

Magia, gioco e scienza: sulle colline intorno a Marzabotto è la formula adottata nel Giardino di Pimpinella per insegnare l'erboristeria e rivalutare la ricchezza della natura di un territorio ricco di storia e di tradizioni



Stupore e meraviglia per conoscere le erbe

“Quando si lavora con la lavanda cambia l'atmosfera, le situazioni si trasformano, tutti sono più rilassati, e con gli adulti si nota ancora di più che con i bambini”.

I filari di lavanda si intravedono attraverso gli alberi, sul pendio sotto il “capanno”, la costruzione che ospita il laboratorio del Giardino di Pimpinella, la Fattoria didattica fondata e gestita da Laura Dell'Aquila sui colli emiliani vicino a Marzabotto.

Laureata in biologia ed erborista, un trascorso ventennale di educazione ambientale nelle scuole e una stretta collaborazione con il Parco Storico di Monte Sole, Laura ha lasciato Bologna una decina d'anni fa per trasferirsi sui colli, dove ha creato il Giardino di Pimpinella, un'azienda agricola con 18 ettari di terreno nella quale propone una serie di iniziative rivolte alle scuole, dalle materne alle superiori, ma anche seminari e laboratori di erboristeria destinati agli adulti, per far conoscere piante officinali, aromatiche e alimentari, le loro proprietà e i loro utilizzi.

Nel Giardino si possono riconoscere i grossi capolini dell'Echinacea e della Grindelia e quelli più piccoli e candidi della Camomilla romana; ammirare i fiori viola dell'Issopo, quelli gialli dell'Iperico e quelli arancioni di Escolzia e Calendula; si può sentire la differenza del profumo della Menta piperita e di quella selvatica che cresce sulle colline; annusare il profumo dell'Assenzio

della Salvia sclarea. Tutte le parcelle del Giardino, per facilitare il riconoscimento della pianta coltivata sono contrassegnate da una targhetta di rame, che ne indica il nome.

“L'approccio che preferisco – racconta Laura – è quello del contatto; i bambini devono usare i sensi per arrivare a diventare amici delle piante: toccarle, annusarle, conoscerne il sapore. Questo è più importante dello sciorinare concetti vari e nomi botanici, questi vengono dopo il contatto vero e proprio con la pianta e, sulla base della mia esperienza, in questo modo restano più impressi. Purtroppo molti insegnanti non condividono questo metodo e chiedono di attenersi ai programmi didattici”.

In funzione dell'età dei partecipanti, cambia il modo in cui si articolano gli incontri; infatti, per i più piccoli è fondamentale il senso di meraviglia: lo stupore e la magia entrano in scena con la Fata Pimpinella che accoglie i bimbi nel mondo verde e profumato del Giardino. Le tracce lasciate dalla Fata, per esempio una serie di fili dorati distesi nel bosco, guidano i bambini alla scoperta di piante e fiori, che saranno poi raccolti e utilizzati per fare dei disegni tingendo la carta o per colorare e profumare piccole saponette. I profumati fiori di lavanda serviranno a confezionare dei sacchetti profumati, da porre negli armadi o nei cassetti; i bambini potranno conoscere il mondo delle api osservando le arnie e la smielatura e preparando

candele con la cera; le piante raccolte durante la passeggiata nel bosco sono poi utilizzate per preparare un erbario, che servirà in futuro per il riconoscimento. Queste sono alcune delle numerose attività proposte dal Giardino di Pimpinella e tra queste ci sono anche le settimane verdi, proprio per dare una continuità al contatto dei bambini con la natura.

A prescindere dalle età degli ospiti, il benvenuto offerto a tutti è il “tè delle fate”, la tisana che Laura prepara con le erbe fresche appena raccolte in base alla stagione e all'ispirazione del momento.

I seminari erboristici dedicati agli adulti comprendono una parte teorica dedicata agli aspetti erboristici e botanici legati all'argomento della giornata; l'osservazione e la raccolta delle piante che saranno poi impiegate per preparazioni erboristiche e cosmetiche, ma anche, sotto la guida di “Patty la Cuoca” – ricercatrice di saperi e di sapori che fa parte del “corpo docente” della Fattoria didattica - per preparare un pranzo a base di piatti naturali e prevalentemente vegetariani.

Infatti, dall'Istituto Alberghiero di Casalecchio di Reno anche gli apprendisti cuochi vengono nel Giardino di Pimpinella per conoscere e imparare a utilizzare le piante selvatiche, in modo da arricchire e innovare le loro ricette. La Fattoria didattica, oltre a diffondere la cultura delle erbe - non solo nelle

scuole ma pure tra gli adulti - è anche una grande opportunità di rivalutazione di un ambiente di montagna ricco di peculiarità paesaggistiche e di biodiversità, il quale, purtroppo, è stato sempre più trascurato e abbandonato, non solo in questa zona ma in tutta Italia. Negli ultimi anni fortunatamente, grazie anche a iniziative simili a quelle di Laura Dell'Aquila, l'attenzione verso l'ambiente e il territorio è maggiore, ed essi, se gestiti e valorizzati in maniera intelligente e lungimirante, possono diventare un'importante risorsa economica, soprattutto per i giovani, sviluppando quello può essere definito un "turismo verde e responsabile". ■

Imparare dalla natura

Le Fattorie didattiche nascono negli anni 1990 con l'obiettivo di creare un maggior collegamento fra agricoltura e scuola, valorizzando l'ambiente della campagna, il lavoro dell'agricoltore e le produzioni ecocompatibili di qualità, offrendo anche un'opportunità di reddito alle aziende agricole.

Generalmente, le attività didattiche sono legate alla coltivazione, alla zootecnia (gli animali hanno sempre un grande fascino sui più piccoli) e alla trasformazione dei prodotti agricoli; il Giardino di Pimpinella vuole far scoprire e conoscere usi e proprietà delle piante officinali.

Questi i riferimenti per entrare in contatto con colori, profumi e sapori dei colli bognessi.

Il Giardino di Pimpinella

via Medelana, 23
40043 Marzabotto (BO)
Tel. 051 932793 - 389 9703212
aquiladel@libero.it
www.pimpinella.it



EPO

Officina Farmaceutica

Dal 1933
Estratti
Piante
Officinali

ESTRATTI:
Secchi Titolati
Fluidi
Tinture Madri
Glicolici
Liposolubili
Fluidi composti
formula EPO

www.eposrl.com

EPO S.r.l.
ISTITUTO FARMOCHIMICO FITOTERAPICO
Via Stadera 19 - 20141 Milano (Italy)
Tel +39-02-8958931 - Fax +39-02-89502281