

# Aromi e colori con orti didattici e Brixia Florum

## Natura

In Largo Formentone anche il progetto che coinvolge molte scolaresche

■ Orti ben distribuiti tra le zolle dietro casa; orti «bonsai» su balconi e terrazzi; orti coltivati da bimbi di 30 scuole bresciane dell'infanzia. «È davvero l'anno della coltivazione diretta - ha osservato il presidente dell'Associazione florovivaisti, Nada Forbici che ieri ha concluso, in Largo Formentone i quattro appuntamenti "fioriti" di primavera -; l'ortomania si è diffusa e non tanto per risparmiare, quanto per ritrovare il sapore della verdura appena colta e rilassarsi con mente e corpo».

Proprio gli orti didattici della Loggia sono stati illustrati ai cittadini con uno stand ricco di documentazione fotografica. «In giardino, fra alberi e prati, una fetta di terreno, scelta, disegnata, proporzionata autonomamente da ogni scuola, ben lavorata ha accolto i primi

semi e i bimbi stanno ora raccogliendo le prime verdure cresciute sotto i loro occhi».

**Il progetto.** L'assessore alla Scuola, Roberta Morelli, ha spiegato il progetto «Tanti orti per tanti bambini»; lanciato lo scorso anno ha trovato sponsor di appoggio, ma soprattutto un genitore architetto, Nicola Vitale, che ha coordinato tutto chiamando in aiuto molti nonni. È un percorso didattico-educativo di molteplici valenze, perché insiste sulla cura della terra, sulla sana alimentazione, sullo sviluppo di manualità, sulla socialità del gruppo e sulla collaborazione fra generazioni. L'assessore Morelli anticipa la volontà di aprire un canale privilegiato per bambini disabili alla media Bettinzoli e poi in altre primarie della città. E per l'estate si sta valutando di consentire l'accesso ai nonni anche a scuole chiuse per mantenere in salute gli orti.

**Brixia Florum.** Per il piacere degli occhi e dell'olfatto ieri Lar-

go Formentone si è vestito di fiori e piante aromatiche portati dai florovivaisti bresciani in occasione della conclusione del loro tour in centro città. Brixia Florum è stata invasa nella mattinata dal pubblico numeroso che attendeva l'arrivo della Mille Miglia. Buoni affari, dunque, per gli espositori che hanno messo in mostra le piante particolari che solo mani esperte sanno far crescere. Tra le aromatiche nessun leader in particolare: sono state acquistate in tutte le varietà per goderne il profumo in cucina e abbellire un angolo verde del balcone. Gettonatissimi invece, i pomodorini nani, i Totem 1, che riescono a sfidare la natura dando frutti copiosi anche in un semplice vaso al sole.

«Quest'anno in onore di

**L'ortomania si è diffusa non tanto per risparmiare quanto per ritrovare i sapori genuini**

Expo si è posta attenzione alla funzione culinaria degli aromi e delle erbe - ha spiegato Nada Forbici -. Tutte fanno bene alla salute, come le piante che depurano l'aria».

In casa si formano veleni come la formaldeide e il radon; per combatterli - lo ha scoperto la Nasa per le sue navette - si può ricorrere al Chlorophytum che elimina il monossido di carbonio, allo Spatiphyllum che metabolizza quanto esce dall'espiazione di umani e animali. C'è pure la tillansia a depurare l'aria, comodissima da tenere, senza terra appesa dove si vuole. //

**WILDA NERVI**

