

Sicilia scopre turismo aromatico, a Scicli 9mila turisti scelgono percorso olfattivo-emozionale

notizia pubblicata 27 Giugno 2018 alle ore 10:00 nella categoria **Curiosita'**



La nuova frontiera del turismo e della gastronomia è il vivaismo e la coltura di erbe aromatiche. Lo dimostra “Gli Aromi” l’azienda agricola di Enrico Russino che, a Scicli nelle terre del commissario Montalbano, riceve 9mila visite l’anno di turisti che vogliono fare il percorso emozionale-olfattivo tra salvie e gerani malvarosa per un totale di 200 specie di piante aromatiche.

I visitatori possono poi degustare, nell’orto e serre vista-mare dove vengono propagate oltre 500mila piante per talea l’anno, la cucina siciliana insaporita dalle aromatiche coltivate in campo o addolcite con la stevia. Un’esperienza ripetibile a casa mettendo a dimora i semi acquistati, anche online, in kit dai nomi fantasiosi: ‘Fatti i capperi tuoi!’ o ‘Vuoi vivere nella bambagia?’ per avviare colture di cotone.

“Tutti cercano il biologico e naturale – sottolinea Russino – e qui possono fare yoga sui tappetini di timo con vista sul mare o scoprire piante rare nel giardino che è a spirale, a forma di Dna. Non mi accontento di vendere piantine di rosmarino, voglio proporre di sostituire i giardini all’inglese, che non solo non fanno parte della nostra tradizione ma richiedono tanta acqua e cura, con coperture verdi non idrovore e a basso spreco di energia”. Il kitchen garden si avvale anche di una cucina professionale dove, d’estate, si può partecipare a un corso di cucina o degustare, sotto una tettoia di passiflora, l’aperitivo di campagna con tipicità isolane.