

Slow Food Orti

Gli Orti Slow Food a scuola prevedono un impegno su più aspetti:

- la formazione degli insegnanti;
- la realizzazione dell'orto;
- l'educazione in classe degli studenti;
- la partecipazione alla Festa degli Orti;
- l'adesione alla rete Slow Food.

L'impianto dell'orto:

il terreno deve essere coltivato per tutta la durata del progetto e deve essere preferibilmente all'interno della scuola

la coltivazione deve essere agroecologica

le varietà coltivate devono essere anche quelle tipiche del territorio

è vietata la coltivazione di prodotti geneticamente modificati

devono essere privilegiati i prodotti che possono essere raccolti e consumati durante l'anno scolastico

6. l'uso dell'acqua deve avere un ruolo didattico: deve essere spiegata agli studenti l'importanza di una gestione oculata

Al centro del progetto è la FORMAZIONE DEGLI INSEGNANTI

Slow Food è un ente accreditato per la formazione dal Ministero dell'Istruzione.

La formazione è curata da docenti esperti di Slow Food in modalità online.

Per chi si approccia per la prima volta al progetto la formazione è biennale della durata complessiva di 20 ore annuali (15h30' in modalità online e 4h30' di esercitazioni individuali).

Nelle lezioni si affrontano lezioni di orticoltura, educazione ambientale e alimentare, la scoperta degli alimenti attraverso i sensi, i prodotti del territorio.

Dal terzo anno è previsto l'aggiornamento costante sui temi specifici che vengono individuati anno per anno e che sono protagonisti dei materiali della Festa dell'Orto. Sono previste 12 ore di aggiornamento annuali (7h30' online e 4h30' di esercitazioni individuali).