

IL FUNGO

di Valentina Borghi

DA IMPARARE

28

**CULTURA
DELLA COLTURA
GRAZIE
AL PROGETTO
"EDUCAZIONE
ALLA CAMPAGNA
AMICA":
DALLA TEORIA
ALLA PRATICA
NELL'ESPERIENZA
D'AZIENDA
IN ITALIA**



Lezione e sperimentazione alla "Festa dei Bambini" di Bologna

In occasione del progetto di Coldiretti Bologna "Campagna Amica" la Funghi Valentina, azienda agricola di Minerbio, nel bolognese, ha avuto modo di prestare la propria esperienza nel settore "funghi coltivati" per redigere la scheda didattica sul "Fungo".

Il progetto "Educazione alla Campagna Amica" da anni viene promosso dalla Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti, che propone di volta in volta materiali di lavoro per orientare le ricerche da sviluppare nell'ambito del concorso sulle tematiche rilevanti dell'agricoltura, della cura e conservazione dell'ambiente, ma anche su aspetti importanti dell'alimentazione come la sicurezza e la qualità dei cibi. Lo Champignon è un alimento molto discusso, lasciando spazio a concetti errati su consumo, conservazione e ricettazione.

Da tempo la Funghi Valentina è aperta alle visite delle scolaresche per una precisa idea di educazione alimentare e cultura del cibo, della sua freschezza e qualità. Campagna Amica è diventata una splendida occasione

per trasmettere ai più piccoli concetti e conoscenze basilari per semplicità ma anche per importanza.

In 7 pagine vengono trattati, con un linguaggio chiaro e semplice, argomenti di vario interesse: "la storia della coltivazione dei funghi", "la collocazione del fungo nel regno vegetale", "il ciclo di vita del fungo prataiolo", "le proprietà del fungo prataiolo coltivato", "come riconoscere un fungo di qualità", "come si conserva e si pulisce il fungo" e infine "come si consuma".

In azienda si attua la sperimentazione osservando quella pratica che viene raccontata in una pagina e sempre difficile da immaginare. Per questo l'esperienza acquisita e l'entusiasmo da parte dei bambini è sempre un viaggio emozionante anche per me che mi occupo di mostrare, spiegare e fornire un contatto sensoriale nel raccogliere, annusare, toccare, osservare lo champignon.

Ecco i nostri piccoli visitatori in aula

...e nel gioco nel parco dell'azienda perché dopo il doverec'è il piacere.