

Un asilo in mezzo al verde dove giocare all'aria aperta e crescere in armonia con la natura: questo il sogno di molti genitori italiani diventato finalmente realtà in diverse regioni del territorio grazie ad un progetto promosso dalla Coldiretti. Sono sempre più numerosi, infatti, gli agriasilo che negli ultimi anni hanno trovato accoglienza presso le aziende di alcuni giovani imprenditori agricoli, soprattutto donne. La prima struttura è stata aperta nella provincia di Torino ma da allora altre regioni, in particolare Veneto, Piemonte e Trentino, hanno partecipato a questa idea semplice e rivoluzionaria mettendo in cantiere quasi 100 iniziative. Una rapida diffusione che ha interessato non solo le campagne e le zone limitrofe alla città ma anche le grandi metropoli, dove la carenza delle strutture per l'infanzia e la qualità dei servizi offerti rappresentano un problema molto sentito dai cittadini.

Destinate a bambini dai tre ai sei anni, queste strutture garantiscono le stesse cure quotidiane degli asili tradizionali ma in più offrono un ambiente sano e ricco di stimoli per la crescita e la formazione. A contatto con animali e piante i piccoli ospiti imparano, infatti, a conoscere la natura e i suoi ritmi, esplorandone i mille colori, odori e sapori. Le offerte didattiche degli agriasilo sono molteplici e variano in relazione alle attività produttive delle aziende ospitanti: i bambini possono ad esempio osservare da vicino le fasi di coltivazione degli ortaggi, imparare come si fa il pane, o ancora comunicare con gli animali da allevamento. Dalla preparazione di un piccolo orto alla pet therapy, insomma, sono davvero numerosi i laboratori didattici concepiti per stimolare la manualità dei più piccoli e allargarne l'orizzonte sensoriale. Una vera e propria palestra all'aperto dove si può fare tanto movimento respirando l'aria pulita della campagna e riscoprendo il sano divertimento dei giochi di una volta. Ma uno dei motivi cui si deve il successo di questi "asili verdi" è l'alimentazione che essi propongono attraverso menù bilanciati e a km 0: latte appena munto, pane fatto in casa e frutta di stagione sono solo alcuni tra gli ingredienti tipici del territorio utilizzati per la preparazione di merende semplici e genuine, come quelle della nonna.

Non bisogna dimenticare, inoltre, che gli agriasilo rappresentano anche un'occasione di crescita per le aziende agricole all'interno delle quali sono inseriti: al vantaggio di lavorare vicino a casa, in un ambiente sano e circondati dai bambini, si unisce quello economico di un'attività a basso costo di gestione. E c'è spazio anche per il profitto se si considera l'eventuale indotto che può derivare dalla vendita dei prodotti della fattoria. Una soluzione ideale insomma, soprattutto in tempo di crisi, per tutte quelle aziende che hanno bisogno di profondi cambiamenti ma non sanno trovare il modo di riciclarsi con successo.

*Luisa Cocco*