

- ▶ [Cile, alla fine del mondo](#)
03/04/2017
- ▶ [Hotel Hermitage](#) 30/03/2017
- ▶ [Baleari tutto l'anno](#)
23/03/2017
- ▶ [Sporchiamoci le mani in Abruzzo](#) 17/03/2017
- ▶ [9 motivi per andare al Barricata Holiday Village](#)
09/03/2017

- ▶ [Paola L. su Neos e Società Geografica per il turismo ecosostenibile](#)
- ▶ [Roma in tre giorni su EcoHotel Roma - Lazio](#)
- ▶ [Giosi Sacchini su Neos e Società Geografica per il turismo ecosostenibile](#)
- ▶ [Pietro Tarallo su Neos e Società Geografica per il turismo ecosostenibile](#)
- ▶ [La TERRA promessa - DIARIO PERSONALE su Il futuro del bosco più antico d'Italia - Piemonte](#)

Sporchiamoci le mani in Abruzzo

Posted By Redazione Ecoturismonline on 17 Mar, 2017



Nella Valle Peligna in Abruzzo, tra i borghi di Raiano e Corfinio, Daniela e Werner, Alessandro e Tiziana propongono, **da metà marzo a metà novembre**, un'esperienza che alterna l'agricoltura alla cultura, il lavoro della terra alla scoperta delle bellezze naturali e artistiche del territorio dove vivono.

Non solo: Daniela ora vive nella casa appartenuta alla nonna e dallo scorso anno coltiva un piccolo orto, completamente inselvatichito, con il metodo dell'Agricoltura sinergica - senza uso di vanghe e aratri - e della Permacultura. E in un campo di circa 2.000 mq, già coltivato dal bisnonno, un contadino locale ha seminato un grano antico, mentre in un altro terreno ci sono degli ulivi in attesa di cura e raccolta delle olive. Alessandro e Tiziana gestiscono da poco una bella vigna, due uliveti e dei campi.

A Daniela, Werner, Alessandro e Tiziana occorre aiuto per queste attività e da qui è nata loro l'idea di una vacanza diversa, alla quale hanno dato il nome **"Sporchiamoci le mani"**: gli ospiti lavorano la mattina con loro nell'orto, nell'uliveto e nella vigna, e il pomeriggio saranno guidati dai quattro alla scoperta della natura e della cultura di questo prezioso angolo d'Italia. A fine stagione, riceveranno un litro di olio EVO (da dicembre) e una resta di aglio rosso di Sulmona (da luglio).

Perché andare a lavorare nei campi, aiutando qualcuno a ridare vita alla terra abbandonata, invece che starsene tranquillamente in panchine sulla sdraio sotto un ombrellone oppure su un bel masso in montagna a guardare il panorama?

- La terra: il bene primario di cui tutti noi necessitiamo per vivere e sopravvivere. Più la trattiamo bene, più lei ci ricompenserà. Non abbandoniamola!
- La gestione dello stress: avete mai provato a piantare fiori, potare, sistemare aiuole, falciare il prato, seminare piantine? Riconoscerete che questo genere di attività aiuta la mente a scaricare stanchezza e malesseri vari, si prende un bel colorito e si respira aria buona.
- La condivisione del lavoro: ci piace e ci diverte scambiare parole, idee, competenze, esperienze, chiacchierare e conoscere nuove persone, dividendoci i compiti per migliorare il risultato.

- La creatività: è appagante dare origine alle cose belle e buone, se poi si tratta di risanare per salvaguardare la biodiversità, e quindi la nostra salute, a maggior ragione..
- Lo zafferano, le lenticchie, i ceci, il grano solina, l'aglio rosso.. se sono tipici, autentici, speciali, sono molto appetitosi e nutrienti, perché rinunciare a trovarseli nel piatto la sera a cena?
- Il territorio: stupendo l'**Abruzzo!** Per conoscerne almeno una piccola parte, ogni pomeriggio della settimana Daniela & Co guidano un mini tour che mostra la natura e l'arte di questo angolo d'Italia.
- L'accoglienza: l'ambiente è informale e caloroso, che cosa di meglio per dimenticare la fatica e le nevrosi accumulate nella vita quotidiana in città?
- L'educazione: quanti concetti e abilità in una settimana così intensa si imparano, che restano per sempre nel proprio bagaglio di esperienze per tutta la vita!
- L'alternanza tra attività e svago: si lavora solo la mattina e un giorno infrasettimanale è totalmente di riposo, quindi tutto è ben calibrato!
- La soddisfazione di aver contribuito a un progetto di sostenibilità.

Per avere un'idea di che cosa ci si può aspettare, ecco il programma delle giornate.

Sabato: arrivo, benvenuto, consegna dell'alloggio e cena.

Domenica: dopo la colazione, visita dei terreni, dove si lavorerà durante la settimana. Nell'occasione si raccoglieranno erbe selvatiche, ingredienti per il pranzo che si prepara insieme. Dopo il convivio, si visita la Riserva Naturale delle Gole di San Venanzio a Raiano. A seguire, tour del paese e a un frantoio storico, e per concludere cena con una buona pizza in piazza.

Lunedì: dopo colazione si lavora fino all'ora di pranzo, che sarà in giardino, nella vigna o sotto l'uliveto; nel pomeriggio visita di Corfinio, con il suo museo archeologico e gli scavi, e poi cena da Alessandro e Tiziana.

Martedì: dopo il lavoro e il pranzo, passeggiata guidata per erbe in uno dei luoghi preferiti di Daniela, poi visita al loro campo di grano e al centro storico di Castel di Ieri, visita del tempio italico e sulla strada del rientro giro nel borgo di Goriano Sicoli. Poi preparazione corale della cena utilizzando anche le erbe raccolte in giornata.

Mercoledì: oggi non si lavora, si prevede la gita a Secinaro e una camminata fino alle Pagliare, una specie di borgo d'altura, che un tempo (solo) in estate veniva utilizzato da pastori e contadini. Pranzo presso un rifugio. Al rientro si passa da Gagliano Aterno e Castelvecchio Subequo. Cena conviviale a Corfinio.

Giovedì: la mattina al lavoro e pranzo all'aperto, nel pomeriggio si visita la riserva naturale delle Gole del Sagittario. Poi si fa una "vasca" a Sulmona e la sera si cena dagli amici di Introdacqua, che coltivano in modo biologico il grano tenero antico solina e il farro.

Venerdì: consueta colazione, lavoro e pranzo; nel pomeriggio visita alla riserva naturale Sorgenti del Pescara, la particolare area di risorgenza del Fiume Pescara. Poi si raggiunge Roccacasale, visita al borgo medievale e camminata sul Colle delle Fate fino a raggiungere la vigna e la terra dell'amica Alessandra Bertacca. Qui si cena insieme, magari con altri amici che arriveranno a festeggiare con voi la fine di una intensa settimana.

Sabato: dopo colazione, partenza.

Il costo di questa settimana dipende dal tipo di alloggio che si sceglie, dal Bed and Breakfast, all'appartamento alla condivisione della casa nella quale vivono Daniela e Werner. Varia dai 340,00 ai 460,00 Euro a settimana a persona.

Per una panoramica del paesaggio, del lavoro e dell'ambiente ecco il link con le immagini:

caseinitalia.com

Per la cultura: caseinitalia.com/FotogalleryT

Per la natura: caseinitalia.com/FotogalleryT

Il programma delle erbe: caseinitalia.com/Fotogallery.

Per le tradizioni: caseinitalia.com/FotogalleryT.asp

(tutte le immagini sono di Daniela Di Bartolo)

Info:

info@caseinitalia.com

Tel. +39 338 5782031

Alessandro e Tiziana sono anche fondatori di Cuore dei Confini, un'Associazione culturale nel territorio della Valle Peligna:

cuoredeiconfini.org



Author: Redazione Ecoturisonline

Share This Post On



Submit a Comment

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

La nostra mission

Il sito Ecoturisonline è dedicato alla scoperta della bellezza, con l'obiettivo di promuovere luoghi e stili di vita eco compatibili. Si rivolge alle persone sensibili alla tutela dell'ambiente che anche in vacanza rispettano ciò che li circonda, amano il bello e sono attenti a quello che mangiano e che bevono.

Ecoturisonline

- ▶ Chi siamo
- ▶ Disclaimer Ecoturisonline
- ▶ Informativa Privacy
- ▶ Informativa Cookie
- ▶ Trasparenza e ricavi

Menu

- ▶ Eco Strutture
- ▶ Eco Itinerari
- ▶ Eco News
- ▶ Città
- ▶ Mare
- ▶ Montagna
- ▶ Campagna

Articoli recenti

- ▶ Cile, alla fine del mondo
- ▶ Hotel Hermitage
- ▶ Baleari tutto l'anno
- ▶ Sporchiamoci le mani in Abruzzo
- ▶ 9 motivi per andare al Barricata Holiday Village

▶ Lago - Fiume

▶ Terme

[Eco Guide](#)

[Eco Convenzioni](#)

[Il tuo sito web](#)

[Contatti](#)

[Newsletter](#)

Ecoturisonline è un marchio di Maddalena Stendardi | Powered by **Business 3.0**