

**L'APPUNTAMENTO OGGI ALLE 17 AL «CELONE»**

# Tutto su erbe, aromi laboratorio della Lilt

● Spezie, aromi, in una sola parola, erbe.

I segreti delle erbe appunto sono al centro del viaggio nella sana alimentazione promosso dalla Lilt di Foggia.

Timo, prezzemolo, maggiorana, basilico & Co, delle proprietà e delle qualità degli aromi e delle erbe e del modo di utilizzarle al meglio, di come fruirne per migliorare la salute ed anche l'umore, si parlerà proprio oggi, martedì 20 settembre, durante il laboratorio "Aromi ed erbe... al buio", che è stato organizzato dalla Lega italiana per la lotta ai tumori di Foggia, nell'ambito del progetto Rilt, acronimo che sta per Rete Integrata Lotta Tumori.

L'iniziativa, che si avvale del sostegno della **Fondazione con il Sud**, coinvolge altre cinque associazioni del territorio di Capitanata, nel dettaglio Cerignola per l'Oncologia, Caritas Incontro San Severo, Il Girasole (Manfredonia), Associazione Mosaico (San Marco in Lamis) e Associazione Sos-Ser (San Marco in Lamis).

L'interessante appuntamento è fissato per ore 17 di oggi, presso l'agriturismo "Al Celone" di via San Severo (al km 4 a Foggia). Atteso l'intervento dello chef dell'agriturismo, Dario Perella, che guiderà i presenti in un viaggio nel misterioso e poco conosciuto mondo delle erbe, che possono diventare importanti compagne nel viaggio in una sana alimentazione, primo passo di ogni percorso verso un corretto stile di vita. Oggi la cucina è un'arte che attrae moltissime persone, una passione davvero trasversale, alla quale la conoscenza delle erbe conferisce un tocco sapiente in più da non trascurare.

