

Nasce da una passione personale e dal desiderio di perpetuare un'antica tradizione della civiltà contadina l'idea di Siro Petracchi, noto agricoltore carmignanese, che ha pensato di organizzare un corso di cesteria rivolto a chiunque abbia voglia di apprendere l'affascinante arte dell'intreccio vegetale. Il 10 e l'11 giugno infatti, presso la sede della sua azienda agricola di Montalbiolo, si terranno due giornate di lezioni durante le quali il maestro cestaio Nicola Solimano fornirà ai partecipanti le istruzioni necessarie per realizzare un cesto tondo con o senza manico (livello base) e un cesto zarzo (livello avanzato). Sarà possibile prendere parte ad una sola giornata oppure ad entrambe, specificando l'opzione prescelta al momento dell'iscrizione. Potranno aderire all'iniziativa i soggetti abili con un'età uguale o maggiore di diciotto anni, rivolgendosi direttamente a Siro Petracchi (chiamando o inviando un messaggio WhatsApp al 335.354906, oppure scrivendo a sirop@hotmail.it). Il termine ultimo per le iscrizioni è fissato al 25 maggio. I posti disponibili sono dieci, ma affinché il corso possa essere attivato è necessario il raggiungimento del numero minimo di otto partecipanti.



Siro Petracchi

Nell'arco delle due lezioni verranno impartite le nozioni di base della cesteria classica attraverso la creazione di un cesto tondo (con il fondo a croce, l'intreccio a due e tre tessitori, l'intreccio con tecnica corale, il manico e la bordatura a corda) e il cesto zarzo, un manufatto caratteristico delle Asturie, molto particolare sia per la forma sia per la tecnica esecutiva, la cui realizzazione tra le altre cose consentirà di allargare lo sguardo alle tradizioni degli altri paesi europei. Al termine del corso agli allievi saranno rilasciati i manufatti creati durante le giornate di lezione, un attestato di partecipazione e alcune

dispense in formato pdf che verranno spedite per posta elettronica.

Il corso ha un costo di 75 euro per una singola giornata o di 140 per entrambe. Le lezioni inizieranno alle 9.30 e termineranno alle 18, inframezzate da una pausa per il pranzo. Agli iscritti viene consigliato di indossare abiti comodi da lavoro e un grembiule, e di portare l'occorrente per prendere appunti. Per la parte pratica del corso serviranno del salice naturale (messo a disposizione dagli organizzatori), un coltellino a serramanico, un punteruolo, un paio di cesoie da potatura e un metro (anche questo materiale può essere distribuito a chi ne fosse sprovvisto dall'insegnante).

La pausa pranzo può essere autogestita oppure per chi preferisce esiste la possibilità di mangiare presso l'azienda agricola che ospita il corso, dove verrà espressamente preparato per i partecipanti un piatto di pasta calda condita con sughi vegetali di produzione propria o provenienti dal mercato biologico "Riprendiamoci la natura" e accompagnato da una bottiglia di acqua al prezzo di 10 euro a persona. Per ulteriori informazioni a riguardo è opportuno rivolgersi a Siro Petracchi, utilizzando i contatti indicati in precedenza. *(Barbara Prosperi - le foto sono state gentilmente concesse da Siro Petracchi)*