

GIANNI BOSELLI

**L**e fattorie modenesi straordinarie aule per esperienze didattiche



# GALLETTO O GALLINA

**P**er il terzo anno consecutivo nel modenese torna a suonare la campanella nelle fattorie. Alunni delle scuole materne, elementari, medie e superiori parteciperanno a lezioni di agricoltura e di alimentazione nella stalla, nel pollaio, nell'orto, nel caseificio o tra i filari del vigneto. Migliaia di bambini e ragazzi, nell'anno scolastico 2002-2003 appena iniziato, saranno i protagonisti delle "Fattorie Didattiche" per vivere momenti di apprendimento attivo in ambiente rurale. Lo scorso anno l'iniziativa raccolse un ampio apprezzamento, furono oltre 9200 i ragazzi coinvolti e 470 le classi partecipanti.

Info  
Fattorie didattiche  
Tel. 059.209730  
059.209729  
[www.agrimodena.it](http://www.agrimodena.it)

Al progetto, promosso dall'Assessorato all'Agricoltura e Alimentazione della Provincia di Modena in concerto con la Regione Emilia-Romagna e le altre Province, hanno aderito 32 aziende agricole e agriturismi modenesi.

All'interno delle Fattorie Didattiche modenesi i bambini potranno scoprire un universo spesso a loro sconosciuto, essere stimolati ad un approccio attivo al mondo animale e vegetale, avere una maggior attenzione per l'ambiente, per la qualità e l'origine degli alimenti che quotidianamente consumano.

"Queste fattorie-scuola - spiega Enrico Corsini, Assessore all'Agricoltura e Alimentazione della Provincia di Modena - rappresentano una opportunità per favorire e aumentare la conoscenza in campo agroalimentare dei ragazzi, ma anche un'opportunità che può favorire un reddito aggiuntivo per gli agricoltori che si impegnano in attività di promozione del loro lavoro e della cultura rurale. Inoltre occorre ricordare che la fattoria costituisce una opportunità didattica qualificata nei progetti di educazione alimentare che le istituzioni scolastiche svolgono all'interno dei progetti di educazione alla salute".

Le Fattorie, su prenotazione, potranno ospitare scolaresche e gruppi di ragazzi per raccontare la vita, la modalità di coltivazione, di allevamento e la filiera dei prodotti tipici. L'attività didattica - che può essere di mezza giornata o di un giorno intero, con possibilità di coinvolgere i giovani attivamente attraverso specifiche manipolazioni - si realizza con i laboratori del pane o dei formaggi, la vendemmia, la pcaria, la semina, l'avvicinamento agli animali, tenendo conto dei tempi produttivi e delle attività predominanti della specifica azienda agricola, seguendo il corso delle stagioni.

L'esperienza in fattoria prevede un contributo a carico delle classi o gruppi, in rapporto al percorso didattico scelto e al pranzo e/o merenda di prodotti tipici che consumeranno in azienda.

