Scritto da Red.
Mercoledì 21 Maggio 2014 16:47

AVELLINO – Promossa dalle Soprintendenze per i Beni archeologici e per i beni architettonici e paesaggistici nonché dall'Archivio di Stato e dell'amministrazione provinciale di Avellino e patrocinata da numerose associazioni e organismi pubblici e privati, si terrà il 24 e il 25 maggio, presso il carcere borbonico di Avellino, la rassegna "Il giardino degli odori".

Diverse le mostre allestite nell'ambito della manifestazione che prevede anche seminari e degustazioni. Le mostre saranno aperte al pubblico durante la due-giorni dalle ore 10 alle 13,30 e dalle 16 alle 21. Una prima esposizione - denominata "Il giardino nel tempo" - è curata dalla Soprintendenza per i Beni archeologici di Salerno, Avellino, Benevento e Caserta. Un'altra, allestita dalla biblioteca provinciale "Scipione e Giulio Capone" di Avellino, mette in vetrina "Rei herbariae et rei rusticae", libri di pregio di scienze agrarie del fondo Capone. L'archivio di Stato esporrà libri e documenti sulle piante officinali. "Il giardino succulento" sarà curato dall'architetto Deborah Napolitano. L'Istituto alberghiero "Manlio Rossi Doria" preparerà una degustazione gastronomica ispirata alle piante officinali. Ci sarà, poi, la proiezione di un documentario sui giardini d'Europa, curato dall'associazione "Il giardino incantato" di Avellino. Lo spazio dedicato ai bambini "Giochiamo con verdirpino" è organizzato dal liceo "Publio Virgilio Marone" e dal comitato provinciale Unicef che allestiranno un laboratorio interattivo intitolato "Un tocco di…classe".

Nel pomeriggio di sabato 24 maggio, il Garden Club Verde Irpinia proporrà ai visitatori un percorso di conoscenza del mondo magico delle piante aromatiche con attività manuali e giochi sensoriali. Gli alunni dell'Istituto agrario Francesco De Sanctis di Avellino cureranno un percorso olfattivo. L'erborista naturopata Lidia Casali intratterrà i partecipanti su "Le erbe officinali in erboristeria e nell'orto". Il sommelier Angelo Maglio aiuterà a scoprire i profumi nei vini; quelli in degustazione saranno offerti dalla prestigiosa scuola enologica di Avellino. Domenica 25 ci sarà, in mattinata, "A merenda con Trilli", una degustazione di miele curata da

Stella Maccario. Nel pomeriggio seminario sull'"aromaterapia: l'uso degli oli essenziali" con la partecipazione di Lidia Casali.