

Data: 20 giugno 2012

Il ricavato del mercatino è stato devoluto in solidarietà

## La Gabbianella sostiene l'Emilia

Si è chiuso l'undicesimo anno dell'orto scolastico



MONCALIERI - I loro stivalini sono allineati all'ingresso della scuola. E' una delle cose più preziose che hanno i 76 bambini che frequentano la Gabbianella, sono fonda-

mentali per andare nell'orto della scuola e coltivare le verdure che poi mangiano in mensa. Venerdì, come accade ormai da undici anni, si è svolto il tradizionale appun-

tamento con il mercatino, in cui i bambini vendono il surplus della loro produzione, che sarà poi consumata a casa, insieme ai genitori. Quest'anno con una novità: il ricavato è stato devoluto ai terremotati.

Una grande festa, come ce ne sono state tante dal 2001 ad oggi. Pochi mesi fa hanno conquistato la prima pagina di una rivista giapponese sull'alimentazione, prima ancora avevano accolto delegazioni e truppe televisive da tutta Europa così come dalla Corea. Nato nel 2001 grazie all'idea delle maestre, dal 2006 il giardino scolastico della Gabbianella di Testona ha anche il sigillo di Slow Food. I bambini sono aiutati dalle maestre, dai genitori, ma soprattutto dal nonno ortolano, Giorgio Quaglia.

*"Un'iniziativa straordinaria con cui si dimostra ai bambini che è con la terra che si vive"*. Giorgio è un amante del fai da te. A casa coltiva il suo piccolo pezzo di terra, per vent'anni ha avuto anche un negozio di generi alimentari in viale del Castello.

Un progetto che si è sviluppato negli anni e che affianca all'orto estivo, una serra per continuare il lavoro anche in inverno. Insalate, patatine, cipolle, pomodori, ravanelli... di tutto viene coltivato alla Gabbianella. *"In questi dieci anni i bambini hanno imparato a prendersi cura dell'orto e a fine anno raccolgono le verdure per consumarle in mensa ed a casa con i loro genitori. Ed è su*

*ha incontrato Slow Food"*, ricorda il preside Vincenzo Busceti. Si sono svolti laboratori utilizzando i prodotti dell'orto, hanno cucinato la zucca, la frittata, la pasta fresca. Si è talmente consolidata la buona abitudine di consultare i saperi delle nonne e delle mamme, che i muri della scuola sono diventati una specie di ricettario collettivo dove ognuno mette a disposizione degli altri la propria ricetta.

*"Un'esperienza straordinaria che merita di essere valorizzata - dice il vice sindaco Paolo Montagna - e che fa dell'esperienza di educazione al cibo ed al consumo consapevole avviata da questa scuola una eccellenza a livello mondiale che è nostra intenzione proseguire"*.