

# Una maestra nell'Orto

Con i suoi scolari  
a San Mauro ha creato  
10 giardini dove coltiva  
verdure, erbe e frutta

CARLO PETRINI

Qualche volta facciamo l'errore di trarre frettolose conclusioni sulle persone identificandole con quello che fanno, invece che su chi sono. Qualche volta però quell'errore è benedetto: perché quella persona "è" quello che fa. Come Maria Grazia Vincoletto. Lei è una maestra. Ha iniziato a insegnare a 18 anni e ora può sbandierarne con orgoglio 38 di servizio, tutti o quasi nella scuola elementare Catti di San Mauro. Oggi, Maria Grazia lavora con la stessa energia di quando, poco più che ragazzina ha varcato per la prima volta la soglia di un'aula. I suoi ex allievi tornano a trovarla, condividono con lei successi e amarezze e trovano sempre la loro maestra pronta a gioire con loro, a incoraggiarli. Penso che ogni genitore sarebbe felice di affidare a lei la formazione dei figli. Conoscerla mi ha rassicurato sullo stato della nostra bistrattata scuola pubblica: ora so che nasconde tesori e che sono e saranno sempre gli insegnanti a fare la differenza.

Maria Grazia di differenza ne fa, tanta. «Amo i libri, ma insegnando ho capito che studiare sulla carta, non basta. Il bambino non può e non deve annoiarsi, l'apprendimento va vissuto come gioco, è la natura che ci ha voluti così. Ho cercato dunque di impostare il mio insegnamento sulla scoperta, seguendo il metodo scientifico. I libri arrivano alla fine e qualche volta li scriviamo noi». Un approccio che ben si sposa con quanto Slow Food porta avanti sin dalle origini con l'educazione alimentare impron-

tata sul piacere, sul convivio, per imparare o riscoprire il valore culturale, sociale, nutrizionale e ambientale di ciò che mangiamo. A cominciare dai bambini ai quali dedichiamo tante attività durante i nostri eventi e soprattutto seguiamo tutto l'anno nelle scuole con il progetto dell'Orto in Condotta. Orti scolastici coltivati da loro, guidati dagli insegnanti e sostenuti dai nonni e familiari. Così imparano a riconoscere le piante, capiscono l'influenza delle stagioni, il ruolo di luoghi e tradizioni. Comprendono che non si ottiene tutto subito, che bisogna saper aspettare. Si avvalgono della sapienza dei nonni, vivono il contatto con il territorio che li circonda, scoprono il valore dei semi. E imparano a scegliere cosa mangiare in base alle proprie esigenze e non sotto l'influenza del mercato. Orasono più di 450 gli Orti in tutt'Italia, sostenuti da 90 Condotte Slow Food con quasi 35 mila bambini coinvolti. «

Insieme alla maestra di scienze, avevamo allestito un orto coltivato dai bambini di quarta e quinta. Avevamo coinvolto anche le famiglie e soprattutto i nonni, ma era un'attività circoscritta a un solo anno, cercavo maggiore continuità». Che è arrivata una volta scoperto l'Orto in Condotta di Slow Food: «Mio marito ed io siamo appassionati di cibo, attenti a ciò che portiamo in tavola. L'incontro con Slow Food quindi non è stato casuale. E quando ho saputo del progetto degli orti scolastici ho fatto di tutto per farne parte, partecipando al primo corso per formatori». Un successo inaspettato: il primo anno aderiscono 11 classi: «Ora ci sono 10 orti a San Mauro, tre solo nella nostra

scuola dove stiamo piantando anche alberi da frutto. E il Comune ci ha chiesto di allestire l'orto comunitario che nascerà in un'area dismessa dove sorgeranno anche un'area didattica, una struttura coperta per fare corsi, un'area di ritrovo per i ragazzi. Siamo stati chiamati in causa dopo la bella esperienza dello scorso anno quando, per il centenario del ponte vecchio di San Mauro, abbiamo impiantato un piccolo orticello di erbe aromatiche in centro città. I bambini hanno persino disegnato e costruito le aiuole. Mi dicono essere l'unica opera che i vandali non hanno distrutto».

Naturalmente il gran lavoro di maestra Maria Grazia è a scuola, dove, continua a ripetere, il tempo pieno le consente di approfondire e coinvolgere meglio i bambini: «Cresce il numero di bimbi dislessici o con problemi di apprendimento, o forse semplicemente ce ne accorgiamo di più, fatto sta che per loro c'è bisogno di un altro tipo di percorso. El'orto, l'osservazione diretta, la scoperta, aiutano molto perché permettono ai bambini con difficoltà di apprendere attraverso altri canali». Il lavoro prosegue in classe, perché il progetto dell'Orto in Condotta prevede anche attività di educazione sensoriale e alimentare: «Cominciamo con l'analisi visiva perché i bambini hanno bisogno di osservare, distinguere e imparare a parlare delle cose quindi innanzitutto imparano a utilizzare il lessico pertinente. Poi si passa all'analisi olfattiva, bendati (e non) si capisce che il naso è il senso più difficile da usare e quindi bisogna concentrarsi per svilupparlo di nuovo un po', e non aver paura per esempio di annusare quello che si mangia. E poi naturalmente assaggiamo, facciamo degustazioni

comparative, cerchiamo di capire la differenza tra prodotti industriali e non, studiamo le etichette».

La didattica legata all'orto è multidisciplinare: si studiano le scienze, la geometria, ma anche storia e geografia: frutta, ortaggi, aromatiche, formaggio, pane, cereali e cacao sono per Maria Grazia strumenti con cui insegnare: «Quando affrontiamo la geografia dell'Italia chiedo ai miei alunni di includere nella loro presentazione anche le abitudini alimentari della regione di origine dei genitori (abbiamo esempi praticamente da tutta Italia), è un bel modo per conoscerci meglio. Con i cereali posso parlare di tantissime aree nel mondo, se parto dal pane azzimo ripercorro la storia dell'umanità». Poi si incontrano i produttori artigianali coinvolti anche nei laboratori di cucina (pasta, pane, grissini...) pensati per i bambini e i genitori, si visita il mercato, si confrontano i banchi dei contadini con quelli di chi si approvvigiona ai mercati generali. E soprattutto con l'aiuto delle cuoche della mensa scolastica, si assaggia quanto coltivato. Così tanti bambini alla fine mangiano i broccoli che a casa rifiutavano. Il segreto? «Non anticipo mai le risposte, i bambini devono arrivarci da soli. Ed è un metodo che funziona, i nostri alunni alla fine portano a casa quanto imparato e insegnano persino agli adulti: di recente abbiamo lavorato sullo spreco e una mamma mi ha raccontato che la sua piccola ora pretende che non si butti via nemmeno un cucchiaino di riso avanzato: "domani fai le frittelle, mi dice". Un bell'esempio di come a partire dalla scuola si possano cambiare abitudini che certo non aiutano il nostro pianeta».

storiedipiemonte@slowfood.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**“Amo i libri ma ho capito che la carta non basta I bambini vogliono fare esperienze”**



**Per studiare geografia gli allievi raccontano anche gli usi alimentari delle regioni**



**INSEGNANTE**  
Maria Grazia Vincoletto  
insegna da quasi 40 anni  
a San Mauro



**STORIE  
DI  
PIEMONTE/309**



**NOBEL**  
Dario Fo,  
premio  
Nobel per la  
Letteratura

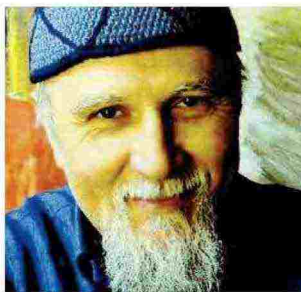


Ospiti alla cerimonia dell'Università di scienze gastronomiche

# FO, OVADIA E DE BENEDETTI PER LE LAUREE A POLLENZO

**C'**È CHI si è occupato del gelato artigianale messicano, chi delle cooperative agricole rumene, chi ha acceso un faro sull'utilizzo delle alghe in gastronomia, chi ha analizzato il successo di Eataly a New York e così via. In tutto sono 85 gli studenti dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo che domani discuteranno la propria tesi di laurea triennale, magistrale o di master. Arrivano da 27 paesi del mondo e da 12 regione italiane. E anche quest'anno per onorarli l'ateneo ha preparato una festa con tre ospiti d'eccezione: Moni Ovadia, Dario Fo e Carlo De Benedetti.

Il "Graduation day" inizia al-



**ATTORE**  
L'attore e scrittore  
Moni Ovadia

le 9, nelle aule universitarie di Cascina Albertina. Lì gli 85 studenti discuteranno le proprie tesi. Indosseranno il tocco, cioè il tipico copricapo dei lau-

reati, ma anche il tabarro, la tradizionale mantella nera tipica delle Langhe. Alla fine della sessione, attorno alle 16, si dirigeranno in corteo alla Chiesa parrocchiale di San Vittore, dove ad attenderli troveranno il celebre attore ebreo, il premio Nobel per la letteratura e l'editore di Repubblica, che porteranno la loro testimonianza legata al percorso di studi e al ricordo personale della loro laurea. Assieme agli ospiti ci saranno anche il rettore Piercarlo Grimaldi il presidente dell'ateneo Carlo Petrini e l'intero corpo docente. Gran finale con la proclamazione dei laureati e la musica del Coro dell'Università di Scienze gastronomiche.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

