

PER IMPARARE A CONOSCERE E A USARE LE PIANTE SPONTANEE IN CUCINA – 2016

Dove e quando		Appuntamento	Info
26 novembre	Manciano (GR)	Erbe, vini, formaggi e olio nuovo - Passeggiata alla ricerca di erbe mangerecce con degustazione in agriturismo – Organizza la Coop. L'Ape Regina	http://laperegina.it/
06 Novembre	Riserva Naturale Gola del Furlo (PU)	Osteria delle Erbe: riconoscimento, raccolta e pranzo a base di erbe di campo - Erbe di campo, crude, cotte, da annusare e da bere- Organizza Il Ponticello	http://www.ilponticello.net/package/ost
30 ottobre	Manciano (GR)	Andar per campi alla ricerca di erbe mangerecce - passeggiata tra gli oliveti e vigneti dell'Azienda agricola Mambrini – Organizza la Coop. L'Ape Regina	http://laperegina.it/event/manciano-an
22 Ottobre	San Martino dall'Argine (MN)	Alimentazione spontanea sulle sponde dell'Oglio con Vanessa Gandolfi e Vania Zuppini - Organizzatore Parco Oglio Sud	http://www.ogliosud.it/man_dettaglio.p
22 Ottobre	Parco Naturale Monte San Bartolo (PU)	Erbe di campo per ripieni e contorni: riconoscimento, raccolta, assaggio - Appuntamento con le erbe di campo, un microcosmo che rivela ad ogni passo segreti inaspettati – Organizza Il Ponticello	http://www.ilponticello.net/package/ert
15 Ottobre	Monterosi (VT)	Di che Erba sei? Da Monterosi a Campagnano - Alla scoperta delle erbe spontanee passeggiando lungo l'antica Via Amerina fino alle Cascate di Monte Gelato - Organizzazione: Associazione Culturale Amerina	info@viaggiareinnatura.com
15 Ottobre	Parco Naturale Monte San Bartolo (PU)	Erbe di campo per insalate: riconoscimento, raccolta, assaggio – Sapori che l'universo delle piante ci offre gratuitamente: le insalate – Organizza Il Ponticello	http://www.ilponticello.net/package/ert
8 Ottobre	Pesaro	Erbe di campo: fiori, tuberi e radici. Raccolta, curiosità ed utilizzi - All'introduzione teorica, segue la parte pratica con uscita sul campo per riconoscerle dal vivo e apprendere le tecniche di raccolta – Organizza Il Ponticello	http://www.ilponticello.net/package/ert

1 ottobre	Capranica (VT)	Di che Erba sei? - Da Capranica a Sutri sulla via Francigena info@viaggiareinnatura.com - Itinerario naturalistico per riconoscere e raccogliere erbe spontanee commestibili lungo la via Francigena - Organizzazione: Associazione Culturale Amerina e Parco di Veio www.parcodiveio.it
18 settembre	Acquapendente (VT)	L'insalata della nonna: erbe e frutti spontanei mangerecci, come riconoscerli e apprezzarli - Passeggiata con approfondimento. Organizza il Museo del fiore di Acquapendente e la Coop.L'Ape Regina http://www.museodelfiore.it http://laperegina.it
3 luglio	Cantù (CO)	“Anche d'estate alla scoperta della natura da portare nel piatto” - Appuntamento con piantespontaneeincucina.info per il 3 luglio prossimo per una passeggiata nella campagna canturina organizzata dal Comitato per il Parco della Brughiera Briantea. http://www.comitatoparcobrughiera.it/ http://www.biologicasandamiano.com Potete fare con noi quattro passi nella natura alla scoperta di piante spontanee da gustare in cucina e poi, a seguire, degustazione a tema organizzata presso l'Azienda Agricola San Damiano, fattoria biologica e didattica immersa nel verde della Brianza.
31 maggio – 19 giugno	Cupra Marittima (AP)	XIV° Corso di conoscitore di erbe e piante spontanee - Per imparare a riconoscere le erbe spontanee per uso alimentare ed evitare quelle tossiche. Organizza l'Associazione “Chi Mangia la Foglia!” info@chimangialafoglia.it
10 maggio – 14 giugno	Castel Trosino – Ascoli	Corso di Riconoscimento delle Erbe Spontanee di I° livello con escursioni pratiche – Corso organizzato dall'Accademia delle Erbe Spontanee http://www.accademiadelleerbe.it/
29 maggio	Formello (RM)	Di che erba sei? - Alla scoperta di erbe spontanee, dalla Mola di Formello all'Orto Medievale del Follettino. Visita all'antica Mola, al monastero della Madonna del Sorbo e all'orto del Follettino. Organizza il Parco di Veio insieme alla Associazione Culturale Amerina info@viaggiareinnatura.com
28 maggio – 5 giugno	Alta Val Brembana (BG)	Erbe del Casaro – nel corso della settima edizione della rassegna organizzata da Altobrembo, diverse le iniziative e le attività sul tema delle piante spontanee alimentari. www.eredelcasaro.it info@altobrembo.it
21 e 22 maggio	Val Seriana (BG)	Iniziative di primavera con le erbe. Il 21 a Parre “Zuppa di primavera presso la casa della Pierina , e il 22 a Onore la Green road e lo Show Cooking della Cucina con le erbe. Organizza DAT La valle dei sapori in collaborazione con Artelier http://www.valseriana.eu

21 e 22 maggio	Monte San Pietrangeli (FM)	Festa delle Erbe – Programma denso di iniziative con escursioni, mostra, degustazioni, corsi cucina, ecc.. Organizza l'Accademia delle Erbe spontanee. http://www.accademiadelleerbe.it/
14 e 28 maggio	San Donato in Poggio – Tavernelle in Val di Pesa (FI)	Dai prati alla cucina. Le erbe che possiamo mangiare – Due incontri alla scoperta delle erbe spontanee: il 14 erborizzazione per riconoscere le erbe spontanee e il 28 visita alla collezione delle specie selvatiche commestibili della Toscana presso l'Orto botanico 'Giardino dei Semplici' di Firenze - Organizza l'Osservatorio Polifunzionale del Chianti info@osservatoriodelchianti.it www.osservatoriochianti.it
14 e 15 maggio	Marzabotto (BO)	In cucina con erbe e fiori - Al giardino di Pimpinella. Nutrirsi con erbe e fiori selvatici. Workshop pratico con passeggiate di erborizzazione e raccolta e parte pratica in cucina. http://www.pimpinella.it/blog/eventi-co
14 e 15 maggio	Rocca Corneta, Corno alle Scale - Lizzano in Belvedere (BO)	Riconoscere e utilizzare le piante selvatiche e commestibili - con Beatrice Calia, l'Ermana, presso il Bio-Agriturismo "Fattorie Castelli" a Rocca Corneta. beatrice.calia@gmail.com
14 maggio	Barzanò (LC)	In cucina con le erbe spontanee – Corso con Eleonora Matarrese (Piqnik -) . A seguire degustazione. . Nell'ambito di APPETITI Cibo in Festival 2016 info@appetiti.it
12 e 14 maggio	Bergamo	Erbe spontanee. Conoscere e cucinare - Appuntamento da Daniele Engaddi, erborista, esperto di erbe spontanee e commestibili. Organizza l'Orto Botanico L. Rota di Bergamo. Due appuntamenti, uno teorico e uno pratico presso la sezione di Astino Valle della Biodiversità http://www.ortobotanicodibergamo.it/
10 e 13 maggio	Prissiano (BZ)	Guida alle erbe selvatiche – Nel programma di contorno di "Wildkraeuter einheimisch und gesund - Erbe selvatiche sane e genuine (vedi in altri form)". - Escursione, lezione e degustazione. http://www.wildkraeuter.bz.it/
9 e 10 maggio	Tesimo (BZ)	La cucina delle erbe selvatiche – Nel programma di contorno di "Wildkraeuter einheimisch und gesund - Erbe selvatiche sane e genuine (vedi in altri form)". - come arricchire con le erbe selvatiche in modo raffinato e creativo i piatti più semplici. http://www.wildkraeuter.bz.it/
8 maggio	Dolzago (LC)	Erbe spontanee commestibili – Alla ricerca di erbe commestibili lungo il versante ovest. Organizza l'Associazione Monte di Brianza http://www.montedibrianza.it/blog/2016
7 – 28 maggio	Monza	Le erbe spontanee e loro riconoscimento - Un percorso di tre incontri per imparare a conoscere e riconoscere alcune delle essenze spontanee più comuni. Organizza la Scuola Agraria del Parco di Monza http://www.monzaflora.it/it-IT/corsi/agr

7-8 maggio	Manciano (GR)	Andar per campi: alla ricerca di erbe mangerecce - Passeggiata nelle campagne mancianesi, per ricercare e conoscere le erbe ad uso alimentare che vivono in questa stagione. Organizza la Coop. L'Ape Regina http://laperegina.it/event/andar-per-cai
7 maggio	Canneto sull'Oglio (MN)	Alimentazione spontanea per riconoscere e utilizzare le piante selvatiche più comuni – Parco Oglio Sud: corso di riconoscimento e raccolta erbe, pranzo a tema “selvaggio”, materiale didattico e corso di cucina sulle erbe http://www.ogliosud.it/pdf/LIBRETTO_SECONDA.PARTE.CORSO.pdf verduresottoglio@gmail.com
3 e 5 maggio	Foiana (BZ)	Guida alle erbe selvatiche – Nel programma di contorno di “Wildkraeuter einheimisch und gesund - Erbe selvatiche sane e genuine (vedi in altri form)”. - Escursione, lezione e degustazione. http://www.wildkraeuter.bz.it/
30 aprile	Usmate Velate (MB)	Erbe e fiori di Primavera - Passeggiata alla scoperta delle erbe spontanee utilizzabili in cucina – Organizzata dal Parco del Molgora info@parcomolgora.it www.parcomolgora.it
27 aprile	Pino Torinese (TO)	Andar per Erbette - Passeggiata fitoalimurgica alla scoperta delle piante spontanee commestibili e del loro utilizzo. Organizza Bric Tour. https://www.eventbrite.it marta.ferrero@brictour.it
25 aprile	Battaglia Terme (PD)	Andar per erbe ... - 25° edizione della tradizionale uscita di primavera alla ricerca e individuazione di piante spontanee per uso salutistico, alimentare, cosmetico, liquoristico. Conduce: Dino Bortoluzzi – Organizza l'Associazione La Biolca http://www.labiolca.it/corsi-e-attivita
25 aprile	Morlupo (Roma)	Di che erba sei? - Dall'Ostello del Parco a Torre Assura. Itinerario naturalistico per riconoscere e raccogliere erbe spontanee commestibili tra prati e pascoli per raggiungere un'antica cisterna romana. A cura dell'Associazione Culturale Amerina info@viaggiareinnatura.com
25 aprile	Acquapendente (VT)	“Erbe e fiori: buoni da mangiare” - Chiacchierata in compagnia della dott.ssa Antonella Lisi per riscoprire i sapori antichi delle insalate di campo. Organizza L'Ape Regina http://laperegina.it/event/primavera-an
23 aprile	Stra (VE) - Villa Loredan	IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE PIANTE SELVATICHE - Corso di riconoscimento, raccolta e cottura di erbe spontanee del territorio. Inoltre l'escursione guidata “Il prato in Tavola”, alla scoperta di erbe spontanee, ed il “Corso per Cercatori d'Erbe”. Nell'ambito della XVI° Edizione di Weekend Strabiologico (vedi anche il form appuntamenti). info@venetoatavola.it http://www.comune.stra.ve.it/
21 aprile	Gandino (BG)	Andar per erbe - Riscoprire l'officina delle erbe nei nostri prati e il loro uso nella tradizione popolare. Relatrici: Rosa Caccia, Rosaria Bosio e Mari Alberti. Presso la Biblioteca di Gandino bibgandino@yahoo.it

20 e 27 aprile	Fiobbo di Albino (BG)	Corso sulle erbe spontanee commestibili - Due incontri teorici www.albino.it per imparare a riconoscere le erbe spontanee commestibili tenuti da Marilisa Molinari. Organizza l'associazione "Pane Amaro" di Fiobbo di Albino
17 aprile	Rivanazzano Terme (PV)	L'Erbavoglio - Passeggiata didattica sulle erbe commestibili calyxturismo@gmail.com Tel. 349-55 selvatiche d'Oltrepò. Organizza Calyx.
16 aprile	Parco del San Bartolo (PS)	"Le erbe di campo" - Uscita didattica nel Parco del San Bartolo comunicazioneanbartolo@provincia.ps.it www.parcosanbartolo.it insieme ad un esperto botanico che insegnerà a riconoscere le erbe di campo commestibili.
16-17 aprile	Acquapendente (VT)	L'insalata della nonna: erbe spontanee mangerecce come riconoscerle e consumarle – Organizza il Museo del fiore di Acquapendente e la Coop.L'Ape Regina http://www.museodelfiore.it
12 aprile – 3 maggio	Iseo (BS)	La flora del nostro territorio. Impariamo a riconoscere le erbe – http://universitasysei.blogspot.it Lezioni e passeggiate botaniche per riconoscere le piante commestibili a cura di Livio Pagliari – organizzate da Universitas Ysei
12 aprile	Verona	Le erbe spontanee – Passeggiata all'interno della proprietà per la raccolta guidata delle erbe spontanee. Agriturismo Corte all'Olmo, info@corteallolmo.it Www.corteallolmo.it Via Belfiore 248 Verona
10 aprile	Albano Verellese (VC)	Andar per erbette - Passeggiata tra boschi e campi alla scoperta delle erbe spontanee alimentari. A cura de Il Centro Ricerche Atlantide. Organizza il Parco delle Lame del Sesia. centroatlantide@yahoo.it
10 Aprile	Pesaro	Osteria delle erbe – Viaggio nel mondo delle Erbe con riconoscimento e assaggio erbe di campo - Organizza Il Ponticello – Organizzato da Il Ponticello http://www.ilponticello.net/package/osl
10 Aprile	Revigliasco (TO)	Andar per Erbe - Passeggiata fitoalimurgica alla scoperta delle piante spontanee commestibili e del loro utilizzo. Organizzata da Bric Tour https://www.eventbrite.it
10 Aprile	Ancona	Il prato nel piatto - Incontro sulle erbe spontanee, con degustazione di ricette a tema, in compagnia del prof. Taffetani dell'Università Politecnica delle Marche e dell'Accademia delle erbe. Nell'ambito di Ancona Flower show (vedi anche il form appuntamenti). http://www.anconafloowershow.com/coi

10 Aprile	Ancona	Le erbe nel piatto - Utilizzare le principali erbe aromatiche in cucina; le varietà meno conosciute del Nord Italia. Incontro con Iolanda Sette (L'Oasi Aromatica). Nell'ambito di Ancona Flower show (vedi anche il form appuntamenti). http://www.anconafloowershow.com/col
9 aprile	Ancona	A spasso con le erbe - Discesa dal Passetto verso il mare di Ancona alla ricerca delle Erbe Spontanee, in compagnia del prof. Taffetani dell'Università Politecnica delle Marche. Nell'ambito di Ancona Flower show (vedi anche il form appuntamenti). http://www.anconafloowershow.com/col
8 aprile – 21 maggio	Parco di Veio (Roma)	Corso pratico di riconoscimento delle erbe spontanee - http://www.parcodiveio.it Organizzato dal Parco di Veio insieme all'Associazione Culturale Amerina presso l'az. Agr. Borghetto San Carlo
3 Aprile	Rovato (BS)	Corso di riconoscimento delle erbe spontanee, erbacce buone da mangiare - Corso tenuto da Marilena Pinti presso i giardini di Castello Quistini www.castelloquistini.com
3 Aprile	Rivalto di Chianni (PI)	Riconoscimento, raccolta e cucina di erbe spontanee e selvatiche - Passeggiata durante la quale si riconosceranno le erbe selvatiche ad uso alimentare e le piante officinali spontanee. Organizza 1virgola618 www.1virgola618.it
2 aprile	Hosteria di Villalba – Alleronia (TR)	Fiori nel Piatto - Erbe spontanee mangerecce, come riconoscerle, apprezzarle .. e mangiarle a cura della Coop. L'Ape Regina http://laperegina.it
23 marzo – 6 aprile	Torre Pallavicina (BG)	Belle e selvatiche - Corso introduttivo al riconoscimento e utilizzo delle piante selvatiche commestibili presenti nel parco. a cura di Livio Pagliari – Organizza il Parco Oglio Nord educazione@parcooglionord.it Cultura@parcooglionord.it
20 marzo	Carlazzo (Co)	Wild food – Introduzione al wild food flora, visita guidata e assaggi di flora selvatica. Organizza La Riserva Naturale Lago di Piano http://www.riservalagodipiano.eu/index
19-20 marzo	Acquapendente (VT)	L'insalata della nonna: erbe spontanee mangerecce come riconoscerle e consumarle – In questo appuntamento, approfondimento dedicato alle erbe aromatiche, coltivazione, essiccazione e consumo. Organizza il Museo del fiore di Acquapendente e la Coop.L'Ape Regina http://www.museodelfiore.it http://laperegina.it
14 marzo – 17 aprile	Macerata	Corso sul Riconoscimento delle “Erbe spontanee” 1° livello – Organizzato dall'Accademia delle Erbe spontanee dall'Associazione Micologico-naturalistica Monti Sibillini – Lezioni presso i locali del Ristorante “Le Case” - Macerata e uscite in località diverse delle Marche http://www.accademiadelleerbe.it/ e accademiadelleerbe@libero.it

11 Marzo – 17 Aprile	Padule di Fucecchio – Larciano (PT)	“Le buone erbe. Alla scoperta delle piante alimentari” Il corso ha come tema il riconoscimento e l'utilizzo delle piante di uso alimentare e delle piante aromatiche. Organizza Centro R.D.P. Padule di Fucecchio www.zoneumidetoscane.it/eventi/pade
13 marzo	Monza	Modulo base "Re-Wild" - Corso sulle erbe selvatiche Quattro ore al mattino sul campo per ricerca, analisi e individuazione erbe selvatiche del territorio e quattro ore al pomeriggio in cucina per imparare a cucinarle e conservarle. Organizza Pikniq - via Dante Alighieri, 39 - 20900 Monza (MB) https://www.facebook.com/events/124
6 marzo	Padenghe sul Garda (BS)	Alla scoperta delle erbe spontanee - Uscita accompagnati dal botanico Roberto Sarasini. Organizza Padengheverde http://www.padengheverde.it/eventi-sc
5 Marzo – 3 aprile	Empoli (FI)	Corso di riconoscimento delle erbe spontanee - 5 incontri di cui 4 escursioni che si svolgeranno la domenica mattina e avranno durata di mezza giornata – Organizza il Gruppo Micologico Naturalistico Empolese. http://www.empolimicologica.it/agende
29 febbraio, 7 e 14 marzo	Roma	Le buone erbe alimentari - Corso di formazione per la ricerca, il riconoscimento e l'utilizzo delle erbe, curato da Paolo Lavezzo. - www.nuovamicologia.eu Organizza Nuova Micologia. Associazione di studi micologici. segreteria@nuovamicologia.eu
5 – 12 – 20 Marzo	Pesaro	Corsi didattico culinari su insalate, erbe cotte, tuberi e radici spontanee – Organizza Il Ponticello http://www.ilponticello.net/package/ert
22-28-29 febbraio e 6 marzo	Fabriano	Corso sulle erbe spontanee – Lezioni e uscite per imparare a riconoscere le erbe spontanee. Organizza il Gruppo Micologico Naturalistico Fabrianese http://www.gruppomicologicofabrianese
21 febbraio	Monza	Modulo base "Re-Wild" - Corso sulle erbe selvatiche Quattro ore al mattino sul campo per ricerca, analisi e individuazione erbe selvatiche del territorio e quattro ore al pomeriggio in cucina per imparare a cucinarle e conservarle. Organizza Pikniq - via Dante Alighieri, 39 - 20900 Monza (MB) https://www.facebook.com/events/124
17 Febbraio – 6 Aprile	Desenzano del Garda (BS)	Le nostre erbe spontanee – Corso tenuto da Marilena Pinti – Organizza Università del Garda http://comune.desenzano.brescia.it/_s
12 - 31 Gennaio	Siracusa	Andare per verdure. X° corso di fitoalimurgia – Organizzato da Natura Sicula – Siracusa http://www.naturasicula.it/home/index