

**PROGETTO DIDATTICO "ORTI URBANI"**  
IN COLLABORAZIONE CON "AGENDA 21" DEL COMUNE DI UDINE

Marzo 2011-Maggio 2012

Le attività locali saranno integrate da quelle del progetto europeo "NaturaALL" che l'Università delle LiberEtà condivide con enti di Portogallo, Spagna, Finlandia, Italia, Turchia, Germania e Regno Unito.

Il progetto NaturaALL ha lo scopo di stimolare l'interesse in un pubblico adulto per la natura e l'ambiente tramite iniziative formative locali e viaggi studio presso alcuni enti europei che sono partner del progetto.

TITOLO	INSEGNANTE	GIORNO E ORA	DURATA E DATA DI INIZIO	PROGRAMMA	COSTO
<b>I SAPORI DELL'ORTO CORSO TEORICO</b>	A cura di Gilberto Marzano	Mercoledì dalle 18.00 alle 19.00	5 lezioni <b>Dal 23 marzo</b> (seguono 30 marzo, 6, 13 e 20 aprile)	Il corso è dedicato alla coltura, alla storia e alla cucina di ortaggi e di erbe aromatiche. L'esperienza degli orti di città e della coltivazione in vaso; l'uso condimentario delle erbe e delle spezie; le origini dell'uso culinario degli ortaggi più noti: pomodori, melanzane, zucchine, carote, radicchi, patate, cipolle, ecc. Ricette facili: alcune ricette esemplari sono analizzate e studiate nei loro dettagli come base per altre preparazioni.	€ 15
<b>CUCINA CON I SAPORI DELL'ORTO</b>	A cura di Lionella Croattini	Lunedì dalle 18.00 alle 20.00	4 lezioni <b>dal 2 maggio</b> (seguono 9, 16 e 23 maggio)	Corso di cucina complementare al corso teorico "I sapori dell'orto"	€50
<b>ORTOFRUTTICOLTURA BIOLOGICA</b>	A cura di Enos Costantini	Venerdì dalle 18.00 alle 20.00	5 lezioni <b>dal 1° aprile</b> (seguono 8- 15-29 aprile; 6 e 13 maggio)	1) la fertilità del terreno, come migliorarla e conservarla; 2) fertilizzanti e rotazioni colturali - ripasso e verifica; 3) difesa dai principali parassiti; 4) le varietà più adatte all'orticoltura familiare; 5) visita all'azienda orticola biologica	€15
<b>SEMINARIO SULL'ORTO</b>	A cura di Luisa Gastaldo	Giovedì dalle 18.00 alle 20.00	5 lezioni dal <b>28 aprile</b> (seguono 5, 12, 19 e 26 maggio)	1)Principi di orticoltura ecocompatibile 2)Reperimento e produzione dei semi. Calendari delle semine. 3)Mantenimento della fertilità e compostaggio. 4)Rapporti tra pianta e pianta e tra gli organismi vegetali e animali; 5)Tecniche colturali.	€15

I corsi sono a numero chiuso (cucina 13 posti, seminari 20 posti): verrà riservato il 50% dei posti fino al 25 febbraio 2011 a tutte le persone coinvolte (assegnatari e persone che hanno fatto domanda) nel progetto del Comune di Udine "L'orto e la luna".

Le persone interessate potranno accedere a questi corsi usufruendo delle tariffe richieste normalmente dall'Università delle LiberEtà, previo pagamento della tessera d'iscrizione (€ 25) che dà diritto a un corso breve omaggio (cucina esclusa) .

Un certo numero di iscritti ai corsi di questo progetto avranno la possibilità di partecipare, spesati completamente (viaggio, vitto e alloggio), alle seguenti mobilità internazionali nell'ambito del progetto NatursALL:

7-10 giugno 2011 Londra (Inghilterra) (2/3 persone);

6-9 febbraio 2012 Girona (Spagna) (8 persone);

I criteri di selezione dei partecipanti verranno concordati con il Comune di Udine.

**23 maggio 2012 Udine : "International green party"**, festa internazionale conclusiva del percorso formativo. E' prevista la partecipazione attiva di tutti i partecipanti ai corsi, di tutti gli assegnatari degli orti e di tutte le persone interessate

Saranno inoltre presenti 20/30 cittadini provenienti dai paesi coinvolti nel progetto (Portogallo, Spagna, Finlandia, Italia, Turchia, Germania e Regno Unito).

L'organizzazione dell'iniziativa sarà in parte autogestita: dal momento che il protagonista sarà l'appassionato della natura, tutti i partecipanti sia italiani che stranieri collaboreranno attivamente portando alimenti preparati con vegetali del proprio orto.

Udine, 7 febbraio 2011