

**AMBIENTE.** Domani i bambini protagonisti dell'iniziativa che coinvolge 17 aziende agricole, dalla Lessinia alla pianura

# Nelle fattorie didattiche si impara che la natura è vita

Alberi, boschi, frutti, sapori  
laboratori pratici e passeggiate  
e una giornata per riscoprire  
un mondo che esiste e resiste

Daniela Andreis

Anche un tempo erano «didattiche» ma non lo si sapeva. Nel senso che i bambini che nascevano nelle fattorie, o aziende agricole, imparavano tutto sugli alberi, sulla terra, sugli animali, sui tempi di maturazione dei frutti, sull'uso sapiente delle mani che oggi è difficile, o raro, apprendere. Quindi, niente di meglio dell'ormai nota iniziativa delle «Fattorie didattiche», giornata che permette, soprattutto ai più piccoli - ma anche ai genitori - di entrare in aziende agricole o agrituristiche e scoprire come si fanno il pane, il formaggio, una marmellata, il vino, o conoscere gli animali da cortile, che un tempo tanti possedevano per sostentamento e che ora si vedono «confezionati» al supermercato; apprendere i loro versi, i suoni del bosco.

A questo serve l'iniziativa di domani delle «Fattorie didattiche», coordinata dalla Regione: in Veneto ve ne sono 146, in varie province: nel ve-

ronese saranno 17 le aziende aperte, sparse tra la Lessinia, l'est veronese, la Bassa e le colline a ridosso di Verona. Per partecipare è necessario prenotare: l'elenco completo e i recapiti si trovano su [www.regione.veneto.it/web/agricoltura-e-foreste/giornata-aper-ta-fattorie](http://www.regione.veneto.it/web/agricoltura-e-foreste/giornata-aper-ta-fattorie), oppure la pagina Facebook [www.facebook.com/fattoriendidattichedelveneto](http://www.facebook.com/fattoriendidattichedelveneto). Si tratta di Il giardino dei sogni, Caprino; Scarioti e Terre di Molina a Fumane; il Museo del vino di Villa Canestrari a Illasi; la San Gabriele a Isola della Scala; Tre Rondini di Legnago; La Borina di San Bonifacio; La vecchia fattoria di San Pietro di Morubio; Stella Alpina di Selva di Progno; El bacan di Sonà; Corte Attila di Valeggio sul Mincio; Malga Vazzo di Vello; Alle Torricelle, Dorando, La Genovesa, La Valverde e Spigolo di Verona e dintorni.

Parlare di tutte le iniziative, gli eventi e i laboratori che le fattorie hanno predisposto è pressoché impossibile, ma ognuna di esse è pronta a ricevere eserciti di bambini - a seconda della grandezza



Nella domenica delle «Fattorie didattiche» i bambini potranno avvicinarsi a tanti animali

dell'azienda, ovviamente - e i titolari sono in prima linea per accompagnare i visitatori a vedere cose mai viste, a far provare cose mai sperimentate. Ogni fattoria didattica diventerà un mondo meraviglioso, per molti ben diverso da quello che vivono ogni giorno.

Alle «Terre di Molina» a Fumane, ad esempio, il titolare Agostino Sartori, mostrerà con orgoglio il suo mulino del Seicento, funzionante. «Questo mulino era a servizio di chi veniva a macinare il proprio grano per portarsi a casa la farina», dice Sartori, «e il mio progetto è rimetterlo a lavorare, certo per quantità piccole, ma preziose». Sartori farà conoscere ai ragazzi che domani, dalle 15 alle 18, raggiungeranno la sua azienda, i vari tipi di cereali, la fonte che muove la ruota del mulino. Potrà probabilmente far assaggiare il vino Ardari, che ha vinto la medaglia d'oro al Cervino, il concorso internazionale per i vini di montagna. Il vignaiolo potrà far vedere i tralci di Trebbiano coltivati a terrazzamenti (ardari) come un tempo, da cui ha ricavato, con altri innesti, un vino profumato.

Vasto il programma dell'azienda «El Bacan» di Avesa: una intera giornata a vedere gli animali allevati in libertà, a impastare pane, torte, giocare con quelli del «To-

cati», andare a cavallo, andare a passeggiare a piedi. «El bacan vuol dire il contadino», spiega la signora Loredana che gestisce la fattoria con i figli, «il nome l'ha scelto mio marito che è insegnante e che quando i suoi allievi lo salutavano come professore, lui diceva che prima era un bacan». Con il sano orgoglio chi viene dalla terra. A «El Bacan» si attendono dalle tre alle quattrocento persone, vi si organizzano settimane verdi e da quest'anno è anche fattoria sociale, cioè accoglierà disabili. Non resta che provare per credere che davvero un mondo è esistito e fa di tutto per esistere e resistendo. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**BADIA CALAVENA.** Tre domeniche per impararne l'utilizzo e sperimentare nuove sensazioni

## Ecco la selce, pietra che suona

Il Museo della selce di Badia Calavena, sul Monte San Pietro, organizza tre domeniche all'insegna delle emozioni e delle sensazioni. La prima iniziativa sarà per i bambini, la seconda per tutti, la terza per gli adulti. Domani si inizia con «Il suono della selce», per bambini dai 6 ai 12 anni, laboratorio dedicato all'ascolto attraverso improvvisazioni, giochi, realizzazione di strumenti musicali con materiale di recupero e con i reperti del museo: i ragazzi potranno così esprimere emozioni e stati d'animo pa-

ragonandoli ai suoni e ai colori e potranno collaborare alla creazione di una storia musicata. Il percorso sarà accompagnato da Marinella Marani e da Caterina Pasetto.

L'attività sarà proposta in due turni di due ore ciascuno (alle 11 e alle 15), ed è chiesto un contributo di 7 euro e la prenotazione entro le 16 di oggi, al 339.6189504. Domenica 18 ottobre, una guida naturalistica-ambientale accompagnerà in una escursione tra boschi di abeti, larici e faggi secolari, sino ai pascoli delle antiche malghe di Giaz-

za, in Val Frasselle. Al ritorno, sosta al Museo della Selce di Badia Calavena con gustosa castagnata. Il ritrovo sarà alle 10.30 al parcheggio del Ristorante Belvedere di Giazza, con rientro per le 15 e pranzo al sacco. Agli adulti è chiesto un contributo di 6 euro, ridotti a 4 per i minori di 14 anni. La festa con castagnata al museo prevede un contributo di 5 euro a persona: occorre prenotarsi entro le 14 di sabato 17 al 347.6744011. Infine, domenica 25, attività riservata agli adulti, «Una domenica da scheggiatori», a cui po-

tranno assistere anche i bambini. Un archeologo rivelerà come conoscere e utilizzare strumenti e tecniche litiche preistoriche. Attraverso dimostrazioni e prove di scheggiatura della selce, si potrà provare la propria abilità manuale e capacità di sopravvivenza in un'epoca in cui gli unici utensili erano di legno e pietra. Due i turni, alle 11 e alle 15, con contributo di 7 euro a persona e prenotazione entro le 16 di sabato 24 al 339.6189504. Le iniziative sono organizzate da 3A Ambiente Arte Archeologia, con

EvolutaMente e Verdi Intenti. Durante le attività, il museo sarà aperto dalle 10 alle 18, per visite libere. I programmi sono consultabili anche sul sito [www.museodela-selce.it](http://www.museodela-selce.it).

Il museo, di proprietà comunale, e recentemente rinnovato, si trova nell'edificio adiacente alla chiesa di San Pietro. Esso è allestito in modo da poter ripercorrere la storia dell'evoluzione dell'uomo e dell'utilizzo della selce dai primi strumenti preistorici alle «folende», le pietre per acciarino usate fino al secolo scorso. Tutti i manufatti del museo sono realizzazioni recenti, ottenute con le tecniche dell'archeologia sperimentale. ● VZ.

**VALPOLICELLA.** Speciale disegno filatelico

## Il Recioto sul francobollo emesso da Poste Italiane

Un francobollo dedicato al Recioto, il vino rosso della Valpolicella padre dell'Amarone, con immagine di filari e di un grappolo d'uva. Il dentellato sarà emesso oggi insieme ad altri 14 ordinari, appartenenti alla serie sulle «Eccellenze del sistema produttivo ed economico» e in particolare sul vino Docg. Ogni francobollo vale 0,95 euro. Nel primo giorno di emissione, Poste Italiane mette a disposizione un timbro filatelico che può essere richiesto all'ufficio postale di Negrar. La tiratura è di 400mila esemplari

per ciascun soggetto dei 15 francobolli della serie. Con quello sul Recioto, ve ne sono altri sui vini del Veneto: il Friularo di Bagnoli (Padova), il Prosecco di Asolo (Treviso) e il Lison di Pramaggiore (Venezia).

I francobolli sono stampati su carta bianca e autoadesiva. Sul foglio da 15 francobolli sono raffigurati un grappolo d'uva e due calici di vino rosso e bianco; sul lato inferiore, al centro, è riportata la scritta «Vini Italiani Docg». Il bozzettista del bollo sul Recioto è Stefano Maggi. ● C.M.

# ANNUNCI ECONOMICI

**2B** ATTIVITÀ COMMERCIALI

**HOTEL** nuovo zona Lessinia permutato con albergo lago. Tel. 340.7737003

**PRIVATO** vende Tabaccheria Edicola florida località turistica Lago di Garda (Verona). Agi elevati. Astenersi perditempo. Trattative riservate. 371.1432702

**3c** LAVORO IMPIEGO OFFERTA

A Verona punto commerciale di nuova apertura ricerca: 5 ambosessi per diverse posizioni tra cui gestione clienti, vendita, back office. Valutiamo prime esperienze. Per colloquio

chiamare 045.2050378

**AZIENDA** abbigliamento - cerimonia cerca commessa esperta nel settore. Tel. 045.7157988

**AZIENDA** in Pastrengo cerca n. 1 addetto alle consegne munito di patente C per consegne con scarico manuale. Età massima 35 anni. Offriamo contratto a tempo indeterminato. Inviare curriculum a: [selez.personale2015@gmail.com](mailto:selez.personale2015@gmail.com)

**AZIENDA METALMECCANICA IN BUTTAPIETRA (VR) OPERANTE NEL SETTORE MACCHINE CONFEZIONATRICI, CERCA PERSONALE PER ASSEMBLAGGIO MACCHINE / OPERATORE ALLE MACCHINE UTENSILI E' INDISPENSABILE ESSERE IN POSSESSO DI DIPLOMA DI SCUOLA PROFESSIONALE O DI PERITO MECCANICO. SI RICHIEDE DISPONIBILITÀ A TRASFERTE ITALIA ED ESTERO. INVIARE CURRICULUM AL**

**FAX: 045/6661381 O AL SEGUENTE INDIRIZZO EMAIL : [strema@bremenet.com](mailto:strema@bremenet.com)**

**AZIENDA** Sistemi di Sicurezza cerca: 1 tecnico con esperienza nel settore. Inviare curriculum ad: [info@girardieassociati.it](mailto:info@girardieassociati.it)

**AZIENDA** veronese cerca disegnatore meccanico con ottima conoscenza della lingua inglese da avviare alla mansione di tecnico commerciale. Inviare curriculum a: [risorseumane2015@libero.it](mailto:risorseumane2015@libero.it)

**BOUQUIN** del centro storico cerca commessa con esperienza. Buona conoscenza lingue. Scrivere a [Publiadige casella n. 97 - 37100 Verona](mailto:Publiadige casella n. 97 - 37100 Verona)

**CASA** Soggiorno Bresciani ricerca per ampliamento organico operatori socio sanitari. Consegnare Curriculum Vitae in portineria.

**CERCASI** ascensorista con patentino

per montaggio e manutenzione ascensori e servoscala. Contattare 045 6750078

**CERCASI** assistente alla poltrona esperta per ruolo in segreteria part time, solo altamente qualificata di bella presenza. Scrivere a [Publiadige casella n. 2 - 37100 Verona](mailto:Publiadige casella n. 2 - 37100 Verona)

**CERCASI** babysitter seria e autonoma zona Valpolicella per due bambini, tre pomeriggi settimana. Inviare mail: [almice2015@gmail.com](mailto:almice2015@gmail.com)

**CERCASI** collaboratrice domestica full time. Referenziata. Scrivere a [Publiadige casella n. 100 - 37100 Verona](mailto:Publiadige casella n. 100 - 37100 Verona)

**IMPIEGATA/IMPIEGATO** ufficio commerciale cercasi per assunzione immediata. Conoscenza basilare amministrativa, ordini spedizioni (terra/mare) buono/ottimo inglese, max 28enne, sede lavoro Domegliara, con-

tratto indeterminato. Curriculum: [info@stone-equipment.net](mailto:info@stone-equipment.net)

**PRIMARIA** azienda di Verona ricerca: operaio agricolo per tenuta in Ronco all'Adige (VR) con esperienza lavorativa su mezzi meccanici, età 25/40 anni. Gradita licenza di caccia. Inviare CV: c/o ufficio postale di Legnago casella postale n. 103

**STUDIO** commercialista in Verona cerca impiegata/o con esperienza tenuta contabilità. Scrivere a [Publiadige casella n. 99 - 37100 Verona](mailto:Publiadige casella n. 99 - 37100 Verona)

**STUDIO** commercialista in zona lago ricerca un/a esperto/a contabile con requisito di diploma - laurea in economia con esperienza significativa maturata in studio professionale. Inviare curriculum a: [info@studioediter.it](mailto:info@studioediter.it)

**3D** LAVORO LIBERO PROFESSIONE OFFERTA

(Legge 903 del 9/12/1977)

**AZIENDA OPERANTE LIVELLO NAZIONALE, SELEZIONA AGENTI PER AMPLIAMENTO SETTORE LAVANDERIE. NON RICHIEDE ESPERIENZA VENDITA. OFFRESI VEICOLO AZIENDALE, RIMBORSO SPESE, RETRIBUZIONE GARANTITA. INVIARE CURRICULUM ENTRO IL 27 OTTOBRE: FAX 0376 397981 O TELEFONARE 0376 392424 (15.30-18.00) OPPURE VIA MAIL: [assunzioni.ra@mynet.it](mailto:assunzioni.ra@mynet.it)**

**GRUPPO** Sopranocidue Spa, filiale di Verona, presente in tutta Italia ricerca 1 venditore anche prima esperienza seriamente motivato, per gestire e sviluppare zona in esclusiva con portafoglio acquisito in Verona e provincia. Offresi training iniziale, supporto in zona, lavoro organizzato fisso mensile più provvigioni. No perditempo. Per appuntamento telefonare 045/8008710

**9** MATRIMONIALI

**UOMO** d'altri tempi generoso giovanile cerca compagna di viaggi con cui creare un rapporto affettivo, eventuale matrimonio. Tel. 344.1271158