



Comunicato stampa

Natura alimentazione benessere – la via delle erbe e delle spezie

Domenica 24 giugno a Borrello in provincia di Chieti ci sarà una giornata dedicata alla scoperta di un territorio incontaminato in cui scorrono acque del fiume Rio Verde che, proprio tra Rosello e Borrello, scendendo a valle nel Fiume Sangro, formano le cascate naturali più alte dell'Appennino. Territorio ricco di Storia medievale e, forse, romana il cui nome si trova nel 1002 ad opera di un Odorisio detto anche Borrello I dal quale avrà origine un vasto dominio che prenderà il nome di *Terra Burrellensis*. Nella *Storia del Regno di Napoli*, Benedetto Croce descrive i nostri antenati dell'Italia Meridionale e tra questi anche i Borrello, come *conquistatori o rapinatori incessanti* ma anche “si deve aggiungere, abili politici, fondatori e donatori di chiese e monasteri” (cfr. Eugenio Maranzano, *Borrello tra i vicini comuni della Val di Sangro*, pag. 43).

Oltre alla Storia, ci immergeremo nella natura. Il progetto dello SPI-CGIL Regionale di Abruzzo e Molise nonché quello provinciale di Chieti, che vede la partecipazione dell'ALPAA ossia l'Associazione Lavoratori Produttori Agroalimentari Ambientali, dello SLOW Food della Condotta di Lanciano, del Comune di Borrello, il cui Sindaco Giovanni Di Nunzio, accoglierà gli escursionisti nella ex distilleria Evangelista.

A seguire il prof. Aurelio Manzi, botanico, ricercatore appassionato, studioso con numerose pubblicazioni sulle ricchezze della flora abruzzese, guiderà la troupe per una escursione alla scoperta delle *Vie delle erbe e delle spezie*, alla ricerca di erbe commestibili sacre e magiche. Bisogna anche ricordare che nel 1830 il botanico del Regno di Napoli, Michele Tenore, veniva in Abruzzo a scoprire, alle falde della Maiella, erbe commestibili e non da piantare nell'orto reale botanico napoletano.

Domenica 24, le erbe raccolte e non solo, saranno cucinate e degustate presso il ristorante da Vincenzina di Borrello, fedele custode della tradizione popolare contadina che si nutrive di tante erbe commestibili del territorio (aglio ursino, *cascigni*, borragine,...).

Prima però si passerà da Vittoria Mosca che ci farà conoscere alcuni arcani segreti e divini sapori di sua maestà il tartufo.

In aiuto a Borrello arriverà da Montebello sul Sangro con i suoi cereali e legumi bio, Paolo Cesarone che ha messo su da qualche anno un'azienda agricola bio: Piccola Terra.

A tavola ci sarà il parere salutistico di Antonio Pacella Nutrizionista e Medico di Scienze dell'alimentazione e di Corrado Pierantoni, medico endocrinologo, responsabile nutrizionale “La Reserve” di Caramanico Terme.

I nonni saranno accompagnati dai nipotini a tavola e durante l'intera giornata.

È prevista la presenza di un pullman di partecipanti da tutta la provincia di Chieti, di rappresentanze delle altre province abruzzesi, di alcuni Sindaci del circondario, di esponenti nazionali di ALPAA, SPI-CGIL, Auser.

Alessia ANTENUCCI
Segretaria Generale SPI CGIL Chieti

n.b. iniziativa non aperta al pubblico ma solo a iscritti e invitati dello SPI-CGIL Abruzzo/Molise e Chieti