

IVG

Quiliano inaugura “La via aromatica”

di **Redazione**

21 Giugno 2011 - 13:27



Quiliano. La salvia, il rosmarino, il timo, la maggiorana e altre ancora: tutte erbe aromatiche che non migliorano soltanto il sapore dei cibi, ma svolgono anche importanti funzioni salutari.

In effetti da sempre la ricerca e la coltivazione delle erbe aromatiche sono state influenzate dalla necessità di trovare sostanze medicamentose e antidoti contro i malanni più diversi. Ricche di vitamine e sali minerali, possono essere usate in cucina e permettono di ottenere vantaggi dietetici diretti e indiretti: il loro sapore intenso, infatti permette di limitare l'uso del sale e consente di adottare cotture leggere valorizzandole. Propria delle erbe aromatiche è poi l'azione digestiva: la presenza di particolari sostanze, chiamate “oli essenziali”, fa sì che molte erbe stimolino le secrezioni dello stomaco e del pancreas.

A questo patrimonio verde è dedicata “La via aromatica” che sarà inaugurata domani, mercoledì 22 giugno alle ore 11, presso il Parco di San Pietro in Carpignano a Quiliano (lato area archeologica). Il percorso aromatico è stato realizzato da un gruppo di allievi del 1° anno del Corso Specializzato Professionalizzante per giovani disabili dell'ente di formazione IS.FOR.COOP. Il corso, finanziato dalla Provincia di Savona, è stato condotto in collaborazione con il Comune di Quiliano e con l'associazione Slow Food e ha portato alla creazione di un percorso aromatico in cui trovano posto tutte le essenze tipiche della zona

e non.