

E al San Benedetto hanno un'impresa tutta loro

La produzione interna
nei programmi
di formazione degli alunni

DETTAGLI

Da almeno cinque anni in molte scuole materne ed elementari l'educazione alimentare e ambientale occupano ampi spazi nei programmi didattici. Si va dallo studio delle api considerate sentinelle dell'ambiente sano alla produzione del miele. Il percorso più gettonato in assoluto resta la produzione della mozzarella di bufala. L'esistenza sul territorio pontino di moltissime aziende bufaline alimenta progetti straordinari di ricerca

della cultura che è all'origine di questo tipo di allevamento, della sua storia e del rapporto con il territorio e l'economia.

Un interesse formativo che non riguarda solo le scuole di primo grado ma, in almeno un caso, la formazione specifica delle superiori, come accade all'Istituto san benedetto che ha una sua fattoria interna nella quale produce ortaggi, frutta e prodotti derivati dalla trasformazione del latte prodotto dall'allevamento interno. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Decine di allevamenti hanno aderito, poi l'aggiunta di altre attività

