Avvertenze

La presentazione è servita da traccia nella conferenza tenuta a Monza il 6 maggio 2014 su nuovi approcci e tendenze nell'uso alimentare delle piante spontanee.

La conferenza è stata organizzata dal Gruppo Botanico Amici del Verde di Monza nell'ambito del ciclo annuale di incontri e conferenza che l'associazione organizza da molti anni.

Ancorché le slides che seguono siano organizzate seguendo un percorso logico, non costituiscono un testo e non seguono un preciso discorso. Una per una sono state utilizzate come spunto per ampliare il discorso fatto a braccio dal relatore e quindi titoli e contenuti potrebbero essere fuorvianti. Tanto meno accostamenti di titoli e immagini devono indurre a immaginare in alcuni passaggi giudizi di valore del relatore, impegnato sopratutto a "osservare". È opportuno che il visitatore legga in accompagnamento almeno il Report 2013 (nella home page del sito).

Queste avvertenze appaiono anche necessarie per precisare che testi e immagini, in parte del relatore e in parte tratte da letteratura, manifesti, siti web, ecc., anche se afferenti al diritto d'autore altrui, sono state utilizzate nei limiti della legge, in misura limitata e a solo scopo didattico, senza alcun fine e utilizzo commerciale, né per la conferenza né per l'inserimento nel sito piantespontaneeincucina.info, che come è noto e come viene chiarito in diverse pagine non svolge servizi a a pagamento né attività commerciale.

Giovanni Targioni-Tozzetti

nel 1767
pubblica in Firenze

De alimenti urgentia
, ossia modo per rendere meno gravi le carestie,
proposto per il sollievo dei popoli

sottotitolato
“Alimurgia, intendendo con questa nuova scienza illustrare come sopperire, in caso di carestia, alla carenza di cibo attraverso la raccolta delle erbe selvatiche commestibili”

Da Targioni-Tozzetti
a

+

Passando per Manzoni

La fanciulla scarna, tenendo per la corda al pascolo la vaccherella magra stecchita, guardava innanzi, e si chinava in fretta, a rubarle, per cibo della famiglia, qualche erba, di cui la fame aveva insegnato che anche gli uomini potevan vivere. (Cap. 4)

e fino a …..

cerca associazione culturale lokomotiv musik su facebook per conoscere la nostra programmazione
FESTA DELL' ASPARAGO SELVATICO DELLE COLLINE ITRANE II EDIZIONE
La serata prevede degustazione di prodotti tipici , un menù completo a base di asparagi e naturalmente la seconda edizione di "Spaurock".
Itri (LT)
piazza
Sandro Pertini
30 APRILE 2014
ORE 20:30
Si ringrazia:
MAGIE DEI SAPORI RISTORANTE
LOKOMOTIV
per info riguardo la nostra programmazione Lokomotiv.musik@gmail.com

ALIMENTAZIONE SPONTANEA
Gaia Viola
Flavia Laurenti
QUADERNI
nuove evolta edizioni

Il punto di partenza dei manuali fitoalimurgici contemporanei

" Phytoalimurgia Pedemontana „

ossia

Censimento delle Specie vegetali alimentari della Flora spontanea del Piemonte.

Memoria del Socio Presidente **O. MATTIROLO.**

Adunanza del 21 aprile 1918.

" Le plaisir de faire le bien est le prix de l'homme qui pense „

(Lettera di M. PARMENTIER al Medico GERARD).

La guerra odierna, combattuta coi metodi delittuosi escogitati dai barbari immorali, e da loro condotta con larghezza stupefacente di mezzi, inventati dalla scienza asservitasi all'opera di distruzione, ha portato a incalcolabili disastri, ha sconvolto l'equilibrio che si andava delineando nel commercio degli alimenti.

Mai più mi sarei pensato che nel XX secolo si dovesse, per colpa degli uomini, essere obbligati (come nei periodi delle carestie) al censimento delle risorse alimentari della Flora locale!

Togliendo le braccia al lavoro dei campi, ha sopratutto alterato siffattamente le condizioni della produzione agricola nei vari paesi belligeranti, da obbligarli non solo a restringere il consumo dei principali mezzi normali dell'alimentazione, ma a ricercare nuovi mezzi per vincere la penuria delle materie alimentari.

Noi vediamo cioè rinnovarsi, sotto altre forme, quelle condizioni di disagio alimentare delle quali l'umanità, da tempo, non era più usa a preoccuparsi, quando cioè il commercio, disponendo di mezzi facili di comunicazioni e di trasporti, poteva liberamente rifornire quelle regioni dove, per cause differenti e sopratutto per inclemenza di stagioni o per malattie, gli alimenti venivano a scarseggiare.

Anche le condizioni del dopoguerra (considerate dal punto di vista dell'alimentazione) ci appaiono molto preoccupanti.

Le già magre raccolte dei cereali tendono sempre a diminuire, per mancanza di mano d'opera e di concimi, mentre il consumo è sempre presso a poco uguale.

La penuria di alimenti spinge a cercarne di nuovi

La guerra ha riportato l'umanità a condizioni dimenticate

Il dopoguerra è anche peggio

Prima che l'equilibrio alimentare che vigeva avanti la guerra ritorni; prima cioè che le condizioni dei mercati alimentari si rifacciano normali, occorrerà parecchio tempo; e tutto induce a ritenere che il periodo il quale seguirà immediatamente alla pace generale sarà, per quanto si riferisce alla alimentazione, particolarmente difficile.

È necessario quindi guardare virilmente in faccia il grave problema, senza abbandonarci nè ad illusioni, nè a presagi troppo pessimisti.

Da una parte dobbiamo provvedere con ogni mezzo ad aumentare la produzione dei campi; e dall'altra, a ricercare risorse alimentari secondarie nelle piante spontanee il cui uso si era perduto.

Egli è perciò che noi assistiamo, presso tutti i popoli belligeranti, ad un ritorno a quegli studi detti *alimurgici*, che ebbero periodi di fioritura corrispondenti ai periodi di carestia, gli ultimi dei quali per ben tre volte, come è noto, si rinnovarono in Europa ancora nel XIX secolo.

Oggi, come allora, ci è giocoforza far appello ai prodotti naturali per ovviare al *deficit* alimentare determinato dal cataclisma che travolge l'umanità.

L'uso delle piante spontanee era andato perduto

Tornano presso tutti i popoli belligeranti gli studi alimurgici

L'umanità odierna è diventata troppo *sofistica* nei gusti e nelle consuetudini; di sacrifici di gola non vuol più saperne, e Dio voglia non abbia a doverne fare!

Strano fenomeno è quello della avversione che le nostre popolazioni rurali e cittadine (in modo speciale) dimostrano per l'uso alimentare delle piante spontanee.

Solo la *miserrima* gente ha il coraggio di farne uso apertamente; mentre le famiglie, anche solo relativamente agiate, rifuggono da tali alimenti e non vogliono usarne, quasi temessero di *disonorarsi!*

Se ricorrono ad esse, come acutamente osserva il CHABERT, lo fanno di nascosto, scusandosi col dire che raccolgono le piante spontanee, *per i bambini! pour les enfants!*

Ammetto, senza discutere, che io non raccomando cibi prelibati (tanto è vero che l'uso loro fu abbandonato); ma so che gli idrati di carbonio, le sostanze azotate, i grassi contenuti nelle piante spontanee sono pure identici a quelli delle piante coltivate.

So che negli attuali momenti, mentre mancano le braccia ai lavori dei campi e degli orti, gli alimenti sono saliti a prezzi elevatissimi e quasi proibitivi; e ciò mentre le piante spontanee invece sono alla portata di tutti.

Infine, io non faccio altro che tentare di persuadere a provare quegli alimenti, che io stesso prima di raccomandare ho provato, che migliaia di persone prima di me hanno usato, e mi sento senza osservazioni, senza discussioni, rispondere che io raccomando roba da p..... e non da cristiani.

Le robuste massaie piemontesi erano pure maestre nell'arte di ammannire (con mezzi primitivi) preparazioni culinarie nelle quali i vegetali spontanei, od ovunque coltivati negli orti, entravano come ingredienti principali.

Erano in loro attitudini tradizionali che avevano alcunchè quasi di misterioso. Esse obbedivano ad un sentimento di arte spontanea, ad un fiuto istintivo delle proprietà e delle relazioni organolettiche dei vegetali, dal quale erano guidate, con una sicurezza sapiente, nella preparazione di leccornie campestri, prontamente allestite, ricche di colore, suggestivamente odoranti, atte a solleticare l'appetito e il buon umore anche nei più fini e schifiltosi buongustai.

Così non ho fatta la descrizione botanica delle singole specie, perchè si tratta di piante per la massima parte a tutti note, o che ognuno può farsi indicare dai contadini, ai quali sono famigliari i nomi dialettali; e perchè le descrizioni si possono leggere nei Manuali (1) e nelle Flore.

Lavorai con sentimento di tristezza e di dolorosa sfiducia, constatando che le oneste tradizioni del buon tempo antico, dalle quali derivano le nozioni che qui ho raccolto, vanno perdendosi sotto un cumulo di circostanze impressionanti, le quali, anche in questo ristretto campo, tendono a livellare ogni manifestazione individuale, a far scomparire ogni ricordo anche di quelle minime soddisfazioni che servivano a rallegrare i parchi, ma sereni conviti dei nostri vecchi!

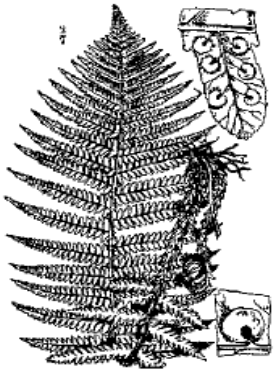
bligano a conchiudere che non si possono nutrire soverchie illusioni, o speranze troppo rosee, sulla efficacia delle risorse della flora spontanea. Essa potrebbe essere indubbiamente di sussidio alimentare non indifferente, qualora cessasse la deficienza di olî e di grassi; ma non potrà mai rappresentare un *alimento* nel senso vero e proprio, adatto cioè alla maggioranza della popolazione.

I *rizomi*, dal punto di vista alimentare, possono essere prezioso sussidio, e molte di queste formazioni delle piante spontanee hanno fornito durante i periodi di carestia materiali di importanza.

Non dovette forse GIULIO CESARE la salvezza del suo esercito ad uno di questi *rizomi*? (1).

Facendo astrazione assoluta dai *rizomi* delle piante coltivate, accenneremo a quelli soli delle piante spontanee crescenti in Piemonte che ci paiono degni di essere presi in considerazione nel momento alimurgico presente.

Aspidium Filix-mas Sw. (***Filices***).
Felce maschio.
Falas — *Fales* — *Fleis* — *Feles* — *Fletsch* — *Freis*, piem.


1. Aspidium Filix-mas Sw.

DUCHESNE riferisce che il rizoma del Felce maschio è usato nall'Alvernia per far pane. A me non pare che l'odore sgradevole, il sapore amaro e astringente di questa specie, usatissima da tutti i tempi come medicamento antielmintico sovrano, possano raccomandarne l'uso alimentare; come non credo che altri rizomi di Felci possano essere adatti a questo scopo. Vero è che in Giappone si mangia il rizoma della *Pteris aquilina* L. Il Felce maschio è una delle Felci più note e comuni in tutti i boschi del Piemonte, specialmente nella regione montuosa.

Arum maculatum L. (***Aroidee***).
„ **italicum** Mill.
Gigari — Giari — Lingua di serpe — Pàn di serpe.
Pan d'le bisse — *Aj d'l serp*, piem.

I grossi rizomi di queste due vicinissime specie, abbastanza comuni qua e là nel Piemonte, presso le siepi e nei luoghi ombrosi dei margini dei boschi, ecc.; che, allo stato fresco, sono acri, caustici, velenosi, brucianti, violentemente purgativi (come tutte le parti della pianta), dànno invece, quando sono essiccati, cotti, o meglio torrefatti, un materiale alimentare che fu molto usato nei tempi di carestia. Il principio attivo appartiene al gruppo delle *Saponine emolitiche*, come dimostrarono, fra quelle di altri, le ricerche di SPICA, di HEBERT, HEIM, ecc.

2. Arum maculatum L.

I rizomi dell'*Arum*, secondo i recenti studi del BRIENS, non contengono dell'acido cianidrico; mentre le parti aeree contengono tale veleno in quantità piccolissima nelle proporzioni di 1 mill. per kilogramma.

Le ricerche di G. BRIENS (1) condurrebbero a ritenere molto esagerate le affermazioni degli antichi Autori sulla velenosità dei rizomi degli *Arum*. Egli infatti, fondandosi specialmente sopra esperienze condotte su cani, avrebbe dimostrato che la tossicità dei rizomi freschi o secchi *è assolutamente nulla*, quantunque (come è dimostrato dai grafici) il rizoma ed i suoi estratti manifestino negli animali sperimentati una leggera azione cardio-

Mattirolo

ovvero

Un sano realismo

98 *Il Ricettario*

ſingiozzo cauſato da altro male, all' hora li darai à beuere aceto, in cui ſij piſta della menta, ouero li porrai ſopra la bocca dello ſtomaco vna ſponga bagnata in aceto caldo.

198. *Per dolore di teſta.*

Soſpendi al collo la radice di piantagine, e guarirai; ouero piſta erba detta lingua di cane, e legala ſopra la fronte: queſta vale allo ſteſſo modo per dolore d'occhi. Se il dolore di teſta procede da calore del Sole, ſi piſtino foglie di ſambuco, e ſi applichino alla fronte.

199. *Per gli teſticoli enfiati.*

Fà cuocere bene ſotto le ceneri radice di cicuta inuolta in vn panno, impaſtala poi con aceto, & applica al luoco.

200.

Si raccolgono da sempre piante spontanee da usare a scopo terapeutico o come cibo-medicina

O si raccolgono per la vendita

I terrazzani di Foggia

37. - Zuppa di acetosa.

Acetosa, grammi 200.
Un cesto (cespo) di lattuga.

Dopo
ben ber
Quando
sale e gr
d'uovo
baggi e

376. - Zucchini col regamo.

Il regamo (*Origanum vulgare*) è il seme odoroso di una pianticella selvatica della famiglia delle labiate.

Prendete zucchini lunghi, non a piccola quantità perchè scemano molto, e tagliateli a fette rotonde della grossezza di uno scudo.

395. - Funghi in umido.

Per l'umido sono da preferirsi quelli che stanno sotto la grandezza mediocre. Nettateli, lavateli e tagliateli a fette più sottili dei precedenti. Mettete un tegame al fuoco con olio, qualche spicchio di aglio intero, un po' ammaccato e un buon pizzico di foglie di nepitella. Quando l'olio comincia a grillettare gettate giù i funghi senza infarinarli, conditeli con sale e pepe e, a mezza cottura, bagnateli con sugo di pomodoro semplice; siate però parchi coi condimenti perchè i funghi non li assorbono.

Artusi ovvero
"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"

A cavallo del '900,
in un manuale la cucina (borghese) quotidiana per un'Italia unita

Il secondo Dopoguerra
Le tradizioni regionali codificate nelle ricette

Anna Gosetti della Salda

Le ricette regionali Italiane

Non mancano riferimenti ad alcune preparazioni tipiche che utilizzano le piante spontanee (es.: preboggion), ma con maggiore frequenza le erbe spontanee vengono sostituite con erbette e spinaci

Il secondo Dopoguerra
Le tradizioni regionali modificate nelle ricette

La raccolta di erbe e frutti spontanei interpretato come residuo della storia

La continuità è vista quasi come folklore

Le Piante Alimurgiche sono legate alle tradizioni e alla cultura locale. La conoscenza dei loro usi sta lentamente scomparendo, sia a causa della riduzione delle aree di raccolta dovuta all'intensa urbanizzazione, sia perché il passaggio delle conoscenze alle nuove generazioni è stato piuttosto scarso. Il sapere fitoalimurgico è attualmente ad essenziale appannaggio delle persone anziane. La comoda offerta di cibi globalizzati e destagionalizzati lascia poco spazio a sapori e odori non omologati, ormai privilegio di pochi. Se non si interverrà presto, questo patrimonio di conoscenze, drammaticamente eroso negli ultimi decenni, andrà irrimediabilmente perduto.

Utilizzo delle piante alimurgiche oggi:
la lettura del senso comune

Raccogliere e consumare erbe spontanee

"MISTICANZA" A RISCHIO?

Aromi e sapori della tradizione

di Manlio Lombardi

L'approccio più frequente nei media

ALLA RICERCA DELL'ARMISDANZA PERDUTA

Quante volte mi è capitato di vivere questa scena: inverno, un campo abbandonato, spoglio, apparentemente privo di alcun interesse, e una persona, in genere una *'sdora*, china a raccogliere chissà cosa, armata di coltello e di cestino. Un occasione del genere non va certo lasciata scappare da noi cercatori di erbe e tradizioni! E allora eccomi di corsa a turbare la quiete della malcapitata, cercando, con il naso dentro il suo cestino, di carpire tutti i segreti di quel prezioso bottino. Prezioso certo, almeno per questi due motivi: per essere oggetto di una raccolta sicuramente più impegnativa e amorevole di quanto non sia il semplice andare a far la spesa, ma soprattutto perché è la testimonianza di abitudini locali passate e in "via di estinzione".

Festa della donna 2013

VENERDÌ 8 MARZO - ore 20:30
SALONE POLIVALENTE - PARCO LA SALUTE – ANDORNO MICCA

IL CIBO AL TEMPO DELLA CRISI

Riflessioni, assa

DOMENIC
PIAZZETTA E PORTI

FORA DA

Baratto e mostr

INGRESSO

Ore 20:30
SALONE POLIVALENTE – PARCO LA SALUTE – ANDORNO MICCA

Il cibo al tempo della crisi

Presentazione delle ricette "povere ma buone"

Intervengono:

Silvia Barberani, docente di antropologia culturale all'Università di Milano-Bicocca, su: "Il valore simbolico del cibo. Pratiche alimentari a confronto"

Mina Novello, responsabile di Sapori Biellesi del Docth, sul tema: "Dal prato, verdure a costo zero"

Al termine, assaggi anti-crisi

Passato e Presente però si mescolano sempre

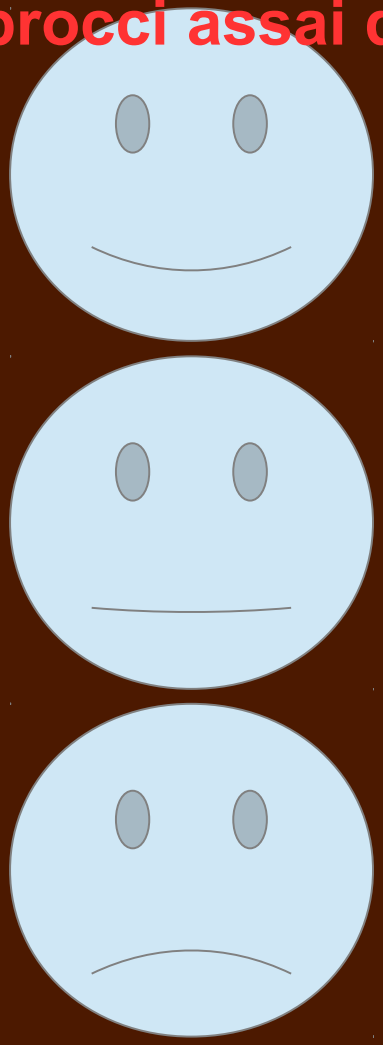
I media più attenti "scoprono"
un mondo fatto di piante spontanee che si possono anche mangiare
e
comprendono
che si tratta di un ambito sempre meno residuale,
quasi un "fenomeno"

Gli addetti ai lavori osservano più semplicemente il senso del cambiamento:
"da necessità ad opportunità"

In effetti dall'osservatorio di piantespontaneeincucina.info si può facilmente considerare ciò che facilmente si può anche immaginare, ossia che si mescolano nello stesso tempo residui, scoperte e tendenze

Usanza locale nuovi mercati benessere
Cucina regionale turismo gastronomico
"cultura popolare" interesse per la natura
recupero della tradizione cucina creativa
tradizione identitaria risparmio EXPO 2015
ristorazione tipica Conoscenza formazione moda
ricerca antropologica biodiversità
Nuove tendenze "green" econaturbio cultura
Salute editoria vegan commistioni culturali
Trasmissione dei saperi gastronomia ecc. ecc.

Scoperte e tendenze diventano però nei media titoli e speciali (con toni e approcci assai diversi)



e microrganismi. Corsi: agricolturasinergica.it.

GREEN PASSION

"Esistono orti dove la zappa è bandita: la terra è protetta dalla paglia e si autofertilizza"

Scoprite le nuove tendenze del giardinaggio evoluto con l'alfabeto del gardening: da trend global e orti locali a fiori mai visti e trucchi per difendere il pianeta

di GAETANO ZOCCALI

TRASPARENZE

Poca luce sotto gli alberi? Provate il "taglio trasparente", tecnica di potatura innovativa, ideale per i piccoli spazi. Fate uno sfoltimento quattro-stagioni che alleggerisce le chiome assecondando la forma naturale della pianta. Così "leggere", le fron filtrare aria e luce. Il metodo è Dominique Cousin in *La taille*

URBAN FAR

Todmorden, Yor Gran Bretagna: l intera è divenuta "commestibile". C striscia di terra la libera dall'asfalto trasformata in filari ortaggi. Obiettivo del progetto "Incredible Edible Todmorden" (incredible-edible-todmorden.co.uk), l'autosufficienza alimentare della città entro il 2018. Intanto, i turisti arrivano a frotte (vi è approdato anche il Principe Carlo) e l'esempio di Todmorden ha ispirato la municipalità di Parigi.

spot anti monotonia. 4. Usare la creatività per dare personalità.

XERISCAPING

È la scuola di paesaggismo che progetta giardini a risparmio idrico, con piante consone al clima del luogo. Il massimo

Mangiare spontaneo fa parte del catalogo delle tendenze "green"

ERBE

Dal cardo alla pratolina, le erbe spontanee buone in cucina sono oggetto di una riscoperta. Riconoscerle e utilizzarle, infatti, porta la biodiversità in tavola stimolando palato e creatività a km (e costo) zero. Provare per credere, consultando il portale piantespontaneeincucina.info, ricco compendio creato da un gruppo di appassionati ricercatori, che segnala anche gli appuntamenti e i workshop sul tema.

ZAPPATA ROMANA

A Roma, un gruppo di appassionati ha regalato alla città oltre 100 orti ricavati su aree pubbliche abbandonate. Sono i volontari di Zappata Romana, che hanno approntato una guida alle procedure per avviare un orto condiviso (zappataromana.net) e hanno da poco avviato Hortus Urbis, un "antico" orto romano sull'Appia Antica.

E. SANDER, T. MONEI

348 Elle SETTEMBRE 2012

GARDENGIRL

Che il giardinaggio sia tra gli hobby più

• Radicchio di monte o cicoria: e chi li riconosce? Provateci con i corsi che lo staff di Piante Spontanee in Cucina tiene in tutta Italia (piantespontanee incucina.info).

Com'è verde il mio broccolo

Semina ora, raccolto in febbraio. Già. Ma quali verdure crescono meglio in vaso?

Aromatiche, la base
Il ristagno d'acqua è letale: meglio separare dalle altre quelle che ne vogliono molta, come il basilico. Se il freddo ha rovinato origano e timo, tagliateli a zero e il prossimo anno torneranno bellissimi.

Non lasciare sola la bieta
In vaso cresce bene con carote e cipolle. Il segreto per un buon raccolto è un contenitore profondo, terra leggera e il taglio delle foglie (solo quelle esterne) qualche

Ortaggi décor
Ci mettono 6/7 mesi, ma quando poi crescono i cavoli fann dell'orto un giardino. Col freddo, ricordarsi di coprirli con un po' di tessuto non tessuto evita le gelate e il raccolto è prolungato

Rosso piccante
Sì, i ravanelli (stesso d per fave, radicchio e s si possono seminare a però vanno messi in p ben riparate. Il consig li ripiantate l'anno pro cambiate vaso. Tassat

La principale rappresentazione del mangiare spontaneo oggi

naturale=autentico=genuino=buono

La cucina con le piante spontanee: un tema che ri-emerge in contenitori più ampi

ERBE SPONTANEE

DI MARIA CRISTINA ZAZA
FOTO DI FRANCESCO DA BROI

Humulus lupulus — Pulmonaria officinalis — Rumex acetosa — Silene vulgaris

Il **luppolo** è un rampicante ad avvolgimento sinistrorso, i cui fusti resistenti e angolosi si attaccano a qualsiasi supporto o si avvinghiano su se stessi. I getti giovanissimi si conservano in congelatore e sono ottimi nelle frittate, nei risotti, lessati e poi saltati in padella con aglio.

Alta 40-50 cm, la **pulmonaria** è un'erbacea perenne diffusa in tutta Italia. I getti si raccolgono appena spuntano e si mangiano lessati e conditi con olio, sale e pepe; le foglie, lungamente picciolate, si tagliano sino a tarda estate e si utilizzano per zuppe minestre e insalate.

L'**acetosa**, un'erbacea perenne, si riconosce per i fusti cavi, solcati da sottili nervature. Le foglie sono a forma di punta di lancia, con due orecchiette basali, e si raccolgono quando lo stelo floreale non è ancora spuntato. Non si conserva, ma si utilizza per uno squisito risotto.

Lo **strigolo, o schioppettino**, è un'erbacea perenne con radice fittonante dalla quale si sviluppano fusti con foglie opposte. I fiori dal calice ovale hanno corolla divisa in 5 lobi. Le foglie, sbollentate e scolate, si passano al burro in padella o si utilizzano per frittate e risotti.

Lamium orvala — Cirsium oleraceum — Urtica dioica — Taraxacum officinale

Il **lamio rosso**, perenne alta 70 cm, è pianta da sottobosco: somiglia all'ortica ma non è urticante. I fiori sono riuniti in verticilli attorno al fusto e conteggono un nettare molto dolce. Con le foglie, che possono essere conservate in congelatore, si ottiene una zuppa particolare.

Comune nella tradizione culinaria bergamasca, il **cardo selvatico** è un'erbacea perenne vigorosa e le sue foglie, grandi e seghettate, possono essere raccolte anche quattro volte in una stagione. Sbollentate, tritate e unite a capperi e cetriolini diventano un'ottima salsa da conservare.

Alta sino a 120 cm, l'**ortica** ha foglie opposte e dentate. In primavera si raccolgono foglie tenere e germogli, da cuocere e conservare nel congelatore, con le quali preparare minestre, risotti, frittate e, dato il buon potere coloriente, dare colore verde alla pasta fresca.

Del **tarassaco, o dente di leone**, si usano le foglie e i fiori. Dalle prime si ottengono zuppe, insalate, minestroni, verdure saltate in padella o condite con il lardo; dai fiori si ricava un ottimo dessert. La pianta, alta sino a 40 cm, è diffusa ovunque sino ai 1.700 m di quota.

impiegata un dal Medioevo per aggiungere un gusto acidulo alle insalate, l'**acetosella** è un ottimo diuretico. Erbacea perenne alta sino a 15 cm, è diffusa in tutta Italia sino ai 2.000 m. Di questa pianta si utilizzano le foglie per condimento infusi, insalate miste o una morbida zuppa di pane.

La **piantaggine** è un'erbacea perenne diffusa sino ai 2.000 m di quota su terreni ricchi di azoto. Le sue foglie persistenti, riunite in una rosetta basale, da raccogliere sino a settembre, sono utilizzate nelle zuppe e nei minestroni, oppure passate al setaccio dopo averle lessate.

La **salvia dei prati** cresce nei luoghi assolati e asciutti sino ai 1.000 m di quota. Le foglie basali sono disposte a rosetta e i fiori blu-violetto si sviluppano lungo il fusto. Le foglie, da raccogliere per tutta l'estate, si conservano essiccate per usarle al posto della salvia comune.

La **consolida**, che raggiunge i 40 cm di altezza, ha fusto e foglie pubescenti e si trova nei prati umidi fino agli 800 m di quota. Le foglie sono grandi e si raccolgono sino a tarda estate, mentre i getti si utilizzano a inizio primavera. È ottima nei risotti o saltata in padella.

Oxalis acetosella — Plantago major — Salvia pratensis — Symphytum tuberosum

Metti in tavola la natura

Un convegno, che si terrà a Treviso presso il Vivaio Priola, ci fa riscoprire le piante alimurgiche, ovvero le specie spontanee che da sempre hanno nutrito l'uomo nei momenti di crisi

Pier Luigi Priola

Francesco Da Broi

La tradizione culinaria locale è riletta a diversi livelli

Dai vivai agli appuntamenti più mondani

Mostre e fiere del giardinaggio e del verde organizzato ospitano le spontanee da mangiare negli eventi collaterali (e non solo)

Food Forest
Un'alternativa all'orto tradizionale

Si sperimenta e si innova ciò che appare più tradizionale aggiungendo le piante spontanee

raccolto, imita l'ecosistema foresta, è energeticamente efficiente, aumenta la biodiversità: perché non convertire il tuo giardino in un forest garden?

Tempo libero

PAGINA A CURA DI ANTONELLA AMAPANE E ANTONELLA TORRA

Domenica Traversella ospita «Tomerbe», la rassegna su erbe e formaggi del club Amici di Valchiusella. Alle 9,30 partirà da Ponte del Folle la passeggiata «Emozioni a km 0» alla scoperta delle erbe spontanee e della filiera del latte (degustazioni alle 13). Dalle 10 alle 19 mostra-mercato e alle 16 la lezione-incontro sulle erbe di montagna. Adesioni: 348/06.62.697.

ANTONELLA MARIOTTI
PRASCORSANO

Un pugno di petali di calendula e uno di boccioli completi, un pugno di foglie di acetosella, una cipolla, mezzo chilo di spinaci, acqua sale e prezzemolo. E' la ricetta della minestra di acetosella, poi c'è il risotto alla malva, le erbe di campo in pastella e molto altro ancora. Non è il menù di qualche succursale della scuola di Harry Potter, ma sono solo alcune delle ricette di Fitoalimurgia, la nuova tendenza del cucinare le erbe dei campi: di nuovo forse c'è poco perché fa parte della tradizione contadina, quella persa nel tempo tra i banconi dei supermercati e dai sapori omologati.

A Prascorsano, alla fine di un sentiero verde, c'è una casa immersa tra erbe spontanee e natura è Villarey un'oasi verde che ha conservato la sua orginalità, anche per le erbe spontanee che vengono trattate come fossero un giardino. E' qui la sede di Aemetra l'associazione torinese che da anni insegna a

CIVILTA' CONTADINA
Per conoscere il cibo che cresce nel bosco e ormai sconosciuto

riconoscere le erbe, che della naturopatia e della fitoalimurgia ha fatto una tradizione, anzi un ritorno alla tradizione più antica.

La domenica mattina non è difficile trovare gruppi di persone, sempre più numerosi, che seguono i corsi di Valerio Sanfo, naturopata tra le altre cose. Sanfo accompagna i suoi «studenti» a conoscere le erbe che spesso calpestiamo con nonocuranza e che sono state per secoli una cura e un alimento. Una domenica mattina erano almeno una trentina con taccuini e penna a prendre appunti. Giulia ha 26 anni e da tre lavora in un'erboristeria: «Mi piacerebbe averne una per conto mio prima o poi. E qui sto imparando molte cose».

Elisabetta Mantovani di anni ne ha 43 «e una bimba di un anno e mezzo che mi aspetta a casa. Sono assistente da un dentista, ma ho già frequentato il corso di naturopatia e adesso qui mi esercito con la "pratica"».

La Bardana è una delle prime piante che Sanfo fa conoscere agli studenti e che ha «il sapore di carota», e che nella civiltà contadina era usata per decine di malanni e di ricette. Piercarlo ha 54 anni, anche lui prende appunti e dice che «forse diventerà un lavoro. Chissà...». Si passa alla «raccolta»: lungo un sentiero troviamo «l'attacamani» un'erba usata per il caglio del formaggio e per togliere peli di animali da abiti o dal latte appena munto. «Noi in famiglia usiamo già tanto le erbe un po' per tutto. Qui cerco di affinare le conoscenze» Laura Renaudo, 42 anni, si incammina insieme agli altri studenti verso il bosco.

Intanto poco distante i bambini arrivati con le mamme si divertono in un giardino fatto apposta per loro. Nella sede della società Aemetra ci sono anche gli scaffali con i libri di Valerio Sanfo, uno di questi si intitola «Nutrirsi con le piante - Fitoalimurgia, un'alternativa agli Ogm», e gli altri volumi parlano di cure con le erbe, di ritorno alla tradizione della medicina che arriva direttamente dall'orto di casa o dal bosco.

Ad agosto ci sarà anche una settimana particolare quella della «sopravvivenza, mageremo solo erbe che raccoglieremo» spiega Tiziana che a Villarey è arrivata il sabato sera, ha chiesto ospitalità per lei e la sua bambina. «Abbiamo visto le lucciole - racconta - mia figlia non le aveva mai viste. Ieri notte è stato uno spettacolo straordinario». E la lezione prosegue a passeggio nel bosco.

A lezione di piante e fiori, come usarle e come «cucinarle»

Lezioni e antiche tradizioni

Nel piatto le erbe del giardino A Prascorsano i segreti delle piante

Gli appuntamenti
Fare detersivi e conoscere le stelle

Manipolando
Il corso per realizzare detersivi, saponi e cosmetici naturali, si terrà domenica 3 luglio dalle 10 alle 18. Le lezioni saranno teorico-pratiche, cioè si potranno realizzare saponi per il corpo e per la casa.

Argilloterapia
Domenica 10 luglio dalle 10 alle 17 si parlerà di argilla utilizzo pratico per impacchi, fasciature, unguenti, maschere dentifrici, latti detergenti; uso terapeutico popolare.

Passeggiata ecologica
Domenica 7 agosto alle 16 passeggiata ecologica commentando le leggende e le tradizioni popolari e delle piante silvestri. Mercoledì 10 agosto la notte di San Lorenzo «Meditazione sulle stelle cadenti».

L'associazione
Come eredità la cultura antica

Insalata di fiori

L'Associazione di medicine tradizionali da anni organizza a Torino e in provincia corsi per conoscere i rimedi della tradizione con le erbe. Valerio Sanfo che l'ha creata e di cui è responsabile didattico. Tra gli altri ha istituito un corso di erboristeria «famigliare». «L'uomo, nel passato - dice - riconosceva le piante e le catalogava per usarle come cura. L'uomo d'oggi possiede questa conoscenza soltanto in modo latente, e a volte succede che inspiegabilmente sentiamo il bisogno di particolari cibi, bevande, alimenti. Questo è l'istinto che ci spinge ma non conosciamo più le piante. La menta, il cavolo, la cipolla, la carota, per esempio sono ottime piante curative»

Si moltiplicano uscite, corsi, workshop, ecc. per imparare a riconoscere e a usare le piante spontanee

Università degli Studi di Padova

World Heritage Convention

CNR

IBAF-CNR

Appuntamenti

sabato 14 aprile dalle ore 15.00

- **Il Giardino Fitoalimurgico**
  documentario di Maria Clara Zuin.
- **Le erbe dei Colli Euganei: storie di uomini e natura**
  incontro con Antonio Mazzetti.

  A seguire visita guidata all'Orto botanico e alle Piante Alimurgiche.

domenica 15 aprile dalle ore 15.00

- **Biblioalimurgia**
  un percorso sulle Piante Alimurgiche attraverso i libri della Biblioteca dell'Orto botanico.
- **Le erbe spontanee come segno di un'antica cultura contadina**
  incontro con Antonio Todaro.

  A seguire visita guidata all'Orto botanico e alle Piante Alimurgiche.

La collezione delle Piante Alimurgiche sarà esposta per tutta la settimana.

Al tema dedicano molta attenzione gli Orti botanici

L'ORTO BOTANICO di PADOVA
in collaborazione con
IBAF - CNR
organizza

… e anche le istituzioni accademiche, gli istituti superiori, le scuole professionali ….

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
DIPARTIMENTO DI BENI CULTURALI E AMBIENTALI

Giornata di Studio
Raccogliere erbe, raccogliere etnografie

5 marzo 2013, Sala Napoleonica,
Via Sant'Antonio 10, Milano

10:00
Paolo Inghilleri
Direttore del Dipartimento di Beni Culturali e Ambientali, Università di Milano
Indirizzi di saluto
efano Allovio - Università di Milano
Apertura dei lavori

10:30
enata Meazza - Regione Lombardia
inventario transnazionale del patrimonio culturale immateriale

10:55
i e Gaetano Mangiameli - Università di Bologna
e in Valchiavenna: documentazione e questioni metodologiche

11:20
entini e Luca Ciabarri - Università di Milano
di sapori: raccogliere e vendere achillea in alta Valchiavenna

11:45
Coffee break

12:00
lena Giusti - Università di Firenze
ti e contesti di una ricerca etno-botanica

12:25
a Iole Vacchetto - Università di Torino
a testimonianza dell'uso alimentare, terapeutico e rituale
lle erbe spontanee nelle alte Langhe

12:50
adia Breda - Università di Firenze
alude, sassi in fiume e relazione col vivente

13:15
Dibattito e conclusioni

ioneLombardia
one Formazione e Cultura
AESS Archivio di Etnografia e Storia Sociale
E·CH·I ETNOGRAFIE ITALO-SVIZZERE PER LA VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO IMMATERIALE

Parco naturale del Marguareis

Scuola Forestale di Ormea
SCHOOL OF FORESTRY ORMEA - ITALY
... a future for the environment ...

1870 BANCO AZZOAGLIO
Banco di Credito P. Azzoaglio S.p.A.

Ragazzi di Bagnasco

Ormea, 19 maggio 2013
Scuola Forestale di Ormea - Viale Novaro, 96

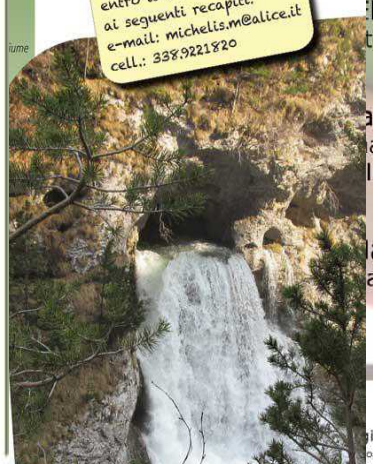
sorella acqua e sorelle erbe
convegno

"Tirar l'acqua al mulino della nostra salute ...
... senza fare di tutte le erbe un fascio"

ore 9.15 Ritrovo presso la Scuola Forestale di Ormea

Apertura dei lavori a cura di:
Dott. ssa Antonella Germini - Dirigente Scolastico
- Sindaco di Ormea
te Associazione Ragazzi di Bagnasco
Fiduciario Condotta Slow Food Monregalese Cebano Alta Val Tanaro e Pesio
no Massimo Sciandra, guardiaparco del Parco Naturale del Marguareis

Per la partecipazione alla giornata è gradita la prenotazione!
Per la cena è indispensabile prenotare entro il 14 maggio 2013 ai seguenti recapiti:
e-mail: michelis.m@alice.it
cell.: 3389221820



SCUOLA AGRARIA DEL PARCO DI MONZA

Scuola Agraria del Parco di Monza
Viale Cavriga 3 - 20052 Monza (MI)
www.monzaflora.it

Per informazioni
Segreteria corsi - tel. 039 2302979
mail:segreteriahobby@monzaflora.it sito: www.monzaflora.it

LE PIANTE SPONTANEE...anche in cucina
Pietro Ficarra

Un corso per imparare a riconoscere i doni della natura che crescono anche nel giardino di casa, e che offrono al palato le stesse soddisfazioni degli alimenti che si credono essere "raffinati", e per saperne sfruttare le proprietà anche in cucina.Alla fine di ogni incontro lo chef Flavio Di Marco del ristorante La fata verde cucinerà le piante spontanee raccolte la mattina dai partecipanti.

- Durata: 2 incontri da 3 ore ciascuno
- Date: 17 e 24 aprile
- Quota iscrizione: € 55,00

… e altre istituzioni scientifiche

Herborarium Museum Catania, Via Crociferi 16

Attività:

"La scienza di tutti"

"Formazione"

"Seminari"

Fitoalimurgia
alimentarsi raccogliendo ciò che la Natura ci offre spontaneamente

La **Fitoalimurgia** è la branca dell'Etnobotanica che si occupa dell'alimentazione tramite le piante spontanee, vale a dire della conoscenza dell'uso delle erbe spontanee a scopo alimentare. Fitoalimurgia, infatti, deriva dal greco *phytón*=pianta e *àlimos*=che sfama, cioè l'arte di alimentarsi con le piante selvatiche. Per molte persone, in passato, era consuetudine andare in campagna per raccogliere le verdure selvatiche, perché esse costituivano una risorsa alimentare di primaria importanza. Anche se al giorno d'oggi non è più così e risulta anacronistico ricorrere alla raccolta delle piante

"Piante selvatiche mangerecce
(verdure, aromatiche, frutti di bosco)"
con l'esperto etnobotanico prof. Salvatore Arcidiacono,
vicepresidente dell' associazione
"Stelle e Ambiente" di Catania.

Prenotazione obbligatoria - Ingresso 5 Euro
(comprensiva di piccola degustazione di verdure selvatiche mangerecce

In collaborazione con:

- Amici della Terra
- Stelle & Ambiente

dal 23 maggio al 7 giugno 2009

3° festival BIODIVERSITÀ

Giovedì 4 giugno 2009, ore 14.45

Piante superiori potenzialmente tossiche:

il Progetto "Erba Matta" del Centro Antiveleni di Niguarda

Naturale di Milano, Aula Magna

"la Via della Foglia"
MONTERONI DI LECCE

LEGAMBIENTE
Circolo "P. MEDAGLI"
Monteroni di Lecce

Presentano

"RISCOPRIRE, RICONOSCERE E DEGUSTARE LE ERBE SPONTANEE DEL SALENTO"

LA TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ VEGETALE ATTRAVERSO IL RICONOSCIMENTO DELLE ERBE SPONTANEE EDULI DEL SALENTO

Sabato 15 marzo 2014 – ore 18,00 – Palazzo Marchesale

Se ne discute all'interno del più ampio tema della biodiversità

Il tema sconfina nell'alta cucina

Universita' del Gusto

Seguici su facebook

twitter

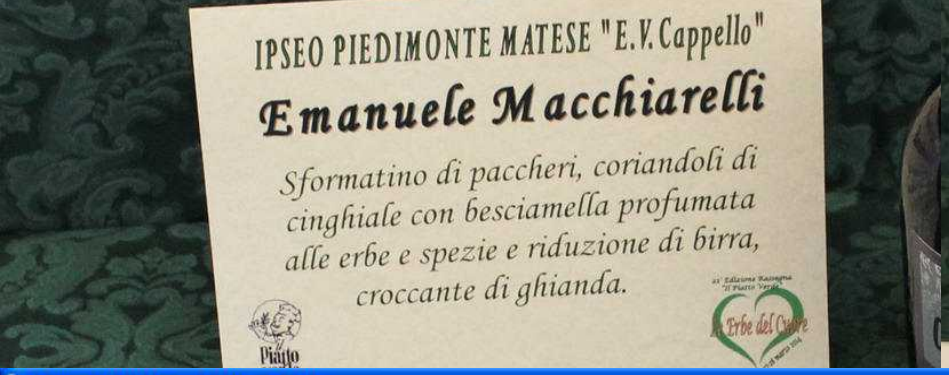
Cucina per professione | Bar & Wine - Cocktails | Lievitati, Pizza e Focacce | Cucina per passione | Pasticceria | Gastronomia | Gelate

D-81 Erbe spontanee in cucina-Lezione di Antonio Dal Lago

Le erbe spontanee, alla pari di determinati ingredienti e piatti, presentano un forte carattere regionale nella tradizione italiana. Acquisire le conoscenze teorico-pratiche basilari per utilizzare le erbe dei nostri prati e boschi può rappresentare un'utile fonte di ispirazione per preparare piatti saporiti e ricchi di proprietà nutrizionali. Lo chef stellato Antonio Dal Lago, del ristorante "Casin del Gamba", ritorna all'Università del Gusto per insegnare ad utilizzare le erbe nella cucina di tutti i giorni, trasportandoci in un un mondo fatto di odori, sapori e proprietà benefiche. Erba silene e acetosa, germogli, luppolo selvatico e tarassaco sono piante spontanee tipiche della cultura gastronomica veneta che utilizzerà nella preparazione di un vero menu d'autore.

Obiettivi:
L'obiettivo della lezione è quello di insegnare a riconoscere e valorizzazione le erbe spontanee e aromatiche, anche in sostituzione dei condimenti, nella cucina di tutti i giorni e nella preparazione di pietanze più ricercate.

Destinatari:
La lezione è aperta a quanti desiderano acquisire conoscenze teoriche e pratiche sulle proprietà e sull'impiego delle erbe spontanee e aromatiche.



1° class.		FRYDEK-MISTEK (REPUBBLICA CECA) Secondary School of Gastronomical Services	Markéta Petřkovskà	Rotolo di papavero con schiuma di mela e gelato alla menta-limone
2° class.		MARINA DI MASSA (MS) IPSSEOA "G. Minuto"	Federico Gandolfi	Raviolo "matto" all'uovo livornese e borragine con guanciale caramellato al miele di castagno DOP della Lunigiana e crema di patate alla melissa
3° class.		LIMOGES (FRANCIA) Lycèe "Saint Jean"	Mallaury Gauthey	Risotto al cioccolato e menta in uovo tagliato, frittella con lampone e melissa cristallizzata

Il Piatto Verde di Riolo Terme
22 anni con le piante aromatiche e spontanee

Si scoprono usi simili in aree lontane del Paese

Orap e Fasciul

Il Farinello buon enrico

La mano del buon Dio ha donato all'uomo, in ... del mondo, ciò che serve al suo nutrimento. Lassù sulle cime dei nostri monti possiamo trovare un'erba commestibile che la gente della valle chiama "parüc", è una pianta erbacea perenne, diffusa in tutta Europa fino in Norvegia, Siberia e America del nord. Il suo nome scientifico è chenopodium bonus-henricus ed è uno spinacio selvatico. Etimologicamente deriva dal greco "che" (oca) e "podion" (piede), con il significato di "piede d'oca" allude alla tipica forma delle foglie. Bonus Henricus si riferisce invece ad una leggende che racconta del povero Enrico che, affetto dalla lebbra, sarebbe stato guarito grazio all'uso di questa pianta.

La varietà che cresce nelle nostre zone ha foglie verde scuro, chiare sotto e farinose. è una pianta bassa che cresce nei prati e pascoli montani. Contiene molto ferro, altri sali minerali e vitamine, quindi è un buon ricostituente ed antianemico. È lassativo e depurativo come tutte le verdure. Poichè ha un alto contenuto di acido ossalico deve essere utilizzato con prudenza da chi soffre di calcoli, artrite e reumatismi. Le foglie hanno un effetto emolliente e vengono usate per far maturare foruncoli ed ascessi, cotte per poco tempo in olio d'oliva per impacchi in caso di scottature e piaghe. La raccolta avviene nel periodo di maggio-giugno.

programma

sabato 4

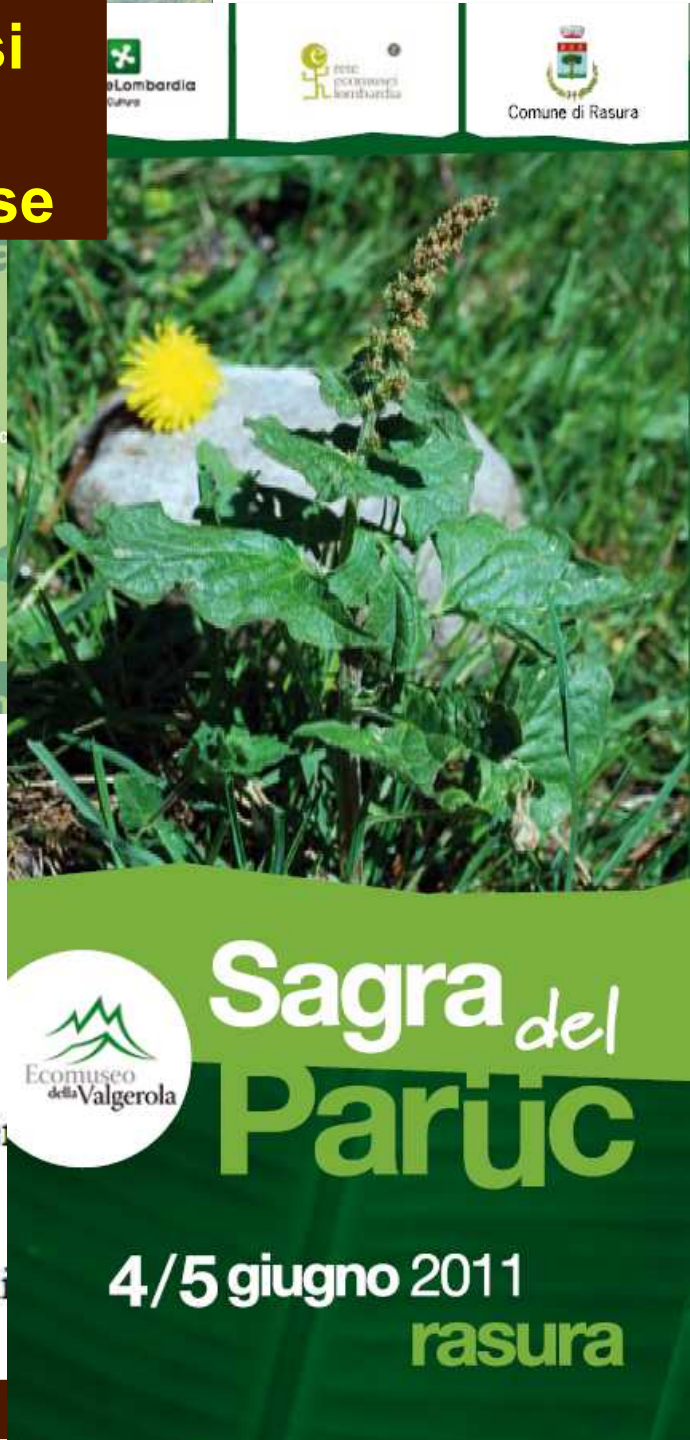
ore 19.00
Cena a base di
Risotto al Parüc, Gnocchetti al Parüc,
Polenta e Parüc, spiedini e prodotti tipici
Intrattenimento musicale con
l'orchestra-spettacolo "Lesina Band"

domenica 5

ore 12.00
Pranzo con piatti a base di Parüc,
Polenta Taragna con salsiccia
e prodotti tipici

Orapi (spinaci selvatici) e Fagioli – Ricetta di Anna di Dome

La particolarità di questo piatto tipico dei nostri paesi sono gli raccoglie verso Aprile- Maggio negli stazzi dei pastori.



ASSOCIAZIONE CULTURALE

il Paese delle Contrade

Via Vittorio Veneto, 138 - Locorotondo - BA - www.ilpaesedellecontrade.it

Locorotondo, 18 aprile 2011 Comunicato stampa

Il Paese delle Contrade

presenta

Il convegno "Le erbe spontanee commestibili del Paese delle Contrade"

e

Il Palio delle Contrade: prima gara 2011
"Verdure in campo e dintorni"

I parametri di giudizio saranno il recupero dei piatti tradizionali e l'uso di verdure di campo

Le erbe spontanee vengono usate nei modi più insoliti

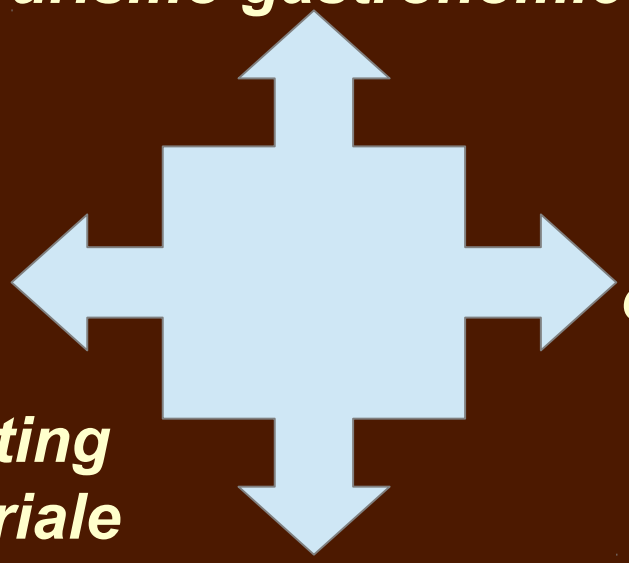
O si mettono in bella mostra, come trofei

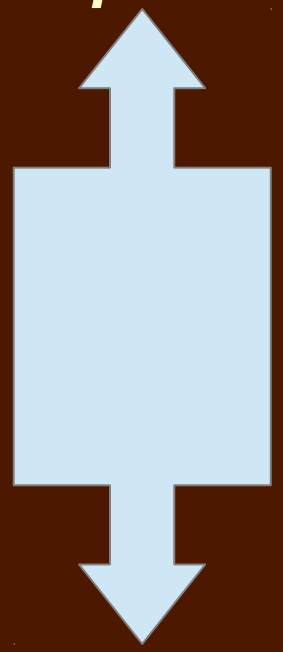
Le molte ragioni dell'"andar per erbe" oggi, al tempo della crisi e della gastrolatria

Perché

- *Aiuta l'economia domestica in tempo di crisi economica*
- *Risponde ai bisogni del "salutismo"*
- *Raccogliere erbe e cucinarle offre benessere psicologico*
- *Da un contributo alla crescita sostenibile*
- *Amplia le possibilità del mondo vegan*
- *Rende la cucina quotidiana "creativa"*
- *Da "erbe dei poveri" sono diventate "cibo per buongustai" e qualificano i divi del momento, gli chef*
- *Ecc., ecc.*

Erbe e frutti spontanei da usare in cucina: un terreno fertile in molte direzioni





Un ambito quindi sempre meno (e tutt'altro che) residuale

Gli ambiti che vogliamo prendere in considerazione (fra i molti possibili)

Piante spontanee alimentari e mercati

Uno specifico turismo gastronomico

La trasmissione della conoscenza e dei saperi

Piante spontanee alimentari e mercati ossia

- ***Ricerca applicata***
- ***Vendita diretta delle specie nei vivai specializzati***
- ***Coltivazione e commercializzazione per alcune specie alimentari***
- ***Commercializzazione dei prodotti di trasformazione***
- ***Commercializzazione di prodotti tipici a base di piante spontanee***

Ecc.

In crescita la vendita diretta delle specie nei vivai specializzati

Schinus molle (Anacardiaceae) Bolivia, Perù, Cile		Pianta arbustiva, arborea perenne, sempreverde, tele il gelo da riparare a +10°C. Parte utilizzata le bacche per aromatizzare. Esposizione sole o mezzo sole.		Pepe rosa, Falso pepe	n.d	n.d
Scolymus hispanicus (Asteraceae) Europa meridionale		Pianta erbacea biennale o perenne, teme le gelate, da pacciamare durante l'inverno. Parte utilizzata la radice. Fioritura giallo-arancio appariscente. Esposizione sole.		Cardogna comune,	4,00€	n.d
Scorzonera hispanica (Asteraceae) Europa		Pianta erbacea biennale o perenne, resiste alle basse temperature. Parte utilizzata la radice. Fioritura gialla. Esposizione sole.		Scorzonera di Spagna	4,00€	n.d.
Sedum reflexum (Crassulaceae) Europa		Pianta erbacea perenne succulenta, resiste alle basse temperature. Parte utilizzata le giovani foglie e I germogli in insalata, gusto astringente. Fioritura gialla appariscente, esposizione sole.		Borracina rupestre	4,00€	n.d.
Silene vulgaris (Caryophyllaceae) Euroasiatico		Pianta erbacea perenne rizomatosa, resiste alle basse temperature. Parte utilizzata I germogli primaverili, come verdura. Fioritura bianca appariscente. Esposizione sole.		Silene, Strigoli	4,00€	1 g 2,00€

...incontriamoci

Per noi la parola Benessere significa "essere bene", essere positivi, in equilibrio con il mondo che vive dentro di noi e quello che ci circonda. Solo così possiamo trasmetterlo come valore anche agli altri.

Il concetto di Benessere si coniuga strettamente con Rispetto, per l'ambiente e per gli altri, Attenzione ai bisogni delle persone, degli animali e delle piante, Correttezza nei rapporti interpersonali.
Cerchiamo di trasferire questa visione in tutto quello che facciamo.
Non è solo immagine, è questione di sostanza: venite a trovarci, a verificare di persona come coltiviamo il nostro e vostro Benessere.

Le Erbe del Patriarcato

La scelta di lavorare sotto il segno del Patriarcato di Aquileia, epoca d'oro nella nostra storia, rappresenta un impegno profondo, legato alla responsabilità di raccogliere e trasmettere una tradizione di Conoscenze e di Valori che possiamo condividere con i nostri Vicini geografici.

La nostra specificità regionale viene vista come elemento importante nel mosaico culturale che per tanti secoli ha costituito il cuore dell'Europa.

A.R.P.E FVG
Via Firmano 14
33043 Cividale del Friuli (UD)

info@arpefvg.it
www.arpefvg.it
cell. +39 320 6347570

ERBE DEL PATRIARCATO

ASSOCIAZIONE REGIONALE PRODUTTORI ERBE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

A.R.P.E. FVG

In crescita anche i produttori specializzati di erbe

RICERCA APPLICATA

Un filone specifico di studi intorno alla coltivabilità e al conseguente impiego commerciale di alcune erbe spontanee appartenenti alla cucina più tradizionale

Obiettivi

- Mettere a coltura specie in larga parte protette per soddisfare, con prodotto coltivato, le richieste di mercato;
- mantenere inalterate o migliorare le caratteristiche qualitative e nutrizionali delle specie oggetto di studio;
- valorizzare le produzioni e la cultura culinaria del nostro territorio;
- offrire nuove opportunità di reddito agli imprenditori agricoli;
- creare delle filiere che coinvolgano tutti i soggetti presenti nelle aree svantaggiate.

BioInnovErbe

Linee guida

Specie autoctone oggetto di sperimentazione

NOME COMUNE	NOME SCIENTIFICO	NOME FRIULANO
Radicchio di monte o Lattuga alpina(*)	*Cicerbita alpina*	Radìc (lidrìc) di mont
Asparago selvatico o spinoso (*)	*Asparagus acutifolius*	Sparc salvadi
Pungitopo (*)	*Ruscus aculeatus*	Ruscli, Rusticions
Silene, strigoli, bubbolini (*)	*Silene vulgaris*	Sclopìt
Valerianella selvatica (*)	*Valerianella olitoria*	Argielùt salvadi
Buon Enrico (*)	*Chenopodium bonus henricus*	Jarbe de farine
Levistico	*Levisticum officinale*	Selino salvadi
Barba di capra	*Aruncus dioicus*	Barbe di bec, penac

(*) = Specie autoctone tutelate dalla LR. 3 giugno 1981, N.34, integrata dalla LR. 19 agosto 1996, N. 32 e successive integrazioni e modificazioni (LR. n.9 del 23 aprile 2007, non ancora operativa), per le quali è ammessa la raccolta fino ad un massimo giornaliero di 1Kg. delle parti commestibili allo stato fresco per persona.

Tabella 3 – Note generali sulle piante spontanee da usare in cucina (nuovi impianti)

Nome latino	Nome volgare	Famiglia	Gruppo biologico	Ambiente	Altezza (cm)	Per impianto o semina	
						Materiale	Mese di raccolta
Alliaria petiolata	Alliaria	Brassicaceae	H2	suoli ricchi di nitrati e sostanze organiche	80	seme	VI-VIII
Allium ampeloprasum	Porraccio	Liliaceae	G-b	incolti	100-130	bulbilli seme	V- VII / VII-II
Asparagus acutifolius	Asparago, Asparagina	Liliaceae	G-rh	macchie, siepi	80-150	seme rizoma	X-XII / XI-II
Calepina irregularis	Miagro rostellato	Brassicaceae	Th	incolti	20-40	seme	IV-VII
Campanula rapunculus	Raponzo, raperonzolo	Campanulaceae	H2	prati, vigneti, incolti	30-90	seme	VI
Capsella bursa-pastoris	Borsapastore	Brassicaceae	H2	incolti	30-40	seme	IV-VIII
Clematis vitalba	Clematide vitalba, Viorna, Piumosa	Ranunculaceae	Ph lianosa	boschi - siepi	200-1500	seme talee	X-XII / VI-VII
Crepis vesicaria	Radichiella vescicosa	Asteraceae	Th-H2	incolti, prati	80	seme	III-XII
Lactuca serriola	Lattuga selvatica, Lattona, Scarola, Erba bussola	Asteraceae	H2-Th	incolti, bordi delle vie	80-120	seme	VIII-IX
Nasturtium officinale	Crescione d'acqua	Brassicaceae	Hr	acque ferme e correnti, ambienti umidi	30-40	seme	VI-VIII
Picris hieracoides	Lattajola	Asteraceae	H2	siepi, prati, incolti	30-70	seme	VII-XI
Picris echioides	Raspraggine, Spraggine	Asteraceae	Th	siepi, prati, incolti	40-60	seme	VII-IX
Plantago coronopus	Barbatella, Barba di cappuccino, Coronopo, Erba saetta	Plantaginaceae	Hr	incolti aridi, prati salmastri	20-30	seme	VI-IX
Ranunculus ficaria	Ranuncolo favagello	Ranunculaceae	G-t/Hr	boschi - siepi	6-30	tuberi seme	III-VI
Rubus caesius	Rovo	Rosaceae	Nph	boschi - siepi	150-200	polloni	IX-II
Ruscus aculeatus	Pungitopo	Liliaceae	G-rh/Ch	boschi	40-60	seme divisione	VIII-IX / IX-III
Tamus communis	Tamaro, Cerasiola, Uva tamina, Vite nera, Viticella	Dioscoreaceae	G-dr	boschi-siepi	100-400	seme	VI-VII
Tragopogon porrifolius	Barba di becco violetta	Asteraceae	H2-Hr	prati, Incolti	60-120	seme	VI-VII
Tragopogon pratensis	Barba di becco	Asteraceae	Hr	prati, Incolti	40-80	seme	VI-IX

Il mercato di riferminto

Agriturismo

Mercatini stagionali

Ristorazione

Porta a porta

Punti vendita specializzati

Centri di trasformazione e vendita

Punti di debolezza

- Molte piante spontanee sono protette da normative specifiche
- Elevati i costi di raccolta
- Elevata deperibilità
- Pochi centri specilizzati per la trasformazione
- Processi difficilmente tracciabili
- Molto legato all'Hobbismo

Un altro esempio di “valorizzazione”

VENETO AGRICOLTURA
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

IL GIARDINO FITOALIMURGICO PER LA VALORIZZAZIONE DELLE PIANTE SPONTANEE

"Ecco, io vi dò ogni pianta che fa seme, su tutta la superficie della terra e ogni albero fruttifero, che fa seme: questi vi serviranno per cibo. E a tutti gli animali della terra e a tutti gli uccelli del cielo e a tutto ciò che sulla terra si muove, e che ha in sé anima vivente, lo do l'erba verde per cibo". E così fu.

(Genesi 1, 29-30)

"Quando sia passato tutto gennaio, spunteranno le erbe e gli uomini si aiuteranno"

(Angelo Beolco, detto Ruzzante, "Dialogo facetissimo" scena prima).

Rete "Gastronomia e tipicità"

12 dicembre 2007

Az. Agr. "Le Barbarighe"
San Martino di Venezze (RO)

ERBE AROMATICHE E SPONTANEE
Alimenti salutari della natura

Le erbe spontanee come risorsa alimentare

ruralEquality

Robinia pseudoacacia
Humulus lupulus
Ulmus minor
Sambucus nigra
Morus nigra
Helianthus tuberosus
Silene vulgaris e S. alba
Cichorium intybus
Papaver rhoeas
Portulaca oleracea
Campanula rapunculus
Taraxacum officinale
Bellis perennis
Crepis vesicaria
Picris echioides
Picris hieracioides
GIARDINO FITOALIMURGICO DI LEGNARO

Dai più comuni prodotti di trasformazione dei frutti selvatici, sottoli e sottaceti a base di erbe, alle proposte meno consuete.

I frutti spontanei si ritagliano spazio fra marmellate e confetture, salse e gelatine. Quelli a base di rosa canina, corniole, olivello spinoso, corbezzoli, sambuco, lazzeruoli, nespole, si possono trovare ormai senza soverchie difficoltà, ma sono reperibili sempre di più anche prùgnoli, pero corvino, bacche di mirto, giuggiole, sorbe, ecc.

Fra le erbe, diverse vengono proposte ai consumatori già da qualche tempo – tarassaco, radicchio dell'orso, aglio ursino, finocchio selvatico, finocchio marino, cardi e asparagi selvatici – ma non mancano le proposte decisamente innovative: buon-Enrico, germogli di luppolo, panace, strigoli, porcellana, tamari, cc.

Per non parlare della liquoristica.

Specialità di Troina

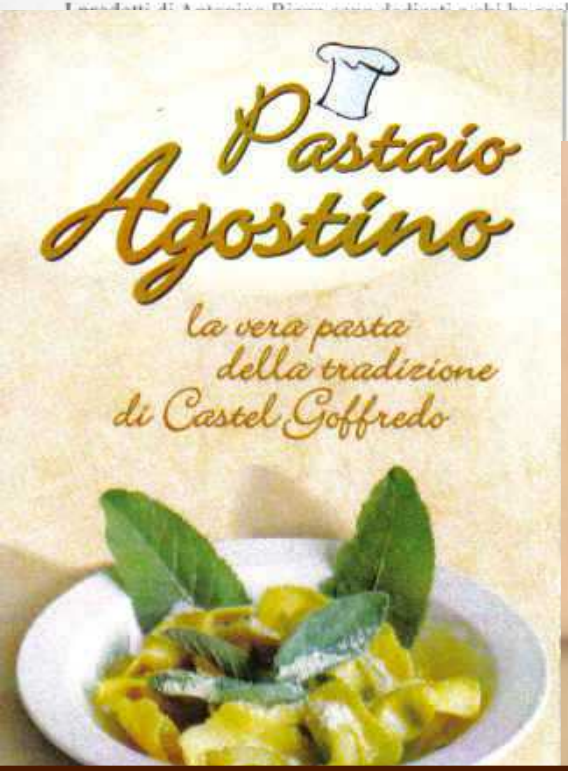
"vastedda cu sammucu"

Ingredienti: Farina di grano duro, lievito naturale o di birra, acqua, sale, strutto, latte, uova, fiori di sambuco

Farcitura: Salame nostrano , Tuma fresca

"vastedda cu sammucu"

ammucu" denominata , anche "vastedda 'nfigghiulata", è una
gli ambienti agro-pastorali, prodotta esclusivamente a Troina
ssume il significato di focaccia o scacciata, prendendo origini dal
astel", con riscontri anche nel normanno "guastel"e "wastel".
veniva assaporata e gustata solo tra Maggio e Giugno,
in occasione della fioritura
sambucus nigra") pianta arbustiva delle caprifoliacee che



Si promuovono prodotti tipici con le piante spontanee

La trasmissione della conoscenza e dei saperi sulle piante

nella società contadina avveniva mediante trasmissione orale

oggi mediante

- ***Forme della comunicazione al tempo del Web 2.0***
- ***Produzione editoriale specializzata***
- ***Corsi, lezioni, workshop, uscite, ecc.***
- ***Didattica musealizzata (orti, giardini, percorsi botanici alimurgici)***
- ***Formazione professionale***
- ***Percorsi universitari***
- ***Programmi per formatori (GEV, Guide ambientali, ecc.)***

Cronologia Segnalibri Strumenti Ajuto
Corriere della Sera
Miglioriamoci: il tuo percorso verso la salu...
Riconoscere le erbe selvatiche, corso sca...
DownloadHelper
www.ebookdautore.it/aqualcunopiaceselvatico/
Ricarica
Stop
carnevale rio
Download
Pagina iniziale
HTTPS
Latest Headlines
Google
potrai ingrandire fino a guardare il più piccolo particolare. Foto scattate appositamente per aiutarti a riconoscere le erbe, potrai vedere la stessa erba da tantissime angolature diverse, fino al più piccolo dettaglio!
Autoformazione più tradizionale
SCHEDE E RICETTE una scheda per ogni erba, per mettere ben in evidenza dove trovarla, le principali caratteristiche e quali parti raccogliere, in più tante ricette da provare subito utilizzando le erbe che avrai appena imparato a riconoscere :-)
Quanto ti costerà tutto ciò?
Il giusto prezzo per questo introvabile corso sarebbe di 45 €

Autoformazione più tradizionale

Editoria
Lo sguardo locale ci sembra il prodotto migliore

unicoopfirenze

Sezione Soci Valdisieve

Punto Soci Coop.fi
Centro Comm.le Montecatini
0572 911217
(10,30-12,30/16,00-18,00)

Punto Soci Coop - Buggiano

Punto Soci Coop - Monsummano Terme

Punto Soci Incoop - Lamporecchio

Febbraio-Aprile 2011

Alla scoperta delle piante alimentari

Il corso ha come tema il riconoscimento, l'utilizzo e la coltivazione delle piante di uso alimentare e delle piante aromatiche. Durante gli incontri vengono presentate le specie principali, che sono poi raccolte durante le uscite in natura.
Il corso si articola in **3 lezioni serali presso il Centro Visite del Padule di Fucecchio a Castelmartini e 3 uscite sul territorio** (Montalbano, Piana Lucchese e Monte Pisano), condotte da laureati in Scienze Naturali ed esperti del settore.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

soci Coop (e loro familiari)	€ 90,00
non soci	€ 100,00

Iscrizione a numero chiuso riservata ad un massimo di **25 partecipanti**.

PROVINCIA DI PISTOIA
Sistema di Educazione degli Adulti
La tua formazione ... continua

Sistema Integrato Regionale per il Diritto all'Apprendimento
Regione Toscana

LE BUONE ERBE

Corso articolato in incontri teorico-pratici e visite sul territorio.

Passeggiando...
...alla ricerca
di "piante spontanee"

LEGAMBIENTE
Circolo di Cassano delle Murge

DOMENICA 23 FEBBRAIO, ORE 08.15
PRESSO PIAZZALE ANTISTANTE
IL LICEO SCIENTIFICO "LEONARDO DA VINCI"

Corso di I livello

oscere e Riconoscere
le erbe spontanee

dalla farmaceutica alla nutraceutica

ANDAR PER ERBE

(M. Ferrero)

Presentazione del suo libro, di passeggiate, degustazioni e corsi per conoscere le piante spontanee commestibili

Venerdì 4 marzo 2011, h 18.00

c/o Libreria della Torre

Via Vittorio Emanuele II, 34 – Chieri

ingresso libero

Marta Ferrero 333/7470181
marata@inwind.it

www.arnicatours.it

arnicatours

di tutti i colori
Associazione culturale di promozione sociale
Via Molina 16 - Pino Torinese

BricTour

Il prato in tavola

1 incontro: € 8
2 nel pomeriggio: € 15

Tutte le attività sono riservate ai Soci e si svolgono presso la Casa Di Tutti I Colori

Conduce Marta Ferrero

Ciclo di 4 / 8 incontri sulle piante spontanee commestibili. E' possibile partecipare al singolo incontro, come pure a due incontri lo stesso pomeriggio (con pausa tisana). Chi partecipa a tutti gli incontri riceve in omaggio il libro "*Andar per erbe*".

5 marzo
h.16 ***RACCOGLIERE ERBACCE***. Pratica ancestrale di grande attualità oggi. Melissa. Ricette.
h.18.30 ***COME E QUANDO RACCOGLIERE***. Norme per una raccolta e conservazione corretta e responsabile. Tarassaco. Ricette.

12 marzo
h.16 ***RISPARMIARE CON LE ERBE***. Minor spesa per le verdura e minore impatto ambientale. Menta. Ricette.
h.18.30 ***LE ERBE DELLA SALUTE***. Perché preferire una dieta quasi vegetariana. Pulmonaria. Ricette.

19 marzo
h.16 ***I FIORI IN CUCINA***. Piatti belli, colorati, insoliti. Primula. Ricette.
h.18.30 ***AROMI IN CUCINA***. Meno condimento, più profumi. Aglio dei boschi. Ricette.

26 marzo
h.16 ***AMICA ORTICA***. Le infinite virtù delle or-

Iniziative di questo genere sono decuplicate negli ultimi anni

Educazione alimentare

cefap
CENTRO PER L'EDUCAZIONE E LA FORMAZIONE AGRICOLA PERMANENTE

Conoscere le piante spontanee ad uso alimentare

Corso di formazione

DATI DEL CORSO

Durata: 16 ore
Dal 16/03/11 al 07/05/11

Costo
120,00 €

Attestato
di frequenza rilasciato dal CeFAP

Avvio corso
Mercoledì 16 marzo 2011
(minimo 14 partecipanti)

Orario e sede del corso
Giovedì h 20.00-22.30 in aula presso CeFAP
Vicolo Resia, 3 - Codroipo (UD)

sabato h 9.00-12.00 in campagna

Si consiglia abbigliamento e comportamento adeguato:
"scarpe grosse e cervello fine"

ISCRIZIONI
Entro venerdì 11 marzo 2011
presso segreteria CeFAP
Vicolo Resia, 3 - 33033 Codroipo (UD)
Tel 0432.821111 - Fax 0432.904278
info@cefap.fvg.it - www.cefap.fvg.it

ORARI DI SEGRETERIA

dal lunedì al sabato:
dalle 10.00 alle 12.00
lunedì, martedì e giovedì:
dalle 15.00 alle 17.00
mercoledì e venerdì:
dalle 17.00 alle 19.00

Corso realizzato in collaborazione con la **Pro Loco** di **Pasian di Prato**

www.prolocopasiandiprato.org

PERCHÈ PARTECIPARE

Per saperne di più ....

- *.. sulle proprietà delle piante spontanee*
- *.. sul periodo balsamico e il periodo di raccolta*
- *.. sull'utilizzo delle diverse piante in cucina*
- *.. sulla simbologia, le tradizioni, l'uso locale*

CALENDARIO DEGLI INCONTRI

Mercoledì 16 marzo
Concetti di ecosistema e biodiversità, territorio e paesaggio
Concetti base di botanica e fisiologia delle piante, cicli e st
Periodo e metodi di raccolta, conservazione
Categorie di piante, tipologie di preparati e loro impiego

Sabato 19 marzo *(lezione in campagna h 9.00-12.00)*
Riconoscimento in campagna delle piante presenti a fine in
Regole di comportamento; raccolta dimostrativa

Giovedì 14 aprile
Le piante velenose: descrizione botanica e proprietà tossic
Riconoscimento. Localizzazione territoriale

Sabato 16 aprile *(lezione in campagna h 9.00-12.00)*
Riconoscimento in campagna delle piante presenti in prima
Regole di comportamento; raccolta dimostrativa

Giovedì 5 maggio
Nomi, storie e tradizioni attorno alle piante utilizzate in Fri particolare riguardo a quelle spontanee mangerecce

Sabato 7 maggio *(lezione in campagna h 9.00-12.00)*
Riconoscimento in campagna delle piante presenti nella tar primavera. Raccolta a scopo dimostrativo

Le piante spontanee in cucina: un menù completo dall'anti digestivo *(a cura Pro Loco di Pasian di Prato)*
Ricette e degustazione di preparati a base di erbe spontane

Docenti:
STEFANO DA ROS, MANUELA MINISINI ED ENOS COSTANTINI

REFERENTE PE
Laura Rossi / l.rossi@
Tel. 0

cipa-at PISTOIA
la formazione in agricoltura

Corso del progetto F.I.S.I.Agri.

F.I.S.I. Agri.

UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

REGIONE TOSCANA

LA FITOALIMURGIA E L'ETNOBOTANICA: IL RICONOSCIMENTO E L'USO CULINARIO DELLE ERBE SPONTANEE

DESTINATARI: Imprenditori agrituristici e loro coadiuvanti, imprenditori agricoli.

ORE: 20 ore, articolate in 5 incontri di 4 ore.

LUOGO DI SVOLGIMENTO : Pistoia c/o sede CIA via Enrico Fermi 1/a
Lamporecchio c/o Oleificio Montalbano

DATE e ORARIO: Pistoia, 12, 14, 16, 19 e 21 Novembre 2007 dalle ore 17:00 alle 21:00
Lamporecchio, 4, 6, 8, 11, 13 Febbraio 2007 dalle ore 17:00 alle 21:00

ATTESTATO: rilasciato attestato di frequenza.

DOCENTI: Buratti Paolo.

COSTO: corso completamente gratuito.

OBIETTIVI

Il corso ha lo scopo di far conoscere l'uso delle specie vegetali (soprattutto erbe spontanee) a scopo alimentare, quando si raccolgono, come si cucinano, le loro proprietà ed i loro principi attivi.

CONTENUTI

- Lo studio delle erbe spontanee: nasce la fitoalimurgia affiancata dalla etnobotanica.
- Cenni di botanica
- Cenni sulle principali piante che possono essere utilizzate
- Coltivazione biologica delle piante aromatiche
- Uso in cucina delle erbe spontanee

- Iniziamo a riconoscere le erbe che si usano per tè e tisane o per gli antipasti; per brodi, minestre e zuppe o nei ripieni dei primi piatti; per fare

mangia la foglia

Conoscere, raccogliere e gustare le erbe di campo

sabato 26 febbraio 9,00/13,00

- La realizzazione di un erbario
Andrea Voirgar (ITAS Anzilotti)
- Ecologia di specie spontanee di interesse alimentare
Stefano Benvenuti (Dip. di Biologia delle piante agrarie dell'Università di Pisa)
- La riscoperta delle erbe e dei loro usi tradizionali

Curioso di conoscere ciò che spunta nel tuo giardino o lungo il tuo viottolo?
Vuoi passare una giornata in compagnia, godendo dei doni gratuiti della natura?
Ti aspettiamo alla

GIORNATA CONVIVIALE DEDICATA ALLE ERBE SELVATICHE

Domenica 7 Aprile, mattina e pomeriggio
nella campagna ai piedi dei Colli Euganei (Terme Euganee, provincia di Padova)

SABATO 27

DALLE 10.30 ALLE 12.30
E DALLE 15.00 ALLE 18.00

Laboratorio per adulti
(massimo 15 partecipanti)

LE ERBE SELVATICHE IN CUCINA:

Passeggiata con riconoscimento delle erbe selvatiche mangerecce e raccolta; pomeriggio in cucina con preparazioni di semplici ricette a base di erbe e fiori.
A cura di Laura Dell'Aquila Centro d'Esperienza del Parco delle Terme di Levico.
Iscrizioni tel. 0461 727700.
Partecipazione gratuita, ritrovo presso la serra del parco.

ERBE BUONE NEL PARCO

DOMENICA 10 FEBBRAIO

IN BICI ALLA SCOPERTA DELLE FOJE RESTE

"ERBE DI CASA MIA"

Passeggiata alla ricerca di erbe aromatiche

Abbazia dei Santi Nazario e Celso

Domenica 23 giugno ORE 14.30-18

Un pomeriggio tra natura e spiritualità

Alla riscoperta dell'antica sapienza dei monaci

per la cura e l'equilibrio del corpo e dello spirito.

Dalla terra il Signore fa spuntare erbe medicinali e chi ha buonsenso non le rifiuta.

Sir 38,4

Dall'Abbazia al Parco Lame del Sesia

Percorso di riconoscimento, raccolta e utilizzo delle erbe utili per l'alimentazione e la salute.

Con la collaborazione *di Felice Sarcinelli*

di ALCHIMIA VERDE

Per INFO e PRENOTAZIONI tel. Parrocchia: 0321 834073 – visiteinabbazia@gmail.it

MUSEO REGIONALE
DI SCIENZE NATURALI

LUBRIANO
MUSEO NATURALISTICO

BUONE ERBE AL MUSEO

MUSEO NATURALISTICO
DI LUBRIANO
Lubriano (VT)

Domenica 25 settembre

Raccolta e riconoscimento di erbe spontanee

Fitoalimurgia: buone erbe, buone pra

Per riscoprire le tr

cucinare

Primule, pulmona

ortiche, luppol

museo del fiore

Coop.L'Ape Regina

"L'INSALATA DELLA NONNA"

frutti spontanei, come riconoscerli e consumarli

presso il *museo del fiore*

SABATO 7 e DOMENICA 8 SETTEMBRE

Sabato dalle 16:00 alle 18:00 che si ripeterà
Domenica dalle 10:30 alle 12:30 e dalle 16:00 alle 18:00

Escursione tematica

dalle 09.30 alle 12.30 circa

Partenza dal museo

LIQUORI FAI DA TE CON ERBE E FRUT

SPONTANEI

Sabato 9 novembre

Un buon liquore a fine pasto non è soltanto un momento conviviale
nel modo giusto è un ricco bouquet di sensazioni: il colore, l'arom
che deliziano i nostri sensi rappresentano altrettante emozioni da
con gli altri. Un liquore fatto con le proprie mani, con ingredi
raccolti in campagna ed assemblati con abilità e pazienza però è m
un modo per creare qualcosa rappresentativo di sé stesso, di unico,
e sorprendentemente buono.

PROGRAMMA DETTAGLIATO

- **RITROVO:** h 15,00 Sede de "Il Ponticello"
- **QUOTA:** 15 €
- **CONTENUTI**: La distillazione, raccolta di prugnolo, realiz
  (liquore di rose, biancospino, prugnolo, camomilla….)

Fontainemore

Alla scoperta delle Erbe Commestibili

Sabato 6 Aprile

Centro Visitatori h. 15.00

Accademia delle Erbe Spontanee

Barbarossa
Pietrangeli (FM)

Regione Marche

Provincia di Ascoli Piceno
Medaglia d'oro al Valor Militare per Attività Partigiana

Comune di Ascoli Piceno
Medaglia d'oro al Valor Militare per Attività Partigiana

Chi mangia la foglia!
Associazione Chi mangia la Foglia

CORSO DI CONOSCITORE
di ERBE e PIANTE SPONTANEE

per imparare a riconoscere le erbe spontanee
per uso alimentare ed evitare quelle tossiche

Il corso itinerante della durata di tre settimane si terrà in orario serale presso la: **SALA UGO TORIA**

Lezioni in aula (sala riunioni della Associazione Carima Macerata)

Materia	Docente	Data - Orario	Argomenti
Botanica	Taffetani Fabio	lunedì 17 marzo 21,00-23,00	Ambiente, Flora, Vegetazione
Socio-economia	Gobbi Olimpia	mercoledì 19 marzo 21,00-23,00	Storia economica, agricoltura e ambiente
Etnobotanica	Taffetani Fabio	venerdì 21 marzo 21,00-23,00	Usi e tradizioni delle erbe spontanee
Botanica	Rismondo Michele	martedì 25 marzo 21,00-23,00	Caratteri per riconoscimento, Crucifere
Botanica	Taffetani Fabio	giovedì 27 marzo 21,00-23,00	Leguminose, Erbario e identificazione
Agronomia	Rismondo Michele	lunedì 31 marzo 21,00-23,00	Gestione agronomica, agroecosistema
Dietologia	Saturni Letizia	mercoledì 2 aprile 21,00-23,00	Erbe, salute ed alimenti
Botanica	Taffetani Fabio	venerdì 4 aprile 21,00-23,00	Composite, Precauzioni nella raccolta
Farmacologia	Cingolani MariaLaura	martedì 8 aprile 21,00-23,00	Principi alimentari delle erbe
Etnogastronomia	Ferretti Roberto	giovedì 10 aprile 21,00-23,00	Antiche e nuove ricette con le erbe

Attività pratiche ed escursioni

Attività pratiche - Docente	Data - Orario	Località
Escursione (Taffetani, Sardini)	domenica 23 marzo 8,00-13,00	Ambienti costieri (Fontespina)
Escursione (Taffetani, Sbrolla)	domenica 30 marzo 8,00-13,00	Ambienti collinari (Selva Abbadia Fiastra)
Escursione (Taffetani, Rismondo)	domenica 6 aprile 9,00-15,00	Ambienti alto collinari (Monti di Cingoli)

AN
OV

Accademia delle Erbe Spontanee
Via Roma, Palazzo Barbarossa
63815 Monte San Pietrangeli (FM)

ORGANIZZA

Domenica 21 luglio 2013 ore 10.00
presso il centro agrituristico "Le Case" - Contrada Mozzavinci, 16 - Macerata
una manifestazione sul tema:

a e alimentazione nelle Marche"

e evento e attività svolte dall'Accademia
parlerà sul tema: *"Agricoltura, alimenti e elle Marche"*
gli attestati dei Corsi di primo livello 2013
e di libri, prodotti, iniziative e iscrizioni
ei soci
e di erbe spontanee
tra i sentieri delle erbe

tazioni, toscano di nascita e marchigiano per adozione, è uno dei più e grande esperto di turismo nazionale; insegna Teorie del Turismo e ta.

REGIONE MARCHE
Assessorato all'Agricoltura

PROVINCIA DI ASCOLI PICENO
Assessorato all'Agricoltura

Comune di Montesanpietrangeli

Università Politecnica d. Marche
Facoltà di Agraria

1° Corso
"ERBE SPONTANEE"
giugno 2007
Corso di primo livello

GO D'ORTA E ALTO NOVARESE

I tradizionali usi alimentari delle piante spontanee

Il Percorso di San Giulio o "Sentiero delle erbe selvatiche"

Quale pubblico?

es Google

Sab 01 Mar 2014 Cerca

NEWSLETTER Iscriviti Cancellati

Certamente numeroso

programma

O SULLE ERBE SPONTANEE A USO ALIMENTARE
URGICHE)

Causa l'alto numero di iscrizioni la sede è spostata presso il Museo Etnografico della Provincia di Belluno e del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi in via Seravella a Cesiomaggiore

CORSO DI INFORMAZIONE E DIVULGAZIONE articolato in 5

LE ISCRIZIONI SONO CHIUSE
Dato il notevole interesse suscitato raccogliamo prenotazioni per il nostro prossimo corso dedicato alle erbe spontanee commestibili
Scrivici a corsi@alpinia.eu

I pericoli a tavola

Dopo l'avvelenamento dei 2 nuclei familiari che avevano ingerito Mandragora, il medico chiede che si faccia prevenzione come per i funghi

Nelle nostre zone ce ne sono tre tipi che, nel periodo di fioritura, possono essere facilmente scambiate per verdure commestibili

«Piante velenose, servono dei corsi»

L'esperta. «Crescono alla Piana e nelle zone costiere». «Occorre prudenza, si raccolga verdura di cui s'è certi al 100%»

VITTORIO ROMANO

Ci sono delle piante che, se ingerite, rappresentano un serio pericolo per la salute dell'uomo. Nessuno, ovviamente, le raccoglierebbe allo scopo di mangiarle, se non fosse che nelle nostre zone ce ne sono tre tipi, appartenenti alla stessa famiglia delle Solanacee, che nel periodo di fioritura possono essere facilmente scambiate per verdure commestibili. Si tratta della *Mandragora officinalis*, che tanto somiglia alla bieta (verdura che, nella Sicilia orientale, porta il fitonomo dialettale di "secala" e per questo spesso viene chiamata impropriamente segale); della *Belladonna*, simile alla borragine, e del *Solanum nigrum*, i cui frutti rossi potrebbero essere scambiati, soprattutto dai bambini, per pomodorini.

Capita spesso, dunque, soprattutto in autunno, ovvero quando si verifica la fioritura e spuntano le prime foglie, che qualcuno raccolga una di queste piante, la porti a casa, la cucini, la mangi e finisca in ospedale. Com'è successo ai due nuclei familiari di cui abbiamo scritto ieri su queste colonne, che, a pochissimi giorni di distanza l'uno dall'altro, sono dovuti ricorrere alle cure dei medici per aver ingerito foglie di Mandragora. Due, in particolare, hanno subito le conseguenze peggiori, essendo stati ricoverati in gravi condizioni prima in Rianimazione e poi in Medicina d'urgenza in alcuni ospedali cittadini. Una famiglia aveva raccolto la Mandragora durante una scampagnata; l'altra nel giardino della propria abitazione.

«Capita sempre più spesso nel mese di novembre ricoverare gente che ha ingerito foglie di piante velenose scambiate per verdura commestibile - dice il dott. Giuseppe Carpinteri, direttore dell'Unità operativa complessa di Medicina e chirurgia d'accettazione e d'urgenza del Vittorio Emanuele -. E ogni volta che succede ci mettiamo in contatto con il Centro antiveleni di Pavia, struttura di riferimento nazionale cui ci affidiamo quando trattiamo casi di avvelenamento. Nel caso delle due famiglie abbiamo avuto un signore in coma profondo ricoverato per diversi giorni in Rianimazione e una donna, grave ma non in coma, in Medicina d'urgenza. Mi chiedo, a questo punto, visto il ripetersi dei casi, perché non organizzare ogni anno dei corsi, così come si fa per i funghi? I docenti universitari dell'Orto botanico sarebbero le persone più adatte a questo scopo».

E proprio uno di questi, la professoressa Anna Guglielmo, spiega come comportarsi e quali sono le caratteristiche delle tre piante "incriminate". «Occorre molta prudenza quando si va in campagna e si raccoglie verdura della cui bontà non si è certi al 101 per cento - dice -. L'inganno nasce quando spuntano le prime foglie, cioè in autunno, e la gente può scambiarle con verdure commestibili. Premesso che sia la Mandragora, sia la Belladonna, sia il Solanum Nigrum crescono nella piana di Catania, nelle zone costiere e in tutti quei terreni dove si trovano erbe spontanee, direi senza dubbio che la più pericolosa è la Mandragora. Questa, infatti, è assai simile alla bieta, molto di più di quanto lo siano le altre due rispetto alla borragine e ai pomodorini. Appartengono tutte alla famiglia delle Solanacee. Si tratta di alcaloidi complessi e contengono soprattutto atropina, la stessa sostanza utilizzata dagli oculisti per far dilatare le pupille. Danno allucinazioni. Anni fa si utilizzavano per estrarre sostanze con cui si producevano alcuni farmaci, che oggi sono invece di sintesi. Se ingerite erroneamente, i primi sintomi che compaiono sono tachicardia, secchezza delle fauci, midriasi (pupille dilatate), allucinazioni visive e olfattive».

ECCO LE TRE PIANTE PERICOLOSE CHE APPARTENGONO ALLA FAMIGLIA DELLE SOLANACEE

La Mandragora è una pianta della famiglia delle Solanacee. Le sue radici sono caratterizzate da una peculiare biforcazione che ricorda la figura umana; ha proprietà anestetiche e per questo le si attribuivano poteri sovrannaturali

La Belladonna è una pianta a fiore (Angiosperme dicotiledoni) appartenente, come il pomodoro e la patata, all'importante famiglia delle Solanacee. Il nome deriva dai suoi letali effetti e dall'impiego cosmetico

La Morella comune (nome scientifico Solanum nigrum) è una pianta erbacea della famiglia delle Solanaceae. Le sue bacche somigliano ai pomodorini e a volte vengono raccolte e ingerite erroneamente

A fianco, il ritaglio del nostro giornale di ieri in cui davamo notizia di due persone ricoverate in gravi condizioni a Catania per aver ingerito foglie di Mandragora, pianta scambiata per bieta

IL CASO Due famiglie in ospedale per aver ingerito foglie di Mandragora raccolta in campagna

Pensavano fosse segale, due gravi

La domanda chi forma i formatori?

Uno specifico turismo gastronomico

La **Cucina delle Erbe Spontanee** è nata inizialmente come progetto dal titolo "Chi Mangia la Foglia" all'interno dall'Ass.ne Alvaro Valentini per valorizzare il frutto della minuziosa ricerca erbe spontanee che da secoli sono risorsa alimentare e curativo dell'uomo. Una tradizione popolare che si tramanda da secoli, ma che rischia di scomparire senza una specifica iniziativa di conoscenza, diffusione, e valorizzazione che ne tuteli l'antico sapere come patrimonio territoriale. Dalla ricerca che affonda le radici nella gastronomia tradizionale si passa alla preparazione di antiche ricette, senza però trascurare piatti innovativi con l'ausilio di erbe spontanee che sono in grado di esaltare qualsiasi tipo di pietanza.

Circuito delle Erbe Spontanee

Moresco (FM)

> www.comune.moresco.fm.it | tel. 0734.259983

Comune di circa 2.608 abitanti della Provincia di Fermo. Il suo centro storico, di forma a una via principale a senso unico che si apre in una piazza centrale e da due strette vie s Nel centro storico sono presenti splendidi palazzi appartenuti a famiglie nobili o di rilev Al termine di via Roma è visibile la chiesa intitolata ai Santi Lorenzo e Biagio.

Programma

22 aprile 2012
- ore 10.30: **Festa della Primavera**
La natura si risveglia raccolta dei germogli
presso l'Agriturismo "La Meridiana"
info e prenotazioni: 0734.223881 - 340.1086430 - info@agrimeridiana.it
- ore 12.30: **Pranzo a tema** presso l'Agriturismo "La Meridiana"
info e prenotazioni: 0734.223881 - 340.1086430 - info@agrimeridiana.it

8 luglio 2012
- ore 19.00: **"Profumo di mentuccia"** raccolta e preparazione della Panzanella
- ore 19.00: **Cena a tema** presso l'Agriturismo "La Meridiana"
info e prenotazioni: 0734.223881 - 340.1086430 - info@agrimeridiana.it

2 settembre 2012
- Passeggiata risalita dell'Aso e dei Laghi
- ore 12.30: **Pranzo a tema** presso il Ristorante "Laghi Santarelli"
info e prenotazioni: 0734.223889

Programma

4 marzo 2012
- ore 11.00: **Saluto** delle autorità e incontro dibattito
"Le Erbe Spontanee in Cucina"
a seguire **Pranzo degustativo** con menù a base di Erbe Spontanee
presso l'Agriturismo "Oasi del Belverdere" in località San Rustico
info e prenotazioni: 328.1576517 - 0734.958014

11 marzo 2012
- ore 11.00: **Visita guidata** e percorso naturalistico con raccolta delle Erbe Spontanee
- ore 13.00: **Pranzo degustativo** con menù a base di Erbe Spontanee
presso l'Agriturismo "La Coccinella"
info e prenotazioni: 0734.958059

17 marzo 2012
- ore 18.30: **Presentazione** del documento storico dei primi dell'800
sugli **"Usi delle erbe e delle piante"** presso la "Sala Consiliare"
- ore 20.00: **Cena degustativa** con menù a base di Erbe Spontanee
presso l'Hotel "Pina"
info e prenotazioni: 0734.960040

25 marzo 2012
- ore 11.00: **Visita guidata** e percorso naturalistico e raccolta delle Erbe Spontanee
- ore 13.00: **Pranzo degustativo** con menù a base di Erbe Spontanee
presso l'Agriturismo "L'Isola che non c'è"
info e prenotazioni: 349.7573336 - 328.9311938

1 aprile 2012

Circuito delle Erbe Spontanee

Il marketing territoriale usa spesso l'onda lunga dell'approccio al "tradizionale"

RUBENS

I RISTORATORI DI VICENZA

RistoratOri Conco

Serata di gala

Venerdì 4 Aprile 2014

ore 20.00 aperitivo di benvenuto con stuzzicheria al Tarassaco

20.30/20.45 inizio:
spring salad con fiori di tarassaco e semi di girasole
bauletto di sfoglia con tarassaco speck e fonduta asiago DOP
crostone al burro casareccio con tarassaco marinato, spada affumicato e confettura di pere senapata
***
zuppetta di campo con tarassaco
raviolo con tuorlo liquido, tarassaco e ricotta di pecora su specchio di parmigiano
risotto al tarassaco con code di gambero thai al lemon grass e punte d'asparago bianchi
***
sorbetto al miele di tarassaco
***
lombatina di maialino da latte in panure di tarassaco e zenzero
tarassaco stufato con cipolla di tropea
insalatina di tarassaco al lardo,
cubetto di patate novelle e arance di sicilia
***
crostata di tarassaco al mandarino
con salsa alla vaniglia e cuori di tarassaco brasati al miele
***
vini abbinati astoria con servizio sommelier
acqua a km "0"
caffè e correzione con frollini al tarassaco

35.00 € a persona

Comune di Conco

Settima Rassegna Enogastronomica

Aprile-Maggio 2013

A tavola con il TARASSACO di CONCO

Turno di chiusura il Martedì e Mercoledì sera

Tel 0424 709010

rubensfest@live.it

Venerdì 24 gennaio 2014 ore 20,00

Trattoria Sabrina
Via Verdi, 10
Villaga (VI)
Tel. 0444 886050
trattoriasabrina@hotmail.it

Menu a € 30,00

Antipasto
Vol-au-vent ripieno con cotechino in salsa di Ranpussolo De.Co.

Primo
Risotto, Chicche di patate e fettuccine al Ranpussolo De.Co.

Secondo
Salume ai ferri della Casa e insalata di Ranpussoli De.Co. conditi con lardo e aceto

Contorni misti

Sorbetto

Dolce della Casa

Caffè o correzioni

Il tutto abbinato con vini di aziende vitivinicole di Villaga

Venerdì 7 febbraio 2014 ore 20,00

Trattoria Berica
Via Manzoni, 88
Pozzolo di Villaga (VI)
Tel. 0444 868391 - 868155
www.trattoriaberica.it

Menu a € 33,00

Aperitivo di benvenuto
Pinot Bianco Az. Agricola Piovene Porto Godi

Mignon di Cacciottina con Mostarda delicata di Ranpussoli
Focaccia con Ranpussoli, Tartarule e "Coò" de "La Campagnola"

Antipasto
Frittelle salate di Riso e Ranpussoli, con le Erbette Irrosmali dei Colli Berici condite all'Olio Extravergine de"Le Mandolare"

Garganega Az. Agricola Piovene Porto Godi

Primo piatto
Crema di "Raritize"con crespella di Ranpussoli e Guanciale
Croccante e Gallette delle Valli di San Germano

Secondo piatto
Gran Spiedo di "Uccelli Scappati" con i "beccafichi" bianchi di Ranpusso
Cabernet Franc Az. Agricola Pasqualotto
Polverara Az. Agricola Piovene Porto

Sorbetto di Frutta Gelata della Candelo

Dolce e caffè
Bignè Caramellati ripieni con Marmell
Crema al Passito di Thovara
"Salame" Dolce con Ranpussoli Cand

Dal 24 gennaio al 21 febbraio 2014

Per tutta la durata della Rassegna menù con Ranpussolo.

Trattoria Gemma Dei Berici
Alle Cave
Via Costa, 20

Trattoria Tipica Valleverde
Via Fagnini, 11
Pozzolo di Villaga (VI)

Venerdì 31 gennaio 2014 ore 20,00

Comune di Villaga
Assessorato Turismo
e Sviluppo Agricolo
www.comunevillaga.vi.it

A Tavola con Il Ranpussolo de Villaga

Rassegna Enogastronomica

Gennaio - Febbraio 2014

Con la collaborazione di:

www.ristoratoridivicenza.it

Con il patrocinio di:

Pro Loco di Villaga

Provincia di Vicenza

CONDOTTA SLOW FOOD IN ALTA VALCHIUSELLA

Slow Food Day

SABATO **13 LUGLIO**, ore 20.00
Ristorante **L'INCONTRO**, Lago Meugliano

SABATO **20 LUGLIO**, ore 20.00
Ristorante **CA' PRAUDIN**, Inverso

SABATO **27 LUGLIO**, ore 20.00
Ristorante **CENTRO**, Vico Canavese

Cene con menu esclusivi di prodotti tipici dei produttori ed aziende dell'alta valle soci della condotta.

Salviamo il paesaggio

28 GIUGNO TERRA TERRITORIO

MODALITA DI PARTECIPAZIONE

ALLE PASSEGGIATE GUIDATE

Per la conoscenza delle erbe sui sentieri:
Sabati 4, 11, 18 e 25 Maggio e 1 Giugno 2013
Ritrovo a Traversella in località Ponte Folle

Passeggiata guidata dalle ore 14 alle 19
Quota: per singola passeggiata comprensiva di tipica merenda presso cascinale 14,00 Euro.

Si consiglia la prenotazione entro le ore 20 del venerdì precedente telefonando al numero:
348 0662697 dalle ore 18 alle 21

ALLE CENE TIPICHE DI ERBE

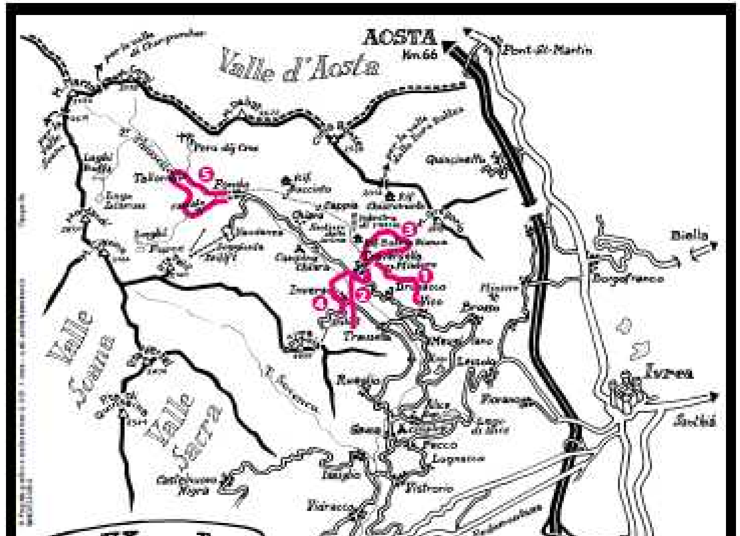
Per assaporare, oltre alle erbe primaverili, l'atmosfera di amicizia e fraternità che le tipiche trattorie e i ristoranti valchiusellesi sanno dare.

Quota: fissata dal costo del menù prescelto

Si consiglia la prenotazione entro le ore 20 del venerdì precedente la data scelta telefonando al numero:
348 0662697 dalle ore 18 alle 21

LA DOMENICA CON LE ERBE
12, 26 Maggio e 2 giugno 2013

Ore 14.00
Ritrovo a TRAVERSELLA



CLUB AMICI VALCHIUSELLA

EL SABAT d'le ERBE

SAPORI DI PRIMAVERA

ALLA RISCOPERTA DELLE ERBE

23ª edizione • 2013

In città il mutare delle stagioni dà luogo a modifiche di scarso rilievo ad esclusione della temperatura.
Difficile è cogliere le sottili variazioni dell'ambiente naturale in mezzo al delirio del grande traffico. Un tempo ogni stagione riportava sulle nostre tavole un

SABATO 4 MAGGIO 2013

ore 14,00 Ritrovo a TRAVERSELLA in località ponte Folle

Passeggiata guidata
TRAVERSELLA - CEIVA - TRAVERSELLA

Dal ponte Folle, attraverso gli antichi siti della Miniera ed i sovrastanti declivi ancora coltivati, superato il bosco di Dirole, si giunge alle località Ceiva e Roncole, in un suggestivo ambiente caratterizzato da antichi muri a secco, alla base della palestra di roccia di Traversella.

ore 17,00 Merenda tipica presso Cascina Ceiva

Magistre d'erbe: Farida Bregola, Nicoletta Mantelli, Daniela Oberto, Clara Presbitero, Dominique Tamone, Giuliana Telatin
Magistri d'erbe: Ezio Garella, Giampaolo Olivo
Direttore di gita: Bruno Biava

ore 20,00 Cena presso il "RISTORANTE L'INCONTRO" al LAGO DI MEUGLIANO

MENU

Aperitivo di benvenuto con prosecco, aranciai e olive alle *erbe* del Lago
•
"Zuppetta" di *bianetta* e patate con tometta fresca e crostini di polenta di *mais rosso*
Rotolo di Coniglio con *ajucche* e salsa di *sangarot*
Insalatina di seppie con *tarassaco* e *pagnol* e finocchi lessati e scaglie di "*toma cariaa*" di Vico
Flan con *trota* del *Bersella* su crema di *ortiche*
•
Risotto carnaroli *al barbabuc* e "*toma grassa*"
Panciotti farciti con capesante saltati con *cruciot*
•
Scarranella di vitellone bollita con salsa *all'aglio orsino* e maionese al *crescione di fonte* con patate al latte di *avena* e *lavertin*
•
Semifreddo di torroncino e cuore di *ricotta della Valchiusella* con salsa al gianduia guarnita con *petali di fiori essicati*
•
Vini Erbaluce "Dry ice" docg cantina Silva Agliè
Canavese Rosato cantina Caretto San Giorgio
•
Caffè
•
Tisana alle erbe del Lago

Prezzo fisso Euro 37,00

SABATO 11 MAGGIO 2013

ore 14,00 Ritrovo a TRAVERSELLA in località ponte Folle

Passeggiata guidata
TRAVERSELLA-PIANE DI INVERSO-CRONNA

Da Traversella, percorrendo tratti dell'antica mulattiera verso la fucina Prelle, oltre il Chiusella, il cammino si inoltra tra i prati di Inverso su sentieri ricchi di storia valligiana e di incantevoli immagini sui versanti di Traversella e Vico.

ore 17,00 Merenda tipica presso Cassinna di Teodora Tocco

Magistre d'erbe: Farida Bregola, Nicoletta Mantelli, Daniela Oberto, Clara Presbitero, Dominique Tamone, Giuliana Telatin
Magistri d'erbe: Ezio Garella, Giampaolo Olivo
Direttore di gita: Andrea Giovanetto

ore 20,00 Cena presso la "TRATTORIA LA TAVERNETTA" di Gina in località CRONNA d'INVERSO

MENU

Aperitivo di benvenuto alle erbe selvatiche di Cronna
•
Toma 'd Trausela all'agliaria ed *erba cipollina*
Peperoni *all'aglio orsino, pagnol* e *salvia pratensis*
Balmit selvatici all'olio e aceto aromatico
Cotechino e cotiche con *ajucche* e *bianetta*
Frittata alle *erbe miste*
•
Tagliatelle alle *ajucche*
Minestra di riso alle *ortiche* e *cruciot*
•
Capriolo e polenta con risoti *d'erbe d'ij prie*
Agnello con *sonette grise al cruciot, scaletta* e *creste di gallo*
•
Toma della Valchiusella
•
Dessert con *malva, viole* e *primule*
•
Vini bianco e rosso della Casa
•
Caffè
•
Tisana alle *erbe* di Cronna

Prezzo fisso Euro 28,00

SABATO 18 MAGGIO 2013

ore 14,00 Ritrovo a TRAVERSELLA in località ponte Folle

Passeggiata guidata
TRAVERSELLA-SANGUINEJ-VICO

Il percorso si snoda ai margini dei rigogliosi prati di Cevrai con panoramiche sull'alta valle ed approda alla fertile piana alluvionale del torrente Chiusella offrendo bucoliche visioni dei cascinali di Biogno, Burgnon e Sanguinej.

ore 17,00 Merenda tipica presso Cassinna Sanguinej di Maddalena Zucca

Magistre d'erbe: Farida Bregola, Nicoletta Mantelli, Daniela Oberto, Clara Presbitero, Dominique Tamone, Giuliana Telatin
Magistri d'erbe: Ezio Garella, Giampaolo Olivo
Direttrice di gita: Maddalena Zucca

ore 20,00 Cena presso il "RISTORANTE CENTRO" a VICO CANAVESE

MENU

Insalata di *balmit* alla valchiusellese
Asparagi di bosco con *crescione* ed *erba cipollina*
Frittatina con punte di *lavertin*
Strudel con *sangarot* e ricotta di Vico
Cotechino con *cruciot* rosolato
•
Zuppa di *ajucche*
Tagliatelle con salsa di *erbe miste*
•
Rolata di sanato piemontese con *sangarot* e *bianetta* con patate al *timo serpillo*
•
Gelato alla *limonaria*
•
Vino bianco Chardonnay di Cormons
Vino rosso Dolcetto di Dogliani
•
Caffè
•
Liquore "Anacrella" alle nove *erbe*

Prezzo fisso Euro 30,00

SABATO 25 MAGGIO 2013

ore 14,00 Ritrovo a TRAVERSELLA in località ponte Folle

Passeggiata guidata
VAUDANZA - STRUP - INVERSO

Affascinante traversata a saliscendi da quota 1200 m a 1000 m in un suggestivo ambiente alternato da boschi, prati e radure fiorite. Folgorante la visione frontale dei cantoni di Chiara, Cappia e Succinto e di imperví alpeggi.

ore 17,00 Merenda tipica presso Cassinna Strup

Magistre d'erbe: Farida Bregola, Nicoletta Mantelli, Daniela Oberto, Clara Presbitero, Dominique Tamone, Giuliana Telatin
Magistri d'erbe: Ezio Garella, Giampaolo Olivo
Direttrice di gita: Enrica Tasso

ore 20,00 Cena presso il "RISTORANTE CA PRAUDIN" a PRAUDINO

MENU

Aperitivo con succo di mirtillo, *melissa* e *violette di prato* con sfogliatine alle *erbe miste*
•
Toma 'd Trausela con patate lesse e salsa *all'aglio orsino* e *olio di noci*
Mossetta rustica con *salam ad patata* al forno e rostì *d'erbe d'ij prie*
Filetto di *trota del Bersella* in carpione con *pagnol* e *salvia pratensis* su letto di *crescione*
Flan di *ajucche* con delicata di *ortiche*
•
Triangoli farciti alle *ortiche, cruciot* e *sangarot*
Crema delicata di *creste di gallo, cruciot, piantaggine* e *tarassaco* con *crostini*
•
Rolatina di tacchinella farcita con *bianetta* e *lardo* al *pagnol* con *sonette grise*
•
Bavarese alla *menta* con cuore di gianduia
•
Vini bianchi e rossi della Casa
•
Caffè
•
Tisana al *fieno* di *Cà Praudin*

Prezzo fisso Euro 33,00

SABATO 1 GIUGNO 2013

ore 14,00 Ritrovo a TRAVERSELLA in località ponte Folle

Passeggiata guidata
FONDO - TALORNO - FONDO

Classico percorso sulla caratteristica mulattiera per Talorno con rientro a Fondo sul sentiero di Valbornosa, in un suggestivo ambiente dominato dagli scorci sul torrente Chiusella e dalla tipologia di baite e borgate.

ore 17,00 Merenda tipica a Talorno da Nella Puglia

Magistre d'erbe: Farida Bregola, Nicoletta Mantelli, Daniela Oberto, Clara Presbitero, Dominique Tamone, Giuliana Telatin
Magistri d'erbe: Ezio Garella, Giampaolo Olivo
Direttore di gita: Pierangelo Iorio Marco

ore 20,00 Cena presso il "RISTORANTE CENTRO" a VICO CANAVESE

MENU

Insalata di *balmit* alla valchiusellese
Insalata di *tarassaco* e *patacioi* con uova sode
Lingua di vitello con salsa *all'aglio orsino*
Arista di maiale con crema di *crescione* ed *erba cipollina*
Vol au vent con crema di *primule, bianetta* e *scaletta*
•
Zuppa di *ajucche*
Minestra di riso alle *ortiche, asparagi di bosco, creste di gallo, piantaggine* e *cruciot*
•
Bocconcini di vitello macerati con *lardo* e *bacche di ginepro*
Sonette grise e *sangarot* rosolati
•
Rotolo rustico di *mele* e *gelatina di fiori di tarassaco* con *miele di acacia*
•
Vino bianco Chardonnay di Cormons
Vino rosso Dolcetto di Dogliani
•
Caffè
•
Liquore "Anacrella" alle nove *erbe*

Prezzo fisso Euro 30,00

ERRAYES

17-18-19 maggio 2013

PRO LOCO
Amis de Verrayes

3ª FÉTA DÉ LA

SARIEULA

Località RAPY

ERDÌ 17 MAGGIO

30 **Discoteca Mobile: Arte in testa dj set Iceberg family - Sangria Party** ingresso libero

ATO 18 MAGGIO

30 Apertura **stand gastronomico** (piatti tipici a base di Sarieula)

00 **SERATA DANZANTE con l'orchestra di Mile DANNA** ingresso libero

ENICA 19 MAGGIO

30 Apertura **stand gastronomico** (piatti tipici a base di Sarieula)

e dalle ore 15.00 **Degustazione di frittelle alle erbe aromatiche presso lo stand dell'Associazione "Abbé Vescoz".**

00 Pomeriggio danzante con gli **ORIENT ESPRESS** ingresso libero
Per i più piccoli **area giochi** con strutture gonfiabili e **spettacolo di giocoleria** (tempo permettendo).

00 **Merenda alla valdostana** con specialità alla Sarieula

FESTA DEL GRUPPO ALPINI DI VERRAYES

Ore 9.45 Ritrovo in Piazza Vescoz
Ore 10.00 Deposizione corona al Monumento dei caduti
Ore 10.30 Monumento dedicato alla Madonna degli Alpini in località Pointy - Santa Messa
Ore 12.30 Pranzo presso area sportiva di Rapy

*Sarà presente durante tutta la giornata di **DOMENICA 19 MAGGIO** un **mercatino di prodotti agricoli** in collaborazione con la COLDIRETTI.*

nitore ufficiale della manifestazione
100 e + BIRRE
Fr. Champagnet - Verrayes

Gal Sport Valle d'Aosta

UNPLI

ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO LOCO MEVANIOLA
Con il Patrocinio del Comune di

GALEATA

DOMENICA 28 APRILE

2013

SAGRA DELLO STRIDOLO

FIERA **MOSTRA** MERCATO
in
Val Bidente

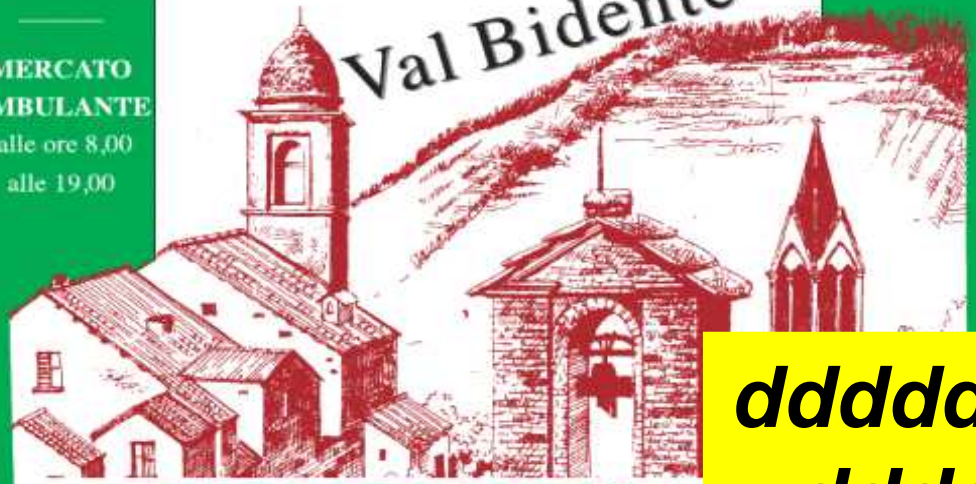
VISITE al MUSEO CIVICO "MONS. DOMENICO MAMBRINI"
Dalle ore 9,30 alle ore 12,30
•
Dalle ore 15,00 alle ore 18,00

MERCATO AMBULANTE
dalle ore 8,00 alle 19,00

Artigianato Artistico

Prodotti tipici di Valle

Gastronomia Musica Spettacolo



MERCATO AMBULA
NEI BAR APERITIVI - NEI RISTORANTI

STAND GASTRONOMICO AREA FES

GALEATA

VILLAGGIO DEI SAPORI

dddd
dddd
d

27ª
PIGOZZO
Verona
www.sparasina.com
Festa della sparasina
2013

REGIONE LAZIO
PROVINCIA DI RIETI
COMUNE DI CONFIGNI
La Pro Loco Rinascita e le Associazioni locali organizzano la
17ª EDIZIONE
Sagra del Prugnolo e dell' Asparago selvatico
NATURA, CULTURA
E GASTRONOMIA IN SABINA
CONFIGNI (Rieti)
25-26 MAGGIO 2013
MENU: Stringozzi al prugnolo, Stringozzi all'asparago selvatico,
SABATO 25 MAGGIO:
ARRAMPICANDO CON GUSTO: no-stop di arrampicata libera su falesia naturale

14ª Festa degli
paragi Selvatici
LL'INTERNO DEL PARCO NAZIONALE DEL CILENTO.
19 MAGGIO 2013
SI DEGLI ALBURNI
IN LOCALITA' CANNETO POSTIGLIONE (Sa)
info:0828 971035 338 1925875
PROGRAMMA
SABATO 18 e DOMENICA 19 ORE 20,00
DEGUSTAZIONE A
ASE DI ASPARAGI SELVATICI
GNATO DA BUON VINO LOCALE E TANTA MUSICA E DIVERTIMENTO.

24ª Sagra degli Asparagi e Finocchie
7ª Sagra del Gusto di So
BORONEDDU o

VASSOIO COMPLETO €. 10,00
con asparagi selvatici
con ceci e asparagi selvatici
con asparagi
di pomodori e patate
con asparagi selvatici

CITTA' DI MARCELLINA (RM)
Comune di Marcellina
Il Comitato "C'era una Volta"
IN COLLABORAZIONE CON:
BALLO ITALIA IN TV
Pro Loco Marcellina
PRESENTA
Sabato 12 e Domenica 13 Aprile 2014
Sabato 12
4° EDIZIONE dell'Asparago Selvatico
PROGRAMMA

Turismo con le piante

TraTerraeCielo
vacanze naturali e conviviali

PASQUA - Le Vie dei Canti e Tra Terra e Cielo organizzano

Toscana. Etruschi ed erbe in cucina

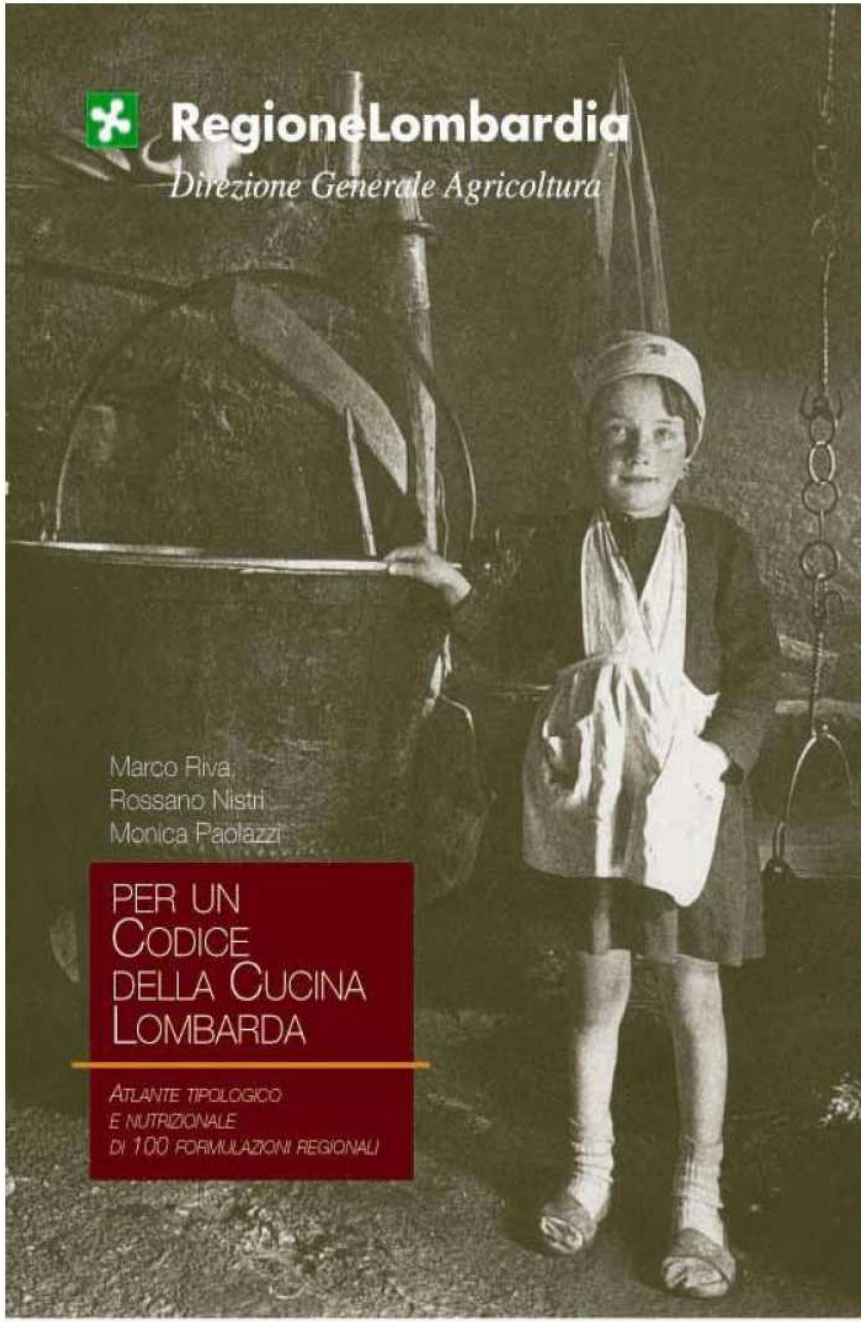
ve 21 - ma 25 marzo **5 giorni - 4 notti**

E' un soggiorno residenziale dove, oltre a camminare, si propo ricerca e riconoscimento di erbe selvatiche, un laboratorio di cucin uso alimentare, ispirato alla cucina etrusca.

La struttura che ci ospita è una splendida villa settecentesca con splendida città etrusca nell'Alta Val di Cecina, città di vento e di m definì D'Annunzio, è a due passi. Abbiamo il tempo di visitarla e c affollato di case e stradine. Con la guida percorriamo l'altra Volt rurali circostanti e fino ad arrivare alla riserva di Montenero, isol dolci colline argillo-sabbiose. Con Margherita, l'erborista, raccog la guida esperta di Stefano, il cuoco. Una vacanza in terra d'Etru in cucina e in campagna. Erbe, aromi e passeggiate per tutti. In co

Le u
banchetto
prin
alimen
uov
preced
centro lt

La “tradizione lombarda” delle erbe spontanee (di una società contadina lontana)



Asparagi di montagna	È segnalato l'uso nelle Vallate alpine lombarde dei ricercati asparagi di montagna, più comunemente detti in barba di capra, i giovani getti dell'*Aruncus dioicus*, specie protetta in Lombardia ma per la quale esistono deroghe nelle aree di più tradizionale consumo.
Barba di becco	È segnalato l'uso in Lomellina e Oltrepo pavese delle tradizionali radici di barba di becco al burro (*Tragopogon pratensis*) **[94]**
Brodo di giuggiole	È una sorta di sciroppo dalla consistenza poco densa. È segnalato la [illegible] di giuggiole passite insieme a mele cotogne, uva bianca e acacia di Ponte. Si fa [illegible] tradizione della cucina dei Gonzaga, a Mantova e a Maderno, sul lago di Garda, dove c'era la residenza estiva dei signori, e sopravvive ancora in quelle zone. Si usava servirlo in bicchierini, come un liquore, per accompagnare torte e biscotti secchi, che venivano anche inzuppati nel brodo di giuggiole.
Capperi	È segnalato come tipico l'uso dei capperi che crescono sui muri di antiche dimore e cascine dell'Oltrepo pavese. **[94]**
Cotognata	La versione della classica marmellata di mele cotogne che si presenta nel Lodigiano e nel Cremonese è a cubetti ricoperti di zucchero, quindi come dolce tipico. Si consuma a fine pasto o con il tè o in accompagnamento alla *raspadura*, ossia la grana tenero proposto a tavola in sfoglie sottili. Gli abitanti di Codogno (LO) ne [illegible]
Crescione	È segnalato l'uso in diverse aree di pianura del crescione (*Nasturtium officinale*) in funzione aromatica. **[94]**
Croccante	In tutta la regione è tipico il croccante, ottenuto [illegible] le. Venivano e vengono usati anche noci [illegible]
Cugoi	Specie erbacea (*Chenopodium bonus-henricus*) di largo uso tradizionale nelle aree prealpine della regione, con varie denominazioni locali (*paruch* nelle Orobie bergamasche).
Erba iva	Specie erbacea (*Achillea moschata*) di largo uso tradizionale, specialmente aree dello Stelvio, Bernina e Val Masino, per la preparazione di liquori casalinghi. [illegible]
Fiori di acacia	Con i fiori di questa specie arborea onnipresente, nota anche come robinia (*Robinia pseudoacacia*), si preparano deliziose frittelle. **[90]**
Fragoline di bosco	È segnalato l'uso frequente nell'area del Benaco e del Sebino delle fragoline di bosco
Frigolada	In alcune aree si usa friggere in olio caldo fino alla doratura una polenta molle di farina gialla e latte aromatizzata con un trito di foglie di erba San Pietro (*Balsamita major*). **[88]**
Frittata di *loertis*	Tipica preparazione della Bassa lombarda e dell'Oltrepo pavese: frittata a base di uova, formaggio e germogli di luppolo (*Humulus lupulus*), [illegible] *luvertis*, *loertis*, *luvertis* o *lovertis* a seconda dei luoghi.
Frittatine	È segnalato l'uso in diverse aree della regione delle frittatine primaverili a base di erbe spontanee, consumate al momento o anche fredde. Fra le spontanee più utilizzate: menta, salvia dei prati, germogli di luppolo, erba di San Pietro, ecc.
Frittelle di fiori di acacia	È segnalato l'uso in diverse aree di pianura di frittelle di fiori di robinia (*Robinia pseudoacacia*)
Ginepro	È segnalato l'uso in diverse aree dell'Oltrepo pavese delle bacche di ginepro in funzione aromatica. **[94]**
Lamponi	È segnalato l'uso in diverse aree delle vallate alpine lombarde di lamponi per per preparare aceti e grappe.
Luvertis	È segnalato l'uso tradizionale in diverse aree di Lomellina e Oltrepo pavese dei *luvertis*, i teneri germogli del luppolo, in frittate e altre ricette.
Mach	Segnalato come preparazione tipica dell'Alto Milanese. Si tratta di una purea di castagne cotte con l'aggiunta poi di latte e riso. Il nome *a mach* significa con poca o senza spesa, per la semplicità degli ingredienti. **[88]**
Marmellata di sambuco	Tradizionale marmellata autunnale prodotta in varie zone alpine (Valtellina in Lombardia) con le bacche ben mature del sambuco (*Sambucus nigra*). Presenta varianti locali per l'aggiunta di qualche altro ingrediente (es.: prugne o semi di finocchio a fine cottura).
Mirride	È segnalato l'uso in diverse aree delle vallate alpine lombarde della mirride (*Mirrhys odorata*) per profumare e decorare piatti freddi e nella preparazione di torte. **[94]**

ERBE DEL CASARO 2014… 24 MAGGIO – 8 GIUGNO – STAY TUNED!!

Tre week-end in Val Brembana per scoprire Erbe spontanee e Formaggi tipici della tradizione – Altobrembo, Alta Valle Brembana (Bergamo)

WWW.ALTOBREMBO.IT

FORMAGGI DELLA VALLE BREMBANA

I VINI DELLA BERGAMASCA

erbe del casaro

IV edizione: 25/05-09/06 2013

Ricerca …

ARTICOLI RECENTI

- LE FOTO DEL PRIMO FINE SETTIMANA

II^ MOSTRA DI PIANTE E ERBE SPONTANEE DELLA VAL BREMBANA

In evidenza

Lascia un commento

NOVITA' – IL GELATO DI ERBE DEL CASARO

07/05/2013

Lascia un commento

Per questa quarta edizione di Erbe del Casaro la Gelateria Arizzi, di Olmo al Brembo, propone "Il Gelato di Erbe del Casaro" ai gusti Rucola e Basilico. Trova "Il Gelato […]

NOVITA' – IL PANE AL PARUCK

07/05/2013

1 commento

Il Fornaio di Olmo al Brembo, il Panificio Ronzoni, preparerà esclusivamente per Erbe del Casaro 2013 il "Pane al Paruck" (Pane al Buon Enrico), un'erba spontanea tipica del territorio dell'Alta […]

ERBE DEL CASARO E' UN'INIZIATIVA DI:

altobrembo
VALLE BREMBANA - BERGAMO

brembo, Alta Val Brembana (Bg)

PATROCINIO DI:

Iscriviti

Città di Valmadrera

Andare per erbe... conoscenza e uso

17 maggio 2012 ore 21.00

Sala Auditorium Centro Culturale Fatebenefratelli

19 maggio 2012 ore 09.00

Uscita Didattica

SERATA TEORICA + USCITA DIDATTICA

EURO 15,00

NUMERO PARTECIPANTI:

MASSIMO 40 PERSONE

SERATE ORGANIZZATE DA:

"CONSULTA ALL'AGRICOLTURA" - COMUNE DI VALMADRERA

ISCRZIONI ENTRO L' 11 MAGGIO 2012

Presso Ufficio Cultura 0341/20.52.36 - Sig.ra Katia

PARCO OGLIO SUD

14ª Festa del Luartìs

cultura e gastronomia sulle rive del fiume Oglio

19 Maggio - 9 Giugno 2013

1ª tappa DOMENICA 19 MAGGIO - GIORNATA DELLE OASI WWF ITALIA

Acquanegra sul Chiese - Calvatone - Riserva naturale "Le Bine"

dalle ore 9,30 alle 12,30 — Visite guidate nella riserva. Tre turni di visita lungo il comodo e facile "Sentiero natura".

A partire dalle 12,00 — Sarà attivo rinfresco organizzato dai volontari dell'associazione "Operazione Mato Grosso". Giochi per bambini, spettacolo di burattini con "La corte della carta". Banchetti di associazioni locali di volontariato: Amici di Emmaus, Emergency, Tenda di Cristo, Bottequa.

Info: www.lebine.it - francesco.cicciocecere@gmail.com - Facebook Le Bine - Tel. 348 3850901

2ª tappa DOMENICA 26 MAGGIO

Canneto sull'Oglio - Biciclettata per le Runate

Ritrovo ore 15,30 — in Piazza Gramsci a Canneto sull'Oglio.

All'arrivo — All'arrivo alla lanca delle Runate visita del nuovo percorso naturalistico. Merenda con frittate a base di Luartìs e "Giochi di una volta".

3ª tappa SABATO 1 GIUGNO

Isola Dovarese

Ore 15,00 — Percorso del Luartìs in bicicletta.

Ore 18,00 — Dimostrazione degli arcieri "Comites sagitarii" nella piazza di Dovarese.

Ore 19,30 — Cena a pagamento a base di Luartìs.

Ore 21,30 — Musica dal vivo con i ragazzi di Isola Dovarese.

4ª tappa DOMENICA 2 GIUGNO

Ostiano - Biciclettata del Ponte della Barca

Partenza ore 8,30 da Ostiano, Piazza Gramsci — A seguire Gabbioneta, Binanuova, Seniga, Milzano, (congiungimento con i partecipanti dei comuni di Alfianello, Cigole, Pavone del Mella), Pralboino, Ostiano (Ponte della Barca), Seniga (Santuario di S. Maria di Comella).

All'arrivo — Pranzo al sacco offerto dall'organizzazione.

Credits: la Festa del Luartìs è ideata da Mauro Ferrari; l'acquarello è di Fausto Scalvini

...Il Mondo delle Erbe Spontanee

DOMENICA 26 MAGGIO - PIAZZATORRE

Una giornata interamente dedicata alle erbe spontanee e ai loro utilizzi, in cucina e medicina:

GRANDE FESTA DEL
Tortello Amaro
di Castel Goffredo
XVIII EDIZIONE
PIATTO UNICO AL MONDO
PROSSIMO APPUNTAMENTO
12/13/14/15 GIUGNO 2014

la vita è dolce il Tortello è amaro!

Nuovi approcci
(in stile lombardo)
gastronomia e marketing territoriale

"spregiudicato" usando l'onda lunga dell'approccio anni Settanta al "tradizionale"