

Centri estivi in fattoria

Luoghi La Cia promuove una campagna per accogliere i bambini nelle aziende didattiche

PROPOSTE

GRAZIELLA DI MAMBRO

■ Ci sono centri estivi diversi da tutti gli altri, dove i bambini imparano come si prepara il formaggio, come si fa bollire la frutta per una buona marmellata e seguono le fasi dell'agricoltura biologica. Prima era solo un esperimento ma quest'anno con la promozione dei centri estivi per i bambini della scuola materna e delle elementari si apre uno spazio per le fattorie didattiche, che in tutta Italia sono circa 3000. L'idea di promuovere con una nuova campagna le fattorie didattiche è della Cia, la Confederazione Italiana degli agricoltori, che a Latina è stata tra le primissime organizzazioni a credere in questo genere di percorso educativo. Da dieci anni molte scuole della provincia organizzano gite e progetti comuni con le fattorie didattiche, la maggior parte delle quali si trovano all'interno di aziende

lattiero casearie, le quali, a loro volta, rappresentano la struttura portante di una delle voci più importanti dell'intero assetto dell'agricoltura pontina. Nel frattempo si sono fatte avanti aziende che producono miele e confetture, amatissime dai bambini che questa primavera non hanno potuto portare avanti progetti didattici con le rispettive scuole e che, a sorpresa, po-

trebbero recuperare proprio durante l'estate. Si tratta di centri estivi che per la loro conformazione e collocazione offrono spazi con distanziamento e sicurezza ma che puntano soprattutto a migliorare le conoscenze e le abitudini alimentari dei bambini. Alla conoscenza degli alimenti e della loro lavorazione e conservazione si sono aggiunte, negli ultimi tempi, altre attività come l'ippoterapia per i bambini con disabilità e nozione di tecniche di allevamento degli animali. Inizialmente questo tipo di attività nasce per affiancare il filone principale di alcune

aziende agricole e in base alla richiesta di alcune scuole nell'ambito di programmi di educazione alimentare. Insomma nella stagione della lotta alle merendine e al cibo confezionato a scuola. Il fatto che la provincia di Latina sia una delle principali aree di produzione agricola in Italia ha dato in poco tempo la possibilità di creare una rete di fattorie didattiche e una struttura quasi stabile di programmi scolastici che includevano visite e veri e propri «stage» dei bambini presso le fattorie. E' stata questa esperienza a spingere una serie di gestori delle mense ad optare per un menù a chilometro zero, questa volta conosciuto dagli alunni proprio grazie alle loro esperienze in fattoria. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Antesignani
del progetto
dieci
anni fa
con il
coinvolgimento
delle scuole**

Una fase della preparazione della mozzarella in una fattoria didattica e accanto lezioni all'aperto la scorsa estate

