



Agroalimentare - Officinalia apre le sue porte al Castello di Belgioioso

Pavia - 28 apr 2023 (Prima Notizia 24) La manifestazione perfetta per immergersi nel mondo del biologico e trascorrere un weekend all'insegna del benessere e della sostenibilità.

Per gli amanti del biologico è arrivato l'evento più atteso dell'anno. Officinalia finalmente apre i battenti, nel magnifico Castello di Belgioioso, da oggi al 1 maggio. "Il Bio è buono e fa bene". Questo lo slogan che accompagna Officinalia che da 34 edizioni diffonde la cultura del biologico. Chiudendo gli occhi si potranno sentire i profumi che man mano si susseguono nelle varie sale: la fragranza del pane, il profumo dell'olio, il sapore del miele, la dolcezza dell'aceto balsamico, la morbidezza della maglia in bambù, l'aroma delle essenze del legno.... vi condurranno in un percorso sensoriale unico e piacevolissimo. Un rimando a ricordi di gusto e di piacere perché Officinalia è tutta da gustare e da godere. E' la manifestazione perfetta per immergersi nel mondo del biologico e trascorrere un weekend all'insegna del benessere e della sostenibilità. Si possono scoprire e gustare le deliziose prelibatezze biologiche offerte dai più di 90 produttori provenienti da tutta Italia. Dalla prima edizione Officinalia ospita, a rotazione, associazioni, enti che abbiano progetti di accoglienza e sostegno per l'infanzia, la raccolta e il sostegno di animali e dell'ambiente. Il motto di Officinalia è, ed è sempre stato quello valorizzare il biologico nel modo di nutrirci, di abitare, di vivere con consapevolezza, di rivalutare la terra e l'ambiente con spirito etico e morale. In esposizione una grande qualità di prodotti alimentari certificati tutti da assaggiare: torte dolci e salate, pane cotto in forno a legna, the e tisane in diverse fragranze, mandorle tostate, nocciole, succo di mele, birre al malto, tofu, marmellate di frutta e sformati di verdura freschissima, pasta fresca e secca, biscotti, crackers, formaggi di capra freschi. Non solo prodotti alimentari, ma anche molti prodotti naturali per la cura della persona: creme per viso e corpo, latte detergente, sapone liquido, shampoo, bagnoschiuma oltre a un'infinità di macerati, oli essenziali e tisane che sprigionano le fragranze di sandalo, incenso, cera d'api, olio all'arancio, garofano, citronella, caprifoglio, rosa, marsiglia e mugugno. Ci sarà l'imbarazzo della scelta nel partecipare a una vasta gamma di incontri e workshop, dove esperti del settore insegneranno tutto sulle proprietà benefiche delle piante medicinali, l'alimentazione biologica e l'ecologia domestica. Non mancheranno poi attività come il Taiji Festival, che permetterà di scoprire l'arte marziale cinese, e la possibilità di esplorare il maestoso Castello del 1700 e il bellissimo parco circostante. Per gli appuntamenti con lo Show Cooking si parlerà un po' di tutto. Come nutrirsi, come cucinare, quale dieta scegliere saranno gli argomenti e le curiosità del programma dei tre giorni con le dimostrazioni di diversi chef e foodblogger tra i quali: Sarah Baccenetti, Professional Organizer; Sara Giulia Tommasi, chef e docente di corsi di cucina gluten free da oltre vent'anni e di Maddalena Macchi, massima esperta di fermentazione in Italia, insegneranno a fare Torte Salate Chetogeniche senza glutine, senza latticini, a basso indice glicemico, a quasi 0 carboidrati. Si potrà studiare la lingua cinese con il Taiji con

il Direttore del Centro Culturale Cinese di Milano Angelo Li. Giorgia Negroni di ENJO offre una riflessione sul prendersi cura degli spazi e di sé in modo efficace, sano ed ecosostenibile. Si conoscerà più da vicino l' Aromaterapia, un argomento di cui si sente parlare sempre più spesso. La dott.ssa Mariangela Bailo naturopata, Zailo Aromaterapia, parlerà della gestione delle nostre emozioni nel rapporto col cibo. Si potrà fare anche una interessante esperienza enologica con l'Azienda Agricola Roccabianca. Un'entusiasmante degustazione di vini selezionati della stessa azienda alessandrina. I vini in degustazione includono pregiati esemplari tipici della zona, prodotti con passione e dedizione. La presentazione e degustazione sarà a cura dell'esperta Rosella Rocchetti che guiderà i partecipanti in un'avventura sensoriale attraverso i sapori e gli aromi distintivi delle etichette dell'Azienda Agricola Roccabianca. Per informazioni sui corsi: <https://www.belgioioso.it/officinalia/area-conferenze-show-cooking/#>. Immane l' incontro con il Dottor Mozzi e il suo banchetto, uno dei più frequentati e colorati della manifestazione, che si terrà oggi, venerdì 28 Aprile, a partire dalle ore 15.00 nella Manica dell'Incompiuta del Castello, parte comunale. Per prenotazioni: <https://www.belgioioso.it/officinalia/dottor-mozzi/>. A piedi sul Ticino - Seguendo le Cicogne – 29 aprile – 1 maggio Un viaggio a piedi che attraversa gli angoli meno conosciuti del Parco Lombardo della Valle del Ticino, proclamato dall'Unesco "Riserva della Biosfera" di interesse mondiale. Una Valle, quella a due passi dalle città di Milano e Pavia, tutta da scoprire, dove la natura si affianca al lavoro dell'uomo ed al modificarsi di paesaggi e condizioni di vita. Piccoli borghi contadini del pavese, sorti lungo le antiche vie di commercio, si alternano ai campi coltivati a riso, mentre il fiume, con la sua corona di boschi, scende nervosamente in mille meandri azzurri verso Pavia ed oltre...Luoghi da conoscere per capirne l'essenza e la cultura, luoghi in cui la vita, ancor oggi, sembra scorrere su quadranti antichi misurati sullo scorrere Attraversato il famoso ponte coperto per entrare in città si affronta l'ultima tappa del cammino, che seguendo la Via Francigena conduce alla meta finale: il castello di Belgioioso, ai margini dell'Oltrepò Pavese, dove ci attende la visita a Officinalia, mostra mercato dell'alimentazione biologica, biodinamica e dell'ecologia domestica, che trova sede nelle antiche sale del Castello. Info e Prenotazioni: Vie dei Canti Tel. 379-1227725 | 331-9165832 | info@viedeicanti.it. Prenotazione obbligatoria 25° Taiji Festival Per il 25° Anno consecutivo nel Parco del Castello di Belgioioso si terrà il Taiji Festival organizzato dal M° Walter Lorini Federazione Sportiva Culturale PWKA. Orario di apertura continuato: dalle 10.00 alle 20. 00. Ingresso: Intero: 9 euro - Ridotto: 7 euro Per informazioni: info@belgioioso.it, www.belgioioso.it

di Paola Pucciatti Venerdì 28 Aprile 2023