

GHIRLANDE NATALIZIE CON ERBE E PIANTE DEL TERRITORIO, TUTTI I SEGRETI DEL FATTO A MANO

3 Dicembre 2018



POGGIO PICENZE – Ha registrato il tutto esaurito la due giorni di corsi di ghirlande natalizie fatte a mano, organizzata dall'agriturismo Statale 17 a Poggio Picenze (L'Aquila) gli scorsi 1 e 2 dicembre. Un laboratorio interamente realizzato con erbe e piante di stagione del territorio, raccolte con cura dai titolari dell'agriturismo **Franco Faraone** e **Giusi Midiri**.

I partecipanti, guidati dalla Midiri, esperta in realizzazioni handmade, hanno potuto creare ghirlande con alloro, licheni, vischio, agrifoglio, pigne, muschio e biancospino raccolti nei boschi tra Poggio Picenze e Barisciano, cannella, mele e arance disidratate in forno.

“Mi dedico alle cose fatte a mano, come si faceva una volta – spiega – Devo dire che ultimamente c'è una risposta positiva all'handmade a cui un tempo si dava molto meno valore. Oggi invece c'è più coscienza e si apprezza l'artigianalità di certi prodotti, così come nella cucina”.

“Questo è stato il primo corso ed è stato un successo. Già dal primo giorno in cui abbiamo

reso pubblica la data sulla nostra pagina *Facebook*, i posti sono finiti in pochissimo tempo – aggiunge – Abbiamo scelto solo materie naturali ed autentiche, come è la filosofia del nostro ristorante, che porta sulla tavola prodotti esclusivamente del territorio, farine e carni della nostra azienda agricola. È proprio sull'autenticità che vogliamo puntare, sia per i nostri piatti che per i nostri corsi. In questo territorio abbiamo tutto, una ricchezza che non si riesce a vedere perché è alla portata di tutti e per questo, allora, bisogna valorizzarla”.

Un corso realizzato nell'atmosfera familiare dell'agriturismo, condito da un'ottima colazione di biscotti e torte preparati per l'occasione da Faraone e dalla Midiri.

I corsi riprenderanno il 15 dicembre e questa volta saranno i bambini a cimentarsi in un laboratorio di biscotti pan di zenzero, tipici del Natale.

“Per il 2019 abbiamo in mente altri laboratori che saranno comunque sempre legati alle materie prime delle varie stagioni”, conclude.