

## ORTIAMO

Martedì, 2 aprile, noi, alunni della classe 1E della Scuola Savio, insieme alla classe 1 A ci siamo recati presso l'Azienda Agricola Colicello per svolgere un'attività didattica dal titolo "Ortiamo".



Siamo stati accolti da Simona un'agronoma che ci ha fatto un'interessante lezione teorica.

Ci ha parlato dell'agronomia come scienza che si occupa della coltura della terra allo scopo di ottenere maggiore produzione e migliore utilizzazione dei prodotti, quindi ci ha illustrato le parti del

fiore, la produzione dei frutti e in particolare si è soffermata sugli ortaggi.

Ci ha spiegato il ruolo fondamentale nel processo dell'impollinazione delle api e del bombo. Ci ha insegnato a travasare una pianta.

Dopo una breve pausa ci siamo diretti in un campo dove ciascuno di noi ha piantato piantine di basilico e melanzane

Per fare questo lavoro abbiamo prima strappato le erbacce presenti, quindi rastrellato per togliere le pietre. Poi con le palette abbiamo scavato piccole buche in cui con molta delicatezza abbiamo deposto le piantine per poi ricoprire le radici con il terreno e sistemato intorno delle pietre perché come ci ha spiegato Simona le pietre servono a trattenere l'acqua quando è poca e a farla scivolare quando è troppa.

Ultimo tocco una bella innaffiata!



E' stata un'esperienza incredibile che non avevamo mai fatto e ci è piaciuta molto ci siamo divertiti tantissimo, eravamo accaldati ma soddisfatti del lavoro svolto. Ci siamo sentiti dei piccoli agricoltori



Nella seconda parte della mattinata siamo entrati nel laboratorio della masseria dove ci attendeva Angela che ci ha mostrato attrezzi e macchinari che l'azienda utilizza per le sue produzioni: marmellate, confetture, sott'oli. Dopo una breve introduzione sulla dieta mediterranea ha preparato la Susy water, un'acqua aromatizzata alla frutta, una

bevanda naturale, gustosa senza coloranti e conservanti

Successivamente ci ha insegnato a preparare il patè di carote, l'abbiamo aiutata a tagliare le carote sbollentate poi le abbiamo frullate condite con olio e sale e assaggiato con delle fette di pane. Una bontà, un esempio di merenda sana e genuina.



Infine ci ha mostrato come preparare la "pric o prac" una tipica ricetta molfettese a base di peperoni di vario colore cotti in aceto e conservati sott'olio.

Siamo tornati a casa entusiasti di aver vissuto una gran bella esperienza con i nostri compagni di classe a contatto diretto con la natura, scoperto sapori della nostra tradizione e imparato che con semplici ingredienti si può mangiare in modo buono e salutare.

La classe 1E