



LAND-

// LEARNING AGRICULTURE NOURISHING DEVELOPMENT



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.



Co-funded by
the European Union

INDICE

- **INTRODUZIONE**
- **CHI SIAMO?**
- **LE ATTIVITÀ**
- **CORSO IN ITALIA**
 - **AGRI-CIRCOLO**
 - **RACCOLTA DELLE OLIVE**
 - **PARLARE DI SEMI**
 - **FARE IL FORMAGGIO**
 - **GRANI ANTICHI, FARINE E BISCOTTI**
- **CORSO IN BELGIO**
 - **MICOLOGIA - CONOSCERE I FUNGHI**
 - **FARE I CRAUTI**
 - **COSTRUZIONE DI UN POLLAIO**
 - **FARE LA CARTA**
 - **ORTO**
 - **CIOCCOLATO**
- **SCAMBI**
 - **VISITA IN BELGIO**
 - **VISITA IN ITALIA**

INTRODUZIONE

IL PROGETTO

OBIETTIVI

LAND è un progetto europeo che mira a **promuovere la cultura rurale, le pratiche agricole e artigianali locali nelle scuole primarie** rurali attraverso un **approccio sostenibile e partecipativo**. LAND vuole rendere gli studenti e il personale scolastico **veri e propri attori del cambiamento nella loro comunità**, riconoscendo il valore e il potenziale della loro regione, e allo stesso tempo rispettando e proteggendo il paesaggio in un impegno attivo per lo **sviluppo sostenibile**.

ATTUAZIONE

LAND realizzerà 3 attività:

- CORSO progetterà e realizzerà un **corso di formazione per bambini** delle scuole primarie in Italia e in Belgio sulla **cultura, il patrimonio e le pratiche rurali**, nonché la creazione di un **sito web per i bambini**.

e pratiche rurali, nonché la creazione di idee di progetti rurali sostenibili per gli studenti che rifletteranno sulle **sfide ambientali nelle aree rurali**;

- EXCHANGE consentirà 2 mobilità in cui bambini e personale adulto visiteranno il paese dell'altro per imparare le tradizioni rurali;

- BOOK raccoglierà e diffonderà i risultati del progetto in una pubblicazione online.

RISULTATI

Risultati tangibili di LAND: creazione del libro che raccoglie tutti i risultati del progetto.

Risultati intangibili: aumento della consapevolezza dei bambini sul potenziale delle aree rurali per lo sviluppo delle loro prospettive future, aumento della consapevolezza dei bambini sul loro ruolo di promotori del cambiamento per un futuro più sostenibile e per uno sviluppo sostenibile della loro comunità; aumento del senso di appartenenza nei bambini e rafforzamento dei legami nelle comunità; promozione di relazioni transnazionali tra le aree rurali.

CHI SIAMO

Il partenariato **LAND** è composto da **quattro organizzazioni** di due Paesi europei (Italia e Belgio). In ogni Paese c'è un'associazione locale attiva nel campo della cultura, del patrimonio e delle pratiche rurali e una scuola primaria locale situata in un'area rurale.

Comunità Rurale Diffusa

L'associazione Comunità Rurale Diffusa (nome legale Associazione 9 Luglio) è nata nel 2017, da un **gruppo di persone che vivono nel vasto territorio rurale** al confine tra Lazio, Umbria e Toscana. È una **rete che promuove il legame con la natura e con la terra, la difesa del territorio, la tutela dello spazio rurale e della tradizione contadina, l'educazione, la produzione, la distribuzione e la sensibilizzazione al cibo sano.**

Queste sono alcune delle nostre attività:

- Un **mercato rurale settimanale** di prodotti biologici locali e di artigianato tradizionale. Durante i mercati organizziamo sempre eventi, letture, conferenze per promuovere la vita e le tradizioni rurali.
- Un **gruppo di lavoro** che si dedica alla tutela dell'ambiente, alla difesa del territorio dall'inquinamento, dalle produzioni agricole intensive e dallo sfruttamento del suolo. Organizza eventi, momenti informativi e di advocacy.
- Una **newsletter** chiamata "cibaria", dedicata all'importanza di una sana alimentazione
- **Gruppi di acquisto solidale**

L'obiettivo principale della Comunità Rurale Diffusa è **la tutela dello stile di vita, delle pratiche e delle tradizioni rurali sostenibili**. L'obiettivo della Comunità Rurale Diffusa (CRD) è quello di informare ed educare la comunità locale sull'importanza di proteggere l'ambiente e, allo stesso tempo, di sostenere le attività tradizionali rurali che rischiano di essere dimenticate.

Nel lavoro, la CRD è profondamente coinvolta nell'educazione. I suoi membri hanno già collaborato con le scuole della zona per promuovere le tradizioni rurali, le pratiche, l'alimentazione sana e il giardinaggio. Allo stesso modo, la CRD si dedica all'educazione degli adulti, sia internamente tra i suoi membri che esternamente per promuovere il rafforzamento delle relazioni sociali nel territorio.

Sito web: comunitaruralediffusa.org

Facebook: www.facebook.com/comunitaruralediffusa



ALBERO DELLA TUSCIA

La **ONG** "Io vivo dentro di me" ha creato nel 2017 l'Albero della Tuscia, **la prima scuola all'aperto e democratica del Lazio**, grazie al patrocinio del Comune di Farnese e alla collaborazione dell'Ente Parco della Riserva Selva del Lamone. La scuola è un **asilo e una scuola primaria**, per bambini **dai 3 ai 14 anni**. Oltre alla scuola, la ONG gestisce campi estivi e laboratori per bambini. La ONG "Io vivo dentro di me" fa anche parte della REL (Rete Educazione Libertaria), la Rete Italiana per l'Educazione Democratica.

Attività dell'organizzazione:

Apprendimento scolastico: le **scelte delle materie di studio, delle ricerche e delle attività** vengono fatte in forma interdisciplinare attraverso i **"circoli di studio"** con i principi della democrazia partecipativa nel rapporto orizzontale attraverso assemblee di circolo a cui partecipano educatori e bambini. **Conoscenza dei sentieri, della flora e della fauna** della Riserva del Lamone attraverso visite guidate in collaborazione con i **Guardiaparco** realizzate in primavera con tre incontri;

Campi estivi residenziali, campi di una settimana all'interno della Riserva del Lamone;

Visite guidate ai **siti archeologici** della Riserva del Lamone e del Parco di Vulci;

Visite guidate agli **artigiani del borgo di Farnese** alla scoperta di arti e mestieri;

Visite guidate ai **frantoi di Farnese** per scoprire l'olio Canino DOP; Visite guidate ai comuni, ai musei e alle biblioteche dei paesi limitrofi al lago di Bolsena;

Attività ricreative estive ai laghi di Bolsena e Mezzano.

Website: www.alberodellatuscia.com

Facebook: www.facebook.com/alberodellatuscia



P'TITS CRAPAU

"Les P'tits CRAPAU" Asbl è un'organizzazione non profit belga. Questo nome è l'acronimo francese di "**Piccoli centri di ricerca, guida e condivisione dell'autonomia**". L'obiettivo è quello di **contribuire costantemente all'educazione locale attraverso laboratori, formazioni, costruzioni partecipative o partnership** con altre organizzazioni regionali. Ci rivolgiamo a un'ampia gamma di pubblici diversi, dai bambini più piccoli (campi estivi, collaborazioni scolastiche) ai semplici curiosi (passeggiate alla scoperta delle piante selvatiche, eventi festivi) e persino ai professionisti (laboratori di produzione di attrezzi agricoli, produzione di forni professionali per il pane).

Attualmente le attività sono organizzate e gestite da 8 volontari e raggiungono circa 1000 persone all'anno, tutte le attività incluse. L'organizzazione ha un'esperienza rilevante nell'organizzazione e nella realizzazione di attività che garantiscono un maggior grado di autonomia, spesso legate alla cultura tradizionale e rurale. L'organizzazione ha un'esperienza rilevante nell'organizzazione di **attività sulla cultura tradizionale e rurale**:

I **martedì dell'autonomia**: ogni martedì i membri si riuniscono per imparare, sperimentare e condividere informazioni sulla produzione alimentare e non alimentare su piccola scala (ad esempio, produzione di birra, formaggio, sapone, balsamo, carta, pane, pizza, funghi, miele).

"**Ptites Débrouilles**": significa "piccoli intraprendenti", è un corso per bambini (dai 4 ai 10 anni) in cui i bambini giocano per scoprire le basi dell'autonomia come la panificazione, le piante selvatiche commestibili, la cucina, ecc.

Eco-laboratorio: collabora con le scuole locali per organizzare attività per bambini nella natura, come la costruzione di casette per uccelli, passeggiate nel bosco, ecc.

Laboratorio di produzione di attrezzi agricoli: si rivolge in particolare ai giardinieri che desiderano costruire i propri attrezzi.

Panificio e cioccolateria: produciamo pane e cioccolato tradizionali con un panettiere professionista.

Costruzione partecipata: ristrutturazione di vecchie case utilizzando tecniche e materiali tradizionali.

Sito web: www.crapau.be

Facebook: www.facebook.com/asblcrapau



P'TITS CENTRES DE RECHERCHES, D'ANIMATION
ET DE PARTAGE AUTOUR DE L'AUTONOMIE

SCUOLA DE WALK

La School de Walk è una **scuola pubblica dell'infanzia** (27 bambini) e **primaria** (31 studenti) suddivisa in classi verticali inclusive. La scuola ha abbracciato una pedagogia **attiva verso la natura, il mondo e l'apertura agli altri**. Tutti i bambini e tutti i contesti sono i benvenuti. Una pedagogia attenta e orientata al successo: **solidarietà, collaborazione, partnership, tolleranza, cooperazione**.

Integrazione nel villaggio: **collaborazione** con la gente del villaggio. Le lezioni si basano sulla vita reale e sulla sperimentazione pratica. I bambini sono attori del loro apprendimento: funzionamento democratico della scuola. Sono coinvolti nella scelta delle attività, programmi e orari. Incoraggia l'autonomia dei bambini: durante l'apprendimento e/o durante le passeggiate, il lavoro nell'orto.

Attività dell'organizzazione:

- **Orto a scuola:** produzione giornaliera di zuppe per la merenda.
- **Pollai con due galline:** utilizzo delle uova.
- **Capanna:** luogo di condivisione e aggregazione.
- **Parco giochi:** aree verdi, permesso di arrampicarsi, stagno, frutteto.
- Un **percorso didattico** lungo 900 metri vicino alla scuola: alveari, campo fiorito, luogo di raccolta e sperimentazione.

CORSO IN ITALIA

CI TROVIAMO A FARNESE, UN PICCOLO VILLAGGIO NELL'ALTA TUSCIA, IN ITALIA. QUI I BAMBINI DELLA SCUOLA 'ALBERO DELLA TUSCIA' HANNO LA POSSIBILITÀ DI IMPARARE, IN COLLABORAZIONE CON LA "COMUNITÀ RURALE DIFFUSA", DIVERSE PRATICHE AGRICOLE, TRA CUI LA GESTIONE DI UN ORTO, LA LAVORAZIONE E LA TRASFORMAZIONE DI GRANI ANTICHI, LA RACCOLTA DELLE OLIVE E LA PRODUZIONE DI FORMAGGIO



AGRI-CIRCOLO

I BAMBINI IMPARANO COME SI REALIZZA UN ORTO, DALLA PREPARAZIONE DEL TERRENO ALLA RACCOLTA

Venerdì 04.11.2022

Il primo giorno del progetto, tutti sono puntuali, nonostante abbia minacciato pioggia fino a poco prima.

Stivaletti di gomma ai piedi e maniche corte: l'autunno ha deciso di tardare.

Ci si raduna quasi subito e ci si mette in cerchio, pronti ad iniziare una nuova avventura.

Dario e Sandra, gli organizzatori di queste giornate farnesane del progetto LAND, ci portano al **campo**, sotto alberi carichi di olive verdi.

Ragazzi e organizzatori si scambiano brevi informazioni, ci si presenta e si illustra lo scopo di questo primo incontro teso a illustrare, tra le altre cose, anche il terreno che è stato già preparato per realizzare il “**proprio orto**”, con tutto quello che si desidererà gustare quando si potranno cogliere e preparare i frutti del lavoro svolto sul campo.

L'illustrazione di ciò che verrà svolto dura qualche minuto per dare spazio poi ad un **brainstorming** che vede coinvolti tutti i partecipanti: si pongono domande su **come si realizza un orto**, citando diverse **modalità di coltura**, considerando **tempistiche e condizioni climatiche**.

In caso di pioggia cosa si fa? Mai entrare in campo! La terra smossa **non va calpestata**: rischierebbe di lasciare poco spazio alle radici delle piante che troveranno presto posto nel terreno.



Si fa accenno anche che in programma ci sarà la raccolta di semi nel bosco, presso la Riserva del Lamone, da seminare e vedrà la creazione di una piccola serra di piante spontanee commestibili e per altri usi.

Alcuni dei bambini e bambine presenti hanno già messo le “mani in pasta”, l'anno scorso, partecipando all'Agri-circolo delle Farnesane. Si ritorna brevemente a quell'esperienza, a cosa è successo allora, alle cose imparate e ci si chiede: come sarà ora quel campo? E le piante?

Ci mettiamo tutti in cammino per raggiungere il terreno adattato alla nuova esperienza con LAND e troviamo, nel cammino, i vecchi filari di fragole che con forza si sono fatte largo fra altre erbe e piante spontanee, che intanto hanno invaso il terreno.

Ridiamo alla vista di mummie di piante di cetriolo e ci sono belle piante di broccoli che hanno fatto il seme.



Le piante di calendula che, splendide, hanno dato **nuovi fiori** e la bieta che rigogliosa si erge e sembra richiamare l'attenzione dei partecipanti che (forse pensando già alla cena) si affaccendano a raccoglierne, staccando sapientemente le foglie e ne fanno bouquet che porteranno a casa.



Ma resistono anche piante di pomodori, fagiolini e di giovanissime patate. I bambini son curiosi: ce ne saranno? Sradicano, aiutati da coloro che li seguono, le piantine e...sorpresa: niente patate.

Qualcuno raccoglie anche dell'amaranto che cresce rigoglioso ovunque.

Il passo è breve e si raggiunge il campo, **preparato di fresco, che ospiterà presto nuove colture.**

Ci si diverte un po' a definire la forma del campo che ha una forma irregolare. Che forma ha? Un cuore! E' il verdetto dei più. Un trapezio dalle punte stondate, dicono altri.

L'organizzatore, Dario, ha un metodo per "calcolare" molto rapidamente la lunghezza dei vari lati. Si invita tutti innanzitutto a fotografare mentalmente la sua forma, che verrà poi **riportata su carta**, quando alla fine ci si dedicherà alla parte che prevede la trasposizione grafica con il calcolo approssimativo delle dimensioni del terreno.

Dario segna con le sue falcate la misura dei lati di questa forma trapezoidale, mentre i partecipanti contano ad alta voce.

Ogni suo passo misura circa 1 metro.

Ma perché, ci si chiede, ha questa forma?

Puro caso, rispondono Dario e Sandra: è semplicemente lo spazio che può essere ora utilizzato e che risulta dalle rotazioni agricole.



Ci si attarda scambiandosi impressioni ed esperienze personali e pregresse, in ambito agricolo, **attenti a non calpestare la terra**, smossa da poco, sotto un bell'albero di olivo.

Raggiungiamo un altro luogo che si trova a breve distanza: è dove si trova lo **stagno della fitodepurazione delle acque** reflue. Gli organizzatori spiegano di cosa si tratta, come è fatto, di cosa è composto, quanto è alta l'acqua e come funziona.

Spiegano brevemente che alcune **piante hanno il potere di purificare l'acqua** che viene usata in casa, per esempio, e che viene convogliata in delle vasche piene di sabbia, materiale drenante e piante, **restituendo acqua pulita.**

Poco distante, i bambini e le bambine scoprono un manto sofficissimo di timo che ricopre una bella parte di prato. Non possono resistere e si tuffano su questo bel cuscino odoroso.

Una delle bambine ha scoperto sul terreno qualcosa e che attira l'attenzione. Si tratta di un **corno di vacca dipinto di rosso**...e poi un piccolo spazio di terra nudo, con al centro una cassetta di legno rovesciata. Cosa sarà? Cosa c'è là sotto?

Sandra spiega una cosa un po' difficile da capire: lì sotto sono **sepolte centinaia di corna di vacca** che, come coni gelato, son state **riempite di letame** che verranno dissotterrate quando saranno pronte.

La domanda nasce spontanea: pronte per cosa?

Viene rapidamente illustrato che le corna servono per l'agricoltura, detta **biodinamica**, e che il contenuto del corno, una volta maturato, dovrà essere "dinamizzato". Con un **processo molto particolare**, il letame viene **sciolto** in una determinata **proporzione di acqua** e che il liquido viene poi fatto girare vorticosamente in senso orario e antiorario.

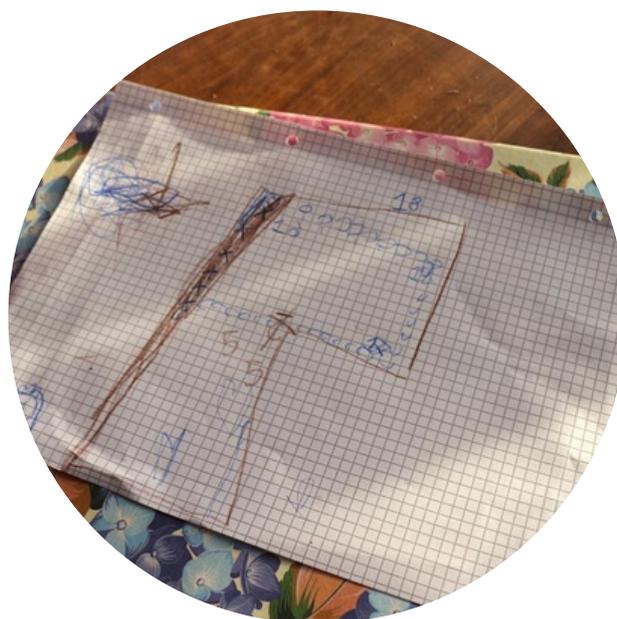
Sandra e Dario spiegano che l'agricoltura biodinamica è un **insieme di pratiche definite pseudoscientifiche**, che non hanno base scientifica ma che si basano su una **visione tutta spirituale** e che mira al raggiungimento di **una agricoltura più in equilibrio con l'ecosistema terrestre**.



La **luna e i suoi cicli** hanno un ruolo **fondamentale** in tali pratiche, aggiunge Sandra, e tutto si basa sul concetto di "energia vitale".

L'acqua dinamizzata verrà stesa poi **come un velo sulle colture** che si avvalgono della pratica biodinamica.

Il tempo è scorso via piacevole e veloce. È tempo di accomodarsi. Con matite e quaderni alla mano, ognuno **riporta ciò che ricorda della forma del campo**.



Di quella forma a cuore, di quel campo trapezoidale dagli angoli stoncati se ne riporta la misura dei lati e qualcuno fa mostra delle sue doti matematiche, **calcolandone abilmente l'area**.

La prima giornata sul campo volge al termine con altre battute, propositi, domande. Infine tutti raccolgono le proprie cose e si disperdono dandosi però prima appuntamento per la prossima volta, con la raccolta delle olive e la loro trasformazione in olio (vedi capitolo Olio di Oliva).

È novembre. Il sole è meno caldo ora e presto farà buio.

Venerdì 20.01.2023

Oggi è ora di mettere **le mani nella terra!**

Ci si reca al campo, quello dalla forma definita e **disegnata** e poi **calcolata** durante il primo incontro.

Passiamo prima dal capanno per fare incetta di **aglio da semina, cipollotti e scalogno**, oltre che **degli strumenti utili all'opera: un assolcatore, delle canne di bambù, un pianta-bulbi fatto a mano.**

Dopo un breve momento in cui viene spiegato come il lavoro verrà condotto, si specifica che la semina si fa **seguendo il ciclo lunare**: nel caso specifico dei **bulbi** e delle **piante a foglia** avviene quando c'è **luna calante**.



Le **canne di bamboo** sono utilizzate non solo per dare una direzione lineare alle future piante ma anche per **delimitare lo spazio** fra i solchi che, essendo la terra bagnata, non deve essere calpestata. È stato importante far capire ai bambini e bambine **dove la terra poteva essere calpestata e dove no**. Ciò potrebbe infatti pregiudicare la nascita dei nuovi cipollotti, aglio e scalogni che, in una terra troppo compattata, non avrebbero altrimenti spazio e agio di crescere.

Si procede quindi con assolcatore, canne e bulbi e pianta bulbi e a turno si **piantano gli aglio, gli scalogni e i cipollotti**, creando così la prima messa in terra dell'orto.

Che soddisfazione! Quel pezzo di terra nudo, mostrato all'inizio di questa avventura, inizia pian piano a **sostanzarsi dei nuovi e futuri frutti**.



Altra fase: andiamo alla **ricerca delle fragole** che due anni prima, in una analoga esperienza con l'Agri Circolo, erano state piantate e che nel tempo si sono **moltiplicate e propagate, confondendosi e intrecciandosi con altre piante spontanee**.

L'obiettivo è toglierle dal terreno e metterle in piccoli vasi.

Nella fase di **ricerca e scoperta**, si fa un incontro eccezionale: un enorme lombrico! Quanto essi siano preziosi e quanto la loro presenza nel terreno sia un buon indice di fecondità della terra è presto chiarito.

Con meticolosità si procede a tirare via dal terreno le piantine di fragole che si porteranno in vaso, in attesa di **ripiantarle successivamente altrove** e creare una vera piantagione di fragole! A chi non piacciono? Bambini e bambine ne sono sempre così ghiotti!



Ognuno si adopera nell'impresa e ci si sposta quindi nella serra, dove sono pronti terra, vasetti e annaffiatori.



È questo uno dei momenti preferiti: con cura mettere di nuovo **nella terra le piantine**, dare loro **da bere** con estrema solerzia e innaffiare anche i piedi!

Intanto alcuni si dedicano a **“bucare” col dito** della poca terra in mini vassoi da semina, dove si **dispongono dei semi** di finocchio.

Intanto l'acqua in eccesso dei vasi di fragole è drenata via e ci si dedica a spostare sotto la serra le piante che saranno così **più al riparo**: un vero **lavoro di squadra!**

Si raccolgono un paio di impressioni di quanto fatto e via a casa!

La giornata è finita e sono tutti abbastanza stanchi e infreddoliti. Un saluto al campo, mentre uno stormo di storni fa acrobazie in cielo, tracciando improbabili forme.



Venerdì 24.03.2023

La giornata è cominciata con un bel sole e con i ragazzi e le ragazze ci si è recati in orto per vedere cosa erano diventati quegli aglio e quelle cipolle che erano stati piantati da loro, oramai due mesi fa.



La vista delle piante è impressionante: quanto era stato seminato in inverno è diventato qualcosa di **rigoglioso e promettente!**

Tuttavia anche le infestanti...fanno festa e sono cresciute rigogliose.

Toccherà adesso **fare un po' di pulizia** per fare in modo che le cipolle e gli altri abbiano **più nutrimento possibile.**



Il lavoro, per **liberare le piantine** dalle "vicine scomode", ha previsto la creazione di vari gruppi nei quali alcuni hanno lavorato **strappando le erbe indesiderate a mano** e altri **eliminandole con l'ausilio della zappa.**

Mentre si portava a termine il lavoro di pulitura, ci si è dedicati alla **progettazione del nuovo orto.**

L'indicazione data è stata quella di **fare dei solchi**, come per scrivere sul terreno delle **gigantesche E maiuscole**, come a creare un enorme pettine.



Un altro gruppo, in contemporanea, si è occupato di recuperare le piantine di fragola (che erano state invasettate precedentemente e messe in serra) e di portarle all'orto per poterle trapiantare in campo aperto. Alcune hanno già i fiori!



Durante la fase di **impianto delle fragole**, avendo smosso la terra, sono venuti fuori **vari lombrichi: un ottimo segno!** La terra è **salubre e ricca di sostanze buone e preziose.**



Una volta finito con le piante di fragola, sono stati riempiti il resto dei solchi con **la semina di mais, piselli, girasoli e zucca.** L'associazione di questi semi darà piante che si **aiuteranno vicendevolmente, rilasciando e prendendo sostanze utili allo sviluppo e alla loro crescita.**



Anche oggi la giornata “mani nella terra” è terminata. Non vediamo l'ora di veder spuntare le prime fragole e vedere i germogli delle nostre piantine!



Venerdì 31.03.2023

La primavera fatica quest'anno a farci fare il pieno di sole e belle giornate, tuttavia bisogna **iniziare a piantare qualcosa in orto**. Il cielo è bigio ma l'aria è frizzante e i bimbi e le bimbe pieni e piene di buoni propositi: c'è chi **imbraccia la zappa** senza tanti complimenti o farsi pregare. Dopo aver illustrato la lista di cose da fare per la giornata, ci si mette al lavoro.



Abbiamo oggi **cassette piene di patate** con tanto di **germogli** (delle patate da seme) che si dovranno scegliere e tagliare in due per poterle poi interrare e altri semi. Non appena i bambini si son messi al lavoro, dopo aver ascoltato attentamente come il lavoro di **scelta e taglio delle patate** da seme dovrà avvenire, sarà un continuo e allegro chiedere conferma sul taglio, se ben eseguito o meno, o sulla scelta della patata, se adatta ad essere interrata o meno: meglio andare sul sicuro, garantendosi una **bella piantina e delle belle patate** poi!



Il lavoro richiede un po' di tempo e nel mentre un **nuovo e piccolo terreno viene preparato** e arato per accogliere le patate da seme.



Una volta finita questa prima fase, in modo abbastanza coordinato, rapido e naturale, ci si **divide i compiti sul campo**: c'è chi si diverte a annaffiare le fragole con gli annaffiatori a cipolla, chi libera dalle erbe infestanti le cipolle e gli scalogni precedentemente piantati.

C'è un altro lavoro che attende i/le nostri/e piccoli/e lavoratori/ici: mettere mano all'**assolcatore manuale** che permetterà di **creare solchi nella terra pronta per accogliere i semi**. La scelta dei semi è ben ponderata e permetterà un sistema di **rotazione delle piante** che tenderanno ad arricchire, ad aiutare il terreno, a **ricevere piante sempre diverse e nuove, stagione dopo stagione**.



La scelta dei semi prevede infatti i gruppi di **mais, fagioli e zucca da una parte, fave, piselli e girasole dall'altra e patate in un campo a sé** che appunto è in fase di preparazione.

Poi arriva il momento atteso e tutti si adoperano per dare il proprio contributo. Una volta creati i solchi con rapidità e maestria oramai acquisita, **a una certa distanza l'uno dall'altra, si dispongono le mezze patate da seme (più o meno 20/25 cm) e finita la fila, con movimenti rapidi dei piedi (che sembra quasi un gioco divertentissimo di strada o un ballo popolare!) ognuno ricopre di terra quel solco**, salutano quei piccoli germogli rosa che presto sbucheranno dal terreno.

Ma adesso ci vuole una pausa!

Subito dopo il momento di meritata pausa ci si rimette al lavoro con **zappe, sarchiatore e assolcatore: bisogna piantare fagioli, mais, zucca, fave e piselli e girasole**.

Segue la stessa scena di spartizione dei compiti fra **chi inaffia da una parte, chi fa i solchi, chi mette i semi, chi regge le cassette e le buste dei semi, chi ricopre** ma ognuno alla fine prova ogni esperienza, reclamando il proprio turno.



Per la zucca è stato previsto uno spazio a sé, visto che è **una pianta che prende molto spazio** e si propaga in modo orizzontale. Il campo previsto per essa e le buche vengono preparate con dei grandi fori e la **terra viene spostata in modo circolare**: il sistema risulta interessante e ognuno vuole provare a fare un giro su se stesso con l'attrezzo. Con zappate rapide e girando su sé stessi si creano vasti solchi circolari al centro dei quali disporre i semi.



Una volta finito con la terra e con le semine ci si sposta poco oltre, dove si trova il vecchio orto, di passate esperienze agricole.

Tocca **risistemare il terreno, rimuovere canne e recinzioni** fatte per evitare l'**ingresso alle istrice**, così voraci di ortaggi e così diffuse in zona.



Anche questo lavoro rende i bambini e le bambine particolarmente contenti di **armeggiare** chi con **tenaglie** e chi a **trasportare le vecchie canne** e reticoli che **tenevano su le piante di pomodoro e cetriolo**.

La giornata di lavoro sul campo si conclude così, finito il lavoro, si ritorna a scuola, pronti per il pranzo. Il grigio non molla e l'aria è ancora fredda ma la primavera è alle porte.



Venerdì 21.04.2023

Oggi la primavera sembra essere scoppiata letteralmente ed è una gioia essere nel campo: **fiori, colori e profumi** ovunque.



Cosa facciamo oggi? Beh! Di cose da fare nel campo ce ne sono e dopo un momento di **riepilogo e riassunto** delle puntate precedenti, si corre a vedere **come stanno le piante, cosa è spuntato fuori** e se ci sarà necessità di interventi particolari, togliere erbe infestanti e dare da bere.

Si parte da cipolle e aglio: si **sradicano le infestanti**, si **zappetta un po' intorno** e soprattutto, su indicazione del tutor, si opera in modo da **preservare l'umidità del terreno**, disponendo accanto alle piante della **paglia**. Un piccolo gruppo parte, munito di forconi e carriola al recupero della paglia. Intanto si **controllano** anche le **fragole**, che a breve matureranno e che hanno infatti **sempre più fiori**, ci si rallegra per le **nuove piante di patate e di zucca e zuccina**.

Viene **disposta la canna dell'acqua** e si danno indicazioni su come farlo, per **ottimizzare e non rovinare le piante**.

Tutti lavorano sodo e con soddisfazione... come le api, che hanno anche loro un bel da fare, ronzando di fiore in fiore: è uno spettacolo meraviglioso!



Il tempo scorre e il caldo si fa sentire e anche la fame di metà mattinata. È ora di fermarsi a fare una nutriente e sana merenda con pane e olio, pane e marmellata fatta in casa e frutta.



Dopo rimane giusto il tempo di iniziare ad **approntare un orto sinergico**, fatto a **spirale e munito di canne** atte a sostenere le piante di **fagiolini**, che verranno portate **in verticale**, e verrà portato a termine al prossimo incontro.



Venerdì 28.04.2023

Inizia un'altra giornata all'insegna delle novità e cose da imparare.

La prima parte della giornata è come sempre **all'insegna dell'osservazione diretta delle piante** (che intanto sono belle che cresciute) e della loro cura: si **innaffia**, si **zappa per smuovere il terreno** e si **passa alla pacciamatura con la paglia dell'orto fatto a spirale**.



Si sono poi trapiantate delle nuove piantine: **calendula, insalate, fagiolini** le cui piante si inerpicheranno sui sostegni di canna messi la precedente volta.



Questo è tutto il lavoro svolto e dopo la rinvigorente merenda è stato creato il **preparato biodinamico**: un **pezzettino di letame**, sotterrato durante tutto l'inverno, viene **dissolto in acqua** e **girato per un'ora intera creando dei vortici**, girando prima da un lato e poi dall'altro.



Il **liquido dinamizzato** è stato "schizzato" in orto: cioè è stata usata una antica tecnica, **cosparcendo le piante con un ramo di ulivo**.

Del preparato biodinamico se ne parlò anche nel primo incontro dell'Agricoltura, durante la presentazione del corso e degli spazi ad esso adibito.



Venerdì 05.05.2023

Bellissima giornata anche oggi e calda pure!

Tutti ai propri posti e si parte. Ognuno partecipa come può e vuole al da fare nel campo ma ciò che attrae adesso è il lavoro di **allontanare manualmente le dorifore dalle patate**.



Meravigliosi insetti, dalle forme e colori perfetti ma che farebbero meglio a trovare altrove dimora. Perciò **vengono raccolte in un secchiello e gentilmente fatte traslocare**. Di certo ritorneranno e **il lavoro verrà ripetuto** anche quotidianamente.

Breve sguardo all'orto sinergico a spirale che presto accoglierà nuove piantine ma non prima di dedicarsi al **spargimento di cenere e rinalzo di aglio e cipolla**.

Occorre **prevenire l'insorgenza di un fungo** che potrebbe comparire a inizio giugno e farebbe marcire gli aglio. I ragazzi vengono quindi invitati a **recuperare della cenere**, dalle proprietà antifungina e crittogamica (nuova parola!). La cenere viene dalla **combustione di rami della potatura degli olivi** del giorno prima.

Il fungo suddetto attaccherebbe la base di connessione fra bulbo e foglie, provocandone il distacco e gli **agli dovrebbero essere consumati subito**, altrimenti andrebbero a male, perdendo così la loro **peculiarità di durare per mesi e mesi**. Non si potrebbe quindi creare le famose **trecce di aglio**, adatte ad essere appese e essere utilizzate per tutti i mesi a venire.



L'uso della cenere o della propoli nebulizzata su altre piante è, viene spiegato, essenzialmente una **operazione preventiva all'insorgenza di malattie o attacco di funghi**. Se invece dovessero comparire i segni di malattie o attacchi vari di parassiti o funghi, in agricoltura comunemente si usa **il rame**. Più tardi verrà riservato spazio e tempo a spiegare meglio tale uso e la sua storia. Così mentre un gruppetto, in totale autogestione, si occupa di recuperare con una **carriola della cenere**, alcuni si occupano di **zappare via le infestanti dal campo** e altri ancora di **dare da bere alle piante e risistemare la paglia o aggiungerne**: essa serve a mantenere il terreno **sottostante umido, evitando l'uso di acqua**, bene sempre più prezioso a causa della scarsità di precipitazioni.

Venerdì 12.05.2023

La giornata sembrava promettere bene e invece siamo stati sorpresi da un'incredibile acquazzone che ha fatto terminare anzitempo l'appuntamento del venerdì con l'Agricircolo. Tuttavia, si è riuscito a organizzare la squadra dei piccoli **raccoglitori di erbe selvatiche** che, su indicazione dei tutor, sarebbero state adatte a **realizzare i macerati di ortica e equisetto**.

Ci si è inoltrati nei campi incolti circostanti alla **ricerca delle piante** e (per l'ortica) ci si è premuniti di **indossare dei guanti protettivi** per non essere infastiditi oltremodo **dall'acido urticante**.



L'ortica è una pianta molto comune e oltre che essere una **piante commestibile**, il macerato in acqua di ortica è molto usato in agricoltura biologica poiché **permette una triplice azione benefica per le piante**: è sia un ottimo **fertilizzante**, **previene alcune malattie** legate all'attacco dei funghi e **allontana altresì alcuni parassiti dannosi per le piante**.

Grazie al suo **alto contenuto di azoto, ferro, vitamine e sali minerali** stimola la naturale **crescita delle piante**. Una volta raccolta, l'ortica è stata posta in un **contenitore da chiudere ben benino e riempito di acqua**. Ci rivedremo fra **tre settimane**, quando sarà **ben fermentato** e anche...maleodorante. Questo sarà il segnale della sua "bontà" e potrà essere usato in vari altri modi, come per **tenere lontane le formiche** da porte e finestre.

Il **macerato di equisetto** (o erba cavallina) è anch'esso un **potente antifungino e antiparassitario** naturale molto importante utile sia per le piante da giardino che quelle da orto.



La pioggia non ha lasciato scampo e non c'è stata altra scelta se non tornare a scuola.

Sabato 02.06.2023

Oggi si arriva in orto ed è come una festa. Tutto è bello **cresciuto** e sembra quasi un miracolo. I bambini e le bambine sono così entusiasti!



La primavera quest'anno è particolarmente piovosa e **rinfranca dal dover innaffiare**. Ci si mette tuttavia al lavoro di **check delle piante: dorifore sulle piante di patate, erbe infestanti, fiori sulle cipolle...** insomma mettiamo una mano per aiutare un po' le piante a **crescere meglio** e farci riempire il cesto.



L'**acqua delle piogge** dei giorni passati ci ha riservato un bel **manto di erbe**, che toccherà estirpare per dare **rigoglio e spazio alle nostre piante**. Ci si rimbecca le maniche e si inizia la giornata, fra un commento e l'altro, fra un consiglio e l'altro.



Oggi è comunque caldo anche se il terreno risulta abbastanza **umido**, sotto lo strato di paglia, che verrà **rincalzata e aggiunta**, in caso di bisogno.

La giornata in orto scorre via fra lavoro, merenda e ancora lavoro.

La prossima volta **avremo visite**: faremo da ospiti ai **ragazzi e ragazze e insegnanti dal Belgio!**



Venerdì 21.06.2023

È fine giugno ormai e la calura estiva è letteralmente esplosa e allora è tempo ormai di raccogliere a piene mani i frutti dell'orto.



Ormai, da alcune settimane, il cesto è andato riempiendosi sempre più ma ora **le cipolle, le patate, le fave e i piselli**, insieme alle **insalate** e **agli** non mancheranno in tavola e già ne preghustiamo **odori e sapori**, direttamente in orto.



Abbiamo atteso, durante il passare delle stagioni, che succedesse qualcosa in quel campo spoglio che vedemmo a ottobre e ancora tutto da piantare.

Ora, che la natura ha fatto il suo corso, e grazie ai consigli e le indicazioni di chi ci ha seguito, possiamo dire di **aver fatto un'esperienza importantissima e molto utile, per comprendere qualcosa di più grande.**



RACCOLTA DELLE OLIVE

I BAMBINI IMPARANO COME SI RACCOLGONO LE OLIVE E VISITANO UN FRANTOIO PER VEDERE COME SI FA L'OLIO D'OLIVA

Venerdì 18.11.2022

La giornata assolata permette di godere appieno dell'esperienza **della raccolta delle olive** e della successiva **visita al frantoio** dove si vedrà come esse verranno **trasformate in olio**.

Il gruppo di studenti e accompagnatori si raduna attorno agli organizzatori dell'Agricircolo che illustrano le tappe della raccolta delle olive che sta già avvenendo con i raccoglitori all'opera.

Gli organizzatori indicano e mostrano sul campo dei **pannelli solari**: ne spiegano a grandi linee il funzionamento e lo scopo.

L'energia da essi prodotta, grazie all'irradiazione solare, servirà **per azionare gli abbacchiatori**.

La raccolta **non è infatti solo manuale** ma prevede l'ausilio dei **suddetti abbacchiatori**, sorta di **lunghe dita montate su aste** che, **vibrando a varie velocità, scuotono le fronde degli ulivi lasciando cadere i preziosi frutti**. L'attenzione e l'interesse che il marchingegno autocostruito e il suo funzionamento suscita è tanta ma bisogna ora andare a raccogliere le olive.



I **pannelli** vengono **posizionati a favore di un perfetto irraggiamento**, catturando al meglio i **raggi del sole**, intanto i teli verdi, enormi, vengono tirati e riposizionati.



Viene spiegata la **tecnica del loro posizionamento** in base al **declinare o meno del terreno** in modo da **non perdere e lasciarne rotolare fuori le olive** che altrimenti andrebbero perse o schiacciate dal passaggio.



Gli abbacchiatori vengono **collegati con dei cavi ai pannelli**, pronti per essere usati: **parte la gara!**

Ognuno infatti non vede l'ora di poter azionare le lunghe e sottili dita mobili. A turno i bambini abbracciano l'asta dello strumento che **velocemente lascia cadere le olive** e tutti si sentono dei gran maestri nell'opera.

Ma alla lunga, gli **abbacchiatori stancano** anche il più navigato dei raccoglitori di olive, in virtù delle posizioni assunte.



Ai bambini vengono dati **altri strumenti**: sorta di **rastrelli di plastica**, adatti all'uopo, e che servono proprio a **"pettinare" i rami** e le fronde facendo così cadere altre olive.



Alcuni tirano via le olive, dalle fronde cariche e più basse, **direttamente con le mani**.

Ci si diverte un bel po' e presto tutto si trasforma in un gioco.

Terminata l'esperienza, uno dei raccoglitori, forma **un cerchio per raccontare la sua esperienza**, di cosa una volta significava la raccolta delle olive, di ciò che appartiene ai suoi ricordi di bambino, circa lo spirito di comunità che albergava nelle campagne e fra le famiglie di agricoltori locali, la **suddivisione del lavoro**, le **tecniche ora abbandonate** di raccolta, le **lunghe scale a pioli** usate come unità di misura dell'altezza degli alberi, il **mutuo aiuto e la convivialità**.

Il tempo stringe e ci si prepara a lasciare il lavoro sul campo.

Ci lasciamo alle spalle le distese di teli verdi e gli abbacchiatori in azione per dirigerci verso il paese e **raggiungere il frantoio...**

Ad attenderci c'è chi il mestiere della spremitura delle olive lo **porta avanti da generazioni**.

I **frantoi lavorano ora a tutto spiano** e attendono, di volta in volta, **l'arrivo dei quintali delle olive raccolte di giornata**.



Grandi cassette di plastica sono ben impilate all'ingresso e **aspettiamo di entrare nel vivo della spiegazione di come**, da quel **piccolo frutto nero-verde** o violaceo, si arriverà ad ottenere quel **liquido verde oro**, così prezioso per la salute, così gustoso e che mai manca sulle nostre tavole.

Di olive, abbiamo appreso, **esistono tante varietà**. Qui dominano la varietà Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio che danno l'olio definito "canino".

Il proprietario del frantoio fa finalmente la sua comparsa, dopo un po' di attesa, portando i bambini **accanto alle macchine per illustrarne passo passo il funzionamento**: dalla immissione delle olive, pulitura da corpi estranei e foglie, fino alla spremitura o molitura.



All'interno spiegherà poi la **tradizione di famiglia, di cosa si faceva una volta, la modernizzazione resa dalle macchine, la preziosità dell'olio** denominato extra vergine di oliva e le differenze con altri tipi di olio: dal vergine di oliva alla cosiddetta sansa, il sottoprodotto dei noccioli.

Si dilunga anche per fare il punto sulle **bieche contraffazioni** che purtroppo vengono fatte dell'olio, con gravi rischi sulla salute.

Lui non esagera **paragonando l'olio extra vergine** ad un vero e proprio **elisir di lunga vita**: meglio di qualsiasi medicinale e sul quale occorre investire, nonostante gli **aumentati prezzi causati dal caro bollette**.



I bambini son trepidanti tuttavia: da quando hanno fatto il loro ingresso un **caminetto acceso, graticole e fette di pane da bruscare e condire con verde olio fresco li attendono. Come dare loro torto?**



Ci buttiamo tutti sulla salutare merenda e dopo qualche altra battuta col frantoiano, ci salutiamo.

Il sole è più basso, l'aria più fresca e una **vecchissima e pesantissima ruota di granito, posta ora a decorare l'area, ci rammenta come in passato avveniva la molitura delle olive, senza energia elettrica e senza preoccupazioni di bollette salate.**



PARLARE DEI SEMI

I BAMBINI IMPARANO PERCHÈ È IMPORTANTE PRENDERSI CURA DEI SEMI ANTICHI

Martedì 07.02.2023

Con Eleonora di JANAS inizia oggi un'altra fase del Progetto LAND che vede coinvolti coloro che, della trasformazione dell'agricoltura nel senso del **rispetto dell'ambiente e del recupero di antiche conoscenze** e saperi e della loro trasmissione, ne hanno fatto una vera e propria missione.

Accolti dal tepore di una stufa a legna, ci accomodiamo ed Eleonora sistema davanti a sé il materiale che ha portato per iniziare a parlare.

Fin dall'inizio tutti sono rapiti dal suo modo di esporre le cose: parla di sé, da dove nasce la sua passione, qual'è il suo obiettivo con la fondazione insieme ad Ivan **dell'azienda agricola denominata Janas** (nome che viene da esseri mitologici della tradizione sarda per indicare **donne di potere o fate che vivevano in simbiosi con la natura** e praticavano l'arte della tessitura e della guarigione).

Viene spiegata la differenza fra un **grano di uso**, diremo, **industriale**, modificato geneticamente, e le **antiche varietà di grani** dalle particolari caratteristiche e qualità organolettiche.



Racconta del suo incontro, durante la sua iniziale ricerca, di un ricercatore universitario, dei **custodi dei semi antichi** e delle 1700 sedi sparse in tutto il mondo e che lavorano per **creare veri e propri archivi**.

Il discorso è ben articolato e si snoda lasciando che i/le bambin* comprendano innanzitutto cosa significhi tale **lavoro di ricerca, salvataggio, conservazione e riproduzione dei semi antichi**, strettamente connesso al concetto di **preservazione della biodiversità**, dell'aver a disposizione tanti e più semi possibile, per avere la possibilità di **scegliere cosa mangiare** e che le varietà **modificate geneticamente** producono appiattimento, **impoverimento del suolo** agricolo e servitù a quelle poche industrie produttrici di sementi sterili.



Eleonora si dilunga nello spiegare che i **grani moderni e geneticamente modificati** presenti sul mercato sono **deboli, più facilmente attaccabili** da malattie e non fertili appunto: il contadino non riesce ad essere autosufficiente e dopo ogni annata deve **continuamente acquistare sementi per poter produrre**. Lo induce ad una **dipendenza** che impoverisce sotto vari punti di vista: **economico e culturale**.



Inevitabilmente la spiegazione e il racconto porta a toccare tasti dolenti come il caso delle guerre attuali che distruggono i raccolti e le agricolture dei paesi che ne sono coinvolti e di come i soccorsi e gli aiuti vadano anche nella direzione di **salvare i semi di quei territori martoriati**. Eleonora parla inoltre del **clima attuale** e dei **cambiamenti climatici**, che hanno grosse **ripercussioni sulle semine e sui metodi agricoli stessi**.

Propone di ragionare insieme sulle differenze esistenti fra un tipo sia di **allevamento che di agricoltura definiti intensivi** e che la fanno da padroni e un tipo diverso di **allevare e coltivare, armonico e molto meno invasivo** nei confronti di ambiente e natura.

Il materiale fotografico di cui Eleonora dispone attira gli sguardi e le curiosità, fa nascere domande e sorgere altri quesiti. Animali e piante oramai estinti, che hanno fatto appena in tempo ad essere descritti, disegnati o addirittura fotografati, sono testimoni certamente di un **mondo in evoluzione** ma parimenti di un mondo dove lo **zampino dell'essere umano è stato decisivo alla loro scomparsa**, in nome del **profitto** e della **scarsa attenzione**.

La giornata è una tipica di febbraio, bella e col cielo azzurro ma fredda.

Si esce alla ricerca di quello che sarà il luogo idoneo per la semina del grano antico. La varietà che verrà piantata sarà la Timilia, grano adatto per essere seminato in primavera.



IL FORMAGGIO

I BAMBINI IMPARANO COME SI TRASFORMA IL LATTE FRESCO IN FORMAGGIO

Martedì 21.03.2023

È una giornata che apre al meglio, con la nuova stagione primaverile: il sole splende, le nuvole bianche come messe lì dal pennello di un artista e a perdita d'occhio campi verdi, colli dolci, fiori.

L'accoglienza da parte di Bio e Debora, presso la loro Azienda Agricola La Goccia, è superlativa e sembra già di essere a casa.

Il latte è stato munto stamattina e ci attende in laboratorio per essere **trasformato dalle loro mani** esperte e da quelle ansiose dei ragazzi e ragazze!

Siamo nell'orvietano e hanno fatto un'oretta buona di auto per raggiungere la fattoria.



La lezione sta per iniziare e si passa alle presentazioni.

Si entra in laboratorio – o detta caciaia – e subito **si entra nel vivo del racconto**.

Si illustra quanto presente intorno: **tavolo e lavandino in acciaio, frigoriferi a 5°C e fuscilli vari per le caciotte e ricotte prodotte**.

Con grande passione e meticolosità, Debora e Bio introducono i curiosi astanti al ciclo del latte: spiegano che **la mucca**, come una qualsiasi mamma di mammifero, **produce latte per i propri cuccioli** e che **tuttavia con la mungitura e lo stimolo da essa derivato la mucca continua a produrre latte**.



Non siamo qui ovviamente in una fattoria di grandi dimensioni né in un allevamento intensivo. Anzi, **le tre mucche da latte** di Bio e Debora vivono **serene, felici e libere, rispettando la fisiologia e i bisogni, senza stress.**

Ma le mucche, chiaramente **non possono produrre sempre latte, per due mesi l'anno** (verso giugno generalmente), le mucche si dice vengano **messe in asciutta** e cioè che, due mesi circa prima di partorire, si smette con la mungitura gradualmente fino a **bloccare la produzione di latte** e che coincide con la **diminuzione della razione di cereali da foraggio**, dati come integrazione per produrre latte. Si inizia con **una mungitura al giorno**, poi si passa ad **una mungitura ogni due giorni** e così via **fino ad interromperla definitivamente.**



Vengono **preparati i fuscelli**, uno per ognuno dei partecipanti, si **accende il fornello con un grosso pentolone che conterrà i 25 litri di latte** che son stati munti al mattino. Il latte è **ancora tiepido (circa 38°C)** e viene offerto. Un po' titubanti, i ragazzi e le ragazze fanno un sorso di latte...delizioso!!

Il latte viene **messo a cuocere** e - in base al **tipo di formaggio** che si vorrà ottenere - verrà **cotto a diverse temperature.**

I formaggi oltre al latte hanno degli **altri ingredienti?**

“Sì, certo!” risponde Debora. Essi sono i cosiddetti **fermenti lattici** e saranno di diverso ceppo, sempre in base al tipo di formaggio che si vuole produrre.

Altro ingrediente essenziale è il **caglio**. Loro utilizzano **quello vegetale**, che viene ottenuto dal **cardo selvatico** mentre una volta si usava anche il **lattice del fico** ma che dava una nota più acida al formaggio. Oppure c'è chi usa il **caglio animale, tratto dal quarto stomaco (!) del vitello**, dove sono contenuti gli enzimi per **digerire il latte materno.**

Bio spiega che **per ottenere 1,2 kg di formaggio occorrono almeno 10 litri di latte.** Debora intanto, **controllando costantemente la temperatura** del latte, con mano esperta **dosa le poche gocce di caglio vegetale** che, per i **25 litri di latte** che cuoce in pentola, dosa a **12,5 milli litri** con una siringa speciale.



Ora ci sarà da **attendere circa 40 minuti** affinché il **caglio svolga la sua azione addensante**. Si esce per andare in stalla a visitare le mucche: **Berta, Pappagorgia e Tea**.



La visita alla stalla è eccitante ma occorre star **quieti e muoversi lentamente**, senza scatti, per **non innervosire gli animali**. In stalla ci sono anche dei vitelli di diverse età.

Bio spiega che le mucche vengono **inseminate artificialmente**, perché avere un **toro in stalla non sarebbe praticabile**, viste le **dimensioni** e il **temperamento**.

Già le mucche ci sembrano davvero grandi! Ma come si fa a **capire l'età di una mucca**? Grazie ad un cosiddetto **“registro di stalla”** e dalla **spaziatura fra i denti** o dalle striature delle corna. Di solito le corna **vengono tagliate** alle mucche, negli **allevamenti intensivi**, vista la carenza di spazi: potrebbero infatti ferirsi inavvertitamente.

Dopo una pausa ristoratrice si entra nel vivo e tutti vengono invitati a **togliere bracciali, orologi e anelli** e a indossare camici e cuffie, oltre che a lavarsi accuratamente le mani: **ora si fa il formaggio!**

Con un **attrezzo particolare**, detto **rompicagliata**, si rompe quel **“budino”** che dopo i quaranta minuti circa di attesa e riposo, **si è formato da latte cotto**.

Il budino viene quindi **rotto delicatamente a turno in piccoli pezzi** in modo che la **parte solida**, che verrà **raccolta nei fuscelli per fare le caciotte**, venga agevolmente **separata dalla parte liquida** o latticello, che poi servirà per fare la ricotta.



Ognuno nel **proprio fuscello** dispone quella **parte solida** così ottenuta, **premendo delicatamente le mani** e facendo **uscire ancora liquido** che, scolando via dal **tavolo leggermente inclinato**, viene raccolto in un secchio.

Questa parte solida di formaggio viene anche, secondo i gusti, **miscelata con spezie** quali sesamo, erba cipollina e maggiorana.

Questa fase di **compattamento della forma**, come mostra Debora, richiede **accortezza e impegno: non devono esserci bolle interne e né il formaggio deve essere strapazzato**. Un metodo per liberarsi ulteriormente dell'acqua residua è quello di **inserire un aculeo di istrice**, precedentemente **lavato bene e sterilizzato**.

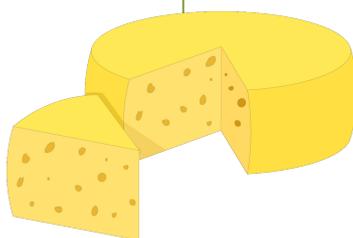


Un po' di tempo dopo aver **maneggiato con cura la forma, girando e rigirandola**, occupandosi di far **uscire quanto più latticello possibile**, mentre Bio si occupa di **far bollire il siero** e aggiungere un **goccino di aceto di mele**, Debora con una matita speciale segna le iniziali del nome di coloro che hanno dato forma al futuro formaggio.

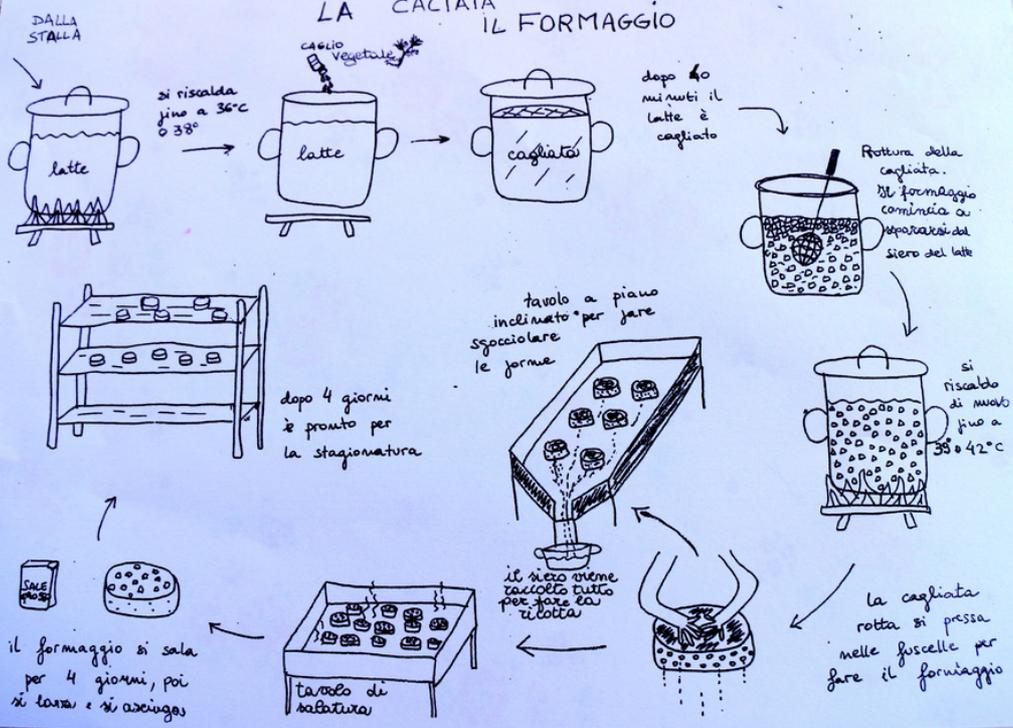


Le forme sono pronte per essere **riposte e conservate**. Fra **qualche giorno riceveranno un po' di sale** e poi verranno consegnate ai ragazzi che con cura e dedizione hanno **fatto il proprio cacio**. Anche la **ricotta è pronta e fumante** ed è stata messa nei fuscilli.

Ci si **lava le mani**, si **ripongono cuffiette e grembiuli** e si corre a giocare fuori! È stata davvero una splendida e proficua giornata.



LA CACIAIA IL FORMAGGIO



GRANI ANTICHI, FARINE E BISCOTTI

I BAMBINI IMPARANO COSA SONO I GRANI ANTICHI E COME PREPARARE PASTA E BISCOTTI FATTI IN CASA!

Mercoledì 22.03.2023, Scuola pubblica primaria "L.Barzini" dell'Istituto Comprensivo di Orvieto- Baschi (partner associato)

Arriviamo ed è tutto un vociare, un eco di musica, di calore umano e colori nei grandi spazi di questa scuola orvietana che, architettonicamente parlando, ci riporta indietro, molto indietro nel tempo.

Ci accomodiamo nella grande aula Biblioteca dove troviamo un sipario e ad Eleonora di Janas viene subito una splendida idea: presentare alla sua platea di piccoli spettatori ciò che ha portato loro in modo speciale.

I bambini delle due seconde classi della primaria prendono posto e sono in trepidazione...cosa ci sarà dietro al sipario?



Fra il tripudio generale, viene mostrata una tavola apparecchiata con una bella tovaglia ricamata a mano, con ben in mostra **due ciambelloni**, che Eleonora ha preparato con **le farine di sua produzione** per la merenda dei bambini! Ognuno non vede l'ora di poterne gustare un pezzo..o due. Quello al cacao è il più gettonato.

La merenda ha messo tutti d'accordo: la ciambella fatta in casa vince su tutto. Soprattutto se le **farine vengono da una agricoltura consapevole, biologica** e che **bada cioè all'ambiente, al suo impatto sull'ecosistema.**

Cosa significa, in parole povere?

Questo da il la per far iniziare il discorso che Eleonora ha preparato per il suo corso sui **grani antichi** e su tanto altro che, inevitabilmente, verrà fuori.

Tutti si dispongono **in cerchio** e in file e attentissimi ascoltano ciò che Eleonora ha da raccontare **sull'impatto dell'uomo sull'ambiente, sugli esseri viventi, siano essi animali o piante** e di quanto tale impatto, **nel corso dei secoli o anni** sia stato **deleterio per alcune specie, tanto da decretarne la scomparsa.**

Il discorso continua soffermandosi innanzitutto su cosa significhi **il loro lavoro di ricerca, salvataggio, conservazione e riproduzione dei semi antichi**, strettamente connesso al concetto di **conservazione e difesa dell'ambiente naturale.**



Spiega cosa significa **avere a disposizione tanti e più tipi di semi possibile**, cosa significhi avere la **possibilità di scegliere cosa mangiare** senza dover ricorrere a varietà modificate geneticamente e che portano all'impoverimento del suolo agricolo e delle specie vegetali e animali.

Spiega che é definitivamente meglio che **non dover ricorrere alle industrie** che producono e vendono ai contadini semi "sterili" , cioè che producono piante i cui semi non si possono ripiantare per generare altre piante e così via.

E allora i bambini paiono come animati da un qualcosa. Le mani si alzano ripetutamente per intervenire, fare domande, ricevere delucidazioni, raccontare aneddoti che richiamano altri aneddoti e ulteriori domande.

Sono molto incuriositi da ciò che Eleonora racconta e le riesce benissimo di tenere testa a questo fiume incessante.

Il tempo passa veloce e ognuno prende parola. Le immagini che Eleonora ha portato passano di mano in mano e la campanella sta per suonare.

Prima di lasciarsi Eleonora fa un annuncio per quello che sarà il prossimo incontro: si faranno i biscotti! Inutile dire che i bambini e le bambine sono ultra entusiasti.

Si prendono gli ultimi accordi con le maestre e ci si saluta nel vociare generale.



Giovedì 23.03.2023

La giornata splendida, luminosa e calda offre la possibilità stavolta di accomodare i tavoli e tutto l'armamentario fuori all'aria. Sembra davvero primavera piena.



Oggi in previsione ci sono **infornate di biscotti** ed Eleonora si adopera: come dalla borsa di Mary Poppins, il bagagliaio della sua auto sforna **ogni sorta di attrezzo**. Dai **mattarelli alle bilancie**, da un **piccolo macinino a pietra alla segale di sua produzione, formine, ciotole, spianatoie e grembiuli...zucchero, olio e ricetta!**

Insomma: **oggi si impasta!**



Ognuno **indossa il proprio grembiule** e si inizia con la **molitura della segale** targata Janas.

Ci si adopera per allestire al meglio il tavolo da lavoro e ognuno da' una mano. Eleonora spiega intanto come si intende procedere, **dalla molitura della farina alla cottura dei biscotti** e così ogni possibile questione tecnica viene affrontata e risolta.



Il piccolo aggeggio che serve a molitura della segale attrae subito l'attenzione e tutti non vedono l'ora di vedere come funziona. È stato stabilito che ognuno, a turno, farà quanto necessario e previsto per una buona infornata e scorpacciata di biscotti.

La segale **viene messa nell'imbocco** e la **macchina regolata**: ne esce fuori una farina che presto **dovrà essere setacciata** per liberarla dalla crusca che altrimenti renderebbe i biscotti un po' troppo stoppacciosi e indigesti. Per far questo è già pronto un altro gruppetto di lavoro, **munito di setacci**.

La farina è stata setacciata ed è ora di mettere mano alla **ricetta** dei "biscotti buoni", come è stata denominata da Eleonora.

È ora anche di **mettere mano alle bilance e a fare un po' di calcoli**. Arriva il momento divertente di **pesare gli ingredienti**. Ognuno davanti a sé ha la sua ciotola e presto avrà il suo impasto: obiettivo fondamentale sembra quello di doversi attenere meticolosamente alle **dosi volute dalla ricetta**. Guai a sgarrare!



Farina, zucchero, acqua, olio e poco lievito e chi vorrà del cacao. Questo è quanto e questo è tutto!

L'impasto viene lavorato mettendo prima i liquidi e poi i solidi e in modo che non abbia grumi e sia liscio. Si lavora di polso e di gomito per sbattere tutto quanto e amalgamare al meglio gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.



Fra uno step e l'altro c'è qualcuno che approfitta per pesare sassi e sassolini con la bilancia elettronica o per rubacchiare un po' di zucchero.

Tuttavia si lavora sodo e dopo tanto impastare è arrivato il momento di **dare forma ai biscotti** e nel giro di poco tempo le teglie vengono **rivestite di carta forno e riempite di fiori, forme inventate, lettere, cerchi bi-color**, esperimenti vari, c'è chi immagina collane di biscottini pratiche da portare e sgranocchiare mentre si gioca

Qualcuno intanto si è occupato di **accendere il forno** e di **controllarne il perfetto funzionamento**. Le prime teglie vengono infornate mentre ancora si lavora a stendere col mattarello e far formine.

Finalmente tutti hanno finito, si son divertiti, impiasticciati con la farina e si attende famelici il momento in cui si potranno **assaggiare i biscotti**. Nel frattempo: chi darà una mano a **sistemare il delirio** della pasticceria en plein air?

C'è un fuggi fuggi generale e tutti gli **attrezzi vengono puliti** grossolanamente e riposti in auto. Il profumo si spande per la cucina della scuola nel bosco e fra una corsa e giochi d'acqua e urla si aspetta di potersi gustare il frutto del lavoro della mattinata, dal chicco al biscotto fragrante.



Martedì 06.06.2023

È arrivato il giorno tanto atteso di far visita alla **azienda agricola Janas di Eleonora e Ivan**, dopo aver avuto il piacere di ospitare Eleonora a scuola per due incontri, fra delucidazioni circa il **concetto di biodiversità, agricoltura sostenibile e grani antichi e cottura di biscotti**.

Oggi siamo in una magnifica cornice, dove la primavera sembra esplosa e il tempo si mantiene mite e soleggiato.

Oggi si fa la pasta e ci si prepara il pranzo! Intanto Eleonora, da perfetta padrona di casa, ci ha fatto trovare una buona colazione e ci ha mostrato parte della sua azienda: un luogo ameno fra galline e pulcini, alberi da frutto, orto e arnie e prati, senza dimenticare Arrosto, il giovane montone, Semola e Drugo i due cagnoni bianchi.



Eleonora spiega e chiarisce quelle che saranno le **fasi del lavoro** che ci si appropinqua a fare, da delucidazioni e ricorda **l'origine delle sue farine**, che verranno usate, lascia toccare e annusare. Verranno fatti **due diversi impasti** per preparare **due tipi di pasta con due diverse farine** (farina Verna di tipo 0 e farina Cappelli di grano duro): **fettuccine all'uovo e spaghetti alla chitarra!**



Stare qui oggi è un piacere, è indubbio, con la consapevolezza che si preparano e si mangeranno cibi ottimi dal punto di vista nutrizionale e dal punto di vista della sostenibilità agricola. Senza contare che l'esperienza di **prepararsi la pasta da soli** è una esperienza inusuale oramai, soprattutto se non superi i 12 anni di età. Quindi si **indossano i grembiuli e guidati** dalle parole e supervisione di Eleonora si va a impastare.



Di volta in volta si presentano intoppi vari, nella gestione dell'impasto, e Eleonora accorre in aiuto, consigliando di aggiungere acqua o farina, fino ad **ottenere la consistenza perfetta**. Una volta che tutti hanno **terminato di impastare**, viene creato un **involucro con il primo impasto** di acqua e farina e lasciato riposare per qualche tempo. Ora è la volta **del secondo impasto con farina e uovo** e, se necessario, un **po' d'acqua**. Raggiunta, sempre con l'aiuto di Eleonora, la perfetta consistenza, si **mette a riposo il tutto**. Tutti hanno finito con la prima parte del lavoro e bisogna **attendere un po'**: buona occasione per fare un piccolo break e sgranchirsi all'aria aperta.

Poi si rientra, i grembiuli rimessi e si inizia con gli esercizi preparatori pre-mattarello, che divertono sempre tutti! È ora di rimettersi al lavoro e **ottenere la sfoglia perfetta**.

Una volta ottenuta, Eleonora sfodera l'arma segreta: **la famosa chitarra per fare fettuccine e spaghetti**.

Sembra facile da usare ma ovviamente ci sono dei trucchi da osservare per **ottenere i risultati migliori**, assicurando bene l'impasto alla chitarra, usando **farina a dovere**, **passando il mattarello** su impasto e corde che verranno "suonate" permettendo il **distacco di fettuccine e/o spaghetti**, dipende dal lato della chitarra che staremo utilizzando.

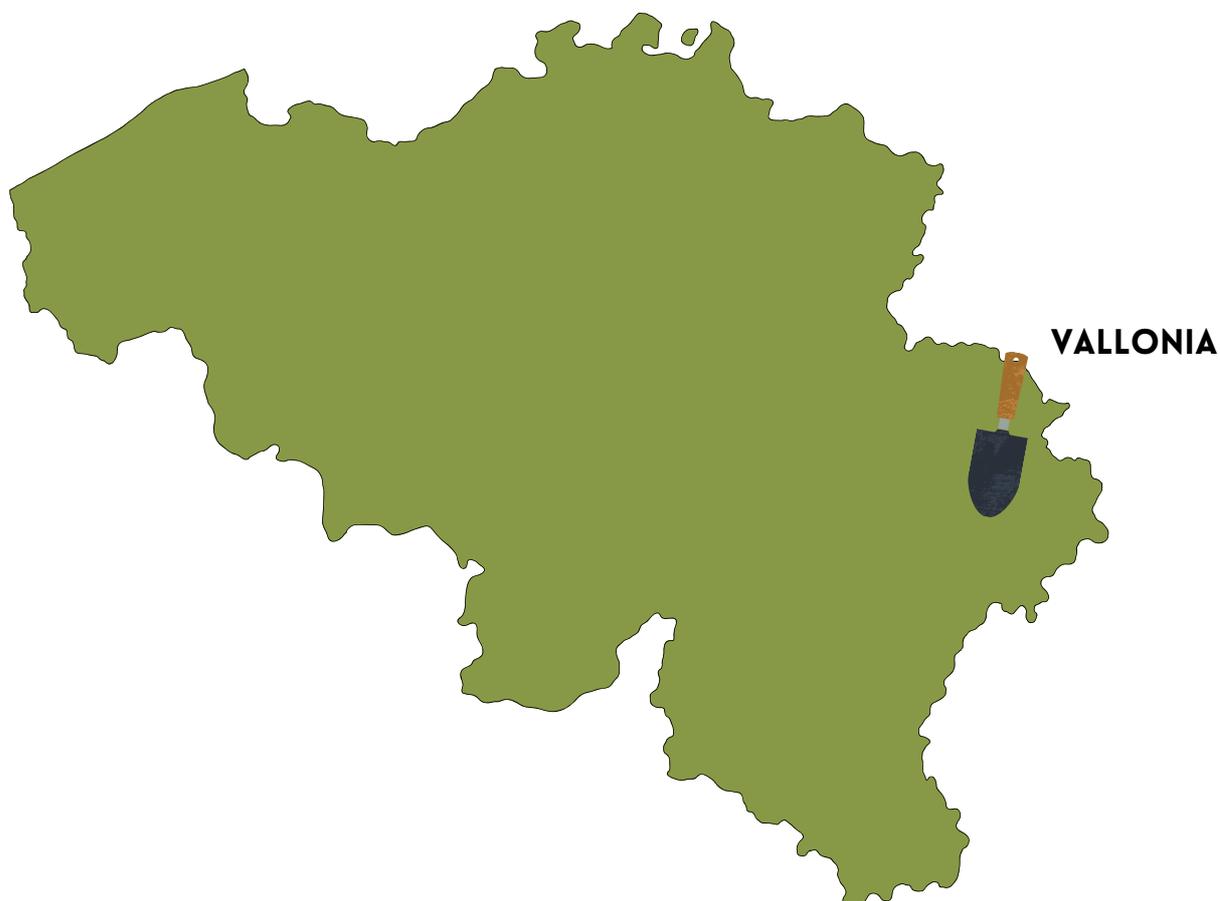
Finito con gli spaghetti, si comincia con l'altro impasto, quello con **l'uovo e la farina di grano duro per fare le fettuccine**. Basta girare la chitarra e il gioco è fatto. La pasta è pronta e i bambini possono andare fuori, prima che venga apparecchiato e il pranzo venga servito.

Et voilà! Dopo non molto **la pasta è pronta**, bella fumante e condita con sugo di pomodoro e formaggio grattugiato. L'appetito è tanto ma il sapore della **"propria pasta"** vince su tutte le paste finora mangiate, ha un gusto diverso, tutto suo. Quello di una giornata speciale, in un posto speciale, con farine preziose, a fare i pastai!



CORSO IN BELGIO

CI TROVIAMO A PETIT-THIER UN PICCOLO VILLAGGIO NELLA VALLONIA, IN BELGIO. QUI I BAMBINI DELLA SCUOLA DE WALK, CON IL SUPPORTO DELL'ASSOCIAZIONE "LE P'TITS CRAPAU", HANNO IMPARATO LA MICOLOGIA, L'AUTOPRODUZIONE DI CRAUTI, LA COSTRUZIONE DI UN POLLAIO DI LEGNO, LA PRODUZIONE DI CARTA FATTA IN CASA E LA PREPARAZIONE DI UN'ORTO.



MICOLOGIA

I BAMBINI IMPARANO COME IDENTIFICARE, RACCOGLIERE E CONSERVARE I FUNGHI

Martedì 18.10.2022

Le P'tits CRAPAu Asbl

Per il primo giorno del corso del progetto Land che stiamo tenendo alla scuola Walk, abbiamo deciso di fare **un'introduzione alla micologia**.

L'aggiunta di funghi selvatici alla ciotola alimentare delle Ardenne è ed è sempre stata presente.

È quindi sembrato sensato, per non dire essenziale, aggiungere al programma di studi un approccio didattico alla **ricerca, al riconoscimento** e allo **studio dei funghi selvatici**.



All'inizio di ogni gruppo, abbiamo iniziato presentandoci (Anso e Pierre) e spiegando il progetto Land in termini generali.

Poi, mentre **ci inoltravamo nel bosco**, abbiamo chiesto agli alunni quali fossero le **loro conoscenze sul mondo dei funghi**.



La maggior parte di loro conosceva già i principi di base: **I funghi non sono né piante né animali, si riproducono per mezzo di spore, sono costituiti da una parte sotterranea (il micelio) e da una parte aerea (il carpoforo)**. Abbiamo poi dato loro due chiavi di determinazione che avevamo creato per le esigenze dell'attività. Queste **due chiavi di determinazione** hanno funzionato molto bene durante la lezione. Infatti, dopo aver spiegato il loro funzionamento, gli studenti sono stati presto in grado di utilizzarle in modo autonomo e sono stati così **in grado di identificare da soli i funghi** (la loro famiglia) che hanno incontrato durante la passeggiata.

È chiaro che per i bambini più grandi è stato molto più facile comprendere e utilizzare lo strumento rispetto al gruppo delle elementari.

Sfortunatamente, non abbiamo trovato molti funghi commestibili durante la passeggiata, ma abbiamo avuto l'opportunità di **incontrare molte famiglie di funghi** e di apprezzare la loro **diversità di forma, dimensione e colore**.



Dopo aver raccolto un po' di funghi, siamo tornati a scuola per lavorare nella capanna su 2 cose diverse:

Abbiamo realizzato delle **impronte di spore**. L'idea era quella di scegliere un fungo che ci sembrava particolarmente attraente, metterne il cappello su un foglio di carta bianca e aspettare che il fungo **rilasciasse le sue spore** (sporule).



Gli insegnanti hanno poi **plastificato i fogli bianchi per conservare le spore**. Ancora una volta, gli alunni hanno potuto osservare **il colore e la forma delle spore**.

Abbiamo **disidratato** alcuni dei funghi commestibili trovati durante la passeggiata. Gli alunni hanno **pulito i funghi, li hanno tagliati in piccoli pezzi e li hanno messi nel disidratatore**.

In conclusione, questa prima attività è stata un grande successo. Siamo stati in grado di creare un legame con gli studenti, conoscendoli e suscitando il loro interesse.



FARE CRAUTI

I BAMBINI IMPARANO COME SI TRASFORMA IL CAVOLO IN CRAUTI IN MODO TRADIZIONALE

Martedì, 22.11.2022

Questa seconda giornata del progetto Land con la scuola Walk è stata dedicata alla **preparazione dei crauti in modo tradizionale**.



In Belgio, e più precisamente nelle Alte Ardenne, i crauti sono uno **dei piatti tradizionali** che la gente ama mangiare, soprattutto il **primo giorno dell'anno** e nelle **lunghe serate invernali**. Questa tradizione, che si ritrova in molti Paesi dell'Europa settentrionale e orientale, si spiega con una serie di fattori. Da un lato, il cavolo è un **ortaggio rinomato per la sua capacità di crescere su terreni relativamente poveri e umidi in climi freddi**, il che lo rende un **alimento popolare** per eccellenza. È quindi un ortaggio che tradizionalmente **si trova in abbondanza** nelle nostre regioni fredde, umide e argillose.

La primavera tarda ad arrivare, quindi il **"nodo alimentare"** è sempre stato una sfida per le regioni settentrionali. Ecco perché la **conservazione degli ortaggi** è una **priorità per molti agricoltori**. Ciò consente di mantenere una **dieta equilibrata per tutto l'inverno**, ma anche di **evitare di buttare via le eccedenze**.



Nel caso dei crauti, il **metodo di conservazione è la lattofermentazione**. Oltre a **conservare i crauti senza bisogno di energia**, questo metodo ha il vantaggio di essere **impossibile da sbagliare**. Infatti, la facilità di esecuzione e il principio stesso **dell'aggiunta di sale all'ortaggio** fanno sì che **non vi sia alcun rischio di contaminazione esogena**.

Per concludere le ragioni per cui i crauti occupano un posto speciale nelle diete regionali, bisogna anche sapere che la **lattofermentazione** ha il vantaggio di **"creare" un'enorme quantità di probiotici**, oltre alle **vitamine B e K**, rendendoli un **alimento di altissimo valore nutrizionale**.

Ma adesso iniziamo ad imparare come si fanno i crauti!

Ci siamo sistemati nella capanna e, dopo aver acceso il fuoco per riscaldare l'atmosfera, abbiamo **iniziato a pulire tutte le attrezzature** con gli alunni.

Dopo questo primo passo fondamentale, siamo tornati alla capanna per **pulire i cavoli acquistati** dal Potager Coopératif de Poteau.

Gli alunni con cui abbiamo lavorato conoscono molto bene il Potager Coopératif de Poteau, avendolo visitato due anni prima. Inoltre, Claire, la responsabile del Potager, ha tenuto lezioni di orticoltura presso la scuola per due anni consecutivi.

Per pulire i cavoli, gli alunni hanno lavorato su un **grande tagliere e hanno usato un grande coltello per rimuovere le parti danneggiate del cavolo**. I cavoli sono ora pronti per essere pesati!

In seguito, altri 3 alunni si sono occupati del "rapper" per cavoli. Questo strumento tradizionale consiste in un telaio con 3 lame estremamente affilate su cui scorre un carrello in cui viene inserito il cavolo.



Quando si **esercita una pressione** sul cavolo, questo **viene tagliato finemente dalle 3 lame sul telaio**. I **pezzi di cavolo cadono** poi in uno speciale vassoio rosso. Una volta tagliato il cavolo a strisce sottili, gli studenti hanno dovuto calcolare la **quantità di sale da applicare (2%)**, **pesarlo e mescolarlo** con le strisce di cavolo.



Questa fase ha mostrato **l'effetto del sale sul cavolo**. Da un lato, il sale ha provocato il 'rigurgito' del cavolo, **sputando un'enorme quantità d'acqua**, il che è sempre impressionante.

Inoltre, si poteva sentire **quanto il sale raffreddasse l'acqua** in cui si trovava. Quest'ultimo punto ha dato vita a dibattiti e scambi di esperienze, in particolare su come il sale **possa essere usato per fare il ghiaccio**.

Infine, una volta che il sale è stato accuratamente mescolato con il cavolo, abbiamo **aggiunto le bacche di ginepro** e abbiamo **messo il cavolo nei barattoli**, terminando con una **foglia di cavolo tagliata a cerchio** per mantenere il **cavolo rappreso ben sommerso**.



In conclusione, agli alunni è piaciuto molto preparare questo alimento, che tutti conoscevano ma non sapevano necessariamente cosa fosse. Nonostante il freddo, hanno trascorso bei momenti a ridere, sperimentare e imparare.

Per quanto ci riguarda, ci è piaciuto particolarmente parlare con gli alunni delle loro esperienze, dei loro gusti culinari e della loro gioia all'idea di far assaggiare i crauti ai loro amici italiani!



POLLAIO

I BAMBINI IMPARANO COME SI COSTRUISCE UN POLLAIO MOBILE DI LEGNO

Giovedì, 12.01.2023

Giorno 1: Elaborazione dei progetti

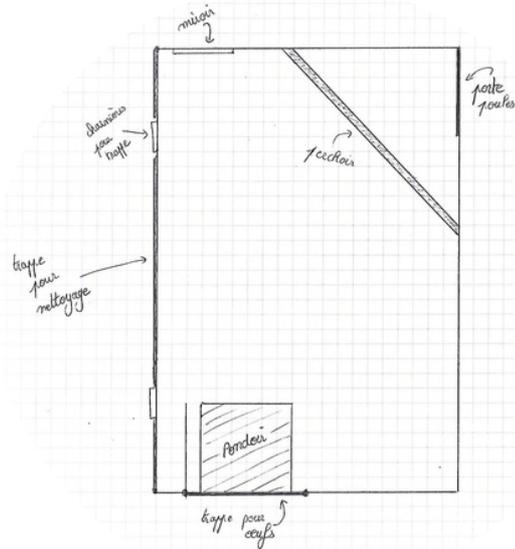
La mattina siamo arrivati alla scuola Walk, dove gli alunni sono stati felici di accoglierci, dato che il loro attuale pollaio era in uno stato pietoso! Gli insegnanti ci avevano chiesto di **costruire un nuovo pollaio** quando hanno redatto con noi il programma del progetto Land.

Questa richiesta si inserisce bene nel progetto Land, poiché le uova saranno necessarie per il pasto cucinato dai bambini. Per esempio per i loro amici italiani quando verranno in visita.

Le **galline sono una parte essenziale di ogni fattoria**, contribuiscono alla vita rurale e forniscono una **fonte di proteine per garantire l'autosufficienza alimentare**. Inoltre, il **bricolage è parte integrante della vita di campagna** e, quando lo facciamo insieme, favoriamo i **legami, l'aiuto reciproco e la condivisione delle conoscenze**.

Il primo passo per la costruzione di un pollaio è la stesura di una **lista di cosa da fare**.

Per aiutare i bambini a redigerla, visitiamo il vecchio pollaio e facciamo un **elenco di tutti i problemi**. Due di noi, la famiglia Crapau, hanno deciso di tenere questo workshop. Abbiamo ascoltato attentamente. Dopo aver elencato i problemi, abbiamo **proposto delle soluzioni**.



Per aiutarli a riflettere, abbiamo **fornito alcuni dati tecnici**. Abbiamo preso le istruzioni fornite dal settore biologico per un pollaio di base.

Gli alunni sono rimasti molto sorpresi: per esempio, abbiamo bisogno di **uno spazio esterno minimo di 4 m2 per gallina!** Poiché il cortile della scuola di Walk ha solo una piccola superficie erbosa, abbiamo naturalmente rivolto la nostra attenzione a **un pollaio mobile**.



Questa piccola sessione mattutina di brainstorming ci ha insegnato a discutere, a far progredire il nostro pensiero sul **benessere degli animali** e, insieme, a dare **sfogo alla nostra immaginazione!** Da tutto questo sono nati il documento di "**specifiche**" e i "**progetti immaginati**" dai bambini.



→ **punti positivi:** tanta immaginazione! Disegni molto vari per questi progetti. Abbiamo anche iniziato a **parlare di strumenti** e a elencare i diversi nomi di ciascuno di essi.



→ **punti da correggere:** avevamo preso metri e decimetri e stavamo già pensando di fare un piano preciso con le misure, o almeno di dare loro un'idea delle dimensioni. Attenzione a **non sopravvalutare le loro conoscenze di geometria**, e noi non siamo insegnanti di matematica!

Così abbiamo realizzato i piani in un secondo momento e li abbiamo inviati per e-mail agli insegnanti, una "**versione con misure**" e una seconda "**versione senza misure**" (in allegato). Durante le loro lezioni in classe hanno ripassato come disegnare un **piano molto preciso**.

Liste des outils

- * Visseuse + Têtes
- * Disqueuse
- * coffret à outils
- * Perceuse
- * Scie sauteuse
- * Scie sur rail / plongeante
- * Scie radiale
- * Perceuse + mèche
- * Achetres
- * Goujons
- * Agrapheuse

Autres

- 2 x rouces
- 1 x grille d'aération
- Vis = divers tailles.
- Grillage à poulet:

Si le grillage est vendu en rouleau de 1m, il nous faut $2,50 \text{ m} \times 4 = 10 \text{ m}$ de grillage.

Giorno 2: Taglio delle travi e assemblaggio della struttura.

Per prima cosa, al mattino, gli alunni sono venuti ad aiutarci a scaricare la macchina, che era stracolma di **legno, pannelli e attrezzi**.

Abbiamo allestito le diverse postazioni di lavoro utilizzando le diverse macchine:

Stazione 1: misurare i travetti. Alcuni bambini **misurano con il metro rigido**, mentre altri **tracciano le linee di taglio** con una matita. Abbiamo preparato in precedenza il documento "**Misure delle travi**".

Stazione 2: taglio con la sega radiale. I bambini tagliano da soli, ma noi mettiamo le nostre mani sopra le loro mentre tagliano.



Stazione 3: assemblaggio, cacciavite alla mano. I bambini usano i cacciaviti e noi li aiutiamo finché non ritengono di aver imparato a usare lo strumento da soli. È importante ricordare loro che non basta premere il pulsante, ma bisogna anche spingere il cacciavite contro la vite e il legno, altrimenti la vite cadrà prima di affondare!



Stazione 4: montaggio del sistema di ruote, principalmente assemblato da un Crapau, con i bambini che osservano. Ogni volta abbiamo ricordato ai bambini il **nome di ogni attrezzo e il suo funzionamento**.

Abbiamo scritto il documento "**lista degli attrezzi**" per aiutare il vocabolario. Al mattino abbiamo avuto una decina di bambini. Nel pomeriggio, avevamo gruppi di 3 alunni che si alternavano ogni 30 minuti. Se ci allontanavamo dalle macchine, **toglievamo le prese per motivi di sicurezza**.

Cose da tenere d'occhio: individuare subito i bambini iperattivi o che non ascoltano molto e sorvegliarli con attenzione, soprattutto quando si tratta di strumenti pericolosi. Individuare anche i bambini che non osano prendere in mano gli attrezzi, per guidarli un po' di più e dar loro fiducia. Assicuratevi che ci sia un numero uguale di ragazze e ragazzi che hanno imparato a usare gli attrezzi. Portate abbastanza attrezzi, ma non troppi: il numero dipende dagli adulti che supervisionano.

C'è stato un imprevisto e non abbiamo fatto in tempo a finire il pollaio! Rimandiamo il resto a un altro pomeriggio.

Giorno 3: Taglio dei pannelli, montaggio della rete e ritocchi finali

Per questo ultimo giorno, siamo arrivati solo a mezzogiorno. Gli studenti sono venuti in gruppi di 3 per aiutarci. In questo modo erano più concentrati e meno dispersivi. Sono in grado di tenere d'occhio i progressi complessivi, perché possono venire a trovarci tutti insieme a ogni pausa. Abbiamo fatto una serie di stazioni diverse, come segue:

Stazione 1: disegni a matita sui pannelli, misurando o appoggiando il pannello direttamente alla cornice (il Crapau tiene il pannello, il bambino disegna con la matita).

Stazione 2: Taglio con il seghetto alternativo, i bambini tagliano da soli, ma noi mettiamo le nostre mani sopra le loro mentre tagliano.

Stazione 3: Assemblaggio e avvvitamento dei pannelli. Questa volta, prima posizioniamo le viti spingendole un po' in dentro e i bambini le avvitano da soli.



Stazione 4: Montaggio delle cerniere, principalmente con una Crapau.

Purtroppo la cucitrice che abbiamo usato era troppo dura per i bambini. La prossima volta dovremo portare due cucitrici invece di una: saranno più facili da maneggiare!

Stazione 5: Taglio dei pezzi di rete metallica con una taglierina a disco, che abbiamo preferito fare noi, tenendo i bambini a distanza per evitare schizzi di limatura di ferro.

Stazione 6: Cucitrice per i bambini più grandi. Poiché spesso non premevano abbastanza, le graffette non venivano inserite a sufficienza, un secondo bambino ha finito di martellarle.

Poi, per gli ultimi ritocchi, abbiamo ritagliato la porta d'ingresso con un seghetto alternativo, realizzato una piccola rampa e il trespolo con i tronchi.

FARE LA CARTA

I BAMBINI IMPARANO COME SI REALIZZA LA CARTA DALLE PIANTE

Martedì 31.01.2023

In questa giornata invernale abbiamo deciso di **fare la carta dalle piante**.

All'inizio della giornata, tutti gli alunni della scuola primaria sono stati riuniti per la presentazione dei **campioni e della teoria della fabbricazione della carta**.

In seguito tutti gli alunni si sono alternati per

- osservare **la preparazione dell'impasto** da parte dei facilitatori
- **pressare e asciugare da soli un foglio di carta**

I bambini hanno esercitato la loro destrezza e si sono divertiti a vedere subito i risultati.

Cucinare il fieno:

All'aperto, mettete il **fieno nella pentola** e **aggiungete acqua** a sufficienza.

Accendere il fornello e **cuocere per diverse ore**, ricordandosi di **mescolare** di tanto in tanto con la spatola grande. Quando il fieno inizia a decomporsi, è il momento di **scolare l'acqua** dalla pentola.

Raccogliere la **pasta ottenuta**.

Foglio di carta:

Versare l'acqua temperata in una **bacinella**. Aggiungere **2-3 mestoli di pasta** di carta. Mescolare bene. Per verificare che la consistenza sia giusta, **raccogliere l'acqua nella mano**; deve rimanere un **po' di polpa**.

Preparate una tavola con un **rettangolo di tessuto** accanto a voi.



Tenere saldamente il setaccio e il telaio sopra di esso. Fateli **scivolare nel composto per catturare la pasta che si deposita all'interno**. Lasciare **scorrere l'acqua**. **Rimuovere il telaio**. Rovesciare il setaccio sulla tavola e sul tessuto, lasciando **la foglia sul tessuto**. Asciugare **appendendo il filo** con le mollette. La foglia **non si staccherà finché non sarà asciutta**. Ripetere il processo.



ORTO

I BAMBINI IMPARANO A PREPARARE L'ORTO PER LA NUOVA STAGIONE, DISTINGUERE GLI INSETTI E PIANTARE GLI ORTAGGI

Martedì 27.06.2023

L'obiettivo del workshop sull'orto era quello di **ripulire il più possibile il giardino**.

Poiché l'orto è già ben avviato all'interno della scuola, è stato un piacere lavorarci. Infatti, **l'infrastruttura esistente** è molto ben congegnata (organizzazione delle aiuole, capanno centrale per gli attrezzi, ecc.)

Gli alunni **conoscono il loro giardino**, le piante che vi crescono, dove si trovano gli attrezzi e come usarli, ecc.

Così, durante la giornata, 4 gruppi di studenti del 3° e 4° anno si sono alternati a parlarci appassionatamente della zampa d'oca, spiegandomi come tirare su le ortiche senza farsi pungere o come usare correttamente una grelinette.



È stata l'occasione per dare loro qualche promemoria botanico durante la nostra sessione intensiva di diserbo. Sono rimasta molto sorpresa, per esempio, nel vedere che la maggior parte dei bambini sapeva che la chenodopia appartiene alla stessa famiglia degli spinaci! Come si riconosce una lamiacea (lo stelo è quadrato e il fiore sembra una bocca!).

Mi sono resa conto che la maggior parte degli alunni sapeva molto su questo genere di cose.

Abbiamo anche colto l'occasione per parlare un po' di **entomologia**. In particolare, abbiamo parlato della **morfologia degli insetti**: come **distinguere un insetto carnivoro da uno erbivoro** (appendice della bocca), quali sono i **benvenuti in giardino** e perché. Dopo alcune discussioni, siamo giunti alla seguente conclusione: gli **insetti carnivori mangiano gli insetti erbivori**, che a loro volta **mangiano le nostre preziose piantine**. Abbiamo quindi imparato che è una buona idea **creare nicchie ecologiche per gli insetti carnivori**, anche se a prima vista possono sembrare "cattivi" o "pericolosi".



In conclusione, è stata una giornata molto piacevole per tutti e una buona introduzione. È stata un'occasione per **ripassare le nozioni di base**, fare una pulizia approfondita dell'orto per prepararsi alle colture future e **mettere le mani nella terra, il che è sempre un piacere**.



Venerdì, 30.06.2023

Sembrava già la fine dell'anno, c'era il sole e anche i bambini erano motivati. Oggi vogliamo **mettere in ordine l'orto per l'estate!**

Ciò significa:

- **Piantare** gli ultimi ortaggi.
- **Pacciamare** tra una coltura e l'altra per evitare che il terreno rimanga scoperto (una pratica osservata in Italia).
- **Diserbare**
- **Drenare le piante di pomodoro**
- **Innaffiare** generosamente le colture.

Per il workshop abbiamo avuto a disposizione **due strumenti didattici:**

Il primo era costituito dalle schede delle **famiglie di piante**, uno strumento già utilizzato a scuola durante altre attività.

Il secondo è un foglio cancellabile per informare i bambini sulla **distanza tra gli ortaggi** quando si piantano.



Il nostro obiettivo educativo è stato raggiunto, in quanto i bambini hanno potuto lavorare in modo indipendente e sono stati in grado di **scegliere l'azione che volevano fare**. Tutti gli ortaggi sono stati trapiantati, tutti sono stati annaffiati e tutti sono stati pacciamati.



Venerdì 6.10.2023

Per l'ultimo giorno di lezioni del progetto abbiamo deciso di **occuparci dell'orto prima dell'inverno.**

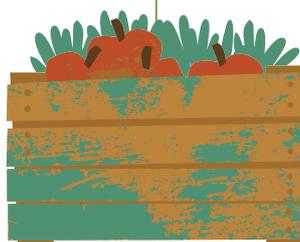


Nel corso della giornata, tutti gli alunni della scuola primaria saranno impegnati in

- **la raccolta della barbabietola** (per conservarla per la tradizionale insalata russa di Carnevale)
- **setacciare** e selezionare il compost
- **raccogliere i topinambur**
- **diserbare** vari appezzamenti



I bambini erano molto entusiasti del lavoro fisico (compostaggio, diserbo). La loro curiosità per tutti i **piccoli reperti vegetali e animali** li ha aiutati a imparare (o a ripassare) **elementi di botanica ed entomologia.**



CIOCCOLATO

I BAMBINI IMPARANO A FARE IL CIOCCOLATO

Martedì 14.03.2023

È stato il mio terzo giorno con i bambini e sono stata felice di poter trasmettere loro una delle mie passioni d'infanzia: **la preparazione del cioccolato.**

Infatti, come ogni bambino goloso che si rispetti, sognavo di diventare cioccolatiere, quindi è stato un grande piacere poter far conoscere **la magia della cioccolateria** ai bambini dall'asilo alle elementari.

Abbiamo deciso di organizzare la giornata in quattro brevi laboratori della durata di circa un'ora. Gli obiettivi del laboratorio erano

- Rivedere **cos'è il cioccolato** (cioccolato fondente, al latte e bianco)
- presentare le **diverse fasi**
- aiutarli a **sminuzzare le fave di cacao**, a temperare il marmo e a modellare i **mendiants**.



Allo stesso tempo, Géraldine, l'insegnante della scuola primaria, ha lavorato con i bambini sulla **storia del cacao**, sulla sua provenienza e sulla sua **trasformazione in cioccolato**. In questo modo gli alunni hanno avuto un approccio sia **teorico che pratico al cioccolato**, che tutti mangiano regolarmente.

Abbiamo quindi riunito quattro gruppi diversi per realizzare **2,2 kg di petits mendiants** (bancali di cioccolato con frutta secca).

La sequenza del laboratorio per ogni gruppo è stata la seguente:

- Domanda sulla **conoscenza della fabbrica di cioccolato** da parte degli alunni.
- Presentazione delle **diverse fasi** che avremmo svolto insieme
- **Sgranellatura dei chicchi**
- Frantumazione delle noci
- **Temperare**
- **Modellatura**



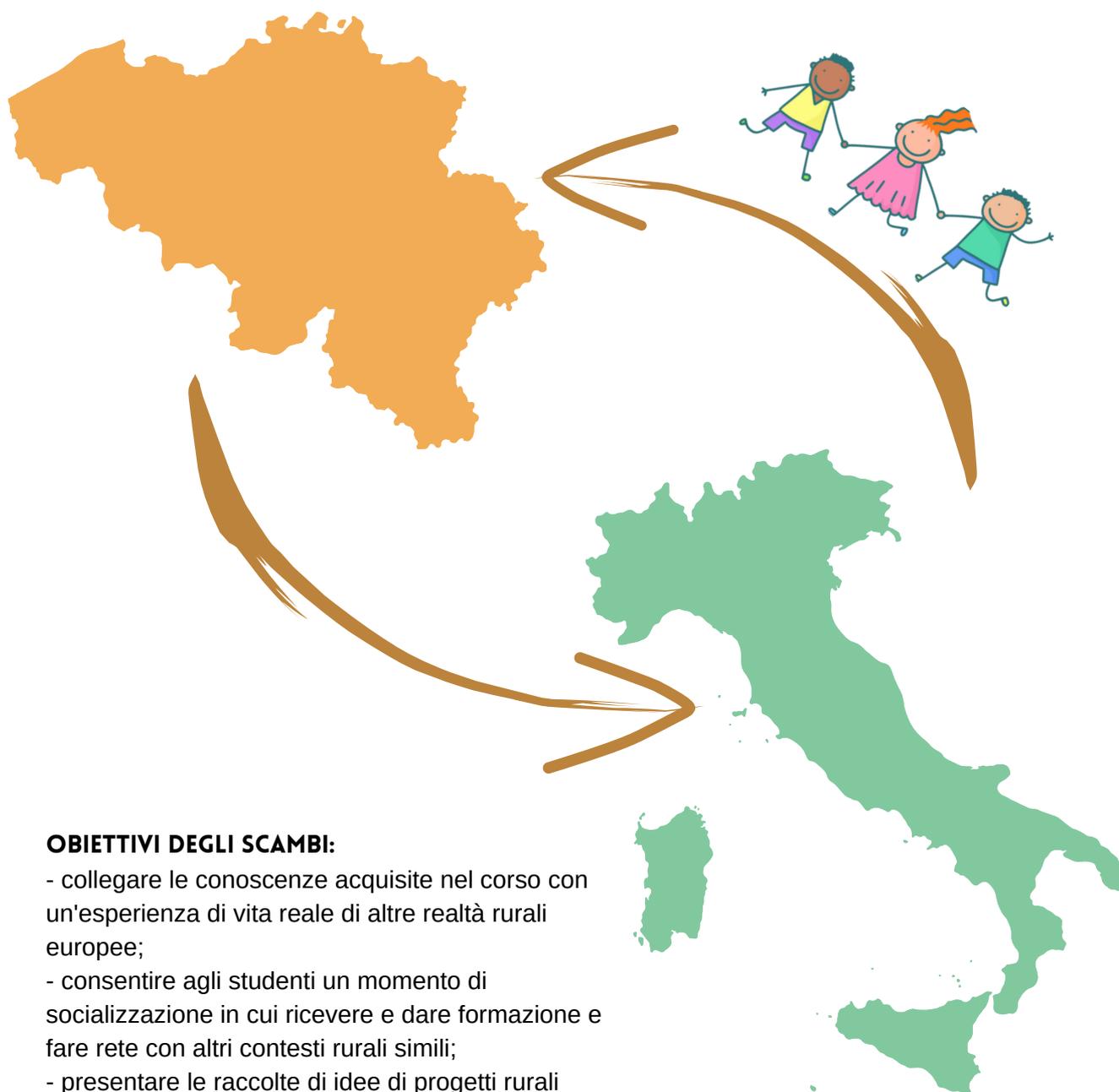
Gli alunni si sono dimostrati molto interessati al laboratorio e sono stati felici di poter **maneggiare le fave di cacao**, assaggiarle e rendersi conto di **quanto fossero diverse dal cioccolato che erano abituati a mangiare**.

Anche la fase della **pulitura** li ha affascinati, soprattutto grazie alla "macchina" che utilizziamo. Sono **rimasti molto colpiti** dal fatto che siamo stati noi a costruirla e questo ci ha permesso di **aprire il tema della nostra capacità di azione, di osare e di seguire i nostri sogni** (in questo caso, fare cioccolato e inventare macchine).



VIAGGI DI SCAMBIO

**PRIMO SCAMBIO: DALL'ITALIA AL BELGIO // APRILE 2023
DAL BELGIO ALL'ITALIA // GIUGNO 2023**



OBIETTIVI DEGLI SCAMBI:

- collegare le conoscenze acquisite nel corso con un'esperienza di vita reale di altre realtà rurali europee;
- consentire agli studenti un momento di socializzazione in cui ricevere e dare formazione e fare rete con altri contesti rurali simili;
- presentare le raccolte di idee di progetti rurali degli studenti.

VIAGGIO IN BELGIO

I BAMBINI DEL'ALBERO DELLA TUSCIA, INSIEME AI LORO ACCOMPAGNATORI, SI SONO RECATI IN BELGIO PER INCONTRARE I BAMBINI DELLA SCUOLA DE WALK!

1. GIORNO – Sabato, 15.4.23

Sotto un cielo solcato da grossi nuvoloni bianchi, ci prepariamo a partire: **destinazione Belgio!** Il bus navetta è pronto per accoglierci e portarci da Farnese all'aeroporto di Pisa da dove prenderemo l'aereo per Charleroi. Tutto il gruppo è in grande eccitazione per questa gita tanto attesa! Arriviamo in aeroporto e dopo una breve sosta ristoratrice prendiamo finalmente l'aereo. Atterriamo all'aeroporto di Charleroi, cittadina a sud del Belgio, in una giornata inaspettatamente calda e soleggiata. Nel tratto di strada dall'aeroporto alla stazione dei treni notiamo un paesaggio industriale, fatto di grandi fabbriche minerarie, intervallato qua e là da enormi cumuli di terra scura, quasi nera. Scopriamo essere i 'terril', delle colline artificiali create a seguito dell'accumulo di residui rocciosi prodotti dall'estrazione mineraria. Non sarà la prima volta che sentiremo parlare di minerali e rocce speciali durante questo viaggio... Dalla stazione di Charleroi ci attendono due treni che ci porteranno a Vielsalm, e più precisamente nella frazione di **Petit-Thier, piccolo villaggio nella Vallonia** profonda, nostra destinazione finale. Dal finestrino del treno scorgiamo un paesaggio che cambia radicalmente: **case di campagna in pietra sparse tra boschi rigogliosi e torrenti d'acqua** fanno da cornice al panorama di un luogo fantastico.



Dopo 12 ore di viaggio, finalmente arriviamo a destinazione! Ad accoglierci alla stazione c'è Pierre che ci porta nella sua casa dove saremo ospiti per i prossimi giorni. Arrivati a casa, ci attende una cenetta calda preparata da Valentino e poi dritti a letto: il viaggio è stato molto lungo e domani ci attende una giornata piena.

2°GIORNO – Domenica, 16.04.23

La giornata si presenta nuvolosa con una pioggia sottile e costante: un tempo tipico di questa zona del Belgio. Il gruppo è pronto per iniziare la giornata! Si comincia con il **parco avventura dell'accrobranche**, nel Domaines de Farnieres. Siamo nel mezzo di una foresta, con alberi centenari enormi, laghi e ruscelli e qui i ragazzi si cimentano nel parco avventura: un **percorso a ostacoli tra alberi giganteschi, pontili e carrucole**. Al tempo stesso un gioco ed una prova di coordinazione, forza ed elasticità che il gruppo affronta con successo, superando brillantemente anche delle piccole paure. Si pranza in una tipica taverna belga dove vengono serviti piatti locali.



Dopo mangiato ci dirigiamo verso il **Museo della Pietra Blu di Recht**. Con una guida, il gruppo si immerge **nel sottosuolo**, ad una temperatura costante di 7°, attraversando **un'antica miniera ora diventata museo**. Questa miniera è attiva dal XVII secolo, i minatori **estraevano la preziosa pietra blu** di ardesia, conosciuta per le sua forza e capacità di resistenza agli agenti atmosferici.



La pietra blu veniva **utilizzata in campo sia artistico sia religioso**: croci, sculture sacre ma anche telai di finestre e porte, pietre angolari, abbeveratoi, lavandini, tavoli, lastre e tubature dell'acqua. Inoltre, grazie alla **sua resistenza agli acidi**, la pietra blu veniva utilizzata per realizzare grandi **contenitori per la produzione di crauti** e lo stesso contenitore veniva anche utilizzato per...**battezzare i neonati!** I ragazzi apprendono della **fatica e della pericolosità del lavoro del minatore**: molti minatori morivano a seguito di gravi incidenti sul lavoro e chi sopravviveva spesso aveva **problemi di vista** dato che si entrava in miniera la mattina molto presto e si tornava a casa che era già buio. In più il lavoro sottoterra procedeva molto a rilento perché la velocità media di avanzamento nella miniera era di **solli 30 centimetri al giorno**. Usciti dal museo, ci attende una inaspettata visita alla **città di Malmedy** accompagnati dalle insegnanti della scuola De Walk a farci da guida. Arriviamo in città e scopriamo che la caratteristica storica di Malmedy è quella di essere una **città di confine, tra cultura francofona e cultura germanica**.

È infatti una città situata in Vallonia, quindi in una **regione francofona**, che però presenta una minoranza linguistica tedesca per cui i servizi pubblici sono **offerta in doppia lingua**. Tuttavia, la lingua storica di Malmedy è il walloon, una **lingua romanza parlata attualmente da poche persone** (tra cui una delle nostre guide) e che ricorda un **mix tra francese, tedesco e latino**. Scopriamo che Malmedy per oltre 1000 anni e fino alla Rivoluzione Francese, è stata una **città indipendente**, con delle **proprie leggi e moneta**. Durante la seconda guerra mondiale fu teatro di due avvenimenti terribili: il massacro di 80 prigionieri di guerra uccisi dalle SS tedesche e l'uccisione di 200 civili da parte degli americani che avevano scambiato i civili per nemici di guerra. Concludiamo la visita a Malmedy in quello che è stato definito come **il museo più piccolo al mondo!** Si tratta della Maison Vinette, una **piccolissima stanza visitabile solo dall'esterno tramite delle finestrelle**, da dove si intravede la statua di Marie-Thérèse Vinette, sdraiata moribonda nel suo letto.

Leggenda vuole che durante l'occupazione francese di fine 1700, Marie-Thérèse, giovane donna gravemente malata, chiese l'estrema unzione ma l'amministrazione francese, fortemente anticlericale, gliela rifiutò. La popolazione di Malmedy allora insorse, scontenta per il mancato rispetto delle tradizioni religiose da parte dei francesi e scortò il prete verso la casa della malata che riuscì infine a ricevere il sacramento.

Si è fatto tardi e andiamo a cena con le insegnanti in un **locale nelle Hautes Fagnes**, zona boscosa che avremo modo di visitare meglio fra una paio di giorni. La giornata è stata molto intensa, i ragazzi arrivano a casa stanchi e ci si addormenta subito.

3°GIORNO – Lunedì 17.04.23

La giornata è nuvolosa ma senza pioggia e dopo una bella colazione, eccoci pronti per **visitare la scuola De Walk!** Appena arrivati, i ragazzi notano subito la calda accoglienza dei ragazzi belgi: sul portone della scuola c'è una **grande scritta di benvenuto** con immagini di personaggi storici italiani e richiami alla cultura italiana. Si entra nel cortile e i bambini belgi donano ad ognuno di noi un foulard rosso a righe bianche, **un drappo simbolo della cultura ardennese** e che non toglieremo di dosso fino al ritorno in Italia! Ci accolgono con **musica, balli e canzoni** in lingua francese sull'importanza della condivisione e del vivere assieme...le parole delle canzoni resteranno nella nostra mente per molto tempo a ricordo di questi **bei momenti 'ensemble'**! Rientriamo nell'aula per scoprire cosa hanno fatto i ragazzi belgi nel corso di questi mesi per il progetto LAND. Su uno schermo vengono proiettate le foto delle **diverse attività**: riconoscimento e raccolta dei funghi, autoproduzione dei crauti, creazione di una pollaio in legno, rimessa nel fiume di una famiglia di piccoli salmoni...tutti i racconti catturano l'attenzione curiosa dei ragazzi!



Si torna in cortile e si inizia a **giocare a calcio, alla corda, a pallavolo** in un meraviglioso **clima di festa e amicizia**. I ragazzi italiani e belgi si integrano subito tra loro, anche grazie al lavoro di traduzione di due bambini italiani che parlano un po' di francese. Si ritorna poi in classe per un momento di pausa prima del pranzo. I ragazzi disegnano sul foglio dei mandala colorati, **approfondiscono la conoscenza reciproca scambiandosi sorrisi e qualche parola** metà italiana metà francese!



Eccoci di nuovo in cortile per il pranzo preparato da Valentino, Pierre e An-Sofie: **zuppa di ortiche raccolte dai ragazzi belgi e panino con salsiccia e crauti**. I ragazzi mangiano tutti assieme e tra un boccone e l'altro si continua a **fare amicizia**.

Dopo pranzo iniziano altre attività: ci si divide in tre gruppi e a turno si va **nel giardino a seminare in vaso, si fa passeggiata vicino alla scuola con spiegazione della flora e della fauna locale** e infine il gioco dell'oca con un dado gigante e indovinelli con indizi nascosti nella scuola.



I ragazzi si divertono da matti fino a chiusura della scuola, salutiamo e ringraziamo per la bella giornata trascorsa assieme e ci diamo appuntamento all'indomani per la **gita nelle Hautes Fagnes**. Prima di tornare a casa, il gruppo fa una **breve sosta a Poteau** dove si trova il **laboratorio di autoproduzione e le serre gestite da Pierre**. Il tempo di curiosare tra i mille attrezzi da lavoro, prendere una **cassetta di spinaci e salutare i maiali** che sguazzano nel fango vicino alla serra e si torna a casa.



Prima di cena, i ragazzi hanno la possibilità di **partecipare ad un mini laboratorio di produzione casalinga di cioccolata** con Pierre che spiega i passaggi per la produzione di questa delizia. I ragazzi si leccano i baffi e colano nelle tavolette la **calda purea di fave di cacao** precedentemente **tostate**, in attesa che si **raffreddi e si indurisca**.



Si va a dormire felici ed entusiasti per aver fatto **nuove conoscenze ed esperienze!**

4°GIORNO – martedì 18.04.23

La giornata è fresca e soleggiata, clima perfetto per il trekking che ci attende! Arriviamo nel **parco naturale delle Hautes Fagnes**, dove ci aspettano i ragazzi della scuola belga che hanno organizzato **l'escursione**. Si parte per il trekking di circa 6 km tra **enormi abeti e le famose torbiere**, una sorta di sabbie mobili tipiche della zona circostante. Durante la passeggiata, incontriamo anche un birrifico dove si produce **birra con luppolo locale**, con Pierre che ci racconta brevemente dei **passaggi necessari per la produzione** della birra. Durante il cammino osserviamo dei piccoli **torrenti d'acqua** scorrere al lato degli alberi e notiamo che producono una sorta di schiuma. Ci spiegano che non è dovuto all'inquinamento bensì ad una particolare **reazione chimica dell'acqua acida** della torbiera che forma una schiuma saponosa. Proseguendo la passeggiata ci imbattiamo in una mandria di vacche che, scopriamo, trascorrono tutto l'anno all'aperto lì **sull'altopiano**. Arriviamo poi ad un punto panoramico da dove si vede il paesaggio brullo e 'lunare' delle Fagnes.



I ragazzi si fermano qualche minuto per **disegnare** ciò che si para loro dinanzi e poi riprendiamo il percorso fino ad arrivare nel "punto più alto di tutto il Belgio"!

Siamo al **Signal de Botrange**, a 694 metri sul livello del mare...non molto a pensarci bene. Saliamo una piccola scala in pietra costruita negli anni '20 che ci porta un po' più in alto in modo da raggiungere l'altitudine di **700 metri esatti!** Ci spostiamo nell'area adiacente dove c'è un parco giochi attrezzato. I ragazzi fanno un veloce pranzo a base di patatine fritte e poi si torna a giocare assieme tra altalene, scivoli e arrampicate. Ci mettiamo **poi tutti in cerchio per esprimere le emozioni** di questi due giorni, con ragazzi, accompagnatori e insegnanti che condividono **riflessioni e ringraziamenti**. Tra i ragazzi emerge forte l'emozione dell'incontro e della scoperta reciproca. Prima di tornare a casa abbiamo il tempo di visitare la **Mostra sul lupo, nel vicino museo**. Scopriamo come nella Hautes Fagnes vivano al momento **una decina di lupi**, tra cui i figli dei lupi Akela e Maxima che sono ritornati in questi luoghi e hanno deciso di mettere su famiglia!



È il momento dei saluti, grandi abbracci e sorrisi tra i bambini che vivono un misto tra la **felicità di essersi conosciuti** e la **tristezza nel doversi salutare**. Tuttavia si tratta di un arrivederci: ci diamo appuntamento in **Italia a giugno e facciamo ritorno a casa**. Prepariamo i bagagli per la partenza di domani.

5° GIORNO– mercoledì 19.04.23

Ci svegliamo in una bella giornata di sole e dopo un'ultima ricca colazione, terminiamo la preparazione dei bagagli e pulizia degli ambienti usati per il soggiorno e via verso un lungo **viaggio di ritorno in Italia**. Tristezza e nostalgia si alternano a felicità e desiderio di rivedere i familiari mentre prendiamo il primo dei due treni che ci porteranno a Bruxelles. Arriviamo alla stazione centrale di **Bruxelles** e da lì inizia il nostro breve tour della città. Pranzo al volo alla **Grand-Place, la piazza centrale della città**, circondata dalle sfarzose case di rappresentanza delle corporazioni e dove si erge la sede del municipio cittadino e la vecchia casa dove si vendeva il pane, poi trasformata in dimora del re.



Ci addentriamo per le stradine del centro storico e la toponomastica ci ricorda **l'antica funzione del centro, quella di principale mercato cittadino**: strada dei panettieri, delle spezie, dei burrai, del pepe, delle aringhe, dei macellai... Visitiamo poi una **storica birreria belga** e il famoso **Manneken Pis**, una statuetta di bronzo raffigurante un bambino che fa pipì, che nell'immaginario culturale belga simboleggia l'indipendenza e il senso dell'umorismo del suo popolo. Durante la passeggiata vediamo anche le statue Janneken Pis e Jelleken Pis, rispettivamente la bambina e il cane che fanno pipì. Dopo una breve sosta in un parco giochi cittadino, ci gustiamo un bel gelato nel centro città, tra un murales dedicato al celebre personaggio dei fumetti Tintin e l'odore tipico di frites! È il momento di congedarsi. La maggior parte del gruppo ritorna in stazione dove prenderà un treno per **l'aeroporto di Charleroi** e da lì si ritorna in Italia. **Tante emozioni, tante avventure, tante conoscenze, tante scoperte che rimarranno per sempre ben impresse nella memoria.**

VIAGGIO IN ITALIA

I BAMBINI DELLA SCUOLA WALK, INSIEME AI LORO ACCOMPAGNATORI, VISITANO FARNESE E L'ALBERO DELLA TUSCIA!

Mercoledì, 07.06.23

I bambini e gli insegnanti della scuola de Walk sono arrivati e si sono sistemati nel loro appartamento, vicino al **centro del villaggio**. Nel pomeriggio ci siamo poi uniti a loro per un **tradizionale gelato all'italiana**, cremoso e delizioso. Abbiamo poi goduto di una visita guidata del villaggio, con tutta la sua storia che risale al 1100 a.C., all'epoca **degli Etruschi**. Abbiamo scoperto una delle chiese del paese e i suoi dipinti, visitato la villa di un famoso mecenate rinascimentale e goduto del **profumo di gelsomino** nelle ripide strade di Farnese. Farnese è un villaggio **costruito nella roccia**. Le strette vie del centro sono lastricate e solo alcune di esse sono percorribili in auto, o più spesso con **le Api Piaggio locali**, che sembrano essere una fusione di motorino e auto.

La serata si è conclusa nell'unico piccolo ristorante aperto quella sera.



Giovedì, 08.06.23

Abbiamo iniziato la giornata con una **visita alla scuola Albero della Tuscia**, nel **cuore della riserva naturale**. I locali sono affittati dal Comune e consistono in **quattro capanne** originariamente costruite come rifugio per i lavoratori del carbone. Si tratta di due grandi stanze, utilizzate come aule, e di un bagno con doccia e servizi igienici. In una delle capanne è stata allestita una cucina ad uso della scuola. I bambini ci hanno poi portato **nel bosco per scoprire le loro costruzioni: diverse case sugli alberi**, alcune delle quali di altezza vertiginosa! Sono abituati a scalarle e sono molto agili, anche i più piccoli.

L'insegnante di inglese, ci spiega che all'inizio i bambini avevano costruito una casa sull'albero per le ragazze e un'altra per i ragazzi, e che le due parti erano sempre in guerra. Un giorno i due clan decisero insieme che le capanne sarebbero state per tutti e da allora **c'è stata la pace**.

In una radura, i bambini hanno costruito uno "stadio", con 2 porte per **giocare a calcio** e lunghi tronchi come gradinate.

Il piazzale è stato usato come palcoscenico e i bambini hanno messo in scena uno **spettacolo di canti e balli** che avevano creato per l'occasione. Che **talento condiviso!**

Tutto ciò ha stuzzicato il nostro appetito e siamo tornati alle capanne dove abbiamo mangiato **la pasta all'italiana preparata** dagli insegnanti.

Dopo questa gustosa pausa, abbiamo assistito a una proiezione dei vari progetti realizzati dalla scuola nell'ambito del progetto LAND.



Il resto del pomeriggio siamo stati accompagnati dalle guide della riserva in un'escursione nella foresta.

Ci hanno spiegato le origini vulcaniche della regione e le sue particolarità. Dopo una passeggiata di 45 minuti attraverso boschi umidi, su ciottoli vulcanici ricoperti di muschio, abbiamo scoperto una grande radura a valle, piena di ciottoli che vanno dal bianco all'ocra, emersi da un tunnel di colata lavica lungo diversi chilometri. Il programma era di visitare un sito archeologico a un'ora e mezza di distanza, ma i bambini più piccoli erano già molto stanchi per il viaggio di andata, così siamo tornati sui nostri passi e siamo risaliti in macchina per dirigerci verso il lago di Bolsena: il più grande lago vulcanico d'Europa!



Che gioia nuotare nell'acqua limpida e gustare una pizza al tramonto! il sole che tramonta. Eravamo tutti esausti per le attività della giornata e siamo tornati a casa.

Venerdì 09.06.23

Abbiamo trascorso la mattinata nel **giardino di Dario e Sandra**. I bambini si occupano di un orto. Ci hanno mostrato come rimuovere a mano lo dorifora, un parassita delle piante di patata. Abbiamo partecipato all'estirpazione delle erbacce cresciute e i bambini hanno imparato a diserbare a mano e a usare la grelinette. Hanno anche innaffiato l'orto e piantato alcune lattughe del vivaio della serra.



Gli scolari italiani si sono messi al lavoro, sapendo cosa fare per esperienza. Il gruppo ha potuto **raccogliere insalate, fagioli e fragole**, che abbiamo **gustato per pranzo con una tortilla fatta in casa**. Avevamo portato delle **barbabietole** da che hanno dato vita a una **bella insalata colorata**.



Dopo pranzo, tutti sono saliti in macchina e si sono diretti **verso il mare!** Nonostante il tempo nuvoloso, nessuno ha esitato a **saltare tra le onde e a correre tra le dune**.



Tutto questo sport ha stuzzicato il nostro appetito e abbiamo cenato in un **piccolo ristorante sulla spiaggia** con pasta all'italiana.



La giornata non è finita con le sorprese per i belgi: al calar della sera, Alessio ci ha portato in una **sorgente naturale di acqua calda** non lontana dal mare. Una piscina con acqua a 40°C!

I belgi non potevano credere ai loro occhi: acqua caldissima riscaldata naturalmente dal **suolo vulcanico della regione**. Una spa a cielo aperto. Dopo un bagno di dieci minuti (saremmo stati cotti se fossimo rimasti più a lungo), tutti erano pronti per andare a letto.

Sabato 10.06.2023

Dopo un'ultima colazione nella graziosa Piazza di Farnese, siamo **partiti per Roma**. Nel programmare questo viaggio, i bambini avevano espresso il desiderio di **visitare la capitale e scoprire la sua storia**.

Dopo due ore di viaggio, siamo arrivati, abbiamo lasciato i bagagli e, non volendo perdere neanche un minuto, abbiamo iniziato a **girare per le strade, mappa alla mano**. La prima tappa è stata **Piazza Cavour** per il nostro picnic di mezzogiorno. Nel pomeriggio, nel caldo soffocante, abbiamo scoperto **Fontana di Trevi, un palazzo dei Farnese, Piazza di Spagna** dove ci siamo rinfrescati alla fontana, le **pittoresche stradine, il Pantheon** e poi un delizioso gelato italiano che ci ha deliziato. A **Piazza Navona**, abbiamo approfittato di una terrazza rinfrescante per bere qualcosa.

Alla fine della giornata, abbiamo preso la metropolitana e siamo tornati in albergo per riposare e dare ai nostri piedi, stanchi per i 14 km di cammino, la possibilità di respirare un po'.



Domenica 11.06.2023

Dopo una bella dormita, avevamo ancora in programma un'ultima visita... e verso le 10, pochi metri dopo essere scesi dal treno della metropolitana, lo abbiamo subito riconosciuto, imponente, enorme: **il Colosseo**. Colpiti, lo abbiamo visitato a piedi, guidati dalle spiegazioni di Jacques e Isabelle e dal loro splendido libro animato. Abbiamo poi attraversato il **Foro Romano**. Per concludere la visita della città, ci siamo diretti verso **Piazza San Pietro in Vaticano**.

Poi, con la testa piena di ricordi, siamo tornati all'aeroporto e alle 19.30 eravamo di nuovo a Malmedy, desiderosi di raccontare alle nostre famiglie questa magnifica avventura!

È stato un viaggio che ci ha permesso di incontrare persone in modo sincero e spontaneo, di condividere le nostre esperienze, di aprirci al mondo, di creare ricordi indimenticabili per tutti e di imparare molto per la nostra vita.



FINE

GRAZIE A TUTTI COLORO CHE HANNO FATTO PARTE DI QUESTO PROGETTO



**WALK
SCHOOL**

SE VUOI SAPERNE DI PIÙ VISITA IL NOSTRO SITO WEB

WWW.LANDPROJECTEU.WORDPRESS.COM/

