

**Abstract finale del progetto Expo:
"A scuola per imparare a costruire un futuro equo e sostenibile"**

Autori: commissione ambientale Istituto Comprensivo T.Croci¹, Calderara, Paderno Dugnano (MI)

Tematiche scelte: *Futuro del Cibo* e *Cibo Sostenibile=Mondo Equo*, perché sposano pienamente le programmazioni promosse da anni nel nostro Istituto.

Abbiamo aderito con entusiasmo a queste tematiche, sia perché rientrano da anni nella nostra programmazione, sia perché consentivano la collaborazione tra i diversi gradi scolastici e lo sviluppo degli aspetti pedagogici del percorso didattico nelle diverse fasce d'età.

La scorsa primavera abbiamo trasformato il nostro piccolo orto in un vero **orto sinergico**, nel quale, come nell'ambiente naturale, le diverse orticole lavorano in sinergia e ogni rifiuto diventa risorsa. Abbiamo dato all'orto la forma "E-∩", a significare che l'IC Croci-∩ abbraccia gli ideali di Expo-E.

I bancali sono stati riempiti con terra e humus del nostro *composter*, ricoperti con paglia e irrigati con un sistema "goccia-goccia". Abbiamo piantato leguminose azotofissatrici, accanto a solanacee, grandi consumatrici di azoto; insalatine accanto a liliacee, antibiotici naturali; calendula e aromatiche per attirare api e allontanare insetti dannosi. Abbiamo imparato che la biodiversità è sinergia anche nelle nostri classi.

Gli alunni hanno creato **orti per contadini senza terra**:

orti in scatola, scatole da scarpe come semenzaio; **orti in-bottiglia-ti**, bottiglie di plastica trasformate in vasi; **trasp-orti**, orti su ruote; **orti nei sacchi** per la coltivazione di patate; **orti speziati**, dedicati alla produzione del preziosissimo zafferano; **orti verticali**, per ottimizzare lo spazio; **orto nei rotoli**, un pratico semenzaio biodegradabile.

Il nostro piccolo frutteto ci ha donato more di gelso, ciliegie, prugne, fichi, mele e nocciole che abbiamo mangiato e utilizzato per far dolci (cotognata, croccante...); i futuri cuochi dell'Istituto Vespucci di Milano, hanno aiutato i nostri studenti a realizzare torte di mele con crema di nocciole.

Il blog <http://progettoexpo.icscroci.it/> raccoglie e racconta le esperienze vissute, comprese le nostre ricette!

¹IC Croci: Infanzia Baraggiolo e Vivaldi, Primaria Don Milani, Secondaria primo grado Croci.