

IL GAZZETTINO

IL GAZZETTINO
Mercoledì 14 giugno 2017

ilTaccuino

LPN

XXIII

CASA ZANUSSI Domenica l'ultima uscita dei "Percorsi nel territorio" fra Aviano e Piancavallo

Dalle lumache bio all'arnica montana

PORDENONE – Il Centro culturale "Antonio Zanussi" propone, domenica prossima, l'ultimo appuntamento primaverile dei "Percorsi nel territorio", dedicato al tema "Chioccioline per gastronomia e cosmesi". Un'escursione a Piancavallo fra arnica montana ed erbe medicinali. La partenza è prevista, alle 10, dal Centro culturale Zanussi di Pordenone, in via Concordia 7. Alle 10.30 ci si troverà a Castello d'Aviano nella sede di Elicitaly, allevamento biologico certificato di lumache nato nel 2016 e concepito all'aperto entro spaziosi

recinti, per coltivare la lumaca in un ambiente energetico, fra insalata e verdura fresca, in simbiosi con la natura circostante. Le lumache hanno a disposizione un mix di cavoli, biette, piante aromatiche ed ortaggi, tutti rigorosamente biologici, insieme a un mix di farine vegetali bio. Il mercato alimentare legato alla lumaca è in forte espansione, così come quello legato alla cosmesi e ai nuovi principi a base di bava di lumaca, con poteri cicatrizzanti, lenitivi e anti-age. Non è un caso che la lumaca, sia fra i rarissimi

animali rimasti incontaminati a Chernobyl, grazie alla bava che ha funzionato da scudo contro le radiazioni. Il ristoro, al Ristorante Bornass lungo la strada che porta a Piancavallo, prevede un gustoso menu di stagione, mentre nel pomeriggio ci si sposterà a Piancavallo, nell'azienda agricola Armo 1191, che si è lanciata, da alcuni anni, nella coltivazione dell'arnica montana. Quella di 1191 metri è la quota alla quale l'arnica viene coltivata, al limite dell'altopiano del Cavallo. L'azienda è stata fondata dalla famiglia Conzato, che si



ARNICA Uno degli appezzamenti coltivati ad Arnica dall'azienda Armo 1191

occupa di agricoltura dagli anni Cinquanta. L'Arnica montana fiorisce fra la metà di giugno e la metà di luglio. I fiori essiccati e raccolti a mano vengono conservati sottovuoto, fino all'estrazione dei principi attivi, tramite macerazione in olio di semi di girasole. Com'è

noto, l'arnica ha particolari doti antinfiammatorie e analgesiche. Il rientro a Pordenone è previsto entro le 17. Informazioni e prenotazioni allo 0434.365387 o a info@centroculturapordenone.it. Organizzazione tecnica di Antonietti Viaggi - Robintur Pordenone.