

A lezione nelle oltre 1.300 fattorie didattiche sparse su tutto il territorio nazionale

Coldiretti: "emozioni contadine" bimbi a lezione in campagna

Iniziativa che coinvolgerà anche le scuole elementari della Sicilia

ROMA - Coldiretti ha presentato, durante l'inaugurazione di 'Nativity', il primo salone della pediatria, le novità dell'anno scolastico.

Donne Impresa Coldiretti e Fondazione Campagna Amica hanno aperto le porte ad una vera e propria Fattoria Didattica nella Capitale per un'anticipazione delle tante "emozioni contadine" che oltre un milione di bambini di scuole materne, elementari e medie sperimenteranno durante il nuovo anno scolastico, nelle oltre 1.300 fattorie didattiche sparse su tutto il territorio nazionale.

Un'opportunità durante il corso di studi per andare a lezione nelle aziende agricole e scoprire il meraviglioso ed affascinante mondo contadino italiano spinta anche dalla recente approvazione del dl scuola che prevede nuovi programmi di educazione alimentare favorendo anche il ritorno sui banchi dell'economia do-

mestica con il boom delle fattorie didattiche dove - spiega la Coldiretti - si impara "facendo", attraverso attività pratiche ed esperienze dirette come seminare, raccogliere, trasformare, manipolare e creare. Vere e proprie lezioni in campagna - afferma la Coldiretti - con percorsi dedicati ai bambini in età scolare che avranno l'opportunità quest'anno di scoprire e conoscere, attraverso coloratissimi laboratori la manualità e la fantasia che contraddistinguono la realtà agricola. nelle linee guida per la ristorazione scolastica fissate dal Ministero della Salute - informa la Coldiretti - è specificatamente rivolto l'invito a considerare "la varietà e la stagionalità dei cibi, utilizzando anche proposte di alimenti tipici della regione di residenza, per insegnare ai bambini il mantenimento delle tradizioni".

Con il rispetto della stagionalità niente ciliegie o pesche a Natale -

sottolinea la Coldiretti - ma dolci arance in Sicilia, mele in Trentino o carote del Fucino in Abruzzo ed anche altre specialità offerte dai diversi territori a seconda delle stagioni. Una opportunità per garantire cibi freschi, genuini, ma anche per favorire la conoscenza e l'integrazione nei propri territori di residenza.

Attività pratiche ed esperienze dirette come seminare, raccogliere e creare

