

SCHEDA 4

Cibo/mercato

Sapori Sospesi

LAB 8

Coltivare l'orto è il primo passo verso un modo di sentire per cui il nutrimento viene cercato direttamente nella terra, diventa qualcosa di cui conosciamo l'origine, qualcosa che sapremmo all'occorrenza riprodurre. È rassicurante conoscere, al punto di saperlo riprodurre, ciò di cui ci nutriamo.

Al pensiero di mettersi a tavola, il primo impulso non sarà andare a fare la spesa, ma vedere cosa c'è nel campo.

Pia Pera, L'orto di un perdigiorno

OBiettivo/DRITTI ALLA META

Per i ragazzi l'orto è l'ambiente ideale per fare esperienza come il cibo che trovano quotidianamente sulla tavola cresce e matura giorno dopo giorno.

Chiedere loro di progettare e realizzare un piccolo orto, permetterà loro, se sapranno essere pazienti e costanti nel prendersi cura delle proprie piantine, di scoprirne forme, colori e sapori molto diversi l'uno dell'altro. Il laboratorio proposto prevede la realizzazione di un orto in miniatura, costruito utilizzando soprattutto elementi di riciclo.



Un modo facile per coltivare anche in assenza di grandi spazi all'aperto. Gli orti costruiti accoglieranno piccoli frutti e verdure, oltre alle piante aromatiche, utili in cucina per insaporire i cibi e per ornare le portate. Spazio ai colori e ai profumi più vari!

Materiali:

Forbici

Bottiglie in plastica PET

Spago

Rondelle

Terriccio

Piantine

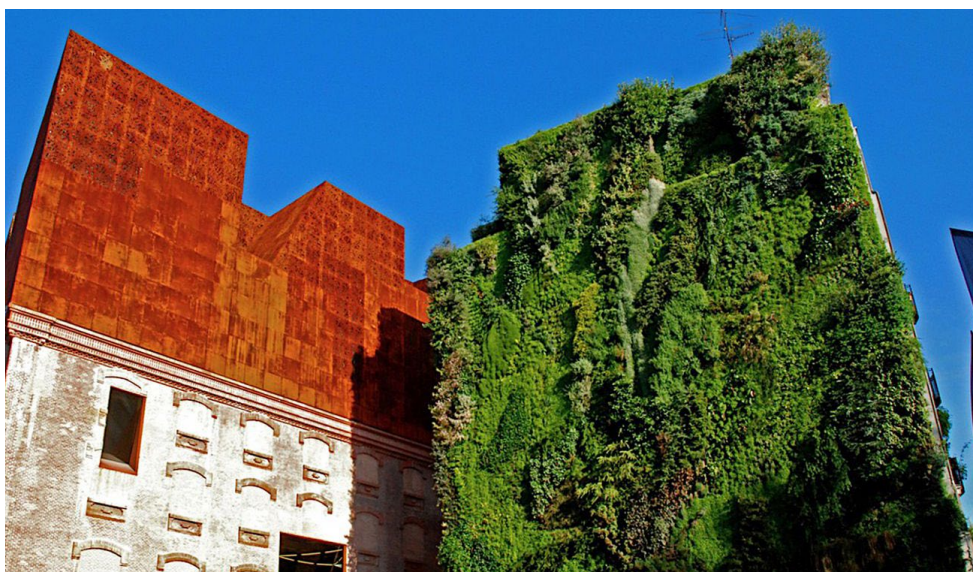


STEP 1/IN CERCA DI ISPIRAZIONE

OSSERVIAMO, RIFLETTIAMO, CONFRONTIAMOCI

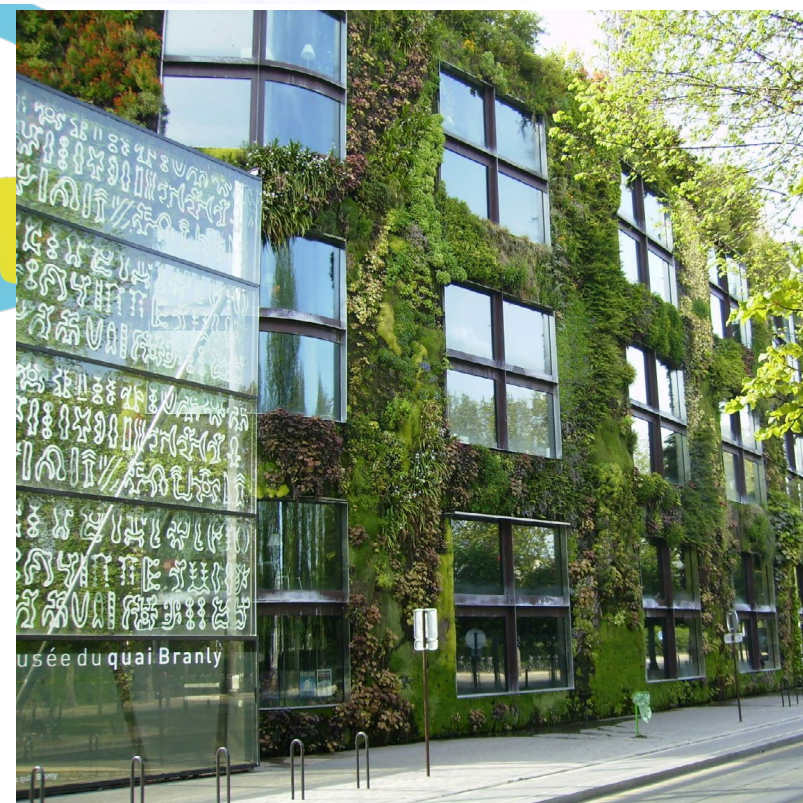
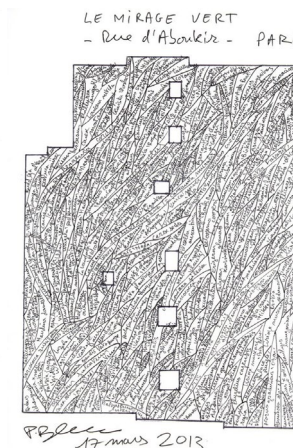
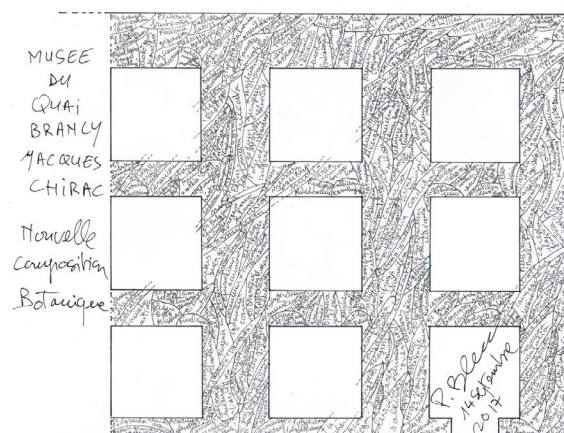
Il laboratorio prende spunto dall'idea del botanico francese **Patrick Blanc**: i suoi giardini verticali sono diventati famosi in tutto il mondo già dalla loro prima apparizione nel 1994. Blanc è riuscito a creare uno spazio verde, anche quando spazio non ce n'era.

Ricoprendo di piante accuratamente selezionate le pareti di diversi edifici, e approvvigionandole tramite un sistema idrico ad hoc, il botanico francese è riuscito a creare dei magnifici giardini nei luoghi più inaspettati.



Non solo una nuova forma di decorazione urbana, ma delle vere e proprie opere d'arte! I giardini verticali non solo sono belli da vedere e rendono più verde la città che li ospita, ma fungono anche da isolante termico ed acustico, e sono in grado di assorbire l'anidride carbonica contenuta nell'aria.

Osserviamo da vicino uno dei progetti più famosi di Patrick Blanc: le facciate del **museo Quai Branly di Parigi, dedicato alle Arti e alle Civiltà d'Africa, Asia, Oceania e delle Americhe**. L'architetto/botanico ha realizzato la facciata verde esterna del museo, su una superficie di 800 metri quadrati. È un muro vivente ospita circa 150.000 piante di 150 specie diverse – per lo più provenienti da Europa, Nord America, Cina, Giappone, Cile e Sud Africa – per raggiungere un elevato livello di biodiversità. Blanc ha anche installato una serie di **muri vegetali all'interno**, negli uffici del museo. Per i nostri orti noi ci ispireremo ai suoi progetti. Sarà un progetto bello e buono, colorato e profumato, architettonico e ingegneristico.



STEP 2/ALL'OPERA

CREIAMO, INVENTIAMO, IMMAGINIAMO

Prima di avviare il cantiere del nostro orticello, dobbiamo preparare un bel progetto. Le prime cose da scegliere sono il luogo che ospiterà il nostro giardino verticale e le piantine da coltivare. Individuiamo una parete, una vetrata, una finestra o un albero con rami robusti. Ognuno di questi spazi potrà accogliere il nostro orto. Pensiamo anche a cosa piantare. Seminare zucchine, pomodori e melanzane sarebbe bellissimo, ma sono piante che richiedono molto tempo per crescere e maturare.



Sono perfette per un orto tradizionale (altra idea che si potrebbe realizzare in questa estate all'aria aperta). Per il nostro orto sospeso scegliamo piante più piccole. Ci sono mille varietà di insalata, per esempio. Oppure le erbe aromatiche, che oltre a essere colorate, sono anche profumate. Richiedono meno attenzioni rispetto alle altre piante dell'orto (e per noi aspiranti contadini questo è un vantaggio!). Sono piante molto rustiche ma che danno un tocco veramente speciale ai nostri cibi. Senza le aromatiche molte ricette perderebbero l'unicità che le contraddistingue, profumi, aromi e sapori unici. Tutti conosciamo la salvia, il basilico, il prezzemolo, la menta e il rosmarino. Ma le piante aromatiche sono moltissime, e alcune facili da coltivare. Il coriandolo, il timo, l'origano, la maggiorana, l'erba cipollina e l'erba luigia o l'erba di San Giovanni (chiedete ai nonni che loro ne sanno!).

Potremmo poi inserire anche erbe non commestibili, ma profumate come l'**incenso** e l'**issopo**. E anche dei fiori profumati come la **lavanda** e la **camomilla**. Senza dimenticare i **peperoncini** e le **fragoline**, facili da coltivare. Possiamo dare un tocco di colore al nostro orto anche con altre piantine fiorite, perché sia un vero mix di colori, profumi e sapori. Ultimo passo prima di mettere le mani nella terra: un gioco per iniziare a conoscere queste piante. Mettiamo su un tavolo dieci vasetti non trasparenti riempiti ognuno con un'erba aromatica. Chiudiamo gli occhi e apriamo le narici. E vediamo chi ha l'olfatto più fino e le riconosce tutte e dieci.

Ora possiamo iniziare con il progetto, individuando da dove sospendere l'orticello in bottiglia. I più ingegnosi possono ispirarsi al **progetto Windowfarm**, che prevede l'utilizzo di bottiglie di plastica, bicchieri e tubi vari per creare un vero e proprio orto anche in un piccolo bilocale del centro di un'affollata metropoli occidentale. L'idea si basa sull'utilizzo delle finestre come luogo di crescita. Piazzando in cima ad esse dei serbatoi di acqua, ricavati da semplici tubi di plastica ai quali vengono praticati una serie di fori per alimentare i vasi sottostanti, ricavati dalle bottiglie.



ECCO ALCUNI SEMPLICI PASSAGGI BASE, UTILI AD IMPOSTARE IL LAVORO DA PERSONALIZZARE:

Premessa indispensabile: ogni ragazzo lavora sulla singola bottiglia, che poi verrà assemblata e sospesa da chi guida il laboratorio, per non venir all'obbligo del distanziamento. Per questo è importante dedicare tempo al progetto. Quante bottiglie, come sospendere, che essenze abbinare, quali piante inserire e dove.



✕ **Primo passaggio: rendere la la bottiglia di plastica un vaso.** Sistemiamola in orizzontale e con un paio di forbici ritagliamo una forma rettangolare dalla parte superiore della bottiglia, stando attenti a lasciare almeno cinque centimetri di distanza da ogni estremità. Praticiamo due fori paralleli nella parte inferiore della bottiglia e due nella parte superiore, in corrispondenza del collo. Possiamo decorare la bottiglia con pennarelli indelebili. Posiamo anche scrivere nome e descrizione dell'erba che il vaso conterrà.

✕ **Facciamo poi passare lo spago nei fori in modo che attraversi la bottiglia** perpendicolarmente e fissiamolo con dei nodi o con delle rondelle. Praticiamo un foro aggiuntivo sul fondo della bottiglia, che **servirà a far drenare l'acqua** che useremo per innaffiare il nostro piccolo orto.

✕ **Il laboratorio continua ogni giorno.** Dobbiamo ricordarci di innaffiare e tener pulite le piantine. Se faremo un buon lavoro potremmo portare a casa qualche erba aromatica per le ricette di mamma e papà.



Alcuni spunti, Guarda i video



Bottle Tower garden



Giardinaggio: l'orto verticale fatto in casa | The Real Italia



Amazing Vertical Garden Ideas for Home,
Vertical Garden Automatic Watering



Huerto casero vertical, modular y escalable - Como construirlo



SummerArt è parte di
SummerLife, il progetto
educativo dell'estate 2020
Scopri tutte le proposte su
www.summerlife.it



www.fondazionebernareggi.it

Sul nostro sito trovi il progetto completo di SummerArt
24 laboratori per vivere un'estate a colori



Summer Art 2020

Sulla nostra pagina Facebook sono a disposizione
i video di presentazione e i materiali di approfondimento



Artexicre

Hai fatto il nostro laboratorio? Pubblica le fotografie
tagga Artexicre e utilizza l'hashtag #SummerArt2020



Contattaci

info@fondazionebernareggi.it

035 278 151