

**CLASSI TERZE A - B**  
**INSEGNANTE: MARTINELLI NADIA**  
**IL GELSO E IL BOZZOLO DEL BACO DA SETA**



## L'OLIVO E LA RACCOLTA DELLE OLIVE



## LE ZUCCHE E LA MENTA



## **IL VIGNETO DELLE CLASSI QUARTE**

**Insegnanti: Bressan Cristina e Fattori Gabriella**

Nel mese di aprile le classi quarte hanno realizzato, a fianco della serra, un piccolo vigneto, che rimarrà permanente nel cortile della scuola. Nei prossimi anni darà la possibilità di studiare e sperimentare “dal vivo” la coltivazione della vite, la vendemmia e la lavorazione del vino.

Grazie di cuore per la collaborazione:

- all'esperto agronomo Andrea Pagliarin che ha progettato il vigneto e coordinato i lavori. È intervenuto nelle tre classi quarte, spiegando come si allevano le barbatelle nel vivaio e le caratteristiche della vite;
- ai genitori volontari delle classi quarte Costa Tiziano, Colognato Armando, Faltracco Michele e Tessari Marco che hanno arato il terreno e svolto il lavoro manuale di piantumazione delle barbatelle;
- alla ditta PIUBELLO che ha fornito gratuitamente tutto il materiale necessario;
- agli alunni che hanno seguito con entusiasmo le varie fasi del progetto.

## Galleria fotografica

**Andrea Pagliarin, esperto agronomo, in classe, con gli alunni**



# Gli alunni raccontano l'esperienza

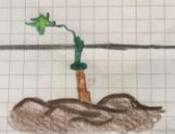
**Piantiamo la vite**

Nel 1850 in Europa il parassita FILLOS SEBA causò danni gravissimi e quasi distrusse le viti nel giro di 4/5 anni.

La soluzione si trovò in America, in Texas utilizzando la radice della vite americana e la chioma di quella europea.

**BARBATELLA** = (barba di radici) tralcio di vite innestata - fusione di due piante

Una volta realizzati l'innesto, la barbatella sarà lunga 40/45 cm, infine grazie alla PARAFFINATURA (ceratura) la barbatella sarà protetta dalla disidratazione e ne sarà bloccata la fioritura.



Al questo punto la barbatella ~~non~~ passerà in cella frigo e poi sarà messa a dimora (piantata) durante la primavera.

Il signor Andrea Pagliarini ci ha fatto vedere i vivai cooperativi RAUSCEDO di Bordenone (Triuli ~~Venezia~~ Giulia) da dove arrivano le nostre barbatelle che ci sono state regalate dal signor Bubbello.

Nicino alla nostra serra il signor Andrea e i nostri papà, hanno piantato un filare di barbatelle ~~distanziate~~ distanziate una dall'altra, hanno dato loro del nutrimento (come le ~~mamme~~ mamme ci danno l'integratore e i fermenti lattici).

Il signor Andrea ha poi versato una sostanza (gel) che assorbendo l'acqua ~~non~~ metterà alle nostre piantine di "bere" piano piano ~~non~~ anche se non pioverà spesso.

Le piccole viti sono molto fragili, adesso tocca a noi prenderci cura di loro nutrendole con amore.

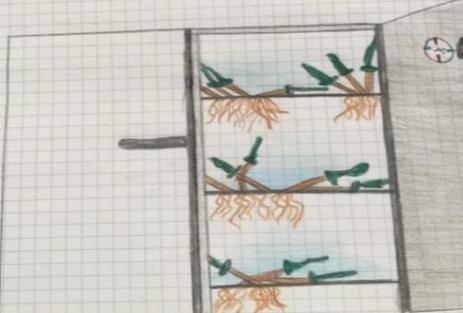


Il signor Andrea Pagliarini ci ha raccontato che le barbatelle vengono "cerate" albrimiti nella cella frigo incominceranno a fiorire anche senza la terra.

Chissà come fa la barbatella a sapere che deve fiorire... forse ascolterà:

- il suo istinto naturale!

**LA CHE FORZA NELLA NATURA**



della ~~misura~~ ~~passata~~ ~~avvenuta~~

IVICO

**LA BARBATELLA**





## Le fasi del lavoro





**Ecco il nostro vigneto!**



**ISTITUTO COMPRENSIVO DI MONTEFORTE D'ALPONE**  
**SCUOLA PRIMARIA "DINO COLTRO" – A.S. 2021/22**  
**CLASSI 5°A e 5° B – INS. MARINA MARTELLO**

**PROGETTO SERRA**

Il progetto serra prevede che i bambini possano imparare sperimentando molteplici attività che riguardano il mondo vegetale, soprattutto anche grazie a una bellissima serra e a un orto presenti nella nostra scuola.

Quest'anno ai bambini di classe quinta è stato assegnato il compito di seminare nell'orto delle piante aromatiche e di seminare il basilico nei vasetti.

A partire dalla metà di aprile, quando è iniziata la primavera con il suo clima mite, siamo andati una mattina nell'orto e con i bambini della 5° A abbiamo seminato la piantina di lavanda e la piantina di salvia, mentre con i bambini di 5°B abbiamo seminato una piantina di timo e una di origano. I bambini, soprattutto i maschietti, si sono da subito dimostrati molto entusiasti per un lavoro manuale come quello di preparare il terreno prima della semina: dapprima hanno tolto a mano le erbacce e poi con l'aiuto di zappe e badili hanno cercato di "smuovere" la terra per renderla più morbida. Una volta completato questo lavoro, hanno preparato delle buche abbastanza profonde per poter inserire le nostre piccole piantine.

Come secondo progetto abbiamo poi riempito per metà dei vasetti piccoli con del terriccio, appoggiato dei semi di basilico e poi ricoperto con un altro strato leggero di terriccio. Abbiamo poi portato i vasetti nei terrazzi delle classi, così i bambini hanno potuto osservare da vicino il progresso della propria piantina.

È stato poi assegnato il compito di annaffiare piante e vasetti ogni giorno a turno, e devo aggiungere che da subito i bambini si sono dimostrati molto responsabili in quanto hanno capito l'importanza di dare acqua alle piante per il loro nutrimento e la loro crescita.

In classe abbiamo parlato dell'importanza del riciclo: ogni oggetto può, dopo il primo utilizzo, essere riciclato per una nuova mansione, come il nostro vasetto di plastica per il basilico che prima magari era stato un vasetto di yogurt o di ricotta o di altre piante che sono state nel frattempo trasferite su orti o giardini.

In tecnologia e in educazione civica, invece, abbiamo affrontato la piramide alimentare e l'importanza di mangiare bene per rimanere in salute. Abbiamo visto l'importanza di eliminare o almeno diminuire la quantità di sale nei nostri cibi, e che il sale può essere sostituito in gran parte da molte piante aromatiche, proprio come quelle che abbiamo seminato nell'orto della nostra scuola.



