

LOZZO - Sulla tavola il frutto dell'impegno dei ragazzi della scuola media

L'orto, il campo, i ragazzi e la cena insieme

Agricoltura e formazione sull'etica e sulla legalità, col Ceston e con Libera

L'orto e il campo biologico della scuola media di Lozzo continuano a fornire un ottimo raccolto, sfociato pochi giorni fa nella cena comunitaria che ha coinvolto i ragazzi e i genitori.

L'iniziativa rientra nelle ore di educazione alimentare e alla salute svolte nei laboratori del tempo prolungato dell'istituto, proposte dal docente Piermario Fop che coinvolgono gli studenti di tutte le tre annate. Grazie al supporto del comune che ha fornito il concime e a un privato che ha arato un appezzamento di terra, gli studenti hanno coltivato un orto davanti alla scuola e un campo nella parte alta del paese, seguendo tutte le varie fasi. Il raccolto di quest'anno è stato significativo, nonostante l'estate piovosa. Sono stati tantissimi infatti gli ortaggi prodotti



LOZZO - I ragazzi del laboratorio con il loro docente Piermario Fop nell'orto situato davanti alla scuola media.

come cavolfiori, zucchine, fragole e ben 5 kg di fagioli, senza trascurare alcune erbe officinali come salvia e timo e alcuni fiori come le rose.

Parte di questi abbondanti prodotti è stato utilizzato nella cena di condivisione

realizzata nell'istituto dove i giovani hanno fatto da camerieri ai loro genitori, docenti e amici, con la collaborazione dei cuochi della Pro loco Marmarole.

Non c'è stato solo un lavoro agricolo ma anche un percorso formativo basato sull'etica

e sulla legalità, che ha coinvolto diverse realtà del territorio come il gruppo acquisto solidale El Ceston di Pieve di Cadore o l'associazione provinciale Libera che ha parlato delle cooperative agricole sorte sui terreni confiscati alla criminalità organizzata.

«Il progetto didattico ha un duplice scopo», commenta Fop, «da un lato c'è la competenza pratica con i nostri giovani che riscoprono il lavoro sulla terra, un tempo all'ordine del giorno nelle nostre zone e ora in via di abbandono. Così possono rendersi anche utili per la cura del proprio paese, dedicando anche qualche ora di volontariato estivo. Dall'altro si tenta di capire cosa sta dietro quello che noi mangiamo tutti i giorni, imparando il rispetto delle persone, della dignità del lavoro e dell'ambiente».

Enrico De Col