

Buone pratiche con le piante spontanee alimentari

Dove gustare le piante spontanee



Pikniq - Monza

Negoziato di gastronomia vicino alla Villa Reale e al centro di Monza, anche d'asporto e catering. Propone dolci, spuntini, prodotti da forno, cucina casalinga con tutto fatto a mano, mettendo insieme specialità pugliesi e scandinave. Particolare predilezione per il wild food, con piante spontanee della tradizione e proposte innovative. **Info e ordinazioni:** Via Dante Alighieri, 39 - Monza <http://www.pikniq.com/> **0399634222/3396766581**

Azienda Cascina Molino Torrine - Cavaglià (BI)

Produce e vende un gran numero di piante aromatiche e spontanee e prodotti di trasformazione ma non mancano iniziative che permettono di assaporare menù a base di erbe aromatiche e spontanee, oltre ovviamente all'attività agrituristica e alla ristorazione tipica piemontese. L'Azienda Agricola Cascina Molino Torrine - Via campi di giugno, 47 a Cavaglià (BI) dedica anche molta parte della sua attività alla didattica.

Info e prenotazioni: info@cascinamolintorrine.com

www.cascinamolintorrine.com Tel. **0161 966893** Cell. **335 6899938**

La MargheRita - Gazoldo degli Ippoliti (MN)

L'Azienda agricola e agrituristica La MargheRita della Famiglia Zaltieri - Via Bassanella, 1 Gazoldo degli Ippoliti (MN) - è "orgogliosa di far conoscere i propri prodotti, le tradizioni, il territorio, aprendo le porte della propria casa". Gli ospiti della famiglia possono disporre di camere, giardino e spazi comuni, ecc. e del ristoro agrituristico, con proposte gastronomiche in cui risaltano erbe spontanee e aromatiche. Le sue serre sono consacrate alla biodiversità per il ricco assortimento di erbe aromatiche tradizionali, insolite ed etniche disponibili in vendita diretta **Info:** www.aalamargherita.com e per quanto riguarda le erbe anche il sito www.leerbeinbocca.it

Agriturismo "Palazzetto Ardi" - Gambellara (VI)

Confortevole agriturismo con azienda agricola biologica certificata. La titolare, **Michela Cariolaro**, pone attenzione anche alle piante spontanee di uso tradizionale, proponendole agli ospiti con la sua esperienza negli invitanti menù primaverili. Rif.: Agriturismo "Palazzetto Ardi" - **Michela Cariolaro e Carlo Sitzia** - Via Ciron 4/5 36053 Gambellara (VI) Mail: posta@palazzettoardi.com Sito web: www.palazzettoardi.com

Gruppo Ristoratori di Conco (VI)

Il Gruppo Ristoratori del comune vicentino ha eletto come "ingrediente principe" delle loro proposte gastronomiche il tarassaco e organizza annualmente la Rassegna Enogastronomica "A Tavola con il Tarassaco di Conco".

www.ristoratoriconco.com

Ristorante Pieve del colle - Urbania (PU)

Agriturismo con omonimo ristorante aperto tutto l'anno. In cucina utilizza prodotti biologici. Cucina con i piatti tipici della tradizione e con molta attenzione a quelli "naturali" a base erbe e frutti selvatici, utilizzati anche per marmellate e liquori. Si trova in via Pieve del Colle, 1 a Urbania (PU) www.pievedelcolle.com