

“Porte aperte” dagli artigiani

Sabato e domenica 9 e 10 aprile gli atelier degli artigiani apriranno le loro porte per accogliere i visitatori incuriositi dal desiderio di vedere da vicino come nascono le varie opere, che diventano una realtà da ammirare, da utilizzare o da consumare.

Si tratta della seconda edizione di un'iniziativa nata l'anno scorso e che aveva riscontrato una buona risposta da parte dei canobbisti ma non solo. Lavori di artigiani che continuano una tradizione secolare, oggi svolti con l'ausilio di macchinari a volte molto sofisticati, con tecniche innovative che non offuscano, ma anzi mettono in rilievo la creatività dell'artigiano, che con le proprie mani e con l'esperienza a volte imparata dai propri genitori e avi prosegue con entusiasmo attività di lunga tradizione ed è orgoglioso di farla conoscere. Sono dieci gli artigiani che hanno aderito all'iniziativa, che quest'anno si protrarrà per due giorni: il laboratorio di oreficeria **Pepita Lab**, il laboratorio storico di lavorazione della pietra **Testori**

Marmi, l'**Azienda di allevamento di capre Marco Pirotta** con i suoi prodotti caseari di qualità, la produzione di pasta fresca **Da Tea**, il **Forno Zaccheo** che sforna pani e dolci con l'utilizzo di farine macinate a pietra e lievito madre, la **Floricoltura Saletti** esperti professionisti per il giardinaggio, la **Falegnameria dei fratelli Gallotti** veri artisti creativi, **Monad Visual Studio** con giovanissimi fotografi che propongono *“un viaggio nel passato per portare in vita dei ricordi che rimarranno per sempre indelebili”*, la panetteria artigianale **Il Forno** che ogni giorno sforna una cinquantina di tipi di pani speciali, la **Pasticceria Castello** che offre prodotti freschi e secchi nel rispetto delle antiche tradizioni artigianali. Tutti questi sono i laboratori che apriranno le loro porte sabato e domenica e faranno entrare il visitatore nel vivo del loro lavoro per comprendere come nasce un'opera e quanto lavoro c'è prima che un panino o un dolce sia posato sulle nostre tavole.

a.zam.