



La cultura delle erbe è di casa a Casola Valsenio

Il paese collinare in provincia di Ravenna ospita un importante Giardino delle Erbe e per tutto l'anno organizza eventi di carattere ambiental-gastronomico

di PIERLUIGI PAPI

Sono molteplici le città d'Italia che possono vantare di essere le *Capitali mondiali* di un aspetto particolare o di una "nicchia". Uno di questi titoli va sicuramente al paese di Casola Valsenio (RA) che può fregiarsi del titolo di *Paese delle Erbe e dei Frutti Dimenticati*. Un titolo conquistato sul campo per le sue bellezze naturali e per l'attenzione rivolta all'ambiente ma anche per gli eventi verdi che animano il borgo nel corso dell'anno.

Nel periodo tardo primaverile ed estivo sono proposti ben tre appuntamenti:

- 29 e 30 maggio 2010 *Erbeinfiore*;
- 26 giugno 2010 *La Giornata della Lavanda*;
- tutti i venerdì dal 2 luglio al 27 agosto 2010 il *Mercatino Serale delle Erbe*.

La gastronomia della zona, e in particolare quella di Casola Valsenio, non poteva non essere influenzata da questa passione per le erbe e le piante aromatiche, tant'è che il Giardino delle Erbe e i ristoranti del paese danno vita all'iniziativa *Erbe in fiore*, prevista nelle giornate del 29 e 30 maggio, quest'anno dedicata alle erbe della giovinezza. Il programma di sabato prevede, a partire dalle ore 16: la presentazione dell'anno internazionale della biodiversità e in particolare del patrimonio arboreo nel parco del Giardino, una passeggiata per riconoscere gli alberi con le guide digitali (progetto *Dryades* coordinato dall'Università di Trieste), un aperitivo a tema curato dall'Istituto Alberghiero di Riolo Terme.

Domenica 30 maggio dalle ore 10 alle 18 prenderà vita il mercatino dei prodotti con i fiori officinali per la cucina e l'erboristeria, mentre la giornata sarà scandita da numerosi eventi: visite guidate al Giardino delle Erbe; incontro con la dr.ssa farmacista Valentina Poli per parlare delle erbe attive sul fegato; presentazione dell'edizione 2010 del mercatino serale delle erbe e dei menù ai fiori officinali che in questo periodo saranno disponibili nei ristoranti della zona; laboratorio per imparare la corretta preparazione di alcuni estratti con erbe e fiori utili per le comuni patologie dell'apparato digerente; laboratorio per la preparazione di ricette

