

Marcella Alberini e il primo agriasilo d'Italia

“Lasciamo fare alla natura... che sa quello che fa, e ci vuole bene”. Questi versi di Giovanni Pascoli delle *Mirymae* sono stati scelti da per spiegare la sua filosofia di agricoltura. La natura è il suo faro, quella che spiega ai bambini che nel futuro dovranno esserne i custodi. La passione per i valori del mondo contadino che permea la sua azienda “Fattoria di Casa Mia” a Pescantina in provincia di Verona, le è valso il premio “Amiche della Terra” delle Donne Coldiretti nella categoria “Educazione alla Campagna amica- Primo agriasilo d'Italia”.

Una delle migliori espressioni della multifunzionalità, quell'insieme di attività connesse alla produzione agricola che danno un'impronta all'azienda. Il fatto poi che si rivolga ai bambini è ancora più rilevante perché significa investire nel futuro con un'attività innovativa. In azienda Marcella insegna ai più piccoli a prendere coscienza della natura, dei suoi ritmi, a comprendere il valore della sana alimentazione in un ambiente incontaminato.

<https://youtu.be/8Xfd3QwIw8k>

Tutta la produzione è rigorosamente biologica dai pomodori, cipolle, cavoli alle carni. Per Marcella l'azienda ha rappresentato un reinserimento lavorativo. Dal commercio è passata ai campi dove ha avviato quest'attività con il marito. L'idea è nata dopo la nascita dei due figli Lorenzo che oggi ha 27 anni e Letizia 23. La molla quella di consentire ai bambini di vivere la natura così come avevano fatto i due figli. E l'avventura è iniziata. Ma non è stato facile. Per attivare l'agriasilo l'azienda ha dovuto ottenere con un iter complesso il via libera dalla Regione Veneto come servizio di prima infanzia. Abbinare i bimbi all'azienda agricola non è stato compreso subito. Anche perché il suo è stato il primo agriasilo (è nato il 2008 dopo due anni di carteggi con la regione). Un supporto è arrivato anche da Donne Coldiretti. Più facile il discorso delle fattorie didattiche. “Io - spiega Marcella - non volevo solo i bambini in gita per una giornata ma ci tenevo che vivessero la natura quotidianamente. E alla fine l'abbiamo spuntata”. Una passione e una caparbia che non sono venute meno neppure dopo la recente perdita del marito con cui aveva costruito con grande impegno questa realtà che ha fatto scuola in campo educativo. E così Marcella va avanti, nonostante la tragedia vissuta, supportata dai suoi figli. Lorenzo, una laurea e il sogno di diventare giornalista (già scrive di cultura), si sta dando da fare in azienda così come la figlia che studia filosofia. La terra aiuta a superare le difficoltà, ma sono soprattutto i bambini a dare la spinta. Quei bambini che animano la fattoria. Sono 25, ma le richieste sono almeno il doppio. “Il passaparola – spiega l'imprenditrice – funziona anche meglio dei social. Ricevo telefonate continue per prenotazioni da un anno all'altro. Ma le autorizzazioni sono solo per quel numero”. Si tratta di un agriasilo fortemente consolidato sul territorio “abbiamo cresciuto tanti piccoli”. L'agriasilo è stato progettato e organizzato secondo il metodo Montessori con arredi a misura di bambini e strumenti che garantiscono la massima autonomia dei più piccoli per favorirne la creatività. Gli spazi esterni (orto didattico, frutteto, conigliera, pollaio, paddock con i minipony) sono pensati per insegnare tutti i segreti della terra e delle stalle, per creare così un rapporto diretto con i cicli della natura strategico per inculcare nei bambini l'amore per la natura e i suoi frutti. Il lavoro è tanto. Oltre ai bambini bisogna custodire i campi, tre ettari investiti a vigneto, kiwi e pesche. Dal vigneto otteniamo Valpolicella Doc e un altro vino Igt. Le produzioni

che sono valse le certificazioni di Agricoltura biologica e Biodiversity Friend. L'Azienda possiede due certificazioni: Agricoltura Biologica e Biodiversity Friend. La prima esclude dal ciclo produttivo l'uso di fitofarmaci di sintesi, mentre la seconda attesta la responsabilità ambientale del processo produttivo, a tutela della biodiversità e della qualità di aria, acqua e suolo. Anche per quanto riguarda l'energia Fattoria Casa Mia riduce al massimo l'impatto ambientale grazie alla produzione da fonti rinnovabili. L'asilo è comunque il cuore pulsante della fattoria e una parte importante dell'attività educativa è l'alimentazione. Si cucina tutto all'interno utilizzando le produzioni aziendali o comunque del territorio. "Così – spiega - insegniamo anche alle famiglie a mangiare in modo corretto e naturale. "E' una importante motivazione vedere le famiglie e i bambini vivere da noi in serenità". E' questa la chiave del successo. L'attività non si ferma mai. Chiuso il periodo scolastico si aprono le settimane verdi. Perché l'azienda è anche una fattoria didattica "un luogo dove chi è stato qui da bambino vuole continuare a venire l'estate, così come una volta si faceva con la casa dei nonni dove si trascorrevano le vacanze estive anche per ritrovare i compagni di gioco".