



COMUNICATO STAMPA
13.10.2008

Leguminaria e la scuola

Anche la Scuola secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo "Luca della Robbia" di Appignano partecipa a Leguminaria.

Lo fa mostrando i risultati del lavoro e dei laboratori svolti durante lo scorso anno scolastico nell'ambito del progetto "Orto in Condotta", promosso da Slow Food di Corridonia, con la collaborazione della Provincia di Macerata e della Camera di Commercio.

Negli "Orti scolastici", coordinati dall'insegnante Antonella Cudini, sono stati impegnati in tutto una decina di ragazzi, per lo più delle prime medie, coadiuvati nell'attività dal "Nonno ortolano" Egidio Tavoloni. Ragazzi e genitori hanno svolto tre corsi di formazione, curati da tutor dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, appartenente a Slow Food Italia, e due conferenze, una sulle erbe spontanee, l'altra sulla civiltà contadina. Ai genitori sono stati somministrati questionari sulle abitudini alimentari dei loro figli, che verranno ripetuti fra tre anni, alla fine del programma.

Gli alunni, infine, che si preparano ad affrontare la seconda annualità di "Orto in condotta", hanno realizzato vasetti di erbe officinali (salvia, timo, rosmarino, basilico, mentuccia), messi in vendita per finanziare il progetto.