

Si sente spesso dire che le stagioni non sono più quelle di una volta. Alcuni ne sono veramente convinti, e portano come prova dati scientifici. Altri sostengono che gli stessi dati vanno interpretati come normale fluttuazione statistica da valutare nel lungo periodo, e non nei singoli anni. Certamente ci sono numerosi eventi estremi che nell'insieme rappresentano un'anomalia, non tanto perché c'è un anno caldo, oppure nevoso, oppure piovoso.

Allora, per consolarci o per chiedere conferma alle proprie convinzioni, si parla con chi ha la memoria del passato, i nonni e gli anziani, e lì le differenze tra il passato ed il presente sgorgano numerose, non solo sulle stagioni! Tra tutte queste differenze, ci viene raccontato che la scansione delle stagioni era anche vissuta e contraddistinta da alcuni alimenti, frutti, ortaggi, cibi preparati, veri e propri indicatori stagionali e climatici, visto che indicavano se si era in anticipo o in ritardo rispetto a quanto detto nei proverbi legati alla vita dell'anno.

Per poter prolungare il periodo in cui si può gustare (o nutrirsi) con un determinato alimento stagionale, l'uomo da sempre ha applicato i sistemi di trasformazione o conservazione dei cibi come ad esempio la caseificazione per il latte, la salatura delle carni o gli insaccati, l'aggiunta di olio, zucchero, aceto, alcool e lo stesso sale per la conservazione, ma anche l'essiccazione oppure il freddo. In epoche più recenti si sono aggiunti il sottovuoto, la sterilizzazione ed altri accorgimenti. Ma tutto è comunque legato alla "maturazione" di un prodotto che avviene in un preciso momento o in un periodo dell'anno. Solo che nel tempo si è progressivamente perso questo legame tra prodotto e stagione, a vantaggio di una maggior disponibilità e a scapito della stagionalità.

Facciamo un esempio.

Un modo per mangiare le melanzane fuori tempo è quello di conservarle sott'olio. In estate si preparano le melanzane tagliate a fette o listarelle, si fa perdere una parte dell'acqua mediante salatura e pressatura, vengono scottate in acqua aceto e olio, e poi si chiudono in barattoli sotto vuoto con aggiunta di olio, peperoncino, origano e aglio o cipolla.

Se però andiamo da un fruttivendolo o al banco della verdura, oggi abbiamo la possibilità di trovare melanzane fresche per molti mesi, addirittura per tutto il tempo dell'anno, e questo vale anche per tantissime altre verdure e varietà di frutta che un tempo non avremmo trovato.

Sappiamo però da dove arrivano gli alimenti che compriamo? E con quali sistemi sono stati conservanti o trattati per farli durare?

Spesso non siamo più in grado di conoscere la storia di un alimento, dalle prime origini sui campi fino a quando arriva sulla nostra tavola, perché tanti sono i passaggi che esso compie.

Consumare i prodotti di stagione significa invece valorizzare gli alimenti nel punto più alto delle loro qualità nutritive e coltivare il gusto personale per la freschezza, la fragranza, l'appetibilità della frutta e della verdura. In un paese come l'Italia il clima e la natura consentono mese per mese una ricca scelta di alimenti che rispondono appieno alle esigenze del gusto, forniscono al meglio l'apporto vitaminico e i sali minerali indispensabili, con l'ulteriore vantaggio del prezzo contenuto rispetto ai prodotti "fuori stagione".

Occorre allora saper aspettare, avere le conoscenze affinché si possa riconoscere il profumo e il sapore "giusto" degli alimenti, il vero colore invitante della frutta e la sua consistenza. Tutto questo significa superare la logica del gusto come prerogativa di élite per approdare ad un concetto di gusto, e di qualità, aperto ed accessibile a tutti. La vera cucina, infatti, si tramanda di generazione in generazione, conserva le sue specificità ed evolve svolgendo i suoi caratteri intrinseci, come tanti grandi cuochi insegnano.

Inoltre rispettare la stagionalità è un passo che ci riavvicina alle nostre radici, alla tradizione agroalimentare italiana nelle sue specificità regionali, all'ambiente, al territorio: tassello di un impegno per conservare un legame con le origini.

Ci sono tanti, troppi bambini (e non solo) che non hanno mai visto come dal seme possa nascere una pianta e dalla pianta il frutto che loro mangiano; più in generale, i ragazzi di oggi hanno un'idea sempre più vaga e spesso distorta del percorso che il cibo compie per arrivare fin sulle nostre tavole.

Una proposta che offre l'opportunità di sperimentare le relazioni che esistono tra attività agricola, consumi alimentari e salvaguardia della natura e del paesaggio, attraverso l'osservazione e il "saper fare", è quella fatta dalle Fattorie Didattiche che forniscono nello

stesso tempo all'agricoltore un'occasione per valorizzare la propria attività e il proprio sapere, in un'ottica innovativa di multifunzionalità.

Un altro modo per avvicinare i ragazzi all'educazione alimentare è quello invece basato sull'attività pratica nell'orto e sullo studio e trasformazione dei prodotti in cucina, proposto da Slow Food tramite il progetto "Orto in condotta". Il progetto prevede la coltivazione di orti nelle scuole e lo svolgimento di attività didattiche finalizzate a educare i bambini a mangiare sano e nel rispetto dell'ambiente facendo anche conoscere le tradizioni alimentari e agricole del loro territorio.

A [questo link](#) potete trovare tutte le informazioni relative alle attività svolte nelle Fattorie Didattiche e cercare le fattorie più vicine al vostro paese.

Mentre per avere notizie dettagliate sulle scuole che partecipano e sulle modalità di realizzazione dell'orto in condotta vi invitiamo a consultare il sito di [Slow Food](#) .