

Aprire la mente per cambiare la vita

L'Istituto Agrario di Cesena come esempio di scuola consapevole

Intervista a Valentina Sallustio a cura della redazione

La Romagna è terra fertile e per fortuna le belle idee fioriscono facilmente! Come quella che è venuta agli insegnanti dell'Istituto Agrario "Garibaldi" di Cesena: creare un laboratorio di piante officinali, così da insegnare agli studenti in modo tangibile quanto la Natura sia preziosa per ognuno di noi. Abbiamo intervistato Valentina Sallustio, insegnante responsabile del laboratorio, per conoscere da vicino un'iniziativa che dimostra la voglia di puntare sui giovani per migliorare la nostra terra.



Ciao Valentina, prima di raccontarmi il progetto volevo chiederti qualcosa di te. Come è nata la passione che ti ha portato a scegliere il prezioso lavoro dell'insegnante?

Quella dell'insegnante è una passione antica. Ricordo un sabato mattina all'asilo, nel momento del gioco, quando mi nascosi in aula per disegnare 11 alberelli. Era una sfida, perché ci avevano insegnato a contare solo fino a dieci.

Ho sempre amato la scuola, il luogo della curiosità, della scoperta, dell'amicizia e anche la palestra migliore dove imparare a gestire le giustizie e le ingiustizie della vita

Ho lavorato per oltre dieci anni in alcune grandi multinazionali dove si vive sempre proiettati al futuro, un ambiente sicuramente all'avanguardia dove il profitto però domina su tutto. Nell'agosto 2012 sono stata convocata a scuola per un concorso superato dopo la laurea. Ho sempre saputo che dovevo provare almeno per una volta nella vita a fare l'insegnante. Tuttora ne sono contenta perché ho potuto fare per me quello che vorrei fare per i miei studenti, ovvero aiutarli a crescere e fiorire scoprendo e seguendo le loro inclinazioni naturali.

Entriamo ora nel vivo del progetto. Quando e come è nata la volontà di creare un laboratorio di erbe officinali anche a scuola? E come hanno reagito i ragazzi a questa novità?

Il Progetto Officinali è nato due anni fa da una passione condivisa tra alcuni insegnanti di Agronomia, Chimica e Trasformazione dei prodotti. Un gruppo inizialmente di 5-6 persone appassionate di fiori belli e buoni da mangiare, da usare per tisane e per balsami per il corpo, come la calendula, delicata e idratante, o il rosmarino, dal profumo che genera un richiamo naturale, quasi ancestrale. Il progetto è piaciuto e in breve si è ampliato: abbiamo iniziato a collaborare anche con docenti di altre materie e con il personale della scuola. Siamo partiti dall'esigenza della sicurezza, basandoci sulle tecniche di conservazione usate per l'industria alimentare e applicandole alla cosmetica. In questo modo ci è stato possibile creare una linea di prodotti sperimentali per la cura del corpo a partire da ingredienti esclusivamente alimentari, naturali, commestibili, perché, salvo allergie personali, ciò che si può



mangiare è sano per il corpo e per la pelle. Così abbiamo realizzato burrocacao, scrub, lipogel, tonici (che la mia collega ha scherzosamente chiamato AYCE ovvero All You Could Eat, tutto ciò che potresti mangiare). È una sperimentazione, ma i prodotti tester funzionano e la reazione degli interlocutori quando li mostriamo da inizialmente divertita diventa convinta.

Per quanto riguarda gli studenti... Bè, che dire, loro sono stati la nostra più grande soddisfazione! Da subito si sono dimostrati entusiasti e hanno espresso grande curiosità e partecipazione

Gli alunni seguono tutto il percorso di coltivazione e trasformazione che va, ad esempio, dalla semina della calendula, al suo trapianto, alla raccolta dei capolini, all'essiccamento, alla produzione dell'oleolito e del lipogel. Si occupano anche dello sviluppo di nuove formulazioni, dell'etichettatura e del confezionamento. Così hanno modo di scoprire cosa a loro piace di più e per cosa si sentono naturalmente più portati.

Conosco bene l'Istituto Agrario e so che è una scuola bellissima, una scuola che tra le tante non si è dimenticata l'importanza del contatto con la natura. Come dimostra di essere attenta al verde? Quali sono, oltre al laboratorio "Officinali" le iniziative che portate avanti? L'Agraria innanzitutto è nel verde. È un campus circondato prima da aiuole e giardini e poi da frutteti. Forse è anche per questo che si respira un clima di ariosità, con studenti vivaci ma sostanzialmente pacifici, un ambiente familiare dove non manca la dialettica ma con un fortissimo senso di appartenenza. Lo scenario, le materie studiate, le attività di alternanza svolte nell'azienda agricola adiacente, generano un senso di immersione costante nella natura e nei suoi ritmi stagionali. Questi

vengono scanditi anche dagli eventi tradizionali e ciclici come la vendemmia in autunno, la *Festa di Sant'Antonio* in inverno, la manifestazione *Verde è Bello* in primavera.

So che come scuola state portando avanti anche progetti Erasmus e di esperienze di scambio con altre scuole europee. Perché avete deciso di attivarvi anche sotto questo punto di vista?

Credevo che l'albero dell'agrario sia fortemente radicato nel territorio e che, per completezza, debba aprirsi anche a ciò che è un po' più distante. La linea della scuola negli ultimi anni si è orientata con convinzione all'internazionalizzazione.

Da qualche anno abbiamo più di 50 ragazzi che fanno la loro alternanza in diversi paesi europei sia attraverso progetti Erasmus che Exchange

Alcune di queste partnership si stanno sempre più consolidando, come quella con la scuola francese di Nantes, dove proponiamo di sviluppare progetti di ricerca congiunti. In tal senso sentiamo molto nostro il messaggio dell'Erasmus: aprire la mente, cambiare la vita.

Abbiamo intervistato:

Valentina Sallustio



Naturopata e laureata in Chimica e Tecnologie farmaceutiche, è docente di Chimica e Trasformazione dei Prodotti all'Istituto Agrario Garibaldi di Cesena. È anche responsabile del laboratorio "Officinali" e referente mobilità internazionale.

Per contattarla: valentina@sallustio.com