## Le piante officinali colture antiche per un'agricoltura multifunzionale

In Italia si stima che oltre il 75 % del fabbisogno di essenze di piante officinali per soddisfare le diverse tipologie d'impiego è importato.

Una festa di fiori, piante colorati e profumi, impreziosita dagli interventi dei relatori, da una sessione poster e un'area espositiva, un mosaico per creare il giusto connubio fra naturalità ed arte, tra storia e tradizioni, e chiaramente una degustazione di prodotti tipici presso insaporiti da essenze della macchia mediterranea, abbinati ai migliori vini del territorio. Nell'attuale fase di crisi dell'agricoltura, questa iniziativa vuole porre l'attenzione sulla filiera produttiva delle piante officinali, settore di nicchia ma di alto valore aggiunto in uno scenario internazionale in cui la domanda di prodotti salutistici, di preparati per la cura del corpo e della bellezza è in crescita esponenziale, come nei casi di assoluto rilievo della Russia e del Giappone.

Un mercato fiorente, trainato dalle grandi proprietà salutistiche e curative delle piante. Si scopre come l'alloro, il basilico, l'erba cipollina, il finocchio selvatico, la maggiorana, la melissa, la menta piperita, l'origano, il prezzemolo, il rosmarino, la salvia e il timo siano straordinarie per gusto su ghiottonerie gastronomiche e posseggano qualità benefiche per la cura dell'uomo che trova giovamento grazie a tinture, decotti e infusi.

A Menfi in provincia di Agrigento il 20 novembre alle ore 9.30 presso Casa Planeta il seminario dal titolo "Le piante officinali colture antiche per un'agricoltura multifunzionale".

Interverranno il **Dott. Michele Botta** - Sindaco di Menfi il **Dott. Paolo Girgenti** -Dirigente Servizi allo Sviluppo – Assessorato Agricoltura e Foreste Regione Siciliana, il **Dott. Francesco Gagliano** - Dirigente Responsabile SOAT di Menfi –

Modera i lavori il **Prof. Giacomo Dugo -** Ordinario di Chimica degli Alimenti dell'Università di Messina A seguire le relazioni del **Dott. Nino Sutera -** SOAT di Menfi la **Prof.ssa Silvana Nicola -** Università di Torino, - Associato Dip. di Agronomia, Selvicoltura e Gestione del Territorio - **Prof. Vincenzo De Feo -** Ordinario di scienze farmaceutiche - Facoltà di Farmacia Università di Salerno, **Dott. Riccardo Laconi/Dott. Bruno Satta -** Agenzia Laore - Regione Autonoma della Sardegna, **Dott.ssa Luigia Iuliano -** A.R.S.S.A. Agenzia regionale per lo Sviluppo Agricolo - Regione Calabria, **Dott. Giuseppe Crocetta -** Veneto Agricoltura - Azienda Regionale per i Settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare, **Dott. Giuseppe Bivona -** Direttore Ente di Sviluppo Agricolo Regione Siciliana, **Dott.ssa Marisa Canzonieri -** Azienda Foreste Demaniali Assessorato Agricoltura e Foreste Regione Siciliana Alla fine degustazione di piatti tipici aromatizzati con essenze di piante aromatiche in collaborazione con l'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione "V.Titone" di Castelvetrano (TP) e l'Accademia del Gusto Terre del Gattopardo.

Presso la segreteria del seminario sarà possibile ritirare la monografia "Le piante officinali colture antiche per un'agricoltura multifunzionale e il poster Saperi, Aromi e Colori Mediterranei editi della Sezione Operativa per l'Assistenza Tecnica di Menfi dell'Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste.