

Un Giorno in Fattoria



“AIURNET DU MASSER”

“LA GIORNATA DEL CONTADINO”

All'arrivo i ragazzi saranno accolti, come se fossero a casa loro, dalla famiglia di Maria Teresa e, dopo una breve presentazione dell'azienda, saranno divisi in due gruppi.

Un gruppo darà da mangiare agli animali, si darà loro una breve sistemata e si provvederà alla raccolta delle uova.





Si andrà nell'orto per approvvigionarsi delle verdure occorrenti al fabbisogno giornaliero e si provvederà alle eventuali pulizie delle piantine con l'estirpazione delle erbe infestanti, cercando di spiegar loro l'importanza della rotazione e della stagionalità, requisiti di genuinità e qualità che influenzano la loro crescita e la loro salute.

L'altro gruppo, dopo la vestizione "du sinegh" -il grembiule-, con Maria Teresa provvederanno, dall'acqua, alla farina e alle uova, a fare l'impasto. Vedranno nascere dalle loro manine "i rascatill" -gli gnocchi- che, successivamente, verranno cucinati e degustati.

A metà mattinata sarà consumato un frugale buffet, "u ruppadiun" -il rompi digiuno-, un pasto veloce che il contadino usava fare per non arrivare affamato a mezzogiorno e riprendersi dalle fatiche.

A mezzogiorno saranno degustati gli gnocchi, le frittelle con le verdure raccolte precedentemente dai ragazzi e i dolcetti fatti in casa da Maria Teresa.





Al termine del buffet, in compagnia del dott. Arcaro e del dott. Barletta, si andrà alla scoperta dei profumi di antiche piante, lungo i percorsi, degustando ciliegie e albicocche di varietà ormai quasi scomparse ma che vengono gelosamente custodite nella masseria Capoliscio.

Con l'Agronomo Dr. Arcaro ed il Chimico Dr. Barletta si passa poi alla scoperta "Delle Ciliegie che sanno di Mare"

La coltivazione della cultivar "Rosetano" e delle sue proprietà organolettiche accompagnano questo percorso didattico.

Grappoli abbondanti che, fra innesti e cura, hanno dato origine a una specie tutta sua, un frutto dalla maturazione precoce, che anticipa con sorpresa le altre specie ed è da raccogliere fra fine Aprile ed inizio Maggio.

Sarà pertanto un percorso in cui verranno trasmessi gli antichi valori della tradizione rurale.

Si vuole trasmettere in questo percorso didattico il grande successo del mondo rurale.

Nonostante le condizioni di isolamento e di conseguente ansietà, in campagna si viveva in modo completamente diverso dalla città: i corpi operavano al ritmo imposto dal cuore e dai polmoni e i canti del lavoro, i canti intonati quando si camminava, i canti che si eseguivano a lavoro finito, imitavano il ritmo con cui veniva compiuta l'attività lavorativa.

Erano, inoltre, i ritmi stagionali e liturgici a determinare presso i contadini il senso del tempo. Ogni situazione aveva il suo precedente e rimandava ad altra situazione uguale o analoga. Passato e presente non erano distinti, ma facevano tutt'uno e formavano un continuo vissuto e non una serie di tante unità scandite dall'orologio. Una festa o un falò, un raccolto buono o uno cattivo, un evento di famiglia vivevano nel ricordo e servivano da punto di riferimento più naturale che il ricorso al calendario.

Ecco questo si trasferirà in questa giornata presso la Masseria Capoliscio ed in particolare verrà dato ai ragazzi un messaggio forte ed importante: "l'amore per la terra"

Al rientro, prima dei saluti, i ragazzi riceveranno un piccolo gadget della masseria che, per ricordo, porteranno a casa.

Inoltre in conclusione di questa giornata verranno tutti raccolti nella sala della fattoria e verranno invitati a pensare offrendo una loro riflessione su questa importante frase:

"La terra vi concede generosamente i suoi frutti, e non saranno scarsi se solo saprete riempirvi le mani. E scambiandovi i doni della terra scoprirete l'abbondanza e sarete saziati. Ma se lo scambio non avverrà in amore e in generosa giustizia, renderà gli uni avidi e gli altri affamati"