

Buone pratiche con le piante spontanee alimentari

Corsi, Didattica, Altre iniziative



Accademia delle Erbe spontanee

L'*Accademia delle Erbe spontanee* è frutto di un progetto condiviso tra diversi enti territoriali e di ricerca (il Comune di Monte Sanpietrangeli, la Provincia di Ascoli Piceno, la Regione Marche e l'Università Politecnica delle Marche di Ancona). Ha sede nel **Comune di Monte San Pietrangeli (AP)** e svolge diverse iniziative, fra le quali corsi di approfondimento su più livelli tenuti da docenti qualificati sui temi legati alle tradizioni alimentari connesse all'uso delle piante spontanee. www.accademiadelleerbe.it

Università Popolare A.E.ME.TRA.

L'Associazione Europea di Medicine Tradizionali (A.E.ME.TRA.) si occupa per missione, tramite l'omonima Università Popolare, di formazione su temi etnobotanici e in particolare sull'uso medicinale e alimentare delle piante spontanee. Diretta da Valerio SANFO, organizza e gestisce l'Oasi Naturalistica Villarey di Prascorsano (TO), Orto Botanico che offre "sul campo" corsi, proposte a altre attività didattiche su questi temi. Info: www.aemetra-valeriosanfo.it

Associazione Hortus hemicus

L'associazione è attiva dal 2003 ed è nata "per dare un riconoscimento tangibile e specifico alle vocazioni erboristiche e botaniche del comune di Collepardo" e "fondare la Scuola di Erboristeria e Botanica Mario Sarandrea". L'attività principale dell'Associazione ruota intorno all'annuale Corso erboristico, importante, frequentata e ben strutturata iniziativa avviata fin dal 1991 e proseguita ogni anno, organizzata oggi anche in collaborazione con la locale Pro Loco e l'Università Romana della Sapienza.

Altre iniziative sul tema arricchiscono la vita dell'associazione. Info: www.hortus-hemicus.org info@hortus-hemicus.org

Pro Loco Pasion di Prato

La **Pro Loco di Pasion di Prato (UD)** promuovere con molta attenzione e impegno la tradizione alimentare locale basata sull'uso delle piante spontanee alimentari. Insieme al CEFAP di Codroipo (Centro per l'Educazione e la Formazione Agricola Permanente) promuove corsi di formazione per conoscere le piante, che hanno "l'obiettivo di istruire i partecipanti riguardo alle proprietà delle piante spontanee, ai periodi di raccolta, alla simbologia e tradizioni locali". **Promuove i piatti tipici alle erbe** nel corso dell'annuale festa cittadina e mediante pubblicazioni relative all'utilizzo delle erbe dei prati stabili della tradizione alimentare.

www.prolocopasiandiprato.org

Arnicatours

Arnicatours è un gruppo di esperte guide naturalistiche che propone "un turismo esplorativo interessato all'ambiente ed al territorio. Le proposte, differenziate in base all'utenza e al territorio, comprendono anche corsi e passeggiate sulle colline torinesi dedicati all'uso alimentare delle piante spontanee, tenuti da **Marta Ferrero**, guida naturalistica esperta e autrice di pubblicazioni dedicate al tema e al territorio.

Informazioni sui corsi sul sito www.arnicatours.it

Bric tour

BricTour è una associazione che opera soprattutto in provincia di Torino e che propone molte attività nel corso dell'anno, fra le quali corsi di interesse naturalistico e corsi di fitoalimurgia ed itinerari enogastronomici, che offrono la libertà di muoversi in sicurezza con dei professionisti. <http://www.brictour.it/>

Buone pratiche con le piante spontanee alimentari

Corsi, Didattica, Altre iniziative

Shangrilà

Cristina Rovelli, guardiacaccia impegnata da tempo nelle tematiche ambientali offre un ricco programma di proposte: passeggiate guidate, educazione ambientale, laboratori didattici, animazione, incontri culturali, ecc., per lo più in Valsassina (LC), ma non solo. Propone anche corsi didattici e pratici su erbe, alberi, fiori con riconoscimento sul campo delle piante medicinali e commestibili, su come e dove si raccolgono, come si conservano, come si coltivano, come si utilizzano. Programmi, informazioni e costi, sul suo sito www.shangrilaonlus.it

Gruppo Micologico Naturalistico Empolese

Il Gruppo Micologico Naturalistico Empolese riunisce appassionati, cultori dei funghi e della micologia. Tra gli scopi principali quello di promuovere campagne di sensibilizzazione per la tutela dell'ambiente e del territorio e attività e iniziative didattiche a carattere ecologico ed ambientale. Organizza attività non solo per conoscere i funghi ma anche le piante spontanee di uso alimentare. Info: www.empolimicologica.it/agenda.asp

Cooperativa L'Ape Regina

La Cooperativa L'Ape Regina di Acquapendente (VT) propone fra le sue molteplici attività didattiche anche laboratori per imparare a nutrirsi e curarsi con le piante della tradizione, allo scopo di far conoscere agli allievi i principi officinali di alcune piante locali, gli usi culinari e curativi ed alcune curiosità della tradizione. Lo fa mediante escursioni e riconoscimento di piante officinali ed alimentari e la realizzazione di tisane e altri preparati. Programmi e informazioni sul sito www.laperegina.it

Cooperativa Gards

La Cooperativa Gards è una società che opera in ambito lombardo, composta da professionisti che si occupano di conservazione e gestione della flora e della fauna selvatica, difesa degli ambienti naturali e del loro patrimonio biologico, diffusione della cultura ambientale. Organizza eventi e manifestazioni e si occupa di escursionismo con l'intento di unire la conoscenza allo svago. In quest'ambito organizza passeggiate ed escursioni finalizzate alla scoperta e alla conoscenza delle piante della tradizione etnobotanica alimentare e officinale. Info: www.gards.it info@gards.it

Azienda Cascina Molino Torrino

L'Azienda Agricola Cascina Molino Torrino - Via campi di giugno, 47 a Cavaglià (BI) dedica molta parte della sua attività alla didattica. Fra l'altro organizza giornate a tema sulle erbe spontanee di uso alimentare, su quelle aromatiche e officinali, che prevedono passeggiate durante le quali vengono descritte le caratteristiche e gli usi delle erbe spontanee commestibili e delle altre erbe presenti nelle coltivazioni dell'azienda, con illustrazione e preparazione con gli ospiti di ricette ed interventi di esperti per spiegare le tecniche di coltivazione. Non mancano altre interessanti iniziative, oltre ovviamente all'attività agrituristica e alla vendita di interessanti prodotti dell'azienda. Info e prenotazioni: info@cascinamolintorrino.com www.cascinamolintorrino.com Tel. 0161 966893 Cell. 335 6899938

Ente fauna siciliana - Noto (SR)

La didattica naturalistica è uno dei servizi che l'Ente Fauna Siciliana - Noto (SR), associazione naturalistica finalizzata alla tutela e alla conservazione e che opera nell'area sudorientale della Sicilia, svolge da tempo tramite escursioni e visite rivolti alle scuole. Vengono svolti anche corsi dedicati espressamente all'etnobotanica iblea. www.entefaunasiciliana.it

Buone pratiche con le piante spontanee alimentari

Corsi, Didattica, Altre iniziative

Azienda agrituristica "Masseria Ruotolo" - Cassano Murge (BA)

L'Azienda agrituristica bioecologica "Masseria Ruotolo" si trova nella Murgia barese. L'azienda, oltre alla ristorazione secondo la tradizione gastronomica del territorio propone un intelligente turismo culturale e altre iniziative legate alla natura. Fra l'altro propone "Le erbe dei centenari", passeggiate guidate da esperti alla scoperta delle erbe selvatiche commestibili della Murgia, con raccolta e successiva preparazione e degustazione. Info: Azienda agrituristica bioecologica - Via Lago di Nuzzi sn 70020 Cassano Murge (BA) www.masseriaruotolo.it info@masseriaruotolo.it

Azienda agrituristica bio "Oro di Berta" - Portula, Fraz. Castagnea (BI)

L'Azienda agrituristica bio "Oro di Berta" è posta intorno ai 700 m, attiva in Val Sessera all'interno della splendida Oasi Zegna, nel Biellese. L'azienda, oltre alla ristorazione secondo la tradizione gastronomica del territorio e al soggiorno, propone durante l'anno escursioni guidate nella zona, iniziative legate alla cultura del territorio e altre al mondo della natura. In particolare nella stagione primaverile speciali passeggiate con esperti botanici e di cultura gastronomica che insegnano a riconoscere le erbe della tradizione alimentare. Ovviamente con menù a tema. INFO: Azienda agrituristica bio "Oro di Berta" www.rodiberta.it info@rodiberta.it

Beatrice Calia

Beatrice Calia si occupa dello sviluppo e della proposta di una cucina di valorizzazione locale, prediligendo ed utilizzando cibi e sapori vegetali coltivati e spontanei. Sostiene regolarmente corsi residenziali a Rocca Corneta e in giro per l'Italia, organizzando per-corsi di cucina tradizionale e non, per adulti e bambini. Collabora con diverse associazioni culturali, organizza seminari amatoriali anche residenziali di più giornate per promuovere un corretto stile di vita. <http://www.beatricecalia.it/>

La Viola nel Piatto

Sito di Gaia Viola, goriziana, laureata in filosofia e appassionata di fitoalimurgia. Autrice di pubblicazioni sul tema. Riscopre "l'antica tradizione familiare di osti e ristoratori, il ricordo delle frittate alle erbe della mamma e l'incontro con alcune donne esperte conoscitrici di piante commestibili". Conduce da tempo laboratori di cucina con le erbe selvatiche per Enti, Associazioni Culturali e gruppi di appassionati. <http://www.laviolanelpiatto.it>
