



***“Qui la natura entra prepotente nella crescita del bambino - spiega Marcella Alberini, di “Fattoria casa mia”, in provincia di Verona. “Un bambino – continua - che si ritrova nel piatto quello che ha visto crescere nell’orto, che fa merenda con i frutti di stagione e assaggia quelli che abbiamo ricominciato a coltivare, nonostante siano tagliati fuori dal mercato della grande distribuzione, impara a mangiar sano sin da piccolo”.***

C'è Brontola la tartaruga; ci sono Oscar, Cipria e Aldo, i teneri coniglietti; poi le papere Damma Tonino e Gianna; e, immancabile, Jei, l'amico fedele.

Non è una favola, ma quasi. Ha la magia di un mondo fatato e la meraviglia di un racconto incantato, ma è tutto vero. Per la gioia dei bambini che qui, c'è da scommetterci, non soffriranno il mal d'asilo. “Il cavallo a dondolo”, in provincia di Trento, è un'azienda agricola di famiglia che dal 2007 è anche un agrinido, un asilo in fattoria per i piccoli fino a tre anni. Un tentativo riuscito di far crescere i bambini in un luogo non solo accogliente e sereno, ma immerso nel verde e con la possibilità di vivere a stretto contatto con la natura. Già nei primi anni di vita, infatti, i bimbi hanno la possibilità ogni giorno di prendersi cura degli animali, imparando che cosa mangia Cipria e che cosa piace a Brontola, per esempio, ma anche di dedicarsi ad attività come la semina, l'orto, persino la smielatura.

In un posto così si gioca con i colori e i profumi delle stagioni. In primavera si passano le giornate all'aperto, divertendosi con la terra, imparando a seminare, innaffiare e coltivare le piante nell'orto e a distinguerne gli odori. In estate si va alla scoperta di more, ribes e lamponi. Quando è tempo di vendemmia, si pigia l'uva con i piedi; e con l'arrivo delle giornate più fredde ci si diletta in mille attività all'interno.

Dopo le prime esperienze pioniere, che si sono rivelate un successo, altri agrinido sono nati in Veneto, Trentino, Friuli, Liguria, soprattutto per l'iniziativa di giovani imprenditrici agricole che hanno potuto usufruire dei contributi europei per l'imprenditoria femminile.

***“Qui la natura entra prepotente nella crescita del bambino - spiega Marcella Alberini, di “Fattoria casa mia”, in provincia di Verona. “Un bambino – continua - che si ritrova nel piatto quello che ha visto crescere nell’orto, che fa merenda con i frutti di stagione e assaggia quelli che abbiamo ricominciato a coltivare, nonostante siano tagliati fuori dal mercato della grande distribuzione, impara a mangiar sano sin da piccolo”.***

Anche gli agrisilo che accolgono bambini fino a sei anni, stanno prendendo piede in alcune zone d'Italia. Un po' per la scarsità di strutture per l'infanzia, un po' perché rispondono alle esigenze di famiglie che vivono e lavorano nelle aree rurali. Ma anche e soprattutto perché questi posti meravigliosi soddisfano un bisogno sempre più diffuso. Da una indagine condotta dalla Coldiretti/Swf nel 2010, è emerso infatti che oltre 3 genitori su 4 manderebbero ben volentieri i propri figli all'asilo in fattoria. Principalmente per la possibilità che esso offre di stare all'aria aperta, a contatto diretto con la natura, di mangiare cibi semplici e sani, prodotti stagionali e del territorio, e per il rapporto con gli animali.

Il primo agrisilo in Italia è nato in Piemonte, nel 2006, a Chivasso (TO), in una cascina che offre anche una fattoria didattica, un centro estivo e un allevamento di bovini di razza piemontese e asine da latte. Emilia Cambusano, de "La Piemontesina", racconta che l'idea le è venuta quando ha conosciuto una bambina che aveva paura dell'erba. "Lo spazio urbano – dice - non consente più un'esperienza emozionale con ciò che ci circonda, per questo proponiamo un'opportunità insostituibile per un'azione educativa di significato e cuore. L'immagine di un bambino che strilla di gioia per aver trovato un uovo nel nido delle galline è assolutamente indescrivibile!".

Oggi "La Piemontesina" ospita 15 bambini, che in un pomeriggio qualunque di qualche giorno fa erano impegnati nella raccolta delle nocciole. Poi via, tutti nell'aia a tritarle, già con l'acquolina in bocca pensando all'ultimo passo: la preparazione di una crema deliziosa.

Non è una favola. Ha più profumo, sapore, colore, persino di una favola.