

E' boom per le fattorie didattiche: +11 % nel 2010

Con un aumento record dell'11 per cento è boom nel 2010 per le fattorie didattiche che offrono l'occasione ai bambini e ai loro insegnanti di fare una esperienza di vita in campagna alla conoscenza dei processi produttivi agricoli, dell'origine territoriale dei prodotti, della storia e della cultura di un territorio, dei suoni e i gusti della campagna.

E' quanto emerge da un monitoraggio della Coldiretti per l'inizio dell'anno scolastico 2010 durante il quale saranno operative in Italia ben 1093 le aziende agricole associate che svolgono attività di fattoria didattica a beneficio delle giovani generazioni. Si tratta di iniziative presenti su tutto il territorio nazionale ma con una maggiore concentrazione in Piemonte (210), Veneto (121), Puglia (115), Campania (108), Emilia Romagna (95), ma con una diffusione in crescita anche nelle altre regioni.

Un impegno che rientra nell'ambito del progetto "Educazione alla Campagna Amica" che nel corso del nuovo anno scolastico coinvolgerà oltre centomila alunni delle scuole elementari e medie che parteciperanno alle oltre tremila lezioni in programma nelle fattorie didattiche e agli oltre cinquemila laboratori del gusto e agli orti didattici che saranno organizzati nelle aziende agricole e in classe.

Si tratta di un progetto che vuole avvicinare il mondo della scuola a quello dell'agricoltura con l'obiettivo di informare e sensibilizzare i cittadini più giovani sui valori del benessere, della sana alimentazione, della tutela ambientale, della scoperta del territorio come luogo di appartenenza e di identità.

Tra i temi individuati: il tempo dell'alimentazione (restituire ai ragazzi l'idea della ciclicità della natura, delle stagioni), lo spazio dell'alimentazione (come luogo di produzione, come ambiente naturale, come luogo della comunicazione e della espressività), il mio territorio (in particolare gli aspetti identitari e storico-culturali che legano le persone ed i prodotti ad un determinato territorio). Il tutto accompagnato da offerta di materiale didattico, momenti di approfondimento, seminari, indagini sui ragazzi e l'alimentazione. In fattoria ci si educa alla comprensione dei fatti naturali, dei processi produttivi, delle culture del cibo, del rapporto con gli animali e con il "vivente", della vita di campagna.

Ed i ragazzi rispondono con interesse vero. Ricerche, temi e saggi, visite in fattoria e nelle strutture di trasformazione alimentare, analisi del territorio, laboratori del gusto, produzione di Cd, video, volumi, grafica per etichette di prodotti alimentari, pannelli, feste, valorizzazione di ricette antiche, rappresentazioni teatrali, conferenze stampa: questi sono stati solo alcuni dei "prodotti" dell'impegno degli alunni.

L'esperienza dei giovani studenti con la buona alimentazione si trasferisce però anche nelle

della Salute per l'anno scolastico 2010-2011 l'elaborazione di piatti nelle mense dovrà seguire i principi di un'alimentazione equilibrata, ma “anche considerando la varietà e la stagionalità dei cibi, utilizzando anche proposte di alimenti tipici della regione di residenza, per insegnare ai bambini il mantenimento delle tradizioni”.

Niente ciliegie o pesche a Natale, dunque, ma dolci arance in Sicilia e mele nel Veneto ed anche altre specialità offerte dai diversi territori a seconda delle stagioni. Si tratta di una novità importante per il milione e mezzo di bambini che ogni giorno pranzano nelle mense e che risponde peraltro alle preoccupazioni sulla ristorazione scolastica che secondo un sondaggio condotto dal sito <http://www.coldiretti.it/> non soddisfa tre italiani su quattro (77 per cento) perché ritengono nel 64 per cento dei casi che debba essere migliorata con prodotti locali genuini e biologici, mentre è troppo costosa per l'8 per cento e offre un menu poco variato per il 5 per cento.