

La natura non ha segreti in fattoria

Sono sempre più numerose le aziende agricole che hanno creato percorsi didattici per gli asili e le scuole. Qui, i bambini possono assaggiare prodotti genuini, scoprire il paesaggio, le tradizioni e i lavori dei campi

di Chiara Sandrucci

DAL FIORE AL MIELE, DAL CHICCO AL PANE, dalla mucca al formaggio. Percorsi misteriosi per i bambini di oggi, ma che fin dall'asilo possono essere riscoperti nelle fattorie didattiche. Una realtà in forte crescita negli ultimi anni, composta da centinaia di aziende agricole in tutta Italia, dove i bimbi possono annusare, gustare, fare, giocare e toccare, proprio come una volta. Obiettivo? Educazione alimentare, prima di tutto. Ma non solo: la fattoria restituisce ai più piccoli quella campagna dimenticata fatta di stalle, orti e animali, spaventapasseri, campi, pascoli e frutteti. E la primavera è la stagione ideale per una visita, sia con la scuola sia con papà e mamma. In Campania, il 4 aprile, si svolge la terza edizione di "Fattorie Aperte", ma in tutte le regioni è il momento del risveglio della natura e della festa dei fiori.

Da Nord a Sud, ce ne sono tante

Contarle tutte non è facile: una ricerca del 2004 di Agriturist-Confagricoltura ha stimato che fossero già circa 1500, ma non tutte le Regioni hanno un vero e proprio Registro delle fattorie didattiche, con relative leggi istitutive e Carte della qualità.

* Secondo Alimos di Cesena, osservatorio e importante punto di riferimento del settore, ad oggi sono circa 880 quelle accreditate. Tra queste, 330 solo in Emilia Romagna, una delle regioni capofila del progetto. "Siamo partiti nel 1999 con una cinquantina di fattorie

didattiche. Oggi, portiamo nelle nostre aziende agricole 5500 gruppi ogni anno, per un totale di oltre 110mila persone, tra bambini, ragazzi, adulti e anziani", afferma Rossana Mari, responsabile del progetto per la Regione Emilia Romagna. "Numeri che sono, da allora, in costante e rapido aumento: le fattorie sono richiestissime, non solo per i percorsi didattici, ma anche per feste di compleanno o come centri estivi".

* La Regione Piemonte è partita anche prima, con alcune esperienze pilota all'inizio degli anni Novanta (il registro esiste da maggio del 2008):



oggi ha 227 fattorie accreditate, ha pubblicato una Guida a disposizione di tutte le scuole e le visite in campagna sono ormai diventate una consuetudine per i bambini piemontesi. "Noi la intendiamo come un'educazione al futuro dell'agricoltura", precisa Massimiliana Giacomini, responsabile del programma "Comunicazione ed Educazione Alimentare" della Regione Piemonte. "Una nuova realtà fatta di prodotti di qualità e di un'alimentazione consapevole".

* Anche in Lombardia il progetto è nato nell'ambito dell'educazione alimentare. La prima

guida è stata pubblicata nel 2001 e la sesta edizione è fresca di stampa. "Le fattorie didattiche sono in continuo aumento - ad oggi se ne contano 160 - e costituiscono un circuito di eccellenza, vista la Carta della qualità che gli agricoltori si impegnano a sottoscrivere", afferma Maria Teresa Besana, che si occupa del progetto per la Regione Lombardia. "L'anno scorso sono state visitate da 90mila ragazzi. Offrono uno strumento molto efficace per avvicinare le nuove generazioni all'agricoltura, che custodisce le ricchezze ambientali e culturali del territorio".

* Nel Sud, è la Campania a vantare la realtà più consolidata, con 193 aziende

certificate in un apposito albo dal 2004, di cui il 70% agricole e agrituristiche e il resto costituito da aziende alimentari di trasformazione e musei della civiltà contadina. Sono visitate da circa 80mila studenti all'anno, in oltre 2.500 visite guidate, diversificate a seconda delle fasce di età.

* In Puglia queste fattorie si chiamano "masserie didattiche" e la legge regionale risale al febbraio del 2008, mentre Sicilia e Sardegna hanno appena iniziato. Ma dal conteggio manca la Toscana, dove non è la regione a occuparsene. E, se è vero che il Lazio non ha ancora istituito l'albo, conta però su centinaia di fattorie didattiche, vi-

sitate l'anno scorso da 7.200 classi per un totale di circa 144mila tra bambini e ragazzi. "Il nostro progetto 'Saperi e Sapori', partito nel 1998 coinvolge oggi 800 scuole: si può iniziare già all'asilo e poi, dalla prima elementare in avanti, ogni anno si torna in cascina fino al termine della scuola dell'obbligo", spiega Marina Candida Rabagliati, responsabile del progetto per la regione Lazio, che ammette: "Qui, però, ☐



« I piccoli possono osservare per la prima volta animali veri e imparare a riconoscere le diverse piante »



Le strutture devono avere spazi adeguati e sicuri per i bimbi

Quali requisiti devono avere

Corsi di formazione, precisi standard di sicurezza, capacità ricettiva e ricchezza didattica: ecco cosa prevede la Carta della qualità per le fattorie didattiche dell'Emilia Romagna. Non è proprio uguale per tutte le Regioni, ma quasi.

- **Essere "eco"**. La produzione deve essere biologica, integrata o prevedere prodotti tipici di qualità.
- **Agricoltori "formati"**.

Gli imprenditori devono partecipare a un corso specifico di base e a successivi aggiornamenti.

- **Accoglienza**. Devono esserci locali attrezzati in caso di maltempo (con servizi igienici), aree esterne delimitate dove i bambini possano giocare in libertà e tutto lo spazio circostante deve essere pulito e privo di materiale d'ingombro.
- **Proposta didattica**.

Il numero di operatori deve essere proporzionato ai bambini, va fornito alle classi il materiale della Regione, si devono concordare le attività e gli itinerari in funzione dell'età e bisogna sottoporsi ai controlli.

- **Sicurezza**. Vanno rispettate le norme sanitarie e di sicurezza e ci devono essere tutela assicurativa, inaccessibilità delle sostanze pericolose, segnalazione delle aree a rischio e dotazione di un piccolo pronto soccorso.

manca ancora la Carta di Qualità e una legge regionale specifica per le fattorie didattiche".

Cosa si fa in campagna per un giorno

Già, perché non basta essere agriturismi, né semplici aziende agricole 'aperte': per qualificarsi come 'didattiche', le fattorie devono essere attrezzate per accogliere scolaresche, gruppi e famiglie. Ma non solo. I proprietari rivestono il ruolo di esperti e, quindi, devono essere adeguatamente formati (vedi riquadro a destra).

- * **L'obiettivo è di far conoscere ai bambini l'attività agricola, il ciclo degli alimenti e, in generale, il territorio che li circonda.**

Un percorso che si può già iniziare con i piccolissimi, che frequentano ancora il nido, proponendo un primo contatto con la terra, le piante e, soprattutto, gli animali. Ma in una regione come l'Emilia Romagna le gite effettuate dai nidi rappresentano soltanto l'1%: la maggior parte dei piccoli visitatori è costituita dalle classi della scuola primaria (32%) e dell'infanzia (21%).

- * **A partire dai 3-4 anni, i bimbi hanno gli strumenti per comprendere anche l'origine degli alimenti, i loro sapori e la stagionalità.** A seconda del tipo di produzione della fattoria prescelta e della stagione, i piccoli potranno fare il pane o il formaggio, scoprire lo spaventapas-

seri nel frutteto, cercare le erbe selvatiche, raccogliere mele o castagne, creare bamboline con le pannocchie, preparare i biscotti o vendemmiare.

L'educazione in fattoria

1. Alimentare, con i 5 sensi

- * **"Si tratta di educare alla conoscenza del cibo, e quindi di se stessi, attraverso i cinque sensi: impastare e fare il pane è un'esperienza tattile, con l'assaggio e la**

degustazione si coinvolgono anche il gusto e l'olfatto, e così via", spiega il nutrizionista Giorgio Donegani, direttore scientifico di Food&School e consulente della Regione Lombardia per l'educazione alimentare. "In questo modo, si permette al bambino di collocare il



Gli operatori devono seguire corsi di formazione

cibo, un elemento diverso da tutti gli altri perché viene assunto dal nostro corpo, in una dimensione cognitiva, come risultato di una serie di attività".

- * **Sono proprio i bambini in età da asilo i più malleabili per quanto riguarda le abitudini e le preferenze legate al cibo. A patto che l'educazione alimentare non si limiti alla gita in fattoria didattica.** "Il percorso deve continuare in classe con un lavoro sui cinque sensi che porti il piccolo alla conoscenza a 360 gradi di sé: quindi, prima esteriore e poi interiore, imparando ad ascoltare, ad esempio, il percorso dell'acqua nello stomaco", aggiunge Donegani. "Per far capire quanto sia importante scegliere il cibo giusto, si può usare con i bambini la metafora dei tre porcellini: come la casetta di paglia si dimostra debole se costruita con materiali scadenti, così l'organismo, se nutrito con cibi di scarsa qualità, non può diventare forte e robusto". Obiettivo: insegnare, fin da subito, a nutrirsi bene per vivere meglio.

2. Agroambientale, la scoperta del paesaggio

Ma per chi rischia la 'sindrome da deficit di natura', una sorta di disagio scaturito proprio dalla scarsa dimestichezza con il paesaggio naturale, è importante anche il semplice contatto con il verde e con le tradizioni di un tempo. E questo si trova nella fattoria didattica, dove i bambini possono osservare animali veri.

- * **"Per i piccoli è una grande sorpresa scoprire che una mucca è molto più grande di una capretta, a differenza delle proporzioni dei modellini in plastica con cui sono abituati a giocare a casa",** afferma Susanna Mantovani, pro-rettore vicario dell'Università di Milano-Bicocca e professore ordinario di Pedagogia generale e sociale. "Penso, però, che queste attività siano soprattutto utili a partire dalla scuola dell'infanzia. Per i più piccoli, sarebbe sufficiente lo spazio aperto del nido: dovrebbe sempre esserci, malgrado

alcune normative regionali, come quella della Lombardia, stabiliscano che sia solo opzionale".

- * **Le attività svolte nelle fattorie didattiche permettono anche di insegnare un maggior rispetto per l'ambiente e per gli animali** (secondo il principio per cui si tutela di più ciò che si conosce meglio). All'aperto, poi, ogni cosa si impara 'vedendo fare e facendo', proprio come avviene nel lavoro agricolo e nei campi. Insomma, come accadeva ai bimbi di una volta.



Consulenza di Giorgio Donegani, nutrizionista, direttore scientifico di Food&School e consulente della Regione Lombardia per l'educazione alimentare, e di Susanna Mantovani, pro-rettore vicario dell'Università di Milano-Bicocca e professore ordinario di Pedagogia generale e sociale

Gli agrisili: i nidi in fattoria

Tutti i giorni in fattoria. A raccogliere le uova appena deposte nel pollaio o a giocare con i pulcini.

- **Possono farlo i piccoli che frequentano gli agrinidi, cioè micronidi o nidi in famiglia aperti nelle fattorie didattiche.** Per ora, sono esperimenti 'privati', come quello di "La Piemontesina"



Fattoria Casa Mia

di Chivasso (in provincia di Torino), tra le prime ad aprire un agrisilo in Italia. "Quest'anno abbiamo 10 bambini tra i 1 e 3 anni: qui si gioca con la terra e si portano le mucche al pascolo", dice Emilia Cambursano, che ha aperto il nido nel 2006.

"Ma non tutti i genitori sono 'pronti' per inserire i loro figli così piccoli in una realtà educativa con cui bisogna sentirsi in sintonia".

- **Vicino a Verona, poi, è aperto da oltre un anno**



La Piemontesina



"Fattoria Casa Mia", che ospita 15 bambini tra i 9 e i 36 mesi, l'età ideale per sperimentare. "C'è chi arriva apposta dalla città, ma per la maggior parte si tratta di piccoli della zona", spiega Marcella Alberini, proprietaria del nido,



operativo a tutti gli effetti dall'ottobre 2008. "In aprile, si va nell'orto a togliere i sassolini, zappettare il terreno e seminare o piantare le piantine. Ma è anche la festa dei fiori: noi coltiviamo le pesche e, in questa stagione, i frutteti sono un vero spettacolo!".