valenza sociale dell'orto che promuove sentimenti di comunione, condivisione e cooperazione.

A seguire gli interventi preziosi dei rappresentanti delle partnership coinvolte e significativi i contributi apportati dal Presidente del Consiglio Comunale Dott. Giovanni Vurchio e dell'Assessore all'Ambiente Dott. Savino Losappio, i quali hanno avvalorato gli obiettivi e le finalità dell'evento. Dopo aver visitato l'orto, l'assessore alla Bellezza Dott.ssa Daniela Di Bari, si è complimentata del lavoro svolto condividendo gli obiettivi avviati con la manifestazione.

Importante la presenza delle figure professionali dell'Azienda Agricola "Cali" e "Piccolo Bosco" che hanno curato l'allestimento, hanno presentato il loro lavoro quotidiano svolto nella propria azienda e hanno realizzato un laboratorio sensoriale, recuperando antichi sapori con la preparazione di un dolce antico denominato "colva", tipico della stagione autunnale.

Infine la coordinatrice dell'agenzia formativa di Andria e Modugno dell' En.A.P. Puglia Dott.ssa Mariangela Bombini, ha marcato l'importanza della collaborazione tra enti per inculcare l'idea di cura, sia degli altri, sia di se stessi.

Proprio per far leva sull'importanza del prendersi cura, il corso Operatore della Ristorazione dell'agenzia formativa di Modugno ha preparato e offerto a tutti i presenti una merenda salutare a base di pane con olio EVO o con ricotta e cacao amaro.

All'evento hanno preso parte alcune nonne dei nostri alunni e alunne, che si sono cimentate nella produzione a mano di orecchiette e tagliatelle, per dimostrare come un tempo la pasta si produceva in casa con pochi e semplici ingredienti. Una tradizione fortunatamente ancora attiva nel nostro territorio.

La manifestazione realizzata rappresenta il punto di partenza per seminare, negli adulti di domani, il rispetto per sé, per gli altri e per il nostro “Unico” Pianeta Terra.