

PROVINCIA PROGETTO DELLA CIA. PARTNER CAMERA DI COMMERCIO E **CITTA' DEL VINO**

# Duemila ragazzi entrano nelle fattorie

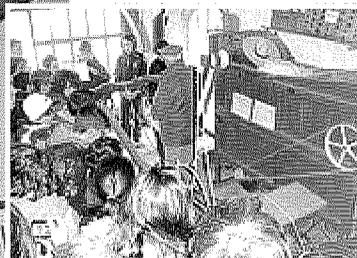
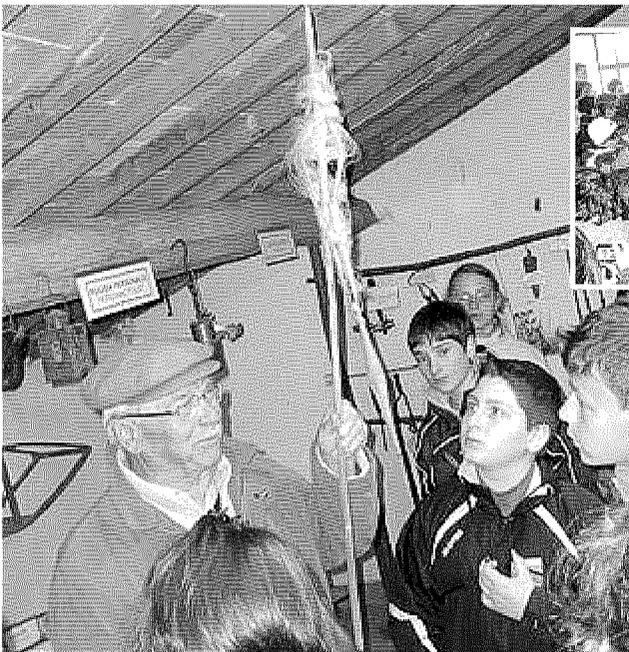
## L'agricoltura fa breccia nelle scuole

«LA FATTORIA degli studenti» è il luogo in cui i bambini ed i ragazzi incontrano la campagna, scoprono il gusto dei prodotti agricoli: la verdura, la frutta, l'olio, il miele e tanti altri. Lo verificheranno i duemila studenti di dieci scuole elementari e di quindici medie inferiori, che parteciperanno a questo progetto della Cia, partner Camera di Commercio, Associazione nazionale **Città del Vino**, con il patrocinio della Regione. Cioè, un pool di enti tutti convinti, ha osservato il presidente della Cciao Massimo Guasconi, «della necessità di far comprendere ai giovani l'importanza dell'agricoltura e conoscere i diversi processi. Un'opportunità tanto più valida in un periodo come l'attuale quando le difficoltà economiche contribuiscono ad aumentare la consapevolezza dell'importanza della nostra agri-

coltura. L'obiettivo è anche quello di rafforzare il legame tra il comparto agricolo ed i consumatori del futuro, di migliorare la coscienza agricola e l'interesse per questo comparto come fattore che assicura reddito e lavoro». Articolato il progetto. La fattoria degli studenti con incontri in aula e lezioni sul campo. Cioè, i ragazzi, dal nord al sud della provincia, fino al mese di maggio, dopo aver studiato l'agricoltura in classe frequenteranno fattorie e campi coltivati, orti e pascoli. Impareranno come nascono il vino, l'olio, il latte, il formaggio. Altri gli obiettivi del programma perché, ha continuato il direttore Cia Roberto Bartolini, «le fattorie didattiche rispondono ad una diffusa esigenza. Queste iniziative consentono di proiettare i giovani nella realtà esterna e contribuiscono a creare un collegamento fra mondo della

scuola e del lavoro: sono, cioè occasioni di formazione mirata in settori che assicurano future possibilità di occupazione». I consensi delle precedenti edizioni, ha continuato Achille Prostamo coordinatore dell'iniziativa, «hanno convinto a continuare i precedenti percorsi». Cioè, oltre alla teoria e visite in fattoria, gli studenti conosceranno anche i processi per produrre il pane e la pasta in casa, anche il miele e la ricotta. I giovani visiteranno anche la bottega della Cia dove scopriranno cosa vuol dire fare la spesa a km zero ed avere una coscienza ecoresponsabile. Viaggiando tra fattorie, aziende, allevamenti impareranno anche a mangiare meglio ed alcune sane regole alimentari. Il progetto prevede anche dei fuori programma come le performance poetiche di Giuseppe Semboloni agricoltore di Geggiano ed altre proposte.

**Antonella Leoncini**



### LA LEZIONE DEI CAMPI

Alcuni ragazzi in visita alle fattorie dove imparano come si frange l'olio, come si semina, come si coltivano le viti, come si fa il formaggio

### CHI SONO

Il programma coinvolge studenti delle elementari e delle medie della provincia

