

Style

PICCOLI

SALIRE IN AEREO PER:

FARE UNA
CAPATINA
DA BABBO NATALE
IN FINLANDIA

FARE LA SFINGE
IN EGITTO

FARE I MEGLIO
TUFFI
A MAURITIUS

VICINO A CASA:

LE DOLOMITI
BABY
E I GRANDI
GIOCHI

DALLA LIGURIA
ALLA SARDEGNA,
WEEKEND
DA CONTRADINI



BEN COPERTI

VESTIRSI
PER ANDARE NEI
BOSCHI D'AUTUNNO
O IN UNA VERA
BRITA PIENA
DI ANIMALI PELOS
I GEMELLI?
UGUALI,
MA COSÌ DIVERSI

SONNI D'ORO

CON LA FAVOLA
DI FEDERICO
MOCCIA

La scuola dell'orto: nel Ponente ligure, tra le campagne di Arma di Taggia, l'Azienda Zemin insegna a coltivare ogni tipo di verdura. E a cucinarla benissimo.



Cavoli, che country

Contadini per un giorno: per imparare la differenza tra piantare e seminare. Per riconoscere frutti e ortaggi di stagione e imparare a disegnarli e dipingerli con mini cavalletti e tele su misura. Oppure vedere da vicino come si fa l'olio, dalla raccolta delle olive al frantoio, e il vino, dalla vendemmia alla cantina (con tanto di degustazioni di succo d'uva!). E ancora: seguire un tartufaio e i suoi cagnoloni tra le brume. Oltre a un'avventura lungo le rotte degli uccelli migratori, insieme a ornitologi capaci di raccontarne i segreti. Dalla Liguria alla Sardegna, e dall'Emilia-Romagna al Piemonte, fino a Campania e Salento. Ecco idee e indirizzi giusti per vivere il meglio (ed è tantissimo) che ha da offrire la natura d'autunno.

Dalla Liguria al Piemonte

Armati di un grande cesto in vimini i piccoli, accompagnati da Fabio, vanno nell'orto dell'Azienda Zemin di **Arma di Taggia (Im)** per raccogliere pomodori, melanzane e peperoni, gli ortaggi di stagione. Poi i giovanissimi contadini-per-un-giorno **imparano a seminare insalata, carote e ravanelli e trapiantano le piantine** di cavoli, verze e cipolle. Prima ascoltano le spiegazioni e poi provano sul campo come si fa: preparano il terreno con zappette e minicazzuole, gettano e coprono il seme e poi irrigano. Ricavano solchi per interrare le radici delle verdure a foglia larga. A fine mattinata, possono cucinare gli ortaggi raccolti con la signora Lina imparando i **trucchi** della cucina ligure, oppure se li portano a casa così.

Info: tel. 0184 476791, cell. 328 4620941, www.zemin.it. La giornata con il pranzo costa 40 euro per adulti e 20 euro per bambini, i piccoli sotto i cinque anni sono ospiti e a loro è riservato un prato per giocare all'ombra degli agrumi.

Giovani tartufai a Torre Bormida, in Piemonte. Si parte presto la mattina, dopo una lauta colazione a base di torte e biscotti fumanti preparati da Marisa,

per seguire Vincenzo Fresia e i suoi cani, che assieme ai piccoli esploratori si dirige nei luoghi segreti dove nascono i pregiati tuberi. Un'occasione per i bimbi di imparare a orientarsi tra rumori e profumi della campagna d'autunno. Gita gratuita per gli ospiti dell'**Agriturismo La Costa**, tel. 0173 88079 (doppia da 80 euro con la prima colazione; cena 30 euro).

Appennino romagnolo

Viola, Margherita, Giacomo, Elena e Beatrice Ricci, tutti tra i sette e i 12 anni, ogni domenica accolgono nuovi amichetti per **raccogliere le olive** insieme con la loro famiglia, nonni compresi, al **Podere la Fattoria** a Canonica, vicino a Santarcangelo di Romagna (Rimini), dalla metà di ottobre a metà novembre. L'uliveto è davanti al casale. Mentre i più grandicelli salgono sugli alberi, i piccoli le raccolgono dalle reti per metterle nelle casse di legno che il trattore porta vicino al vecchio **Frantoio Sapiigni di Villa Verucchio**.

A fine giornata, intorno alle 16 una grande merenda con il tipico ciambellone romagnolo e succhi di frutta, ma per gli adulti anche qualche bottiglia di vino dolce di Albana di Romagna. **Info:** Ricci Hotels, tel. 0547 86043, www.riccihotels.it.

Alle **Fattorie Faggioli di Cusercoli (Fc)** la giornata per i bimbi comincia con una lunga passeggiata guidata da Federica per conoscere l'ambiente dell'Appennino toscoromagnolo. Alle 10,30 va in scena lo **spuntino all'aperto**, come facevano una volta gli agricoltori: gli ingredienti base sono le torte e il pane fatto in casa dalla signora Mila Faggioli con, in più, confettura e succhi di frutta dell'azienda. Poi i bimbi riprendono a camminare verso il bosco con il cesto di vimini fatto da nonno Delmo, per **raccogliere erbe e arbusti officinali**: menta, sambuco, biancospino e funghi porcini. Alle 12,30 ci si ritrova con i genitori alla trattoria agrituristica **Borgo Basino** per assaggiare quanto hanno raccolto. Il menu? Tagliatelle ai funghi, arrosto al forno alla salsa di sambuco mentre il biancospino viene utilizzato come infuso a fine pasto. Nel pomeriggio i piccoli, dai cinque anni in su, costruiscono un erbario assieme a Francesca e le bambine si concentrano nella **preparazione di sali da bagno naturali** per un pediluvio rilassante per i loro piedini. **Info:** tel. 0543 989826, www.fattoriefaggioli.it (un adulto e un bambino dai 5 anni spendono 52 euro; due adulti e due bambini, 80 euro).