



Slow Food® Orti

Gli Orti Slow Food a scuola coinvolgono studenti, insegnanti, genitori, nonni, produttori locali e la rete Slow Food per trasmettere i saperi legati alla **cultura del cibo** e alla **salvaguardia dell'ambiente**.

A SCUOLA



Formazione insegnanti

Slow Food è ente accreditato per la formazione dal Ministero dell'Istruzione. La formazione è curata da docenti esperti di Slow Food e si svolge online.

Formazione biennale: dedicata ai principi di cultura alimentare e orticoltura, è destinata a chi partecipa per la prima volta al progetto.

Formazione permanente per tutti i plessi aderenti: webinar con esperti, con consulenti di orticoltura e di didattica in orto, coinvolgimento nella community digitale



Educazione degli studenti

L'orto è uno strumento didattico che permette di affrontare le materie curriculari sul campo. Inoltre coltivare il cibo fornisce strumenti per tutelare la biodiversità e costruire una coscienza ecologica a partire dall'esperienza quotidiana.

L'assaggio dei prodotti dell'orto e dei piatti in mensa è un'esperienza collettiva che attiva i sensi e solletica la curiosità, per educare all'equilibrio attraverso il piacere.



Coinvolgimento nella rete Slow Food

Attivazione di scambi tra scuole della rete mondiale degli Orti, incontri con esperti dei temi su cui Slow Food si impegna a livello nazionale e internazionale, appuntamenti con produttori e cuochi del territorio.



Cura dell'orto

L'orto si può coltivare nel cortile o nel giardino della scuola, in terra o nei cassoni, e deve essere curato da studenti e insegnanti con l'aiuto della comunità (genitori, nonni, volontari).



Festa annuale

Si tiene l'11 novembre ed è dedicata a un tema diverso ogni anno. A partire dalla festa, tutti gli studenti e gli insegnanti ricevono materiali e approfondimenti didattici per lavorare sul tema dell'anno.

Grazie a



Partner

