

Fattoria Didattica Redi un'emozione continua

Dal 1° marzo sono aperte le iscrizioni alla Fattoria Didattica dell'Azienda Agricola Redi che per l'estate 2024 propone una serie di attività didattiche in mezzo alla natura per bambine/i e ragazze/i dai 7 ai 14 anni.

Dal 10 giugno al 6 settembre prossimi, l'**Azienda Agricola Redi** propone ben tredici settimane di divertimento e di apprendimento - dal lunedì al venerdì, dalle 7.30 alle 17.30 - in un contesto magico e fatato dove la natura si fa gioco e dove gli animali, che vivono liberi, sono amore.

È risaputo che la natura ha sempre avuto un ruolo fondamentale nell'educazione dei bambini, in quanto grande fonte di ispirazione e costante stimolo creativo.

Le attività si svolgeranno nelle due sedi della **Fattoria Didattica**, a **Villamontagna** (Via per Pila) e a **Ischia di Pergine** (Via dei Leni) ma potranno anche essere organizzate escursioni in altri luoghi (monte **Calisio**, lago di **Caldonazzo**, torrente **Fersina**), nel qual caso le famiglie saranno prontamente informate.

«L'obiettivo - afferma **Lorenzo Redi**, fondatore dell'omonima Azienda Agricola - è quello di condividere la nostra esperienza e la nostra scelta di vita, coinvolgendo i partecipanti nelle attività quotidiane dell'azienda».

Lorenzo Redi è discendente della gloriosa famiglia di marmisti trentini che ha scritto la storia non solo della monumentalistica trentina ma anche italiana. Infatti fu questa azienda, che aveva sede ai **Solteri di Trento**, a realizzare il monumento ai caduti delle **Fosse Ardeatine** a **Roma**, i gradoni del sacrario militare di **Redipuglia**, le colonne del Mausoleo a **Cesare Battisti**, nonché tante stazioni ferroviarie e opere varie in giro per l'**Italia** e per il mondo.

Ed è proprio dall'area dell'ex cava **Redi** a **Pila** che ha preso forma, piano piano, l'azienda agricola fondata da **Lorenzo** e passata poi al figlio **Francesco**, attuale titolare. **Francesco** ha frequentato l'istituto agrario di **San Michele all'Adige** e poi la scuola di casaro a **Moretta (Cuneo)**, diventando un ottimo casaro, tant'è che i suoi prodotti piacciono tantissimo e per questa ragione stanno già pensando alla "costruzione" del



► Lorenzo Redi



► Francesco Redi



► Francesco Redi al pascolo

caseificio aziendale.

«Abbiamo iniziato - ci racconta padre e figlio - nel 2012, dopo anni prima nei gruppi di acquisto solidale, poi in autonomia, cercando sul territorio piccoli produttori come adesso siamo noi. Il nostro scopo era giungere all'autonomia alimentare nel vero rispetto del territorio e dell'ambiente. Siamo partiti da un piccolo orto su terreni di famiglia a **Villamontagna**, disboscando e pulendo piccoli appezzamenti terrazzati in mezzo al bosco ed oramai abbandonati da decenni. Poi, un po' alla volta, ab-

biamo cominciato ad allevare galline, tacchini, oche, anatre, conigli, quaglie, capre, pecore, maiali, api, fino ad arrivare all'azienda attuale che fra **Villamontagna** e **Ischia di Pergine** si sviluppa su oltre 6 ettari di terreno».

Ma il vero valore aggiunto dell'azienda è la sua filosofia. Qui, infatti, si coltiva con il metodo biodinamico, seguendo gli insegnamenti di **Rudolf Steiner**. «Siamo praticamente arrivati quasi all'indipendenza alimentare - ci spiega **Lorenzo** - e ogni anno aggiungiamo qualcosa. Produciamo frutta,



verdura e grani: grano, segale, grano saraceno, orzo, farro e avena. Inoltre siamo custodi di sementi antiche per l'associazione La Pimpinella. Insomma, vogliamo mantenere tradizioni passate, non avvicinandoci troppo alla modernità che nulla ha a che fare con l'agricoltura sostenibile. Per esempio: mungiamo a mano, filtriamo il latte con i panni di lino che vengono lavati con il sapone fatto in casa e asciugati al sole. Facciamo formaggio a latte crudo. Mungiamo con in sottofondo musica classica, non usiamo alcun prodotto chimi-

co negli orti. Curiamo gli animali naturalmente con la proprietà delle pietre, di prodotti naturali (vedi terra di diatomee)».

Nella **Fattoria Redi** tutta la famiglia partecipa attivamente alla conduzione aziendale.

Francesco è specializzato con gli animali e nella caseificazione, ma anche nella potatura e nelle piante frutticole.

Lorenzo gestisce la parte amministrativa, gli animali e soprattutto l'orto biodinamico.

La moglie **Serena** a casa realizza creme, saponi, dentifrici e altri prodotti con quello che offre la natura.

Anna, dato che è parrucchiera, partecipa alla fattoria didattica facendo i capelli alle ragazze (e a qualche ragazzo!).

Massimiliano è il fotografo ufficiale e il gestore della parte web e social, mentre il più piccolo, **Riccardo**, visto che studia elettrotecnica, è "l'aggiusta tutto" della fattoria.

Questo è il contesto - davvero singolare, se non unico - in cui si svolgeranno le tredici settimane della **Fattoria Didattica dell'Azienda Agricola Redi**.

«I nostri spazi a Pila - aggiunge **Lorenzo** - sono un "museo a cielo aperto", con la presenza dell'ex cava e di reperti storici interessanti, vestigia di antiche lavorazioni dei celebri scalpellini di **Villamontagna**. Inoltre abbiamo aperto il nostro spazio a chi vuole fare attività in mezzo agli animali. Da noi si fa arte terapia, danza terapia, piccoli "concerti". Ci sono persone che vengono solo per fare meditazione e pet therapy: si siedono in mezzo agli animali, mentre noi facciamo le nostre cose, li guardano, li accarezzano e dopo magari un'ora se ne vanno felici e contenti. Ovviamente non facciamo pagare nulla. Se vogliono comprare qualche nostro prodotto ne siamo contenti, ma quello che ci rende veramente felici è aprire le porte della nostra fattoria per donare alle persone e ai bambini momenti d'amore e di serenità, ma soprattutto la consapevolezza che ciò che vale veramente nella vita sono le cose semplici e la forza della famiglia».

Fattoria Didattica Redi contatti e informazioni

Per maggiori informazioni sulla **Fattoria Didattica dell'Azienda Agricola Redi** si può telefonare al **347 1578740**, scrivere a **fattoriadidattica@aziendazootecnicaredi.it**, o consultare il sito **https://fattoriadidattica.aziendazootecnicaredi.it/**