

Progetto “IL MIO ORTO è...”

Come un cuore sempre ricco di colori, di profumi e di sapori!

Istituto Comprensivo Statale Trilussa

Via Arturo Graf, 74 - 20157 Milano

 Istituto Comprensivo Trilussa	I.C.S. Trilussa - Milano	PROGETTO	a.s. 2024-2025
---	--------------------------	-----------------	-----------------------

Denominazione del Progetto	3
Referenti del Progetto	3
Descrizione sintetica del progetto	3
Obiettivi formativi ed educativi previsti.....	4
Obiettivi didattici	4
Classi-sezioni, gruppi di studenti coinvolti	5
Modalità di attuazione	5
Tempi di attuazione	5
Spazi, strumenti e materiale utilizzato.....	6
Costi	6
Criteri, tempi e modi di verifica	7
Ricaduta sulla didattica	7
Pubblicizzazione dei risultati	7

	I.C.S. Trilussa - Milano	PROGETTO	a.s. 2024-2025
---	--------------------------	-----------------	-----------------------

SCHEMA PROGETTO

Denominazione del Progetto

“IL MIO ORTO è...” *come un cuore sempre ricco di colori, di profumi e di sapori!*

Laboratorio Esperienziale di ORTO-GIARDINO per vivere appieno l'apprendimento.

Referenti del Progetto

Indicare i profili di riferimento dei docenti, dei non docenti e dei collaboratori esterni che si prevede di utilizzare

Professore: Fecondo Luigi

Consulente esterno: Fecondo Giovanni.

- Laureato in Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.
- Ricercatore presso CO.T.IR.- Consorzio per la Divulgazione e Sperimentazione delle Tecniche Irrigue Srl.
- Attualmente è Istruttore Direzione tecnica - Ufficio SUE - Sportello Unico Edilizia ed Istruttore Direzione tecnica - Ufficio ambiente, ecologia e sanità presso Ufficio SUE - Sportello Unico Edilizia e Ufficio ambiente, ecologia e sanità presso il Comune Città del Vasto (CH).

Descrizione sintetica del progetto

Illustrare ciò che si intende realizzare, le fasi operative individuando le attività da svolgere

**Si prevede: un'attività laboratoriale n. 1 e n. 2: Per fare un orto ci vuole l'ortolano...
Tempo occorrente: 10 h**

Attività laboratoriale. Per fare un orto ci vuole un “ortolano” che semina, trapianta le piantine aromatiche ed ortaggi, gestisce e irriga l'orto, raccoglie gli ortaggi.

Stimolare: il lavoro in gruppo e l'integrazione tra i partecipanti. Avere un contatto diretto con la terra, imparare una manualità, accrescere le percezioni sensoriali poco allenate ed osservare la crescita delle piante. Aiutare a rendersi conto che esiste un tempo e una stagionalità dei prodotti. L'attività sarà organizzata in tre fasi:

1. L'orto in serra si svolgerà comunque in giardino. L'attività laboratoriale consisterà nell'allestimento di un semenzaio in vasi; i vasi saranno organizzati in una piccola serra “artigianale”, consentendo ai semi di **germinare in condizioni ottimali. L'attività ha l'obiettivo di far comprendere agli alunni che la serra è un**

	I.C.S. Trilussa - Milano	PROGETTO	a.s. 2024-2025
---	--------------------------	-----------------	-----------------------

esempio di ecosistema curato dall'uomo per permettere la crescita di piante e ortaggi in zone climatiche o periodi dell'anno in cui ciò non sarebbe altrimenti possibile. Come tale, rappresenta un paradigma della possibilità dell'uomo di intervenire sugli equilibri del pianeta, in modo sostenibile oppure no.

2.a) L'orto di stagione si svolgerà all'aperto nel cortile della scuola. L'attività laboratoriale, attraverso il trapianto di ortaggi di stagione, faciliterà la comprensione dell'agricoltura biologica e della cultura dell'alimentazione e della sostenibilità e il ruolo dell'agricoltore come custode attivo e primo destinatario dei frutti della terra.

2.b) L'orto aromatico si svolgerà all'aperto nel cortile della scuola. L'attività attraverso il trapianto di piante aromatiche, che rappresentano meglio di altre il legame tra i vari sensi quali l'olfatto, il tatto, la vista, il gusto, sarà un vero e proprio laboratorio all'aperto per l'educazione sensoriale ed il riconoscimento delle specie aromatiche attraverso i loro profumi.

Obiettivi formativi ed educativi previsti

Descrivere gli obiettivi formativi ed educativi che si intendono perseguire

- **Promuovere il senso di responsabilità negli alunni.**
- **Coinvolgere nel progetto le famiglie, gli alunni ed il personale della scuola, favorendo la circolazione dei "saperi" (ricette, tecniche di coltivazione, biologico, tradizioni, filiera corta, alimentazione sostenibile etc.).**
- **Educare alla cura e al rispetto dell'ambiente per favorire uno sviluppo sostenibile.**
- **Favorire lo sviluppo di un "pensiero scientifico": saper descrivere, argomentare, ascoltare; saper riconoscere e mettere in relazione semi, piante, fiori, frutti; saper porre problemi e formulare ipotesi e soluzioni; saper utilizzare un linguaggio specifico.**
- **Migliorare i rapporti interpersonali.**
- **Favorire la collaborazione tra gli alunni.**
- **Assumersi dei piccoli impegni e mantenerli nel tempo.**
- **Facilitare e promuovere esperienze fortemente inclusive.**

Obiettivi didattici

Descrivere gli obiettivi didattici che si intendono perseguire

- **Acquisire responsabilità nella cura delle piante e del lavoro che si è chiamati a svolgere.**
- **Comprendere quali sono le fasi per la progettazione di uno spazio verde ed attuarle.**
- **Sistemare le etichette e imparare a riconoscere le piante.**
- **Osservare, e segnare a calendario, i tempi della crescita delle *piantine* anche con fotografie e disegni realizzati dai ragazzi.**
- **Comprendere l'importanza della presenza di verdura biologica nel menù quotidiano.**

	I.C.S. Trilussa - Milano	PROGETTO	a.s. 2024-2025
---	--------------------------	-----------------	-----------------------

- Scoprire gli elementi necessari per la crescita delle *piantine* (terra, acqua, aria, luce e calore).
- Usare il calendario per prevedere semine, trapianti, raccolte.
- Conoscere gli attrezzi da orto-giardino.
- Scoprire e conoscere il concetto di biodiversità.

Classi-sezioni, gruppi di studenti coinvolti

Indicare le classi e il numero di studenti coinvolti

1. L'iniziativa è aperta a tutti gli alunni della Scuola, soprattutto riguardo al "laboratorio sperimentale".
2. Riguardo all'orto all'aperto invece, verranno formati 2 gruppi di lavoro; ciascun gruppo dovrà essere formato da un numero massimo di 15 alunni.

Modalità di attuazione

Descrivere le metodologie utilizzate

METODOLOGIA DELLA "SCOPERTA"

- lavoro di gruppo
- osservazione e riproduzione del reale
- ascolto di esperti
- formulazione di ipotesi
- verifica delle ipotesi
- contestualizzazione
- coltivazione diretta dell'orto con uso di vanghe e innaffiatoio
- relazione con lavoro di gruppo di classe o classe aperta

Tempi di attuazione

Descrivere l'arco temporale/cronoprogramma nel quale il progetto si attua

- verrà svolto fuori dall'orario insegnamento per n. 10 ore totali
- verrà svolto per tutto l'anno scolastico

	I.C.S. Trilussa - Milano	PROGETTO	a.s. 2024-2025
---	--------------------------	-----------------	-----------------------

Spazi, strumenti e materiale utilizzato

Indicare le risorse logistiche ed organizzative che si prevede di utilizzare per la realizzazione

- orti scolastici e attività didattiche negli spazi (al chiuso e all'aperto) di pertinenza dell'Istituto
- vanghe, badili, rastrelli, palette, piantine, etc.
- bustine di semi

Costi

Elencare beni e servizi che si intende acquisire per la realizzazione del progetto

sono previsti i seguenti costi:

Bene/Servizio da acquistare	quantità	costo	esercente
1) SERRA			
Vasi	20	€ 20	
Terriccio universale	1 sacco da 80 lt	€ 10	
Semi	5 sacchetti	€ 10	
2) ORTO autunnale			
Concime fosfo-potassico (concimazione di fondo)	2 kg	€ 10	
Piantine di lattuga (20 cm sulla fila)	25 piantine	€ 8	
Piantine di finocchio (20 cm sulla fila)	25 piantine	€ 8	
Piantine di cavolfiore (40 cm sulla fila)	13 piantine	€ 6	
Piantine di cipolline (10 cm sulla fila)	50 piantine	€ 10	
Piantine di rape (25 cm sulla fila)	20 piantine	€ 4	
Lumachicida		€ 5	
Concime azotato (in copertura)		€ 10	
Difesa piante (eventualmente nei confronti della cavolaia del cavolo)		€ 10	
3) ORTO aromatico (vasetti)			
Salvia	3	€ 15	
Timo	3	€ 15	
Menta	3	€ 15	
Maggiorana	3	€ 15	
Lavanda	3	€ 15	
Rosmarino	3	€ 15	
<u>COSTO TOTALE</u> IVA inclusa		€	

	I.C.S. Trilussa - Milano	PROGETTO	a.s. 2024-2025
---	--------------------------	-----------------	-----------------------

Criteria, tempi e modi di verifica

Verificare il raggiungimento dei risultati, sia in termini di competenze acquisite sia in termini di output prodotti

- Criteri di valutazione: valutazione del lavoro svolto e l'impegno nella coltivazione. Valutazione dei resoconti scritti e orali per la loro chiarezza e completezza.
- Tempi: primo e secondo quadrimestre.
- Modi: lavoro a piccoli gruppi, a coppie o individualmente.
- Verifica sulla comprensione del significato della coltivazione e sulla comprensione del significato di coltivazione biologica e di sana alimentazione.

Ricaduta sulla didattica

Indicare i risultati previsti

- riconoscere semi, piante, fiori, frutti. In particolare imparare a riconoscere le principali piante aromatiche, le loro proprietà ed i loro utilizzi
- usare il calendario per prevedere semine, trapianti, raccolte
- sperimentare la necessità di elementari strumenti di misura e registrazione della crescita degli ortaggi
- riflettere insieme sulle buone pratiche realizzare nell'orto (compostaggio, riciclo, biologico...)
- promuovere il senso di responsabilità negli alunni attraverso la cura e l'accudimento dell'orto
- educare alla cura e al rispetto dell'ambiente per favorire uno sviluppo sostenibile
- sviluppare e potenziare: l'area senso-percettiva, le capacità verbali, la capacità di osservazione, le categorie spazio-temporali seguendo ritmi scanditi dalla natura
- acquisire responsabilità nella cura delle piante da frutta o degli ortaggi

Publicizzazione dei risultati

Indicare come si intendono diffondere i risultati raggiunti

- report di foto e video delle esperienze laboratoriali svolte durante l'anno
- giornalino di "ORTO-GGIARO" - breve relazione
- raccolta d'autore: "grande festa con balli e canti dell'ortolano" a conclusione del progetto. Gli alunni espongono i lavori svolti con raccolta e degustazione dei prodotti a insegnanti e genitori.