

Il Montefeltro di Primavera



conoScienze ritrovate

**4<sup>A</sup> EDIZIONE "IL PRATO NEL PIATTO"**  
**Weekend alla scoperta di cucina, cosmesi,  
ikebana, artigianato e bio-architettura e la  
novità per gruppi "Il tintore del  
Montefeltro"**

Torna la rassegna *"Il Prato nel Piatto"*, che ogni fine settimana fino al 27 luglio propone una full immersion nel verde, alla ricerca dei gioielli offerti dalla terra al confine tra Marche, Umbria e Toscana. Fiori e piante spontanee dalle virtù benefiche da impiegare in **cucina, cosmesi e medicina**, oppure da utilizzare in **artigianato e bio-architettura**, saranno protagonisti di passeggiate didattiche, laboratori e infine di genuine pietanze da gustare in agriturismo. Non solo perché la rassegna si arricchisce di una nuova iniziativa con un laboratorio intensivo per gruppi (almeno 8 persone), che potranno imparare l'antica **arte della tintura naturale** e tornare a casa con un souvenir creato personalmente, che sia una t-shirt colorata, una tovaglia o un altro oggetto.

Nella provincia di Pesaro-Urbino dunque, nell'antico ducato dei Montefeltro rivive la tradizione rurale delle donne che in gruppo andavano nei campi "a fare l'erba" e ora consentirà ai partecipanti di apprezzare non solo le ricchezze artistiche e paesaggistiche, ma anche di tornare a casa arricchiti di un'antica saggezza popolare. Un modo per assaporare la primavera fino in fondo con una passeggiata, un laboratorio, una cena o un intero weekend in simbiosi con la natura e i suoi ritmi.

Il programma completo prevede il pernottamento alla **Locanda Le Querce** di Frontino, una casa rurale del '400, arredata in stile con camini antichi, 6 romantiche camere con travi a vista, 2 splendide suites e un'osteria sotto all'ampio loggiato, dove potere gustare grappe e tisane preparate artigianalmente. Si trova equidistante (60 km) dalle uscite autostradali di Pesaro e Rimini, al confine con la Toscana).



**"IL PRATO NEL PIATTO"** prevede il sabato mattina partenza, dopo la colazione, per la passeggiata lungo il sentiero delle erbe, dove ci si diventerà nella caccia al tesoro di fiori e verdure. Nel tardo pomeriggio sarà sorprendente scoprire come le stesse erbe possano essere impiegate partecipando ai corsi di cucina verde, bioarchitettura, laboratori di composizioni di fiori essiccati, ikebana e di tinture con colori naturali. La sera quindi sarà il momento della **cena** a base di specialità locali e visto che Frontino si trova a 2 passi da

Carpegna, celebre anche per il pregiato prosciutto dop, in tavola non mancheranno antipasti quali le scamorzine affumicate al Carpegna. Non solo perché le specialità locali saranno anche arricchite dal fresco raccolto quotidiano nei campi e sarà un po' come assaggiare il "prato nel piatto" con frittatine agli asparagi selvatici, crostini misti alle vitalba e pancetta o involtini di ortica e ricotta di pecora, zuppa delicata di patate rosse di Sonpiano con olio di Cartoceto, sedanini strigoli e spek, quindi per secondo tagliata di manzo al rapastello e aceto balsamico, verdure fresche grigliate e cicorietto saltato in padella, per chiudere con dessert rigorosamente casalingo.

Al mattino dopo la colazione è possibile partecipare alla visita guidata della capitale del Montefeltro Urbino.

In breve:

venerdì - arrivo e sistemazione e cena

sabato - colazione , passeggiata "caccia alle erbe" , laboratorio e cena

domenica – colazione, visita Urbino o partecipazione agli eventi locali secondo le date.

**Il prezzo del pacchetto completo 135 euro comprende:**

**2 pernottamenti + colazione**

**2 cene complete**

**1 laboratorio**

**Per gruppi di almeno 8 persone " *IL TINTORE DEL MONTEFELTRO*"**, che offrirà anche l'opportunità di sprigionare la creatività e riportarsi a casa un indumento creato da sé.

Si tratta di un laboratorio ispirato all'antica arte dei tintori che nel territorio del Montefeltro hanno trovato radici, continuando poi ad utilizzare le tecniche di colorazione fino ai nostri giorni, partendo da coloranti naturali come la pianta del Guado (Isatis Tintoria) facilmente reperibile in natura. Ad esempio attraverso la macerazione di alcune parti di determinate piante si potranno ottenere sfumature e tonalità di colore diverso, quindi sarà possibile guidati dall'architetto **Federica Crocetta** riscoprire anche tecniche derivanti dall'utilizzo dei minerali come la celebre lavorazione a ruggine tipica della Romagna.

Il corso ha una durata di 15 ore, a partire dalla lezione teorica del venerdì pomeriggio. Il sabato si imparerà il bagno colore, la lezione si articolerà sulle varie tecniche di annodaggio della stoffa per la creazione di motivi bi-colori. Dopo pranzo mentre la stoffa viene tinta, si procederà alla preparazione dei timbri (insegnamento della xilografia), stampa del tessuto in vari colori, prove e raffronti sui tessuti di diverso tipo (cotone, lana, seta, lino). Il pomeriggio visita ad una bottega artigiana locale di tinture vegetali, che opera utilizzando ancora le tradizionali tecniche di produzione e lavorazione. La domenica le stoffe saranno lavate e asciugate all'aria, finché non saranno pronte da riportare a casa come ricordo di un weekend unico tra natura e tradizioni.

**Il prezzo del pacchetto completo 190 euro comprende:**

**15 ore di laboratorio**

**Materiali: stoffa, t-shirt e lana**

**2 pernottamenti + colazione**

**2 cene complete**

**pranzo del sabato**

**INFO E PRENOTAZIONI: Cell. 339-6897688 TEL. 0722-71370**

**WEB: [www.pratonelpiatto.com](http://www.pratonelpiatto.com)**