










Lunedì 14 ottobre verrà sottoscritto il protocollo dai comuni di Frascati, Monte Compatri, Slow Food di Frascati, Terre Tuscolane, il convento di San Silvestro e l'istituto comprensivo Paolo Borsellino

Lunedì 14 Ottobre alle ore 15.00 presso il Convento di San Silvestro di Monte Compatri sarà sottoscritto il progetto "Orto in Condotta" tra l'associazione Slow Food di Frascati e Terre Tuscolane, il Comune di Monte Compatri, l'Istituto Comprensivo Scolastico "Paolo Borsellino" e il Convento di San Silvestro.

 Saranno presenti per il Comune di Monte Compatri il Sindaco, Avv. Marco De Carolis, e il Responsabile del Settore III Scuola e Pubblica Istruzione, Ornella Martorelli; per la Condotta Slow Food di Frascati e Terre Tuscolane il fiduciario Massimo Grossi e il referente Mercato della Terra, Federico Archinard; per il Convento dei Carmelitani di San Silvestro il Priore Padre Basilio Visca e per l'Istituto Comprensivo "Paolo Borsellino" la dirigente Dott.ssa Manuela Carini.

All'evento, prenderà parte anche Annalisa D'Onorio – Ufficio Educazione Nazionale di Slow Food Italia.

L'Orto in condotta è un progetto di durata triennale, che prevede percorsi formativi per gli insegnanti, attività di educazione alimentare e del gusto e di educazione ambientale per gli studenti e seminari per genitori e nonni ortolani.

L'orto rappresenta uno strumento didattico per conoscere il territorio, i suoi prodotti e le sue ricette ma anche occasione per incontrare esperti artigiani, produttori e chef della comunità locale.

“Per promuovere tra i più piccoli l'educazione ambientale ed alimentare, il progetto prevede il recupero e la realizzazione di un orto all'interno del Convento di San Silvestro a disposizione delle scuole primarie e dell'infanzia. – spiega il primo cittadino Marco De Carolis. – Gli alunni potranno cimentarsi in maniera ludico-didattica nella coltivazione e cura dei prodotti del loro orto, imparando in maniera semplice e divertente il rispetto della natura. Il progetto sarà destinato non solo ai bambini ma coinvolgerà anche le famiglie, dai genitori ai nonni, sia per quanto riguarda l'educazione alla salute alimentare sia per l'aspetto gastronomico. I nonni in particolare avranno un ruolo centrale nel progetto: potranno collaborare, infatti, per le attività in aula e nella gestione ordinaria dell'orto”.

“Corsi di aggiornamento sono previsti per gli insegnanti, sull'educazione ambientale ed alimentare, sensoriale e del gusto, nonché sulla gestione dell'orto e sull'attività didattica da svolgere in aula e all'aperto – conclude Federico Archinard, referente Mercato della Terra della condotta Slow Food di Frascati e Terre Tuscolane. – Per le scuole saranno poi programmate visite guidate in aziende agricole, fattorie e produttori locali che seguono il principio biologico e naturale”.

