

GIANNI BOSELLI

Venti "fattorie" ospitano visite didattiche dei bambini e si trasformano in aule scolastiche all'aria aperta. I ragazzi scoprono l'origine degli alimenti, dei prodotti tipici della cucina modenese e la cultura del fare agricolo



A SCUOLA NEI CAMPI

Suona la campanella: ore 8 per tutti lezioni di agricoltura e alimentazione nella stalla, nel pollaio, nell'orto, nel caseificio oppure tra i filari del vigneto.

Le patatine fritte del fast food in origine erano sotto terra. I pomodori non sono sempre stati rinchiusi dentro la scatola di lamiera. Le mele prima di finire nelle esposizioni del supermercato crescono sugli alberi. Il latte non è una miscela realizzata in laboratorio dentro scatole di tetra pack, ma è frutto di un lungo processo che parte dalla mucca. Per molti bambini e ragazzi di oggi queste sono



realità sconosciute. Per queste ragioni l'assessorato all'Agricoltura e alimentazione della Provincia di Modena ha promosso e realizzato l'iniziativa "Fattorie didattiche", momenti di apprendimento realizzato all'aria aperta tra i campi.

All'interno di venti aziende agricole modenesi i bambini possono scoprire un universo a loro sconosciuto, essere stimolati a un approccio attivo al mondo animale e vegetale, avere una maggior attenzione per l'ambiente, per il valore e l'origine degli alimenti che quotidianamente consumano. Le fattorie-scuola rappresentano una importante opportunità di conoscenza in campo agroalimentare

E A MAGGIO LE FATTORIE SI APRONO AI CONSUMATORI

Andare per fattorie con la curiosità e il piacere del goloso per scoprire che un territorio può essere identificato e connotato anche dal profumo e dai sapori dei prodotti della terra. Ovvero due giorni nei campi con la 2a edizione della manifestazione le "Fattorie aperte, i colori e i sapori dell'Emilia Romagna". **Nelle domeniche del 14 e 21 maggio nel modenese** 24 fattorie apriranno le porte ai consumatori che potranno assistere ai cicli produttivi e gustare in loco i sapori dei prodotti tipici soprattutto quelli a basso impatto ambientale (biologico, integrato e qualità controllata).

Con la rete di "Fattorie aperte" si riporta il consumatore nei luoghi dove si producono cibi sani e autentici, capaci di competere a livello mondiale come prodotti tipici di eccellenza, in cui gusto, tradizione e cultura gastronomica la fanno da padroni:

prodotti che per essere "riconosciuti e consumati" necessitano di un consumatore avvertito e attento. L'obiettivo principale della due giorni tra i campi è quello di rendere protagoniste le strutture agricole della attività di educazione alimentare. Questa necessità nasce dalla volontà di superare lo scollamento esistente tra il mondo della produzione e quello del consumo nonché di far conoscere l'attività agricola come recupero della cultura alimentare e della conoscenza delle produzioni tipiche del territorio.

L'iniziativa - realizzata contestualmente nelle province di Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Ferrara, Ravenna e Forlì - rientra nell'attività di orientamento ai consumi della Regione Emilia Romagna.

Per informazioni telefonare al numero 059/827537.



per i ragazzi. Gli agricoltori che hanno aderito all'iniziativa hanno effettuato anche un corso di formazione sul marketing aziendale tenuto da esperti del settore, finanziati dalla Comunità europea. Le "Fattorie didattiche" promosse dalla Provincia di Modena rientrano nel più ampio progetto di educazione alimentare che, per il 2000, prevede attività a sostegno di iniziative di scuole e Comuni del territorio modenese.

"L'iniziativa di "Fattorie didattiche" consente una comunicazione di-retta tra agricoltore e cittadino - sottolinea Enrico Corsini, assessore all'Agricoltura e alimentazione della Provincia di Modena -. Non dobbiamo dimenticare che oramai è solo l'industria di trasformazione dei prodotti agricoli che gestisce la comunicazione con il consumatore, emarginando l'aspetto produttivo originale che ha dei caratteri culturali e valoriali da cui non si può prescindere nell'ambito dell'educazione alimentare e della salute dei consumatori, soprattutto dei giovani".

Il progetto partito nel mese di marzo ha già avuto numerose adesioni e le venti aziende agricole modenesi - su prenotazione - ospitano scolaresche e gruppi di ragazzi per fare delle lezioni sulla vita e sulla modalità di produzione in campo agricolo. L'attività didattica in fattoria - che può essere di mezza giornata o di un giorno intero con possibilità di coinvolgere i giovani attivamente attraverso specifici laboratori - comprende l'accudire gli animali, la lavorazione dei campi prima delle semine, la raccolta dei prodotti ortofruttivi,

la preparazione del pane o dei formaggi. Le attività didattiche si modificheranno con le stagioni, a secondo dei ritmi produttivi e delle attività predominanti dell'azienda agricola. Se per i giovani il progetto fattorie didattiche è una occasione conoscitiva unica, per gli agricoltori rappresenta una buona attività di "marketing" di prodotto e una possibilità di realizzazione di reddito supplementare, i giovani potranno diventare consumatori consapevoli ed esigenti, ed apprezzare nel modo giusto i prodotti tipici della agricoltura modenese. Per questa attività le classi o i gruppi di ragazzi sostengono un costo di circa 10 mila lire per ogni bambino in visita, che comprendono, in taluni casi, pranzo o merenda a base di prodotti dell'azienda.

"E' fondamentale - conclude l'assessore Corsini - coinvolgere il mondo della scuola, fin dai primi anni di vita dei bambini, per promuovere una sana cultura del cibo che, vista nella sua complessità, non può prescindere dal territorio e dalle tradizioni produttive locali. Per queste ragioni nel modenese è stato realizzato per gli insegnanti un primo corso di orientamento all'educazione alimentare".

"Le fattorie didattiche" (dette anche d'animazione) sono una realtà già attiva da decenni in tutta Europa, soprattutto in Belgio, Francia, Olanda, Germania, Gran Bretagna, Svezia, Danimarca e Norvegia: dal 1990 queste realtà si sono raggruppate in rete, la European Federation of City Farms. Solo in Francia le fattorie agricole aperte alle scuole sono circa 1200. Un progetto di una rete regionale di aziende agricole didattiche sul modello delle City farms europee - il primo in Italia - è in corso di realizzazione sul territorio emiliano romagnolo a cui hanno già aderito più di cento aziende.



LE FATTORIE DIDATTICHE

Ecco le 20 le "fattorie-scuola" modenesi:

Az. Guerzoni,

via Taglio 26, Concordia
(0535/56561);

Az. Paltrinieri,

via Cristo 49, Sorbara
(059/902047);

Az. Biancospino,

via Carducci 435, Stuffleone
(059/903290);

Associazione apicoltori,

via Emilia Ovest 101, Modena
(059/890869);

Az. Magnoni,

via S.Clemente Valle 21, Bastiglia
(059/904117);

Az. Arnaldo,

via Fornace 5, Campogalliano
(059/525050);

Az. Rinatura,

via Emilia Ovest 101, Modena
(059/284892);

Az. Cavani,

via Jacopo da Porto Sud 360
Baggiovara (059/510746);

Az. Hombre,

via Corletto Sud 320, Modena
(059/510660);

Az. Ca' Vigna,

viale Vittorio Veneto 922, Vignola
(059/774259);

Az. Toschi,

via Canova 4, Vignola
(059/775680);

La fattoria del Parco,

via Cappella 109, Maranello
(059/330137);

Az. Cottafavi,

via Olio di Sopra 69, Pazzano
di Serramazzone (0536/954302);

Az. Coriani

via Casa Giardino 370,
Riccò di Serramazzone
(0536/957289);

Caseificio S.Rita,

Pompeano di Serramazzone
(0536/950193);

Az. Tizzano,

via Lamizze 1197, Monteombraro
di Zocca (4059/989581);

Az. Ca' d'Pignat,

via La Ca' 3, Lama Mocogno
(0536/44876);

Coop. Festà Natura,

via Salata 249, Festà di Marano
(059/703015);

Ipsaa Spallanzani Vignola,

via Sassuolo 2158,
Vignola (059/761968).