



## La News



## I pensieri dei bambini dal giardino dei profumi...

"Profumi, odori e sapori di piante aromatiche sembrano un arcobaleno disordinato". "Ho toccato tante lingue verdoline e un po' grigiastre, vellutate e profumate, dal sapore di salvia". "Una storia racconta: la strega costretta, i fiori di lavanda contava". "Le foglioline del finocchietto fanno pensare a un cespuglietto, ad alberi in festa e a coralli intrecciati". "Con le erbe aromatiche si possono fare tante cose: liquori, tisane, saponi, dentifrici e medicinali". "Corse, giochi e indovinelli ci hanno divertiti alla scoperta di aromi infiniti".



## Dalle parole ai fatti ...

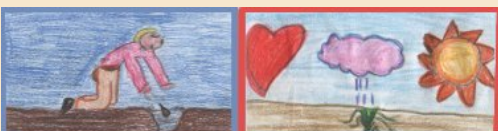
Vogliamo un mondo migliore, anche in agricoltura e nei suoi prodotti? Allora investiamo in educazione al gusto. Da piccoli. Così WineNews ha voluto realizzare, con un contributo ad hoc, un progetto che guarda all'universo dei più piccoli: "La nostra terra DACG" ("Da Amare Con Gusto"). È nato così "I cinque sensi nelle quattro stagioni dell'agricoltura", che ha dato i suoi "frutti", con allegria e convinta partecipazione delle scuole. La sintesi del lavoro (davvero corposo) è nei pensieri che qui leggete. Gli autori sono i bambini della Scuola per l'Infanzia e della 1-2-3 della Scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo Insieme di Montalcino. Un invito: tutti voi potete provare a fare qualcosa di uguale o simile nelle scuole dei vostri figli, anche con semplicità!

Alessandro Regoli - Irene Chiari

## Cronaca

### Evviva le merende tradizionali!

Il pane come "pilastro" delle merende tradizionali preferite dai bambini, accompagnato dai grandi classici di una volta. Ecco il sondaggio tra gli alunni della Scuola Primaria di Montalcino. Il 25% preferisce il semplice abbinamento con l'olio, il 20% con acqua e zucchero. Pane, burro e marmellata è la scelta del 17% dei bambini, seguita da burro e zucchero con il 15%, e burro e sale con il 13%. Il sapore deciso di pane, burro e acciughe è preferito dal 7% dei più piccoli. A chiudere, pane, vino e zucchero, con il 3%.



## Primo Piano

### Il gusto di "sapere attraverso il saper fare": ecco il serissimo gioco dell'agricoltura e dei sapori

Con il progetto "La nostra terra DACG" (WineNews) abbiamo assaporato il gusto di "sapere attraverso il saper fare", di "stare insieme divertendosi", di "gustare per conoscere e apprezzare ciò che ci circonda". Ora, alla fine di questo anno scolastico, assaporiamo ancora e ci gustiamo il ricordo di ogni tappa del percorso.

Quando siamo andati in quelle immense vigne, tutti uniti, a contatto con la natura, poi in classe a trasformare l'uva in vino. E non possiamo dimenticare le olive schiacciate in un vecchio frantoio con la macina di pietra. Ma quale più grande spettacolo del nostro caro orticello! Tutti insieme, in allegria, a piantare e seminare. Tra piante, fiori, cinguettii, passo dopo passo, immersi nelle meraviglie del bosco, che "Giornata di Primavera"! A Montalcino, uniti più che mai e fieri dei nostri pic-nic degni di veri ecologisti. Poi a Gaiole in Chianti, tra i maiali di Cinta Senese, sulle nostre facce è spuntato il sorriso. Non è mancata "l'arte nel verde" che abbiamo apprezzato al "Giardino dei Tarocchi", dove, estasiati, abbiamo incontrato sculture meravigliose. E le distese immense di orti nell'azienda agro-biologica. Poi, chi semina... raccoglie! Ogni ortaggio del nostro orticello ha preso parte ad un'insalata di colori e sapori, gustata in piacevole compagnia nelle classi. Tra i fiori, i colori, i sapori, abbiamo conosciuto anche il dolce mondo delle api. Che divertimento nel "Giardino dei Profumi" di WineNews! Ogni erba nascondeva un segreto, ogni profumo una sensazione piacevole. Abbiamo addirittura cucinato tutti insieme a Montalcino nell'accogliente sede del Quartiere Travaglio: sale alle erbe, marmellata di cipolle, una vera esplosione di aromi. Infine tutti a passeggiare nel "Giardino delle Rose", tra fiori, colori e profumi di un mondo da favola! Ogni esperienza è stata di gusto, ha lasciato in tutti noi il sapore delle cose belle, buone e sane e anche l'acquolina in bocca per ciò che gusteremo l'anno prossimo!!!

## Focus

### In rima: Un piccolo seme volava contento ...

...Viaggiava nel cielo portato dal vento / Un passero lo incontra con fare sbadato / Se lo ritrova in bocca a becco spalancato / Andando di traverso, l'uccello fa tossire / Riesce come un razzo e dove va a finire? / Proprio dritto dritto in mano ad un bambino / finisce lì il suo volo quel piccolo semino / Ma il vero viaggio deve ancora iniziare / Il bambino nella terra il seme va a piantare / E così con acqua e calore / dal seme nasce una radice con amore / Dal terreno presto fanno capolino / le prime foglioline del nostro semino / La pianta cresce, così pure le radici / verso l'alto i fiori sbocciano felici / Per accogliere le api a bottinare / perché ogni fiore possano fecondare / Ogni seme piantato con amore / nell'orticello maturerà il suo sapore / Sedano carote prezzemolo e cipolle: / quanto profumo nel sugo che bolle! / Lattuga ravanelli peperoni e pomodori / fanno un'insalata di mille sapori! / Che buona frittata fumante sul tavolo / melanzane carciofi patate e cavolo! / Una gustosa minestra di piselli e fagioli / mette a tavola tutti: genitori e figlioli! / Anche noi nella terra le mani metteremo / Con sole acqua e tanto amore proveremo / a curare questo orticello / e con un seme di felicità il mondo sarà più bello!



## Wine & Food

### La favola eterna delle stagioni: E' Autunno, cadono le foglie...

...dagli alberi. Ci sono funghi, castagne, pomi, uva e noci. Piove, c'è nebbia, fa buio presto. Ci vestiamo con felpe, giacchetti e scarpe chiuse. In Inverno gli animali si difendono dal freddo con la pelliccia più folta, alcuni vanno in letargo o volano nei Paesi caldi. Gli alberi sono spogli e riposano. A Primavera ci sono le gemme. Gli alberi da frutto hanno i fiori rosa e bianchi. L'erba è chiara e ci sono i fioricini. Gli uccellini cantano. C'è il sole, il cielo celeste con qualche nuvola. È Estate, le giornate lunghe, fa buio tardi. Il cielo quasi sempre azzurro. I bambini giocano fuori. Ci sono ciliegie, cocomero, melone...

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Insegnare ai bambini da dove vengono e come si producono i cibi che mangiano è recuperare una parte perduta della loro vita". Così Alice Waters, vice presidente

internazionale Slow Food e madre del progetto dei giardini scolastici, gli "Edible School Gardens", e promotrice dell'orto della Casa Bianca piantato da Michelle Obama.

