

Progetto di Slow food, automatizza la serra

# Al Vallauri debutta l'«orto tecnologico»



Di **ANDREA OTTOLIA**

**FOSSANO.** “Un orto 5.0”, come dicono i suoi ideatori. Ovvero, un orto tecnologico.

Per la prima volta, lo Slow food fossanese ha coinvolto una scuola superiore nell’iniziativa degli “Orti scolastici” che riguarda abitualmente scuole dell’infanzia, primaria e media. Il nuovo partner è l’Istituto Vallauri di via San Michele, con cui è stato siglato un protocollo d’intesa: si è così sviluppato il progetto “Otto in condotta” che ha portato alla nascita di un orto tecnologico.

Di che cosa si tratta? L’apertura della serra che lo accoglie e l’irrigazione sono automatiche; altri strumenti misurano umidità e potassio nel terreno. Dal prossimo anno scolastico - l’«orto 5.0» è stato lanciato in questo 2018-2019 - si aggiungerà

una macchina che semina e rimuove le erbacce sempre automaticamente.

Nel progetto sono coinvolti alcuni studenti di quinta. Tradizionalmente il Vallauri dedica molta attenzione alla ricerca sul fronte della tecnologia e dell’innovazione: l’«orto 5.0» ha così giustamente trovato casa in questo Istituto.

La presentazione di “Otto in condotta” è avvenuta lo scorso 10 novembre. Una data non casuale: nell’Istituto di via San Michele si erano dati appuntamenti gli ex studenti del Vallauri che qui hanno ottenuto il diploma cinquant’anni fa, e tra questi c’era il fondatore di Slow food Carlo Petrini.

Dice Marco Barberis, fiduciario della Condotta Slow food di Fossano: “Ringrazio il dirigente scolastico del Vallauri Paolo Cortese, il direttore amministrativo Mario Freni, i docenti Milanese e Panero”.