**Orto Botanico di Padova: in programma il secondo**

**incontro dedicato alle piante aromatiche**

**Appuntamento sabato 24 giugno con AromanticDay: showcooking, ricette e**

**riflessioni sulle proprietà benefiche delle erbe aromatiche**

**Padova, giugno 2017.** E’ in programma sabato 24 giugno, nella splendida cornice dell’Orto Botanico di Padova, il secondo appuntamento con **“AromanticDay”**, il ciclo di eventi dedicato all’impiego delle erbe aromatiche in cucina, un’iniziativa **organizzata dall’Orto Botanico di Padova in collaborazione con Valbona**, azienda veneta specializzata nella lavorazione e trasformazione di verdure.

L’evento sarà un’occasione unica di approfondimento su temi botanici coniugato ad argomenti di ampio interesse quali la buona cucina e la corretta alimentazione. Se è vero, infatti, che le erbe aromatiche sono un ingrediente irrinunciabile per rendere più gustose le ricette, queste piante straordinarie hanno anche indiscusse proprietà. Ricche di vitamine e sali minerali con un basso apporto calorico, diventano spesso veri e propri ‘alleati’ in cucina per coloro che hanno deciso di seguire diete *free-from* o in generale sane abitudini alimentari.

Alle **ore 16:30** si esibirà Sara Bonaccorsi del **blog “Cucina Con Sara”**, blogger milanese che spiegherà i segreti per fare una pasta fatta in casa a prova di chef! La sua ricetta - **ravioli di pasta fresca fatta a mano con ricotta e limonaria** - darà modo a tutti gli ospiti di conoscere la limonaria, una pianta che favorisce la digestione, ed è eccellente per aromatizzare ripieni, insalate e anche per preparare infusi.

Con **Giulia Rizzi** di **“Una Vegetariana in Cucina”**, il cui live show è in programma alle 17.15, scopriremo come creare un invitante, colorato e soprattutto sano pranzo per il pic-nic! La sua **insalata di ceci neri e mais con avocado e salsa piccante** arricchita da coriandolo e menta, una proposta vegana, sarà l’esempio di come sia possibile realizzare con poche mosse piatti genuini, sani senza rinunciare al gusto.

I prossimi showcooking saranno in programma sabato 23 settembre e domenica 3 dicembre.

* Sede degli showcooking Orto Botanico di Padova, Via Orto Botanico, 15, 35123 Padova.
* Il biglietto di ingresso all’Orto Botanico di Padova dà diritto alla partecipazione gratuita agli showcooking.
* Per seguire e commentare l’evento sui social usa #AromanticDay

**Orto Botanico di Padova – Università degli Studi di Padova**

Dalla sua fondazione nel 1545 su richiesta di Francesco Bonafede professore di lectura simplicium nell’Università di Padova, l’Orto Botanico di Padovaè sempre stato luogo di ricerca e didattica. Situato tra il Prato della Valle e la basilica di S. Antonio, è un’oasi nel centro di Padova.

Nel corso dei secoli, l’Orto di Padova si è situato al centro di una fitta rete di relazioni internazionali, esercitando una profonda influenza nell’ambiente della ricerca e svolgendo un ruolo preminente nello scambio di idee, di conoscenze, di piante e di materiale scientifico. Sulla base di queste considerazioni, nel 1997 esso è stato iscritto nella Lista del Patrimonio Mondiale ([*World Heritage List*](http://whc.unesco.org/en/list)) come bene culturale. A settembre 2014 è stato inaugurato il Giardino della Biodiversità, con circa 1.300 specie che vivono in ambienti omogenei per umidità e temperature, che simulano le condizioni climatiche dei biomi del pianeta: dalle aree tropicali alle zone subumide, dalle zone temperate a quelle aride. La posizione delle piante all’interno di ciascun ambiente rispecchia una suddivisione fitogeografica; un ipotetico viaggio attraverso la vegetazione della Terra (in America come in Africa e Madagascar, in Asia, nell’Europa temperata, in Oceania).

[www.ortobotanicopd.it](http://www.ortobotanicopd.it)

[www.facebook.com/ortobotanicopd](http://www.facebook.com/ortobotanicopd)

**Valbona, conserviamo la freschezza dell’Italia**

Valbona è un’azienda veneta specializzata nell’arte conserviera. Territorio, trasparenza e passione sono i valori che guidano il suo operato dal 1962. Oggi Valbona fa tesoro della lunga esperienza nel settore delle verdure alla quale affianca professionalità e qualità per affrontare i mercati di domani: annovera più di 700 diverse referenze fra sottoli, sottaceti, salse e pesti, produce a proprio marchio e per le più importanti insegne della grande distribuzione ed è presente in oltre 30 paesi di tutto il mondo.

L’ottenimento delle più importanti certificazioni di qualità, l’impiego delle tecnologie più avanzate e il rispetto per l’ambiente sono tre punti cardine su cui si sviluppa l’attività quotidiana dell’azienda.

La sua ultima sfida si chiama Magie della Natura, un brand creato nel 2013 col quale l’azienda è entrata nel mondo del Fresco. I Flan di verdura sono la prima linea del nuovo marchio ad entrare in produzione, seguiti dalle Veganette-gustosi affettati di verdure.

[www.valbona.com](http://www.valbona.com)

[www.lemagiedellanatura.com](http://www.lemagiedellanatura.com)

www.facebook.com/valbonasrl

https://twitter.com/ValbonaSrl

https://www.instagram.com/valbonasrl

https://www.youtube.com/channel/UCwPrsusPj3jvZDakfg7mYow

**Ufficio Stampa Ne.www.s**

**Via Domenichino 40 – 20149 Milano**

**Tel. 02/48.02.85.35 – Fax 02/48.02.87.09**

**Anna Garbagna – garbagna@newwws.it**

**Sara Castelnuovo – castelnuovo@newwws.it**