



DAL 1969

FAMIGLIA
BARBIERI

CIBO • OSPITALITÀ • TERRITORIO

COMUNICATO STAMPA N.3 – FONTE: FAMIGLIA BARBIERI/ALTOMONTE (Cs) – 10 FEBBRAIO 2021

I BAMBINI NELL'ORTO COL NONNO AGRICHEF **EDUCAZIONE BOTANICA E ALIMENTARE AD ALTOMONTE** **ALTRO CHE TIK TOK! AL VIA NUOVA AVVENTURA BARBIERI**

Altomonte (Cs), mercoledì 10 febbraio 2021 – Far sporcare le manine dei nostri bambini di terra. Far assaporare loro l'emozione di riconoscere e raccogliere un'erba aromatica piuttosto che un frutto maturo direttamente dall'albero, invece che scartarlo dal cellofan dopo averlo acquistato dalle multinazionali del cibo spazzatura; e scoprirne la storia e l'utilizzo che la mamma o la nonna ne facevano e fanno in cucina. Facciamo vivere quest'esperienza ai più piccoli e vediamo se non preferiscano una più emozionante giornata nell'orto alle alienazioni di Tik Tok sullo smartphone o ai videogiochi da divano, abitudini documentatamente nocive per lo sviluppo della loro creatività e curiosità. Vogliamo condividere per e con i più piccoli lezioni di educazione alla botanica che poi diventa educazione alimentare ed alla bellezza della nostra terra. Nasce da qui la nuova iniziativa di responsabilità sociale promossa dall'esperienza familiare ed imprenditoriale Barbieri. – Ad illustrare metodi ed obiettivi di questa che si appresa a diventare la nuova avventura culturale dell'Hotel-Ristorante e della Bottega Barberi di Altomonte è l'agrichef Enzo Barbieri anticipando che le tappe di questo percorso di conoscenza, approfondimento ed appropriazione di spazi, natura, tempo e dimensione reale si svilupperà tra le zolle ed i filari di vite degli orti affacciati da oltre 50 anni su uno dei Borghi più belli d'Italia.

Soprattutto in questo particolare momento storico, segnato dall'emergenza sanitaria, questa nuova finestra sociale e identitaria – aggiunge l'Agrichef – ambisce a far riabitare specialmente i bambini a respirare ed a riconquistare gli spazi aperti, quelli della bellezza della natura e dei nostri centri storici. È l'esperienza identitaria distintiva che attrae il viaggi-attore, oggi molto più di ieri. E noi continuiamo a credere che sia, questa, la strada maestra da seguire. – Come si svolgerà? Un'ora nel laboratorio per vedere come si trasformano le materie prime che confezionate, dalla Bottega, raggiungono il porto di Napoli per essere spedite fino a New York e poi, kit in mano (block-notes per raccogliere appunti scritti o disegnati, matite colorate e bottiglietta d'acqua), tutti in campagna! Magari mentre i genitori saranno alla scoperta dei monumenti e delle botteghe nella Città d'arte.

Il rischio latente di abuso di tecnologia nei bambini – aggiunge – provoca angoscia e danni irreparabili. Vorrei fare con i miei nipoti, che frequentano dalla prima alla quinta elementare, bambini come tanti altri quello che – continua – sono riuscito a fare con i miei figli, cresciuti a pane e racconti, sapori genuini e semplici, con i piedi nella terra ed i profumi della natura nelle narici.

Il mio sogno, ma anche il mio progetto – aggiunge – è quello di riuscire a condividere questo stile e questa filosofia di vita che poggia sulle basi solide della cultura contadina, con tutte quelle famiglie attente alla salute e alla piccola economia circolare, consapevoli della ricchezza incommensurabile di avere ancora un nonno in casa e di disporre della bellezza di territori come il nostro: borghi nell'entroterra, scrigni di tesori architettonici, immersi nella natura, a pochi chilometri dal mare o dalle vette del Pollino e tanta, tanta biodiversità. – Ci divertiremo a scoprire ad esempio la portulaca, erba spontanea preziosissima e dalle mille virtù o la foglia di alloro, protagonista delle ricette contadine che tanto si usa in questo momento con la preparazione dei piatti con il maiale. Racconteremo cosa rappresentava per una famiglia in tempi non troppo lontani crescere un maiale. Faremo vivere da vicino le galline, i conigli, le capre. E praticheremo tanto movimento, passeggiando negli orti e passo dopo passo affidando ai più piccoli il racconto di quella identità e di quelle tradizioni secolari che purtroppo non si imparano sui libri e sui banchi delle nostre scuole. - (Fonte: Famiglia Barbieri/Altomonte (Cs) – Comunicazione Strategica Lenin Montesanto – Comunicazione & Lobbying).

COMUNICAZIONE STRATEGICA RISTORANTE-HOTEL/FAMIGLIA BARBIERI
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195

CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31

0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it

P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9