

A SCUOLA NELL'ORTO

Nel parco della scuola c'è qualcosa di nuovo ...

un orto particolare, una piccola serra e un bianco vialetto orlato da un'aiuola di fiori colorati.

Ma la cosa più curiosa è che quest'area viene coltivata dagli alunni della scuola!

Eh sì proprio così, perché la Scuola Primaria ha partecipato con un progetto a un bando emesso dalla Regione Lombardia per promuovere l'attività dell'orto didattico negli Istituti scolastici pubblici della nostra regione (d.d.U.O n. 10775/2014) ed è stata selezionata!

Una forchetta arancione che riproduce un'opera dell'artista Bruno Munari è il segno distintivo di tale iniziativa regionale e un "piatto", ricco di verdure, precisa il titolo del progetto scolastico: "SEMIN

CRESCENDO ... NON SARÀ SOLO UN'ORTICA!".

Ma i bambini cosa fanno?

I bambini lavorano e nutrono il terreno con pacciamatura naturale, scelgono i semi per il semenzaio della serra e le piantine da collocare a dimora in campo aperto, seguendo la stagionalità dei prodotti ... zappettano, rastrellano, posizionano i sostegni e legano giovani fusti, estirpano l'erba, levano i sassi, osservano il ciclo vitale delle piante e di alcuni animali, la fioritura e la magia dell'impollinazione fino alla maturazione degli ortaggi o dei cereali e alla loro raccolta ... si prendono cura dei vegetali e distinguono le varietà, affrontano le avversità del gelo, piuttosto che della siccità o dei parassiti ... studiano gli animali decompositori e la loro utilità, ... imparano la provenienza, i profumi e i sapori di una spezia, di una cipolla, di una verza, di un pomodoro, di un'insalatina, e i valori nutritivi che possiedono, con più interesse perché coltivati personalmente ... identificano la geometria e l'arte nelle forme e nei colori di un fiore d'astro, di un cavolfiore, di una farfalla, ... attraverso gesti semplici, legati alla manualità e alla vita all'aria aperta, misurano, operano confronti e collegamenti, seriazioni, si pongono domande, formulano ipotesi e sperimentano concretamente alcune modalità operative di cui spesso si narra o si guardano soltanto le immagini, ... scoprono abitudini antiche e pratiche moderne, si avvicinano alla storia e alle tradizioni dei luoghi, ... comprendono quanto sia importante rispettare l'ambiente naturale, e che tale risorsa va utilizzata in modo sostenibile ... si prendono un impegno, assumono un ruolo e lo conducono in gruppo, insieme ai compagni e ai docenti, corresponsabilmente ... e tanto altro ancora!

Gli scolari operano sul campo periodicamente in piccoli gruppi, a turno, e in classe rielaborano, seguendo obiettivi didattici precisi, gradualmente e interdisciplinari.

Tre sono stati gli appuntamenti importanti che hanno coinvolto anche famigliari ed esperti nell'avventura dell'orto didattico, durante l'arco dell'anno scolastico:

il 18 novembre l'agronomo Pio Rossi della Scuola Agraria di Monza, grazie a Regione Lombardia, è intervenuto per avviare la pratica agricola dell'orto biologico a cumuli permanenti, e con una zappa e un forcone in mano, insieme ad alcuni genitori e alle GEV del Parco Valle Lanza sono stati impiantati sette cumuli sui quali si sono messi a dimora gli ortaggi e i cereali invernali. Nella serra invece si sono avviate piccole coltivazioni di erbe aromatiche e verdure varie.

Il 28 novembre la scuola ha organizzato la festa degli alberi insieme ai genitori e alle GEV e qui ogni gruppo misto, formato da bambini di classi diverse, ha svolto giochi e attività diverse utili alla conoscenza degli alberi e degli arbusti donati da ERSAF, che sono stati trapiantati lungo il perimetro del parco; hanno costruito casette per le coccinelle e gli uccellini e installato un'aiuola intorno alla serra.

Il 29 aprile si è svolta la GIORNATA DEL VERDE PULITO a livello scolastico, e durante uno dei diversi momenti previsti, genitori e bambini si sono presi cura dell'orto, delle piccole aiuole che circondano

la serra o gli alberi, e di quella delle erbe aromatiche posta all'ingresso dell'edificio, ripulendo, riordinando, seminando; e ne hanno creata un'altra accanto al vialetto: l'aiuola delle farfalle, lunga 27 metri, con piante colorate e profumate che attireranno gli insetti durante tutto il periodo della fioritura; inoltre hanno collocato intorno all'orto degli originali "spaventa-talpa" realizzati con materiali di riciclo.

Ogni appuntamento è servito a costruire una sinergia tra territorio e scuola, a far conoscere gli intenti dei docenti e a interpretare creativamente, con gioia e soddisfazione l'attività del coltivatore. Progressivamente e con semplicità ci si augura di costruire un legame affettivo con certi luoghi, una relazione che infonda sentimenti e valori di bellezza e conservazione del paesaggio verde, del senso civico di appartenenza, di rispetto e tutela duraturi e sostenibili delle aree verdi pubbliche!

Concludendo si riporta un pensiero dei ragazzi di classe quinta che, come farfalle, prendono il volo verso la Scuola Secondaria di primo grado: "GRAZIE DI CUORE A TUTTI COLORO CHE IN QUESTI ANNI HANNO CONTRIBUITO CON IDEE, ESEMPI, FATTI CONCRETI E FINANZIAMENTI ALLA CURA DEL PARCO ALBERATO E DELLO SPAZIO COLTIVABILE CON LA NASCITA E LA CRESCITA DELL'ORTO E DELLA SERRA: FAMILIARI, AGRICOLTORI LOCALI, VOLONTARI AUSER, AMMINISTRAZIONE E DIPENDENTI DEL COMUNE, POLIZIA PROVINCIALE, GEV DEL PARCO VALLE LANZA, ERSAF CON REGIONE LOMBARDIA E IL PERSONALE DELLA SCUOLA CHE CI HA CREDUTO! ... A VOI È INDIRIZZATA LA NOSTRA GRATITUDINE CON L'IMPEGNO DI CONTINUARE INSIEME NELLA CONSERVAZIONE DEGLI SPAZI VERDI PUBBLICI!"



DI SEGUITO SONO RACCOLTI ALCUNI LAVORI DI CLASSE QUARTA E QUINTA

CLASSE QUARTA: LE FORCHETTE RACCOLGONO, IN UNA SORTA DI DIARIO, LE AZIONI E I PENSIERI MENSILI LEGATI ALL'ORTO E AL PARCO



CRONACA DI UN ... "ORTO SECONDO NATURA"

Martedì 18 ottobre 2016 abbiamo svolto un'esperienza interessante nell'orto. Al mattino ci ha raggiunto a scuola l'esperto agronomo Pio Rossi e ci ha spiegato come coltivare un orto "secondo natura" cioè un orto biologico a cumuli permanenti. In classe abbiamo svolto una breve lezione teorica su come preparare il terreno per l'orto.

Il suolo è composto da materiale inorganico come sassi, sabbia, granelli di limo e da humus cioè materiale organico come erba, foglie, radici, resti animali in decomposizione; l'humus è una componente importante per la coltivazione perché arricchisce il terreno di sostanze minerali. Gli abitanti del suolo: larve, lombrichi, batteri, muffe ... che si nutrono di sostanze organiche ormai morte, le decompongono trasformandole in buon terriccio.

Ma cosa significa orto a cumuli permanenti? Significa che nell'orto si preparano dei rilievi di terra con dei vialetti di passaggio tra l'uno e l'altro. Sui rilievi si coltiveranno gli ortaggi in modo sparso, come in un bosco, mettendo le piante più alte verso i centro e via a scalare verso i bordi; il terreno verrà poi ricoperto periodicamente con materiale recuperato dall'ambiente circostante: foglie, erba, rametti, scarti vegetali di ogni genere. In un ciclo continuo, questi materiali organici attireranno diversi animali: anellidi, insetti, rettili, piccoli mammiferi ... che muovendosi e nutrendosi naturalmente, si occuperanno della lavorazione e della trasformazione dei materiali in concime per il terriccio dell'orto, favorendo anche la costante ossigenazione. La pacciamatura inoltre favorirà il mantenimento di una buona assorbenza dell'acqua, e anche di una migliore temperatura. Così la coltivazione avverrà esclusivamente "secondo natura".



In questo modo poi il suolo dell'orto non avrà più bisogno di essere arato perché continuamente accresciuto e rivoltato dai viventi presenti e da poche lavorazioni umane: pacciamare, seminare, trapiantare, raccogliere, zappettare ... e ciascuno potrà coltivare abbastanza comodamente, senza piegarsi troppo. Dopo la lezione siamo usciti nello spazio riservato al campo aperto e insieme all'esperto, ad alcune GEV del Parco Valle Lanza e alcuni genitori, abbiamo costruito sei cumuli disposti da est a ovest in modo da rispettare l'impianto d'irrigazione precedentemente costruito.

Per essere precisi abbiamo misurato gli spazi con metro, legnetti e spago così da delimitare lo spazio di ogni cumulo che alla fine è risultato di circa 8 metri di lunghezza e 1,5 di larghezza. Con vanga, zappa, forcone abbiamo realizzato i rilievi e i passaggi. Sui transiti abbiamo disposto alcuni legnetti per sostenerli meglio, e poi li abbiamo ricoperti di erba secca.

Sui cumuli abbiamo trapiantato verdure che riescono a crescere anche in autunno inverno: vari tipi di insalata, verze, cavoli, broccoli e cavolfiori, cipolle, spinaci, e sono state trapiantate alcune piantine di fragole. Quindi abbiamo ricoperto il tutto con le foglie secche degli alberi del parco e con alcuni resti di ortaggi. Infine abbiamo innaffiato.

Grazie a tutti coloro che hanno partecipato attivamente alla giornata, il risultato ottenuto è stato positivo. Ci impegneremo nel futuro a mantenere vivo l'orto, seguendo i cicli delle coltivazioni stagionali.



LA LEGGENDA DELLE CIPOLLE

NEI PRATI DELLA VALLE DEL LANZA UNA VOLTA CRESCERANO LE CI POLLINE: PICCOLI FIORI A FORMA DI PERLE BIANCHE E LUMINOSE CHE SBOCCIARANO A MAGGIO IN CIMA A UN CORTO E ROBUSTO STELO. ESSE SPICCAVANO TRA LE VERDI ERBE, MA NESSUNO FRA GLI ABITANTI FACEVA MOLTO CASO ALLA LORO LUCENTEZZA, ABITUATI COM'ERANO A VEDERLI FIORIRE OGNI ANNO INSIEME A COROLLE PIÙ BELLE E VARIOPINTE; INOLTRE ERANO SENZA PROFUMO, MENTRE GLI ALTRI FIORI, NON SOLO ERANO COLORATI VIVACEMENTE, MA ANCHE PIENI DI ESSENZE INEBRIANTI E PER QUESTO PIÙ ATTRAENTI.

UN GIORNO, NELLA VALLE ARRIVÒ UN FOLLETTO BAMBINO DI NOME BRENDON, MOLTO CURIOSO. VEDENDO QUEI FIORI STRANI, FU SORPRESO E NE RACCOLSE ALCUNI. TRA LE SUE MANI LE CI POLLINE DIVENNERO ANCORA PIÙ LUMINOSE!



“CHE BELLE !” PENSÒ E NE RACCOLSE UN CAPPELLO PIENO DA PORTARE AL SUO VILLAGGIO CHE SI TROVAVA NEL FITTO BOSCO E NELLA BELLA STAGIONE DIVENTAVA PIUTTOSTO BUIO, PERCHÉ RICCO DI VEGETAZIONE, COSÌ LE POTEVA DISTRIBUIRE QUA E LÀ E RENDERE IL SUO PAESE PIÙ SPLENDEnte AD OGNI ORA DEL GIORNO.

LE CI POLLINE FURONO MOLTO CONTENTE DI AVER ATTIRATO L'ATTENZIONE ...

ANDARE NEL VILLAGGIO DEI FOLLETTI FU UNA VERA EMOZIONE! VENNERO APPESE AGLI ALBERI E AGLI ARBUSTI NEI GIARDINI, ALLE RECINZIONI E SUI PALI PER LE VIE DEL VILLAGGIO; NELLE CASE VENNERO MESSE SUI MOBILI E LUNGO LE PARETI, NELLE BOTTEGHE DEGLI ARTIGIANI SUI TAVOLI DA LAVORO E SUGLI SCAFFALI DELLA MERCE,

COSÌ TUTTO L'AMBIENTE DIVENTÒ PIÙ SCINTILLANTE.

I FOLLETTI POTEVANO VEDERE BEN OLTRE UN PALMO DAL PROPRIO NASO, ORA NON AVEVANO PIÙ LE NECESSITÀ DI PORTARSI UNA TORCIA DI NOTTE, PERCHÉ TUTTO IL VILLAGGIO ERA ILLUMINATO E SE AVEVANO BISOGNO DI PIÙ LUCE BASTAVA ACCAREZZARE LE CI POLLINE, COSÌ SI VEDEVANO BENE LE STRADE, LE CASE, LE PERSONE, LA BOTTEGA DEL CIABATTINO,



DEL CASARO, DEL FABBRO, IL MULINO DEL MUGNAIO E TUTTI I FOLLETTI CHE SI INCONTRAVANO SI RICONOSCEVANO AL VOLO, SI SALUTAVANO E SI FERMAVANO A CHIACCHIERARE ALLA LUCE DELLE PICCOLE "PERLE".

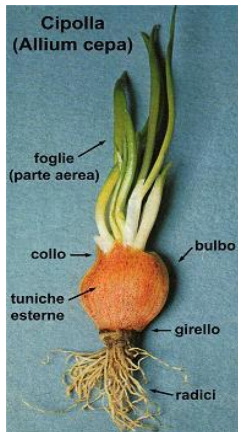
TUTTAVIA LE CI POLLINE DOPO UN PO' DI TEMPO, COMINCIARONO AD AFFIEVOLIRSI: STAVANO SFIORENDO E OGNI GIORNO LO SPLENDORE DIVENTAVA SEMPRE PIÙ DEBOLE, SOPRATTUTTO ALLA LUCE DEL GIORNO. ALLORA IL FOLLETTO BRENDON, INSIEME ALL'AMICO FABIO PENSÒ DI COPRIRLE CON UN RIVESTIMENTO DI FOGLIE, FORMANDO VARI STRATI PROTETTIVI, COSÌ DURANTE IL DÌ LE CI POLLINE ERANO AVVOLTE COME SE FOSSERO STATE NEL PRATO, ABBRACCIAATE DALLE ATRE ERBE, SOLO LA SERA VENIVANO SVESTITE E TORNAVANO AD ESSERE SPLENDENTI PERLE BIANCHE. ESSE ERANO FELICI DI STARE LÌ E CONOSCERE NUOVI LUOGHI, NUOVE PERSONE, ANIMALI, COSE; RICEVERE I COMPLIMENTI E LE COCCOLE DEI FOLLETTI LE AVEVA RESE PIÙ FORTI E DURATURE.

COL PASSARE DEI GIORNI PERÒ LE CI POLLINE COMINCIARONO A RILASCIARE UNA CERTA UMIDITÀ E GLI STRATI DI FOGLIE SI ATTACCARONO ALLA LORO SUPERFICIE COPRENDONE LA LUCENTEZZA. NON SOLO, DIVENTARONO SEMPRE PIÙ GRANDI E PESANTI E CADDERO, ROTOLANDO IN OGNI DOVE, FINCHÉ SPROFONDAVARONO SOTTO TERRA. MA NON ERANO MORTE! DIVENTARONO CI POLLE !!! O MEGLIO: CIPOLLE ... CIPOLLE SOTTO TERRA ... CIPOLLE ROSSE SE ERANO STATE COPERTE DA FOGLIE DI ACERO, GIALLE SE ERANO STATE COPERTE DA FOGLIE DI BETULLA E BIANCHE SE ERANO STATE COPERTE DA STRATI DI FOGLIE DI DIVERSI COLORI ... E AVEVANO UN AROMA PUNGENTE, UN PO' ACIDO. I FOLLETTI PROVARONO A TOGLIERE GLI STRATI, MA L'UNICO RISULTATO CHE OTTENNERO FU QUELLO DI LACRIMARE A LUNGO E TRISTEMENTE, PERCIÒ LE LASCIARONO LÌ, SOTTO TERRA. MA UN GIORNO A FABIO, CHE NEL FRATTEMPO ERA DIVENTATO UN FOLLETTO GIOVANOTTO E SI DILETTAVA IN CUCINA PER DIVENTARE UN CUOCO, VENNE L'IDEA DI METTERLE A FETTINE IN UNA FRITTATA E IL RISULTATO FU STREPITOSO! DA LÌ TUTTI QUANTI CAPIRONO CHE LE CIPOLLE POTEVANO ESSERE CUCINATE E CHE DAVANO UN BUON GUSTO ALLE PIETANZE, UN PO' ACIDULO, UN PO' PICCANTINO O DOLCIASTRO, SECONDO IL LORO COLORE, PERCIÒ DECISERO DI COLTIVARLE NEI LORO ORTI.



MA LA LEGGENDA NON FINISCE QUI ... NELLA PARTE AEREA, SOPRA LA TERRA, LE CIPOLLE AVEVANO IL LORO FUSTO GROSSO, UN PO' PIÙ LUNGO RISPETTO A PRIMA, FACEVANO UN FIORE COMPOSTO DA TANTI PICCOLI PETALI BIANCHI O GIALLO-VERDOGNOLI, O CON SFUMATURE ROSA E LILLA, DISPOSTI A FORMA DI AM POLLINA!

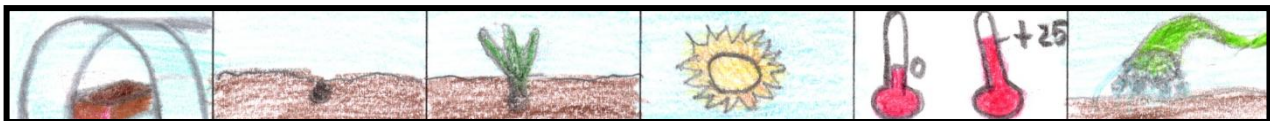
LA CIPOLLA



DESCRIZIONE: la cipolla è una pianta erbacea bulbosa originaria dell'Asia occidentale, appartenente alla famiglia delle Liliaceae. Ha un ciclo di vita biennale, ma in coltivazione, viene interrotto a un anno per essere consumata. Ha radici superficiali, con foglie che si ingrossano nella porzione basale, dando la caratteristica parte commestibile. Durante il secondo anno formerebbe un lungo stelo vuoto e alto fino a un metro che porta un'infiorescenza globosa. Il frutto è una capsula scura e di solito contiene tre semi. La parte commestibile è il bulbo, cioè l'ingrossamento della porzione basale delle foglie che crescono molto strette attorno al vero fusto chiamato girello, molto corto, che si trova sotto il livello del terreno. È dall'apice vegetativo situato nella parte centrale del girello che si originano le foglie. Oltre all'apice vegetativo primario, si sviluppano altri apici, dai quali, nel secondo anno di vita si sviluppano gli steli dei fiori.

COLTIVAZIONE: questa pianta resiste molto bene al freddo, ma per crescere predilige le aree soleggiate. Va irrigata regolarmente, ma non abbondantemente, senza causare ristagni.

Cipolle invernali. Ci sono varietà per il consumo fresco che vanno seminate a settembre e trapiantate a novembre, dopo l'inverno sviluppano il bulbo in aprile – maggio. Se si sceglie di piantare i bulbilli si può farlo a novembre. **Cipolle estive.** Le varietà estive si seminano a fine inverno (febbraio in semenzaio, marzo/aprile trapiantate nell'orto), a febbraio o marzo per i bulbilli. Vengono pronte in estate e generalmente si conservano di più. Per ottenere i cosiddetti **cipollotti**, vale a dire le cipolle raccolte prima dell'ingrossamento del bulbo si possono trapiantare bulbi all'inizio dell'autunno. Si raccolgono dopo 60-120 gg a seconda della temperatura della zona.



RACCOLTA: va fatta prima che la pianta monti a fiore. Quando la foglia-canna si piega da sola e ingiallisce è ora di raccogliere la cipolla.

COSA SI CONSUMA: si direbbe la radice perché cresce sotto terra, invece come spiegato prima, si mangia il bulbo cioè il germoglio sotterraneo di forma ovale, circondato da foglie spesse, carnose che hanno una funzione di riserva nutritiva per la pianta.

PROPRIETÀ: la cipolla è uno degli aromi più usati nella cucina; il suo gusto particolare dà alle preparazioni quel sapore che esalta gli altri ingredienti usati nei vari piatti. Si usa cruda nelle insalate e cotta nelle preparazioni di soffritti, zuppe, frittate, ... è uno dei tre odori principali insieme a sedano e carota, usati per il brodo di verdure. Anche nel campo della medicina la cipolla riveste la sua importanza per le sue proprietà diuretiche e antinfiammatorie.

CURIOSITÀ, DETTI O PROVERBI: il termine allium deriva dal celtico *all* che significa "caldo che brucia", mentre *cepa* deriva dal latino *caput* cioè "testa". Le testimonianze archeologiche e letterarie suggeriscono che la coltivazione potrebbe aver avuto origine in Egitto, insieme all'aglio e al porro. Sembra che le cipolle e i ravanelli facessero parte della dieta degli operai che costruirono le piramidi. Nell'antica Grecia gli atleti mangiavano cipolle in grandi quantità, poiché si credeva che esse alleggerissero il sangue. I gladiatori romani si strofinavano il corpo con cipolle per rassodare i muscoli.

Il caratteristico aroma e il far lacrimare è dovuto ad alcuni componenti volatili solforati che si formano quando viene tagliata.

- "Mangiare pane e cipolle" : SIGNIFICA VIVERE IN POVERTÀ;

- "Vestirsi a cipolla" : SI USA IN OCCASIONE DELLE MEZZE STAGIONI IN CUI, PER NON AVERE TROPPO CALDO O TROPPO FREDDO, CI SI VESTE A STRATI

PARSLEY



- Parsley grows in Italy, Greece, Algeria, Tunisia.
- It grows at 22-30°C in wet soil.
- Germination takes four-six weeks.



ONIONS

- The onions are red, yellow and white.
- They are composed of rings.
- They have a substance that makes us cry when we cut it.
- Their taste is strong and savories dishes (rice, soup, fried onions, tomato sauce) but onion doesn't give much energy because it is made up of water.
- Its seeds are small and black.

INTERVISTIAMO UN ANIMALETTO AMICO



OSSERVIAMO NELL'ORTO LE COCCINELLE: CE NE SONO DI DIVERSO TIPO E COLORE. LA PIÙ COMUNE È QUELLA ROSSA A SETTE PUNTI. LE VEDIAMO POSATE SULLE PIANTE DI FAGIOLO E FAGIOLINO DOVE CI SONO GLI AFIDI... MA SE LI STANNO MANGIANDO !!!



EHI TU, SEI CARNIVORA ?

PREVALENTEMENTE SÌ, SIAMO MOLTO GOLOSE DI AFIDI !!! NE MANGIAMO A VOLONTÀ !...

QUEST'ANNO MI È ANDATA MOLTO BENE PERCHÉ I FAGIOLI DA QUESTE PARTI NE SONO PIENI. TALVOLTA, QUANDO NON TROVO GLI INSETTINI SULLE PIANTE, MI ACCONTENTO DI MANGIARE QUALCOSA DI VEGETALE, COME POLLINE O NETTARE, MA SE GLI AFIDI NON TORNANO, SONO IO A MIGRARE ALTROVE: NEI BOSCHI, IN UN PARCO, UN ALTRO ORTO DOVE POSSO TROVARE AFIDI, ACARI, COCCINIGLIE. UOVA DI ALTRI INSETTI ...

QUINDI SEI UTILE ALLA SALUTE DELLE PIANTE?

CERTO ! SE NON CI FOSSI IO VEDRESTI CHE DISASTRO QUESTE PIANTINE ! IN EFFETTI SONO ARRIVATA UN PO' IN RITARDO, E ... VEDI COME SI SONO RIDOTTI QUEI FAGIOLI BORLOTTI, NON STANNO PIÙ IN PIEDI NONOSTANTE IL BASTONE ! IO CONTROLLO I PARASSITI DANNOSI PER LE PIANTE. CERTO CHE L'UOMO NON DEVE SPRUZZARE TROPPI VELENI, ALTRIMENTI MUOIONO I PARASSITI, MA ANCH'IO ...

VEDIAMO UN PO' COM'È LA TUA BOCCA ...

AAHH ...

mandibole



MMM CI SONO MANDIBOLE CHE TRITURANO, COME DELLE TENAGLIE PROVviste DI PICCOLI DENTI ... QUANDO MANGI VEDO CHE SGUSCI LA CUTICOLA DEGLI AFIDI E TI MANGI SOLO LE PARTI MOLLI.

MA DOV'È IL TUO NASO?

NON HO NASO, IO RESPIRO CON GLI STIGMI: PICCOLI FORELLINI A LATO DEL MIO CORPO DA CUI PENETRA L'ARIA.

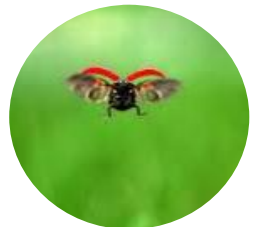
SEI ZAMPE ... CORPO DIVISO IN TRE: CAPO, TORACE E ADDOME ...

MA HAI ANCHE UNO SCHELETRO?

NOOOO, SONO INVERTEBRATA ! HO LE ZAMPE QUINDI SONO UN ARTROPODE, TRA GLI INSETTI SONO UN COLEOTTERO, INFATTI HO BEN 4 ALI!

A COSA SERVONO QUATTRO ALI?

QUELLE SUPERIORI SONO ROBUSTE E COLORATE, AVVOLGONO E PROTEGGONO IL MIO CORPO COME UN GUSCIO, SI CHIAMANO ELITRE. QUELLE INFERIORI SONO LEGGERE, TRASPARENTI E MI SERVONO PER VOLARE DA UNA PIANTA ALL'ALTRA, DA UN POSTO ALL'ALTRO.



COME TI RIPRODUCI? COME NASCONO I TUOI PICCOLI?

DEPONGO SULLE FOGLIE GRUPPI DI UOVA IN UN LUOGO VICINO AGLI AFIDI. LE MIE UOVA SONO PICCOLE, GIALLINE E TUTTE DISPOSTE VICINE VICINE, POI LE ABBANDONO.

TI POSSO RACCONTARE LA MIA ESPERIENZA DA PICCINA: DALLE UOVA NASCO COME LARVA SCURA, CON STRISCE ARANCIONI E GIALLE, E CON DELLE "PUNTINE" SPORGENTI SUL DORSO ...



ECCO LE LARVE! SEMBRANO UN ALLIGATORE IN MINIATURA.

... INTORNO A ME C'ERANO GLI AFIDI E ME LI SONO MANGIATI SUBITO VORACEMENTE PERCHÉ VOLEVO CRESCERE ! ...

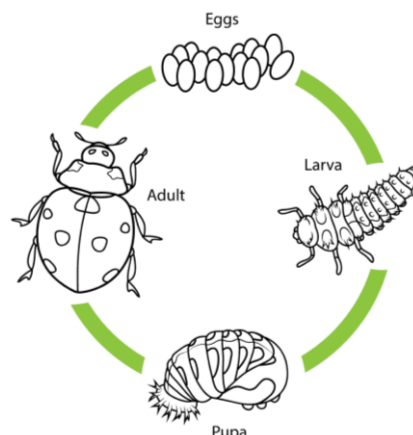


E COME VEDO, ALLE VOLTE LORO CRESCONO PIÙ DI TE!

DA LARVA HO TRASCORSO DIVERSE ETÀ DI CRESCITA, FINO A DIVENTARE PUPA E POI IL MIO CORPO SI È TRASFORMATO COME LO VEDI ORA.

**UNA VERA E PROPRIA METAMORFOSI!
IN QUANTO TEMPO?**

CIRCA 4 SETTIMANE



**MA ORA ARRIVA IL FREDDO AUTUNNO ...
DOVE STATE ANDANDO? IN LETARGO O MIGRATE?**



DORMIAMO IN UNA SPECIE DI LETARGO: CI RADUNIAMO IN UN POSTO RIPARATO COME POTREBBE ESSERE IL FORO DI UNA CANNA DI BAMBÙ O DENTRO LE FOGLIE ACCARTOCCIATE O TRA DUE PIETRE ... E ACCOCCOLATE UNA VICINA ALL'ALTRA, RIPOSIAMO TENENDOCI CALDO FINO A CHE ARRIVA LA PRIMAVERA, ALLORA TORNIAMO DI NUOVO ATTIVE E PRONTE A CONVOLARE A NOZZE.

PRIMA DI ANDARE, DITEMI UN'ULTIMA COSA: COME VI DIFENDETE DAI PREDATORI?

NOI ABBIAMO UN COLORITO SGARGIANTE, UN PROMEMORIA PER I PREDATORI CHE HANNO GIÀ ASSAGGIATO QUALCUN ALTRO CON QUESTI COLORI, DAL SAPORE CATTIVO. POI, SE PROPRIO CI DISTURBANO SIAMO CAPACI DI EMETTERE DALLE GIUNTURE DELLE ZAMPE UN LIQUIDO GIALLINO, PUZZOLENTE, AMARO E CHE FA VENIRE IL MAL DI PANCIA. QUALCHE VOLTA IO FINGO DI ESSERE MORTA RITIRANDO LE ZAMPETTE E RIMANENDO IMMOBILE SUL DORSO, MA SE PRIMA CE LA FACCIO ... VOLO E SCAPPO VIA ! LONTANO!

GRAZIE COCCINELLE AMICHE, SIETE PROPRIO SIMPATICHE, COSÌ PICCOLE, TONDE E COLORATE, SE UNA DI VOI MI VOLA TRA LE DITA ESPRIMERÒ UN DESIDERIO E MI PORTERÀ FORTUNA !

**CI PIACEREBBE RIVEDERVI NUMEROSE NEL NOSTRO ORTO.
VOLETE VENIRE IN QUESTE CASETTE ???**

