

il Mercoledì

MONCALIERI • NICHELINO • CAMBIANO • CARIGNANO • LA LOGGIA • SANTENA • TROFARELLO • VILLASTELLONE • VINOVO

Data: 15 Giugno 2011

Venerdì 17 si svolge il tradizionale mercatino **La Gabbianella, i bambini diventano provetti cuochi**

MONCALIERI - Dall'orto alla cucina. Un passaggio breve, ma che ha riempito di gioia i bambini della scuola dell'infanzia La Gabbianella di Testona, che ormai da diversi anni gestisce in collaborazione con Slow Food un garden scolastico. Qui i bambini seguono il nascere di frutta ed ortaggi, dalla terra al piatto, in un percorso che quest'anno si è ulteriormente arricchito grazie al laboratorio di cucina che ha visto protagonisti i cuochi della Camst, una delle due ditte che si occupano della refezione scolastica in città. Un progetto che ha coinvolto anche la Rodari, ma che alla Gabbianella ha avuto il suo punto nodale, grazie alla combinazione orto-cucina. Una iniziativa che verrà celebrata venerdì prossimo, 17 giugno, durante il tradizionale mercatino di fine anno in cui gli studenti mettono in vendita i prodotti curati con le loro mani. Il ricavato, ed è questa un'altra tradizione consolidata, sarà utilizzato in parte per coprire i costi di gestione dell'orto, ed in parte girato tramite Slow Food a Terra Madre per la creazione di un orto nel Mah.

"Si tratta di un'esperienza assolutamente lungimirante" sottolinea il vice sindaco ed assessore all'istruzione Paolo Montagna, "abbiamo infatti messo in piedi un laboratorio come nessuno ha attivato in provincia di Torino, che consente agli studenti di seguire l'intero percorso del cibo dall'orto sino alla tavola. Queste sono le vere politiche per l'infanzia, occasioni da prendere ad esempio, esperienze di futuro reale che mi piacerebbe mutuare anche su altre scuole, in quanto sono assolutamente convinto che siano vincenti."

Un laboratorio che ha visto la scorsa settimana l'assessore Montagna e la direttrice Carla Eandi invitati d'eccezione alla tavola



Il vice sindaco Paolo Montagna insieme alla direttrice scolastica Carla Eandi

allestita dai bambini, che venerdì 17 termineranno l'anno ed il laboratorio con il mercatino, preparando per i genitori la bruschetta con i pomodorini freschi appena raccolti dall'orto. Nel corso della stagione gli studenti hanno via via preparato biscotti con il miele, riprendendo il tema di quest'anno di Terra Madre, poi la focaccia con i profumi dell'orto, una frittata di zucchini che ogni sezione ha condito con delle erbe diverse coinvolgendo così i ragazzi in una gara per scoprire gusti e sapori, per finire con la pizza.

La festa di venerdì avrà anche un'altra valenza, con il passaggio delle consegne tra l'attuale dirigente Carla Eandi e Vincenzo Busceti, che dal prossimo anno avrà l'onore e l'onere di continuare l'esperienza del giardino scolastico alla Gabbianella.