

Fiere e congressi

Alimentari, Natura, Benessere

Non solo erbe

La 7ª Fiera delle erbe officinali ed aromatiche a Sale San Giovanni sabato 26 e domenica 27 giugno 2004. Nel Castello convegni e cena al profumo di erbe



Nel Centro Storico di Sale San Giovanni, piccolo ma splendido borgo medioevale dell'Alta Langa Cebana (CN), sabato 26 e domenica 27 giugno 2004 si terrà la 7ª edizione di *Non solo erbe*, Fiera delle erbe officinali ed aromatiche.

La manifestazione, organizzata dal Comune di Sale San Giovanni (www.comune.salesan-giovanni.cn.it - tel. 017475000) in collaborazione con la Pro Loco, trae spunto e origine dalle coltivazioni di piante officinali e aromatiche presenti da alcuni anni su buona parte del territorio comunale (lavanda, issopo, camomilla, achillea, salvia, coriandolo, finocchio e tante altre ancora) e si prefigge di promuoverle e valorizzarle.

Queste coltivazioni, tutte dotate di certificazione biologica e biodinamica, sono il secondo polo per la produzione di erbe officinali in Piemonte, hanno permesso la creazione di nuovi posti di lavoro e fatto conoscere Sale San Giovanni in tutto il Piemonte e nella vicina Liguria. Arricchisce la zona anche l'arboreto "Cascina Prandi", che raccoglie varie essenze arboree, dall'albero dei tulipani all'acero campestre, dal pinsapo al cerro, dal ginkgo alla sequoia, ecc. Un progetto di recupero ha reso l'area fruibile a scopi didattici e naturalistici.



Non solo erbe si svolge a giugno, nel periodo di massima fioritura delle piante officinali per dare la possibilità a tutti di partecipare a visite guidate alle coltivazioni e di immergersi tra i meravigliosi colori e gli inebrianti profumi che la campagna dona a piene mani.

Nel periodo della Fiera in tutto il Capoluogo si ha il privilegio di respirare un'aria aromatizzata dalle essenze dei fiori e delle "piante della salute" lavorate nei modernissimi impianti di essiccazione e di distillazione, fatti realizzare poco distanti dalla Cooperativa Agronatura di Spigno Monferrato.

La fortuna della manifestazione fieristica è rappre-

sentata anche dal singolare contesto in cui si svolge: il Centro Storico di Sale San Giovanni, spesso definito come un piccolo gioiello d'arte preservato dal tempo e nel tempo.

Durante l'intera giornata saranno proprio le caratteristiche stradine e piazzette del Concentrico, a ridosso del Castello, che verranno animate da un variopinto mercatino con esposizione e vendita di piante officinali, specialità alimentari, prodotti erboristici, agricoli e loro derivati, tutti provenienti da coltivazioni biologiche. Troveranno spazio una Mostra Internazionale di Scultura e momenti di divertimento con spettacoli di artisti di strada.

Questo paese da favola si presenta agli occhi dei visitatori come un complesso armonico di case, chiese, archi e piazzette, dominato dall'imponente Castello, che un tempo fu proprietà dei Marchesi di Ceva, poi degli Incisa di Camerana. Nel 1954 fu acquistato dall'Ospizio di Carità di Fossano ed ora appartiene a un'imprenditrice di Torino, che lo ha acquistato per ristrutturarlo ed aprirvi un caratteristico Albergo/Ristorante. Al suo interno si può ancora ammirare il salone d'onore decorato a stucchi ed affreschi.

In occasione di *Non solo erbe* verranno aperte le porte del Castello e nei suoi locali avranno luogo sia i Convegni, tenuti da nomi illustri nel mondo dell'erboristeria, sia la *Cena al profumo di erbe* (prenotazione obbligatoria tel. 017475000), preparata da famosi cuochi della Provincia di Cuneo.

L.P.

Fabio Marchesi

La luce che cura

Tecniche Nuove, Milano
2002 pp. 328, euro 19,50

Un libro che mette in discussione le conoscenze finora acquisite dalla scienza, e le teorie secondo le quali i raggi ultravioletti risultano nocivi.

L'autore, giovane scienziato e inventore, sostiene che la luce del sole sia la più potente medicina che la natura abbia mai regalato all'uomo.

Franco Caspani,
Alessandra Pellegrini

Dietetica cinese nella pratica clinica Il Dao, la legge dei cinque sapori

Tecniche Nuove, Milano
2003 pp. 152, euro 14,90

Un testo per medici e cultori di dietetica o di cure naturali, in grado di usare coerentemente le virtù terapeutiche degli alimenti all'interno di un sistema medico complessivo.

Dall'antica classificazione dei sapori, operata da dietisti imperiali, discendono i principi dietoterapici applicati oggi.

Nobile Collegio Chimico Farmaceutico Universitas Aromatariorum Urbis

Farmacia 2003 Formazione e aggiornamento professionale del farmacista

Tecniche Nuove, Milano
2003 pp. 240, euro 25,00

Il farmacista troverà nel libro le novità farmacologiche e gli sviluppi sulla sua attività professionale.

Uno strumento per vivere responsabilmente il ruolo di educatore sanitario.

