



Numerose le aziende agricole che accolgono le scolaresche tra le colture biologiche e tradizionali

Fattorie didattiche, è boom

TERMOLI. Sempre più agriturismi ed aziende agricole, biologiche, si stanno convertendo alla didattica ed accolgono scolaresche ed alunni nelle loro strutture per trasmettere la conoscenza della natura all'interno delle 'fattorie didattiche'. Ma di cosa si tratta? Lo hanno spiegato bene, presentando il proprio volume edito Agra 2009, Roma ed intitolato 'Fattoria Didattica. Come organizzarla, come promuoverla', i due autori Giuseppe Orefice e Margherita Rizzato. Un evento svoltosi nel primo pomeriggio, presso l'Aula Adriatico dell'Università degli Studi del Molise di Termoli, in via Duca degli Abruzzi. "Il panorama nazionale delle fattorie didattiche è molto frastagliato - ha sintetizzato Orefice - molte regioni o province si sono dotate di uno strumento che vuole dare prerogative di qualità al servi-

zio per cui vi è la carta di qualità in cui troviamo, ad esempio, informazioni sulle strutture, la necessità di avere bagni per i disabili, per uomini e donne, attrezzature per svolgere attività didattiche, requisiti di sicurezza e via discorrendo". Le 'fattorie didattiche' sono agriturismi e/o aziende agricole autorizzate a svolgere attività didattico-educativa presso le loro strutture. Si stanno diffondendo molto rapidamente, anche in Molise e sempre più istituzioni, scuole ma anche privati decidono di avvicinarsi e informarsi su come poter visitare le fattorie biologiche e didattiche. Dopo averne elencate alcune presenti nel nostro territorio, quindi, la Rizzato ha sciorinato i dati del Censis per quanto concerne le varie tipologie di turismo, tra i quali quello enogastronomico. "In Italia vi sono tra i quattro ed i sei milio-

ni di eno-turisti - ha affermato - con una fascia d'età compresa tra i 30 ed i 50 anni". Quale il profilo del turista enogastronomico? Sicuramente si tratta di un viaggiatore interessato che andrà in azienda per fare delle attività, un viaggiatore raffinato del gusto. Le fattorie didattiche realizzano uno degli obiettivi più importanti dell'agriturismo:



smo: colmare la distanza fra cultura urbana e cultura rurale, marcata, a partire dall'inizio degli anni Sessanta, dal massiccio esodo di lavoratori dalle campagne e l'agricoltura, verso l'industria e il terziario. Questo già avviene con il semplice soggiorno per vacanza nell'azienda agricola, ma anche, e soprattutto, quando gli agriturismi si organizzano in fattorie didattiche, proponendo corsi di preparazioni alimentari (conservas, pane, insaccati, formaggi, gastronomia)



in aula con gli ospiti, da alcune semplici esercitazioni pratiche utili a far partecipare attivamente i ragazzi al processo di apprendimento, ed anche da proiezioni che integrino l'esperienza diretta vissuta in azienda. Avremo così fattorie didattiche che illustrano la produzione del frumento, la sua trasforma-

mia), di osservazione ecologica ed educazione ambientale, di produzione agricola (visita all'azienda e illustrazione delle diverse fasi del ciclo produttivo di ciascuna coltivazione o allevamento). Le fattorie didattiche propongono una visita guidata in azienda con la presentazione di una o più produzioni o tematiche ecologiche. La visita è generalmente seguita da una discussione

zione in farina e la preparazione del pane; se i ragazzi restano a pranzo, viene offerta loro la possibilità di preparare la pasta lievitata, cuocere il proprio pane e gustarlo a tavola. Insomma, un gran bel salto di qualità per queste aziende agricole che permettono a 'clienti' e visitatori di poter apprendere ed usufruire della qualità dei propri prodotti.