Un weekend di emozioni tutto “green”

Si chiama **Coltivatori di Emozioni** il nuovo network che promuove il **turismo esperienziale** per sostenere borghi e territori italiani. Grazie alle circa 20 esperienze disponibili sul portale, si può andare, per esempio, a **caccia di tartufi**, imparare a preparare il pane o la sfoglia, passare una giornata con un pastore, raccogliere lo zafferano o camminare tra i vigneti ad alta quota.

Grazie alla collaborazione con l’Associazione “**I Borghi più belli d’Italia”**, poi, è nato un progetto di valorizzazione dei borghi storici italiani attraverso il sostegno ai piccoli agricoltori e produttori locali. Vediamo, allora, qualcuna delle “**esperienze”** disponibili, ideali per un **weekend a tutta natura e tradizioni.**

Un giorno nei panni di…

Tartufaio per un giorno

Nel **Monferrato,** a **Castelnoceto**, si può diventare "**Tartufaio per un giorno**", passeggiando nei boschi insieme ai cani da tartufo e al cavatore, che spiegherà le dinamiche legate alla ricerca del famoso e prezioso tubero. Non manca una degustazione e aperitivo a base di funghi e tartufi in agriturismo. Periodo da aprile a gennaio.

Zafferano a Navelli, Abruzzo

Fare i coltivatori di zafferano a **Navelli, in Abruzzo**, insieme al **Consorzio per la Tutela dello Zafferano dell'Aquila DOP**: si assiste alla raccolta dello zafferano, con i suoi magnifici fiori viola, e alle fasi di lavorazione con accurata degustazione del prodotto. Si effettua tutto l'anno.

Un giorno da pastore, Abruzzo

Sempre in Abruzzo, ma ad **Anversa**, tra il **Parco della Maiella**, il **Parco Nazionale d'Abruzzo** e la **Riserva Regionale delle Gole del Sagittario**, si può trascorrere "**Un giorno da pastore**" presso il Bio-agriturismo La Porta dei Parchi, famoso per aver rilanciato l'attività pastorale transumante promuovendo un modello di agricoltura multifunzionale e sostenibile basato su un approccio biologico e tradizionale. La proposta comprende un'uscita al pascolo con il gregge, il pranzo in fattoria e il laboratorio "dal latte al formaggio". Si effettua tutto l'anno.

A Sutri nell’orto di Vi, Lazio

Nella **Tuscia laziale** si può fare l’orticultore insieme a Viviana per imparare le tecniche di preparazione del terreno, modalità e tempi di semina per preparare un orticello o seminare in vasi da portare a casa. A **“Sutri con l’orto di Vi”** si raccolgono i prodotti freschi dell’orto, si passeggia con le caprette, si fa una sostanziosa merenda del contadino. Tutto l’anno.

Le cipolle degli Iblei, Sicilia

In Sicilia, si può fare il coltivatore di cipolle: presso l’azienda agricola **La Collina degli Iblei**, oltre a mandorle e grani antichi si coltiva la **Cipolla di Giarratana**, che ha reso famoso questo minuscolo comune. Si assiste nella fase di raccolta e incassettamento e si cena a base di “scacce”, le conserve di cipolle e prodotti tipici dell’azienda. La **Val di Noto**, con le sue perle barocche e Ragusa sono a pochi chilometri per un fine settimana completo e appagante. Da giugno a settembre.

Conoscere il miele e le api

Apiario del Benessere, Oratino, Molise

Per chi cerca il benessere, l'azienda **BioSannio di Castropignano**, in provincia di Campobasso, propone "**Apiario del Benessere a Oratino**": si tratta di strutture in legno con panche per rilassarsi dove sotto sono posizionate le arnie a conduzione biologica. L'atmosfera che hanno ricreato all'interno dell'apiario è quella tipica di un alveare: calda, profumata e accogliente. Un' esperienza unica, suggestiva e multisensoriale alla scoperta del mondo delle api e della loro importanza, anche attraverso l'attività didattico-formativa per grandi e piccini.

Viggianello e le api, Basilicata

L’azienda apistica ‘**Serra del Prete’**, a **Viggianello, in Basilicata**, pluripremiata con il riconoscimento Gocce d’oro, propone una giornata dedicata alle api, con visita dell’apiario, smielatura e degustazione. Da maggio a settembre.

Per gli amanti del turismo attivo

Trekking e sapori in Monferrato, Piemonte

“**Trekking & Sapori del Monferrato**”, a **Carentino**, tra i noccioli dell’azienda agricola **I Bò**, alla scoperta della fauna locale (caprioli, scoiattoli, cinghiali) e con possibilità di birdwatching. Per terminare con degustazioni **di vini biologici**, di prodotti dell’agriturismo a base di riso e anche una merenda sinoira – un’usanza tutta piemontese, uno spuntino tra metà pomeriggio e l’ora di cena – con vini e prodotti tipici dolci e salati fatti con nocciole TGT (tonda, gentile, trilobata) e Spa alle Terme di Acqui. Periodo: aprile-ottobre.

Viticoltori a Vho, Piemonte

Sempre in Piemonte, “**Viticoltore in Vho**” borgo vicino a **Tortona**, con trekking tra i colli torinesi e degustazione del vino degli antichi **vigneti di Timorasso**, di recente riscoperto grazie alle sue caratteristiche enologiche. Disponibile da aprile a gennaio.

Forno di San Leo e trekking, Emilia Romagna

Agli appassionati delle due ruote è dedicata l’esperienza proposta a **San Leo,** borgo dell’entroterra riminese, dalla cooperativa Fer-Menti: si visita l’antico forno di San Leo con laboratorio di panificazione – con assaggio corroborante – e si fa un’escursione in e-bike nei sentieri dell’Alta Marmarecchia. Da aprile a ottobre.

Trekking tra i vigneti, Emilia Romagna

In alternativa, da aprile a settembre, l’azienda vitivinicola TerraQuilia, nel Comune di **Guiglia**, provincia di Modena, propone un “**Trekking tra i vigneti in alta quota**”, un percorso tra boschi e vigneti con Guida Ambientale Escursionista GAE, fino alla terrazza panoramica detta **Il Balcone dell’Emilia**. L’esperienza prevede anche una lezione di cucina durante la quale le sfogline – le signore che “tirano la sfoglia” armate di energia e mattarello – rivelano i trucchi per una pasta tirata a mano perfetta: si preparano garganella, farfalle, una pasta ripiena, come i tortellini, e si visitano anche le cantine. Disponibile da maggio a ottobre.

A tu per tu con la cucina e i sapori tipici

Contadino per un giorno, Abruzzo

In **Abruzzo** le lezioni di cucina vengono solo dopo la raccolta: si preparano i mùgnoli, una specie di raro broccoletto tipico di **Pettorano sul Gizio**, (da ottobre a gennaio).

Mani in pasta Castel S. Pietro Romano, Lazio

Per chi adora mettere “le mani in pasta”, a **Castel San Pietro Romano**, si prepara il famoso **Giglietto**, biscotto tipico e **Presidio Slow Food**, o si può partecipare alla cooking experience all’interno del forno delle sorelle Fiasco. Previste anche la visita naturalistica e al museo diffuso.

Vendemmia a Novoli, Puglia

Chi ama la vendemmia può optare per la Puglia con **“Tralci di Fuoco Pugliese”**, un soggiorno alla **Tenuta San Nicola, a Novoli**, dove si partecipa alle fasi della vendemmia, si fa merenda tra le vigne e si cena a base di prodotti pugliesi.

Framura e le colline di Levanto, Liguria

Oppure in Liguria, “**Framura e le sue colline di Levanto DOC**”, dove a Bonassola si trova l’azienda vitivinicola **Ca du Ferrà** immersa in un contesto rurale con l’antico Mulino che conserva la sua ruota originaria. Da aprile a giugno.

Olio a Castiglione del Lago, Umbria

L’olio è protagonista di “**Castiglione del Lago**, la perla del **Trasimeno**” in Umbria, con visita al frantoio locale e degustazione di prodotti tipici.

Per i più piccoli

Fattoria didattica a Mercato Saraceno, Emilia Romagna

Particolarmente indicata per i più piccoli è l'experience "**Fattoria didattica a Mercato Saraceno" all'Agriturismo Clorofilla** nella campagna romagnola, dove i bambini e i ragazzi, attraverso diversi laboratori, possono conoscere da vicino il mondo della campagna, il mondo degli animali (maiali, capre, conigli, galli e galline, oche, anitre, faraone) e imparare come nasce il **pane, la pasta, il vino**, come si coltiva un campo, si lavora la lana e come trascorre la giornata un contadino. Si effettua da maggio a ottobre.

INFO: www.coltivatoridiemozioni.com