



FAMIGLIA BARBIERI

COMUNICATO STAMPA N.29 – FONTE: FAMIGLIA BARBIERI/ALTOMONTE (Cs) – 11 SETTEMBRE 2019

CON LE MANI IN PASTA, ECCO IL MODELLO BARBIERI AD ALTOMONTE VIAGGIATORI DA TUTTO IL MONDO TURISMO ESPERIENZIALE 365 GIORNI L'ANNO

ALTOMONTE (Cs), Mercoledì 11 Settembre 2019 – **Turismo esperienziale, grembiule in dosso, maniche rimboccate e mani pronte ad imparare come si fa a realizzare la pasta fatta in casa. Che è molto più di una semplice ricetta. È il simbolo della dieta mediterranea. Ed è la finestra sull'identità enogastronomica e sull'anima più autentica dei territori. Quello della ospitalità e della ricettività turistica della Famiglia Barbieri, ormai consolidato in 50 anni di ricerca e di promozione in Italia e nel mondo, può essere considerato un vero e proprio modello. Che fa scuola. A confermarlo è il laboratorio sperimentale promosso ai fornelli della struttura che si affaccia sulla Città d'Arte di Altomonte. Una chicca che vale il viaggio: dal centro Europa, dal Giappone o dagli Stati Uniti d'America. Perché restituisce emozioni irripetibili. E trasmette esperienza.**

Ecco perché l'estate 2019, che ad Altomonte non finisce ma continua per tutto il mese di settembre, continua a far registrare il successo dei corsi quotidiani di cucina calabrese curati da Laura Barbieri e rivolti ai tanti viaggiatori internazionali che, in questo momento e come tutti i mesi dell'anno, diversi, numerosi e costanti, forniti di mappa, sono invitati ed accompagnati a visitare la Città d'arte e tutto il territorio.

L'ultimo gruppo a cimentarsi nei giorni scorsi con la stesura della sfoglia, piuttosto che con il salto in padella degli zafarani cruschi con le olive è stato quello guidato da **Manatsu Watanabe** che dal 2005 tiene corsi di cucina italiana a **Koriyama**, città giapponese della prefettura di **Fukushima**. La tappa è stata organizzata attraverso la preziosa collaborazione di **Eri SAWAI**.

La **Watanabe** ogni anno torna nel Belpaese per perfezionarsi ed aggiornarsi e quest'anno ha scelto la Calabria ed in particolare Altomonte e **Casa Barbieri** per il progetto che ha coinvolto oltre 10 donne giapponesi. L'obiettivo, più che raggiunto, era quello di far conoscere e far toccare con mano ai propri corsisti l'ospitalità che fa dell'esperienza imprenditoriale e familiare guidata dall'agrichef **Enzo Barbieri**, un modello da studiare ed esportare!

Terra del sole. È, questo, il nome con il quale la stessa Watanabe ha inteso battezzare il percorso gastronomico condiviso con **Laura Barbieri**.

E continuerà fino alla fine dell'anno il progetto e laboratorio sperimentale **I PIATTI NEL TERRITORIO – CON LE MANI IN PASTA** ha visto cimentarsi i turisti internazionali ospiti dell'Hotel nella preparazione delle basilari ricette della memoria. Dagli gnocchi alle braciole di suino, dalle polpette di melanzane al piatto classico della tavola calabrese d'estate: peperoni e patate.