

VILLA MIMBELLI

Slow Food Day 2012

800 bambini in campo

— LIVORNO —

UNA LOCATION da sogno per ospitare gli 800 ragazzini che parteciperanno oggi al secondo «Slow Food Day». Si terrà infatti a Villa Mimbelli la grande festa dell'associazione con la chiocciola che Livorno ha deciso di anticipare di un giorno rispetto alle altre condotte proprio per consentire alle scolaresche di partecipare in massa. Saranno appunto 800 i bambini coinvolti, ovvero tutti quelli che hanno partecipato al progetto «Orti in condotta» di Slow Food con la propria classe. L'appuntamento è per le 15.30 in via San Jacopo in Acquaviva, quando sarà dato il via al 1° «mercato contadino» organizzato dalle scuole cittadine che hanno il proprio «Orto in condotta», progetto a

cui collaborano anche Comune di Livorno e dalla Provincia. Più di 800 bambini esportano i prodotti coltivati negli orti didattici delle loro scuole: frutta, verdure e tanti ortaggi per una sana e corretta alimentazione. L'iniziativa si svolge in occasione della festa nazionale di Slow Food, «Slow Food Day 2102», dedicata quest'anno al rapporto tra il cibo che consumiamo quotidianamente e i cambiamenti climatici. Undici le scuole che hanno aderito quest'anno al progetto «Orto in condotta»: nido Santelli; centrinfanzia: Alveare e Girasoli; scuole dell'infanzia: Barriera Margherita, La Rosa, Palazzina; scuole primarie: B. Brin, G. Carducci, Dal Borro, A. Modigliani e R. Natali.

ALL'INAUGURAZIONE del mercatino parteciperà l'assessore comunale alle attività educative, Carla Roncaglia, e l'assessore provinciale all'agricoltura e turismo Paolo Pacini. Alle 16 l'apertura dei banchetti e dei laboratori. Saranno allestiti il «Laboratorio del gusto» dove grandi e piccini potranno degustare i prodotti; i «Granai della memoria» dove verranno raccontati aneddoti e storie del nostro passato; «Libero scambio di ricette», uno spazio autogestito dai genitori dove ci sarà la possibilità di scambiarsi le ricette; infine ci sarà lo «Spazio mostra» dove si potranno vedere gli elaborati dei bambini

VALENTINA GUCCIARDO

«Uno sforzo enorme
ma anche tanta soddisfazione
Coinvolte scuole e famiglie»

delle scuole. Il progetto didattico «Orto in condotta» ha visto in questi mesi i bambini delle scuole partecipanti, seguiti da Valentina Gucciardo di Slow Food, impegnati nella semina e nella crescita delle verdure. I bambini hanno anche redatto un simpatico ricettario che riunisce le ricette da loro ideate con i prodotti delle loro terre. «Siamo giunti a questo secondo Slow Food Day — spiega Valentina Gucciardo — con grandi sforzi ma anche tanta soddisfazione. La condotta di Slow Food sarà presente con i bambini e le famiglie del progetto *Orti*



in condotta, che in appena due anni ha avuto grandissimo successo. Avremo anche attività varie con una classe impegnata nella degustazione di olio, ci saranno attività straordinarie della ludoteca, un laboratorio di bruschette ed erbe aromatiche». E a seguire l'evento ci sarà anche una delegazione di Slow Food direttamente da Bra, che farà un servizio fotografico da poter utilizzare per il prossimo Salone del Gusto di ottobre.

Igor Vanni



ORTO IN CONDOTTA Ci sarà il mercatino con i prodotti dei bambini

Orto in condotta, ecco il mercatino biologico

Si è concluso a villa Mimbelli il progetto di undici scuole cittadine, che nei mesi scorsi hanno coltivato alcuni ortaggi

di Carlo Fantoni

► LIVORNO

Avrebbe potuto sembrare un vero e proprio mercato ortofrutticolo ieri pomeriggio Villa Mimbelli, soltanto che i prodotti erano tutti a chilometri zero, coltivati dai bambini delle undici scuole livornesi, da quelle per l'infanzia alle medie, aderenti al progetto "Orto in condotta".

Un'iniziativa nata da un'idea dell'associazione Slow Food e che il Comune e la Provincia di Livorno hanno subito fatto propria. «Il nostro obiettivo - ha dichiarato l'assessore Carla Roncaglia inaugurando l'evento - è stato quello di cercare di inculcare nei ragazzi valori fondamentali come il rispetto per l'ambiente e l'importanza del valore nutrizionale di un'alimentazione legata a cibi genuini, fondamentale per una crescita equilibrata».

«I bambini hanno curato tutte le fasi della coltivazione - interviene Nella Benfatto, funzionaria del Comune che ha curato il progetto - hanno arato, zappato, seminato e infine colto tutti i prodotti che oggi stanno vendendo». «Stare a contatto con la terra - conclude l'assessore - ha portato anche benefici propriamente didattici: hanno provato scientificamente gli

effetti dei cambi stagionali sull'evoluzione della terra e degli ortaggi». Insalata, cavolo, piselli, aglio e cipolle: c'era tutta la produzione agroalimentare locale, come anche i ravanelli e le carote, «anche se di quest'ultime - dice la

maestra Marta Ripacciolo - è rimasto solo quello che non si sono mangiati appena colti. Tanti di loro non erano abituati a questi sapori. È stato importante per loro averli scoperti». Sui banchi non si vedevano solo prodotti desti-

nati alla tavola ma anche fiori e piante, corredate da vasi dipinti a mano dai bambini.

Inoltre il "laboratorio del gusto" per assaggiare bruschette condite con olio aromatico, i "granai della memoria" dove i nonni raccontava-

no storie del nostro passato e "l'angolo dello scambio", dove i genitori si passavano ricette tra loro.

«È stato bellissimo l'entusiasmo profuso da insegnanti, alunni e parenti in questo progetto - Valentina Gucciar-

do, responsabile di Slow Food - a conclusione stiamo preparando un ricettario con formule inventate dai bambini su come utilizzare i loro prodotti, illustrate con disegni».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Orto in condotta, ecco il mercatino biologico

Porte aperte sabato 26 e domenica 27

EmmepiAuto

IL COLORE È IL PROGRESSO. IL BIANCO È LA SOSTENIBILITÀ.

--	--



Alcuni momenti del mercatino a villa Mimbelli

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritraccio è a cura di Edizione Toscana. Per informazioni e diritti di riproduzione, scrivere a: Edizione Toscana, via...

Orto in condotta, ecco il mercatino biologico

Si è concluso a villa Mimbelli il progetto di undici scuole cittadine, che nei mesi scorsi hanno coltivato alcuni ortaggi

di **Carlo Fantoni**
 ▶ LIVORNO

Avrebbe potuto sembrare un vero e proprio mercato ortofruttilo ieri pomeriggio Villa Mimbelli, soltanto che i prodotti erano tutti a chilometri zero, coltivati dai bambini delle undici scuole livornesi, da quelle per l'infanzia alle medie, aderenti al progetto "Orto in condotta".

Un iniziativa nata da un'idea dell'associazione Slow Food e che il Comune e la Provincia di Livorno hanno subito fatto propria. «Il nostro obiettivo - ha dichiarato l'assessore Carla Roncaglia inaugurando l'evento - è stato quello di cercare di inculturare nei ragazzi valori fondamentali come il rispetto per l'ambiente e l'importanza del valore nutrizionale di un'alimentazione legata a cibi genuini, fondamentale per una crescita equilibrata».

«I bambini hanno curato tutte le fasi della coltivazione - intervengono Nella Benfatto, funzionaria del Comune che ha curato il progetto - hanno arato, zappato, seminato e infine colto tutti i prodotti che oggi stanno vendendo». «Stare a contatto con la terra - conclude l'assessore - ha portato anche benefici praticamente didattici: hanno provato scientificamente gli



Alcuni momenti del mercatino a villa Mimbelli



effetti dei cambi stagionali sull'evoluzione della terra e degli ortaggi». Insalata, cavolo, piselli, aglio e cipolle: c'era tutta la produzione agroalimentare locale, come anche i ravanelli e le carote, «anche se di quest'ultime - dice la

maestra Marta Ripacciolo - è rimasto solo quello che non si sono mangiati appena colti. Tanti di loro non erano abituati a questi sapori. È stato importante per loro averli scoperti». Sui banchi non si vedevano solo prodotti destina-

nati alla tavola ma anche fiori e piante, corredate da vasi dipinti a mano dai bambini. Inoltre il "laboratorio del gusto" per assaggiare bruschette condite con olio aromatico, i "granai della memoria" dove i nonni raccontava-

ISIS NICCOLINI PALLI

Progetto nuove tecnologie

Il tema del rapporto fra relazione e nuove tecnologie è stato oggetto di un percorso formativo realizzato in collaborazione con il Ciaf "Edda Fagni" Comune e l'isis "Niccolini Palli". I risultati del lavoro sono stati presentati giovedì scorso nell'aula magna dell'isis in via Ernesto Rossi.

Sono intervenuti Nella Benfatto, responsabile Cred, e Letizia Vai, pedagista Ciaf. Il percorso ha visto coinvolti gli alunni dell'ultima classe del triennio del liceo delle scienze sociali; la quinta A che, coordinata dalla prof' Enrica Ricci, ha prodotto una sintesi multimediale a conclusione dell'esperienza svolta, sperimentando dal vivo il reale valore educativo ed espressivo che un uso corretto e consapevole del web permette per ridurre i

rischi potenziali. Il Ciaf attraverso il progetto "relazionalità e nuove tecnologie" promosso dall'ISIS "Niccolini Palli" ha messo a disposizione le proprie competenze, le proprie esperienze ed il proprio campo di intervento. Gli studenti hanno svolto compiti di osservatori di attività nelle classi 1 A, 1 B, 1 E, 1 G. 1 dell'Istituto Comprensivo "G. Miceli" e 2 1, 2 G, 3 M della Scuola Secondaria di 1 grado "G. Bartolena" con Letizia Vai, con gli operatori della polizia postale e delle comunicazioni Toscana sezione di Livorno e con i media educatori del progetto Trool, promosso dalla Regione Toscana e realizzato dall'Istituto degli Innocenti di Firenze ed hanno ricavato una "pista educativa" da presentare alle classi del biennio dell'isis.

no storie del nostro passato e "l'angolo dello scambio", dove i genitori si passavano ricette tra loro. «È stato bellissimo l'entusiasmo profuso da insegnanti, alunni e parenti in questo progetto - Valentina Gucciar-



ULTIME NOTIZIE

QUOTIDIANO TELEMATICO A CURA DELL'UFFICIO STAMPA DEL COMUNE DI LIVORNO

Registrazione Tribunale di Livorno n. 3077 del 7 agosto 2006

Venerdì 25 maggio (ore 15.30) nel parco di Villa Mimbelli “Orto in condotta”, ecco il Primo mercatino contadino



In occasione dello Slow Food Day 2012, 500 bambini espongono i prodotti degli orti didattici delle scuole

Livorno, 24 maggio 2012 - Domani, **venerdì 25 maggio** si terrà nel parco di Villa Mimbelli (via San Jacopo in Acquaviva) a partire dalle **ore 15.30** il **1° mercatino contadino** organizzato dalle scuole cittadine che hanno partecipato al progetto **“Orti in condotta”** promosso dal Comune di Livorno e dalla Provincia in collaborazione con l'Associazione Slow Food. Più di 500 bambini esporranno i

prodotti coltivati negli orti didattici delle loro scuole: frutta, verdure e tanti ortaggi per una sana e corretta alimentazione .

L'iniziativa si svolge in occasione della festa nazionale di slowfood, Slow Food Day 2102, dedicata quest'anno al rapporto tra il cibo che consumiamo quotidianamente e i cambiamenti climatici.

Undici le scuole che hanno aderito quest'anno al progetto “Orti in condotta”: nido Santelli; centrinfanzia: Alveare e Girasoli ; scuole dell'infanzia: Barriera Margherita, La Rosa, Palazzina; scuole primarie: B. Brin, G. Carducci, Dal Borro, A. Modigliani e R. Natali.

Domani, alle ore 15.30, inaugurazione del mercatino alla presenza dell'assessore comunale alle attività educative , Carla Roncaglia e dell'assessore provinciale all'agricoltura e turismo Paolo Pacini.

Alle ore 16 apertura dei banchetti e dei laboratori. Saranno allestiti il “Laboratorio del gusto” dove grandi e piccini potranno degustare i prodotti; i “Granai della memoria” dove verranno raccontati aneddoti e storie del nostro passato; “Libero scambio di ricette”, uno spazio autogestito dai genitori dove ci sarà la possibilità di scambiarsi le ricette; infine ci sarà lo “Spazio mostra” dove si potranno vedere gli elaborati dei bambini delle scuole.

Il progetto didattico “Orto in condotta” a cura del CRED ha visto in questi mesi i bambini delle scuole partecipanti, seguiti da Valentina Gucciardo di Slow Food, impegnati nella semina e nella crescita delle verdure. I bambini hanno anche redatto un simpatico ricettario che riunisce le ricette da loro ideate con i prodotti delle loro terre.

“Orto in condotta” oggi a villa Mimbelli tutti piccoli contadini

Nell'ambito dello Slow Food Day, i bambini venderanno i prodotti coltivati nelle aree verdi delle loro scuole

di **Roberto Riu**

► LIVORNO

“Dal produttore al consumatore”: solo che questa volta in veste di agricoltori che offrono i prodotti della terra troviamo oltre cinquecento alunni di undici scuole livornesi aderenti al progetto “Orto in condotta” avviato dal Comune e dalla Provincia in collaborazione con l'Associazione Slow Food.

Alle 15.30 di oggi, nel parco di Villa Mimbelli, sarà così allestito il 1° mercato contadino nel quale i piccoli agricoltori esporranno quanto prodotto dalla coltivazione degli orti didattici ricavati nelle aree verdi della propria scuola ottenendo frutta, verdura ed ortaggi, tutti rigorosamente di stagione. L'apertura del mercato, che vedrà la presenza degli assessori Paolo Pacini e Carla Roncaglia, rispettivamente per la Provincia ed il Comune, coincide con lo Slow Food Day



Ragazzi al lavoro nell'orto

2012, una manifestazione a carattere nazionale che quest'anno è dedicata al rapporto fra la nostra alimentazione quotidiana ed i cambiamenti climatici: laddove fra le soluzioni proposte troviamo la “filiera corta” ed i prodotti a chilometri zero, privilegiando perciò la produzione agroalimentare tipica locale e riducendo al minimo i consumi per il trasporto.

Accanto ai banchetti del mercato contadino, sarà alle-

stito anche un laboratorio del gusto dove grandi e piccoli potranno assaggiare vari prodotti dell'agricoltura oltre a riappropriarsi di antichi sapori anche grazie al “Granai della memoria” con aneddoti e racconti legati al mondo rurale di una volta.

Uno spazio autogestito dai genitori sarà poi adibito allo scambio di ricette gastronomiche, mentre un'altra area verrà dedicata alla mostra degli elaborati (disegni a colori, etc.) realizzati dagli alunni delle scuole partecipanti al progetto avviato dal Cred (Mido Santelli, centro infanzia Alveare e Girasoli, scuole dell'infanzia Barriera Margherita, La Rosa e Palazzina, scuole primarie B.Brin, G. Carducci, M.A. Dal Borro, A.Modigliani e R.Natali). Con la guida di Valentina Gucciardo di Slow Food i bambini hanno infine creato un ricettario per la preparazione dei loro prodotti.



I bambini piantano la verdura nell'orto

GIOVANI

La parrocchia dei Salesiani inaugura domani il nuovo oratorio

► LIVORNO

Sarà inaugurato domani, sabato 26 maggio, alla presenza del sindaco e del vescovo, il nuovo oratorio della parrocchia dei Salesiani.

Una giornata dedicata ai più giovani ma non solo, che comincerà alle 15.30 con giochi e festa in cortile per i ragazzi e proseguirà fino alle 18, ora della celebrazione eucaristica. Il momento dell'inaugurazione arriverà alle 19.30, in presenza delle autorità e della popolazione, con un buffet all'aperto alle 20.

La manifestazione si concluderà alle 21.00 con una festa spettacolo.

Per don Gino Berto, parroco dei Salesiani, non si tratta solo di inaugurare delle strutture, ma di un modo per rilanciare l'impegno dell'educazione preventiva attraverso l'ambiente dell'oratorio: sempre più ragazzi, infatti, si allontanano da piazze e strade e scelgono la parrocchia come luogo dove coltivare i propri interessi e incontrare persone che accompagnano nella crescita umana senza preclusioni di partito, di razza, di religione e di ceto sociale.

“Orto in condotta” oggi a villa Mimbelli tutti piccoli contadini

Nell'ambito dello Slow Food Day, i bambini venderanno i prodotti coltivati nelle aree verdi delle loro scuole

di **Roberto Riu**

► LIVORNO

“Dal produttore al consumatore”: solo che questa volta in veste di agricoltori che offrono i prodotti della terra troviamo oltre cinquecento alunni di undici scuole livornesi aderenti al progetto “Orto in condotta” avviato dal Comune e dalla Provincia in collaborazione con l'Associazione Slow Food.

Alle 15.30 di oggi, nel parco di Villa Mimbelli, sarà così allestito il 1° mercato contadino col quale i piccoli agricoltori esporranno quanto prodotto dalla coltivazione degli orti didattici ricavati nelle aree verdi della propria scuola ottenendo frutta, verdura ed ortaggi, tutti rigorosamente di stagione. L'apertura del mercatino, che vedrà la presenza degli assessori Paolo Pacini e Carla Roncaglia, rispettivamente per la Provincia ed il Comune, coincide con lo Slow Food Day

2012, una manifestazione a carattere nazionale che quest'anno è dedicata al rapporto fra la nostra alimentazione quotidiana ed i cambiamenti climatici: laddove fra le soluzioni proposte troviamo la “filiera corta” ed i prodotti a chilometri zero, privilegiando perciò la produzione agroalimentare tipica locale e riducendo al minimo i consumi per il trasporto.

Accanto ai banchetti del mercatino contadino, sarà alle-

stito anche un laboratorio del gusto dove grandi e piccini potranno assaggiare vari prodotti dell'agricoltura oltre a riappropriarsi di antichi sapori anche grazie ai “Granai della memoria” con aneddoti e racconti legati al mondo rurale di una volta.

Uno spazio autogestito dai genitori sarà poi adibito allo scambio di ricette gastronomiche, mentre un'altra area verrà dedicata alla mostra degli elaborati (disegni a colori, etc.) realizzati dagli alunni delle



Ragazzi al lavoro nell'orto



scuole partecipanti al progetto avviato dal Cred (nido Santelli, centro infanzia Alveare e Girasoli, scuole dell'infanzia Barriera Margherita, La Rosa e Palazzina, scuole primarie B.Brin, G. Carducci, M.A. Dal Borro, A.Modigliani e R.Natali). Con la guida di Valentina Gucciardo di Slow Food i bambini hanno infine creato un ricettario per la preparazione dei loro prodotti.



I bambini piantano la verdura nell'orto