

## Visita all'azienda agricola

Il giorno 21 novembre 2017, noi della classe I D della scuola media Nicholas Green di Argelato ci siamo recati all'azienda agricola di Miriana Onofri a Funo, insieme ai Prof. Michele Ruggeri, Luna Martelli, Sabrina Alberti, per approfondire dal vivo alcuni argomenti affrontati in classe durante le ore di Tecnologia: la seminatura e la mietitura del grano, il funzionamento delle macchine agricole, la potatura e l'allevamento.

Abbiamo visto i campi, la preparazione del terreno e i diversi tipi di macchine agricole: l'aratro, l'irrigatore che serve a proteggere le piante dagli insetti, lo spargi-concime dotato di GPS, un trattore capace di fresare e seminare insieme; infine, abbiamo visto il macchinario che serve a sminuzzare l'erba.

In seguito, abbiamo avuto modo di fare la farina con le nostre stesse mani, come si faceva ai vecchi tempi, macinando il grano e setacciandolo per toglierne la crusca: giocare e sporcarsi le mani con la farina è stato divertente, oltre che educativo; ma ancora più emozionante è stato potersi portare a casa quella stessa farina che avevamo fatto *insieme*.

Nel corso dell'uscita didattica, abbiamo potuto vedere e accarezzare i conigli e raccogliere le uova di gallina: è stato a dir poco fantastico stringere fra le proprie mani i conigli, che sono dolci, morbidi e affettuosi, e, un minuto dopo, percepire la fragilità delle uova, comprendendo quanto esse vadano trattate con cura.

Abbiamo visitato l'orto, dove vi erano diverse erbe aromatiche: la menta, la liquerizia, l'origano, il rosmarino, la lavanda, l'abrotano, la salvia, il basilico, la melissa e tante altre. Ci siamo divertiti ad annusarle tutte, a scoprire nuovi odori e a comprendere che ognuno di essi ci evocava ricordi differenti: dall'abrotano, che assomigliava alla Coca Cola, alla melissa che sapeva di 'Spray anti-zanzare', al basilico che sapeva di pizza!

In giornata abbiamo assistito anche alla potatura delle piante: Luca, l'agricoltore dell'azienda agricola, ci ha mostrato come avviene la potatura del vigneto, senza danneggiarlo. La cura che ci ha messo ci ha fatto capire che è necessario anzitutto rispettare l'ambiente, se da esso si vogliono ricavare dei frutti.

Presso l'azienda agricola Onofri, abbiamo imparato anche il significato della parola 'accoglienza': la famiglia Visone non solo ci ha ospitati nella propria azienda agricola con entusiasmo, spiegandoci come lavorano la terra, ma ci ha anche offerto il proprio cibo fatto in casa: i panini alla marmellata, alla prugna e all'albicocca, i biscotti e le fette di pane alla nocciolata.

Quest'esperienza è stata senza dubbio emozionante ed educativa insieme. I colori delle colture ci hanno colpito e trasmesso serenità; soprattutto i tanti verdi dell'orto invernale: quello acceso delle foglie d'insalata, il verde opaco dei broccoli e, infine, il bianco dei finocchi. Le varie sfumature di verde, insieme all'odore selvaggio degli animali, al profumo delle piante aromatiche, all'odore aspro del concime, ai sapori autentici dei cibi fatti in casa, ci hanno fatto sentire un tutt'uno con la natura.

Fare tutto questo insieme ai propri compagni di classe ha aggiunto la 'magia': condividere insieme un'esperienza con i propri amici fa sì che questa rimanga impressa per sempre.