

---

## **Diocesi: Cerreto, la pasticceria di comunità DolceMente impegnata in visite didattiche presso un'azienda agricola di Cusano Mutri e un birrificio di Gioia Sannitica**

Operatori, volontari e ragazzi del laboratorio di pasticceria sociale di comunità DolceMente della cooperativa iCare (diocesi di Cerreto Sannita-Telese-Sant'Agata de' Goti), nelle ultime settimane, hanno fatto due trasferte di apprendimento di competenze sulla lavorazione di altri prodotti. Dapprima, c'è stata una scampagnata didattica presso l'Azienda agricola Orsino "Masseria Placido" di Cusano Mutri per imparare come avviene l'allevamento di pecore e vacche e come dal latte di ovini e bovini, quotidianamente, sia possibile produrre formaggi, ricotte e caciocavalli genuini e di qualità. Una trasformazione del prodotto che ha una tradizione antica nella lavorazione dei formaggi "a latte crudo". Dopodiché si sono recati alla corte del Birrificio artigianale Erbanina a Gioia Sannitica, per osservare e conoscere, dalla passione e professionalità degli esperti mastri birrai, come avviene il processo di produzione della birra artigianale, a partire dal vedere di quali materia prime è composta (acqua, malti, luppoli, lievito) e dai vari step della birrificazione attraverso l'illustrazione del funzionamento dei macchinari. Inoltre i proprietari del birrificio, un'eccellenza del territorio, hanno raccontato anche la leggenda della janara Erbanina, da cui ha preso il nome l'azienda. Un tour didattico molto istruttivo e formativo. Il tutto in un paesaggio meravigliosamente vivo, dove potersi fermare ad apprezzare i profumi intensi e particolari della natura. L'ultima parte della giornata, invece, è stata dedicata ad una seduta di hatha yoga, un momento di rilassamento guidato, tenuto dall'arte terapeuta Olimpia D'Acunzo, sull'autoconsapevolezza del proprio corpo e dei propri pensieri, in particolare del proprio respiro. "Non possiamo – afferma il team degli operatori del laboratorio DolceMente – che ringraziare sia l'azienda agricola di Cusano per la pronta disponibilità verso la nostra realtà sociale, sia il birrificio di Gioia per averci immediatamente accolti nel loro impianto". Ed "è un grazie doppio perché comprendiamo che il periodo estivo è molto lavorativo per entrambe le realtà produttive che abbiamo visitato. Così come – conclude la nota stampa del laboratorio di pasticceria – siamo totalmente grati all'amica Olimpia per il momento vissuto insieme, che ha fatto registrare un entusiasmo assoluto dei nostri ragazzi per l'attività svolta".

Gigliola Alfaro