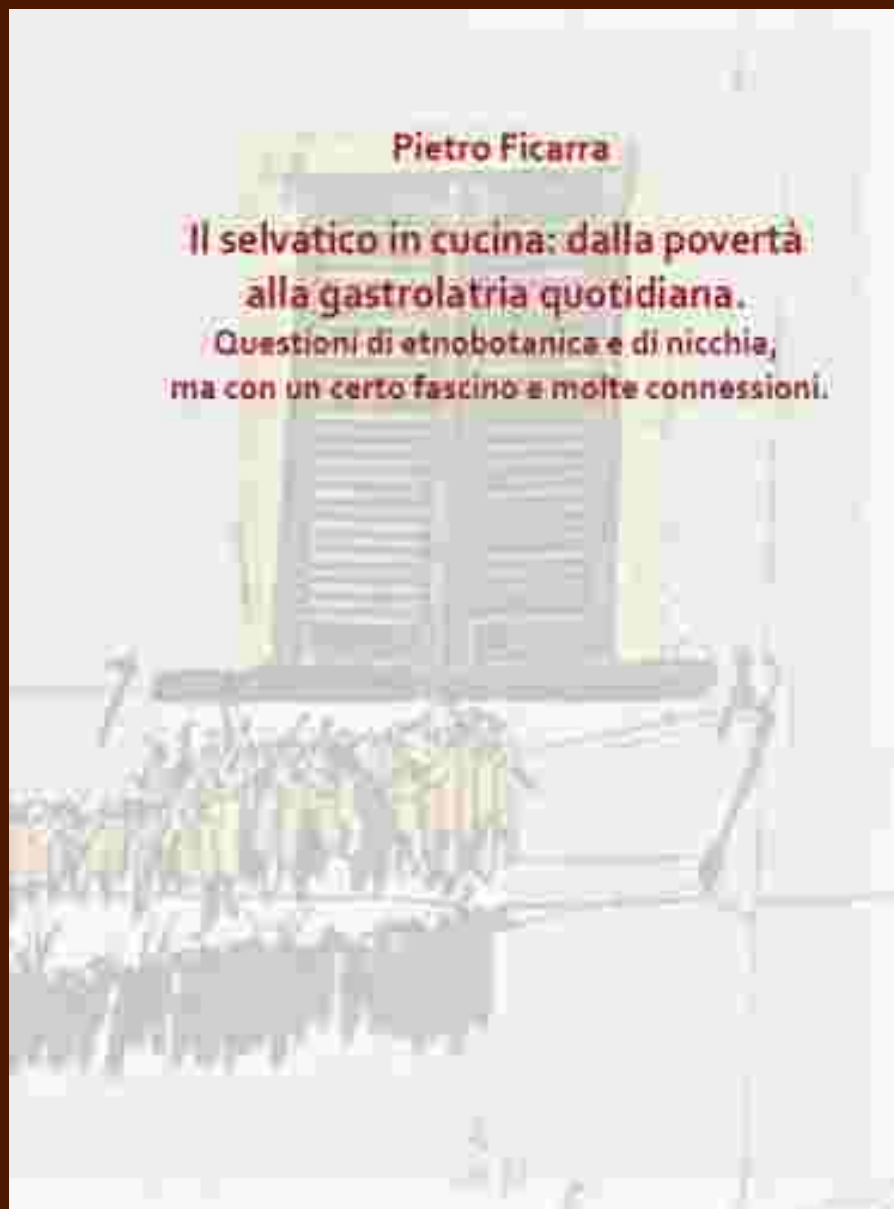




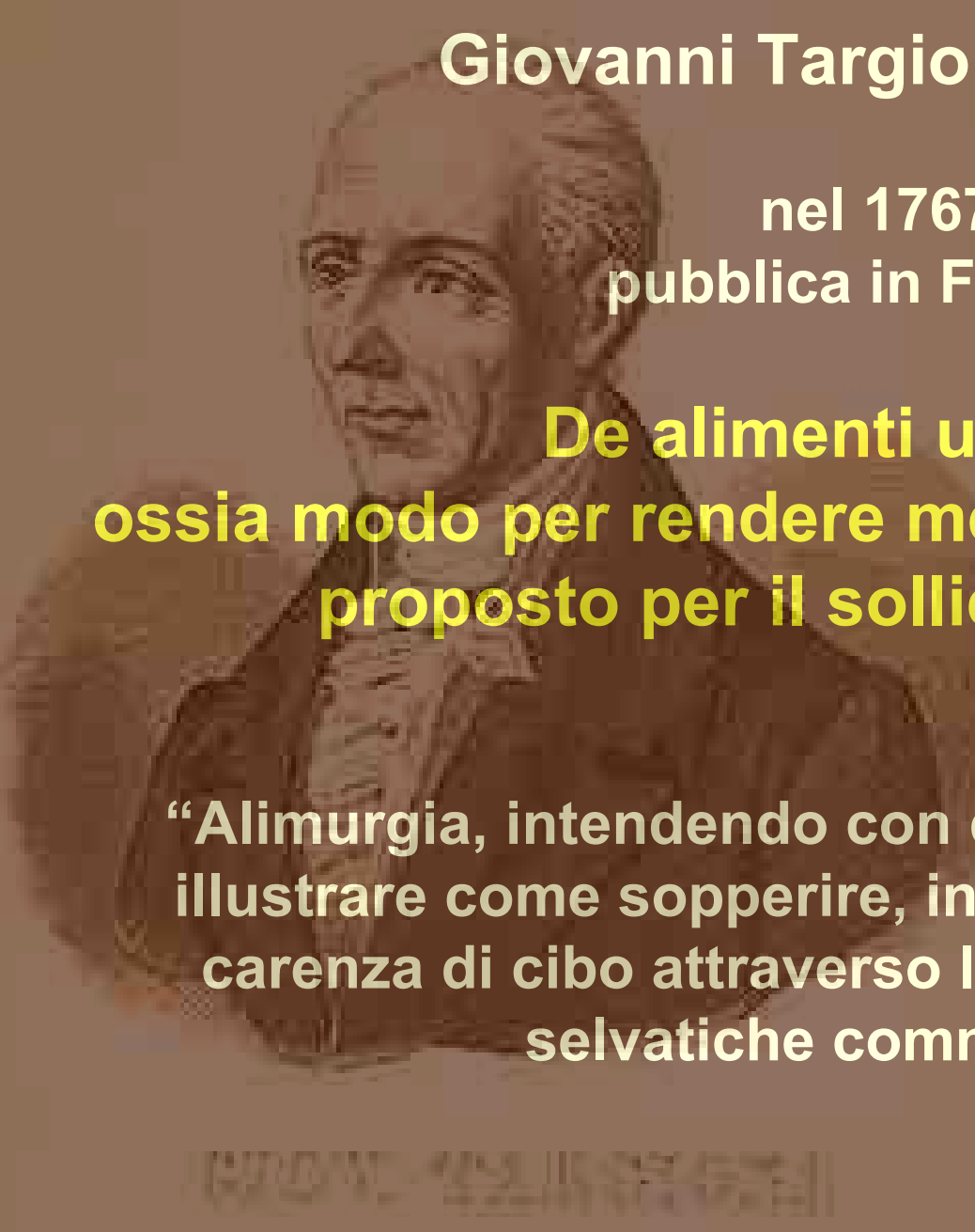
Il selvatico in cucina: dalla povertà alla gastrolatria quotidiana.

Questioni di etnobotanica e di nicchia, ma con un certo fascino e molte connessioni.

YOUCANPRINT, 2022

244 pgg. Prezzo € 22

Il libro è disponibile presso l'editore e tutti i principali stores multimediali

A faint, sepia-toned portrait of Giovanni Targioni-Tozzetti, an elderly man with a high forehead and a serious expression, wearing a dark coat and a white cravat. The portrait is positioned on the left side of the slide, partially obscured by the text.

Giovanni Targioni-Tozzetti

nel 1767
pubblica in Firenze

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

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





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 erbe e spinaci

Le Pianta 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 saponi 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**

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



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)

Lo spazio dilatato delle piante spontanee di uso alimentare

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.

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



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

***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 consentono di imitare i divi del momento, gli chef
Ecc., ecc.***

***Le piante
alimurgiche
nel catalogo
delle nuove
tendenze
“green”***



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

TRASPARENZE

Faccia luce sotto gli alberi? Provate il "taglio trasparente", tecnica di potatura innovativa, ideale per piccoli spazi. Fate uno sfoltimento quattro stagioni che alleggerisce le chiome assicurandosi la forma naturale della pianta. Così "leggere" le fronde filtra aria e luce. Il metodo è Dominique Clausen. La zolla è

URBAN FAN

Todmorden, Yve Graet-Brenoghan è intesa e diventa "comestibile". C striscia di terra, la libera dall'asfalto, trasformata in filari verticali. 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.

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 riciclati 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.

GARDENGIRL

Che il generalistiggia... per tutti i problemi...

Amici? Il giornale che parla di te. Con te

ENTRARE IN NATURA • BELLEZZA E SALUTE IN PASSIONE • CODICI DI CASSA • 1999



myself

1140 JIN ET AL.

150

Wages: 0.17

Bella questa moda

con la cappa
il vestito e gli stivali

Donne che non vogliono più essere perfette (avv.)

Usare il più che
possibile molti fatti
(doppio evviva)

*Rendersi
la vista più
leggera*

Therapeutic
by **Dr. M. J. J. J.**
© **2000**

1. [Introduction](#)
 2. [Getting started](#)
 3. [Getting started](#)

**Fare pace
con le elezioni**

pic

non l'età.

• Radicchio di monte o cicoria; a chi li riconosce? Provateci con i corsi che lo staff di Pianta Spontanea in Cucina tiene in tutta Italia (plantespontanea.incucina.info).

Com'è verde il mio broccolo

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



News

Administration, in Bonn

Il ristorante Il Vecchio è sempre meglio assaporare dalle alte quote che nelle vallate sottostanti, come il bosello. Se il freddo ha rovinato l'ingresso a timo, tagliamelo a pezzi e lo possiamo anche conservare bollito in



Mary Cassinelli and the Clinton

Il grasso cresce bene con
zucchero e cipolle. Il seguito
per un'azione spicciola è un
assottigliamento profondo, forse
leggero è il taglio della foglia
larga sulle estremità suole.

Ce travail décrit:

4210-07

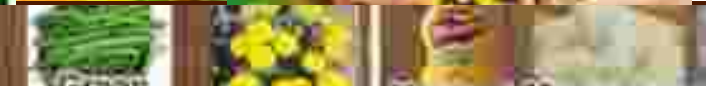
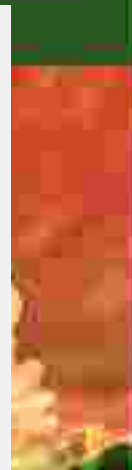
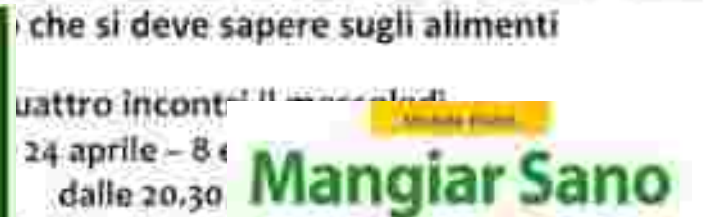
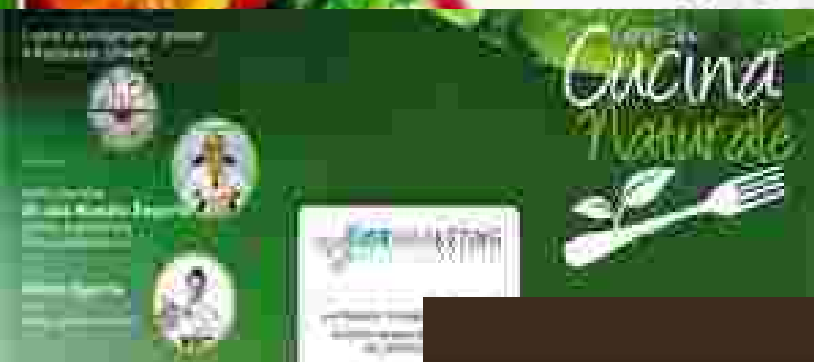
Immagina, allora, quando poi
avvicinati i canali, fanno
stretti stretti, un po' come
col freddo. Ricordarsi di
cospargersi con pol-
verini leggeri, come la
polvere di talco, per
raccogliere le gocce.



Stress piccante

Si, i ricami in cotone e
per lana, i ricami in
il cotone e in lana
per i ricami in
per i ricami in
per i ricami in
per i ricami in
per i ricami in





**La principale rappresentazione del mangiare spontaneo
oggi
naturale=autentico=genuino=buono**



ISTITUTO COMPRENSIVO DI COMEDIANI RUS
SCUOLA PRIMARIA A TEMPO
DI PRATO QUOTIDIO

*Terbas di
Gjanâl*



*Il prato
carn
in tavola*

I.C. "G. PASCOLI" - RIOLO T.
Scuola Sec. I "L. de Rollo"

PRATO

in

PADELLA

A.S. 2004/05

CL38

Alto Foss
Cultura e Educazione

CONSIGLIO REGIONALE DELLA VALLE D'AOSTA
REGIONE AOSTA
REGIONE AOSTA

Tracce d'uso alimentare

La cultura alimentare della cucina povera
nella tradizione popolare valdostana

**La tradizione
culinaria
locale è riletta
a diversi livelli**



DOMENICA 15 SETTEMBRE

Dimostrazione di tree climbing. Ore 10.30 - 12.30 //
 Castanicoltura in Garfagnana ieri, oggi, domani: il
 la raccolta, l'essiccazione e la molitura. Ore 15 - 16:
 Le erbe spontanee commestibili e non. Ore 16 - 17.

***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)***

15 SETTEMBRE
 ore 11.15 "Coltivazione delle ninfee rustiche e dei fiori di
 loto" Gianluca Bonomo del vivaio Piante d'Acqua
 ore 14.30 "Pianta mangiabile del nostro territorio"
 Alessandra Santini di Piantula
 ore 15.30 "Uve antiche per il giardino e la coltivazione
 biologica della vite" Giacomo Fionni del vivaio Belloni



**EXPO
 RURALE TOSCANA**

Food Forest

Un'alternativa all'orto tradizionale

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

Lavora in modo innovativo e si sperimenta ciò che appare più
tradizionale aggiungendo le piante spontanee
raccontando, infatti, l'ecosistema
foresta, è energeticamente
efficiente, aumenta la biodiversità:
perché non convertire il tuo
giardino in un forest garden?





Appuntamenti

sabato 14 aprile dalle ore 15.00

- **Il Giardino Fitofarmaceutico:**
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

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
Indicazioni salutari

Stefano Alleva - Università di Milano

Apertura dei lavori

10:30

Renata Meazza - Regione Lombardia

Inventario tradizionale del patrimonio culturale immateriale

10:55

Le Gaetano Mangiameli - Università di Bologna

Le Valchiusone: documentazione e questioni metapodologiche

11:20

Antony e Luca Galbarri - Università di Milano

Di Napoli: raccogliere e vendere erbe in alla Valchiusone

11:45

Coffee break

12:00

Renata Guisti - Università di Firenze

Le erbe in contesti di una ricerca etno-botanica

12:25

Paolo Varchetto - Università di Torino

La testimonianza dell'uso alimentare, terapeutico e rituale
di erbe spontanee nelle Alpi Langhe

12:50

Paola Breda - Università di Firenze

Erbe, savi e saperi in campo e relazione col mondo

13:15

Obiettivo e conclusioni

Crema, 19 maggio 2013
Spazio Fieschi di Crema - Viale Solferino, 36

sorella acqua e sorelle erbe
convoglio

"Tira l'erba al vento e la terra la cura"
- mela farsa di erbe e acqua

1950
MILANO



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

Per informazioni:
Segreteria corsi - tel. 039 2302979
info@segreteriacorsi@monzaofferta.it

LE PIANTE SPONTANEE...anche in cucina

Piero Riccio

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 Piero Di Marco del ristorante su lato verde cucinerà le piante spontanee raccolte la mattina dai partecipanti.

- Durata: 3 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 ricerca di tutti"

"Formazione"

"La ricerca di tutti"

Fitoalimentaria

alimentarsi raccogliendo ciò che la Natura ci offre spontaneamente

La Fitoalimentaria è la branca dell'Enobotanica che si occupa dell'alimentazione tramite le piante spontanee. Vale a dire della conoscenza dell'uso delle erbe spontanee a scopo alimentare. Fitoalimentaria, infatti, deriva dal greco *phytos* = pianta e *alimento* = che sfama: cioè l'arte di alimentarsi con le piante selvatiche. Per molto tempo, in passato, era consuetudine andare ai campi per raccogliere le verdure selvatiche perché esse costituivano una riserva alimentare di primaria importanza. Anche se il giorno d'oggi non è più così e risulta macroeconomico ricorrere alla raccolta delle vime

*"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





Università del Gusto



Seguici
su facebook



Il tema sconfina nell'alta cucina



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 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.

IPSEO PIEDIMONTE MATESE "E.R. Cappello"

Emanuele Macchiarelli

Sformatino di paccheri, cornicelli di coniglio con besciamella profumata alle erbe e soppa di riduzione di birra, croccante di ghimola.



IPSEA MARINA DI MASSA "G. MINUTO"

Federico Gandolfi

Raviolo "Matto" all' uovo Livornese e bottargine con guanciale caramellato a miele di castagno dop della Lunigiana e crema di patate alla melissa.



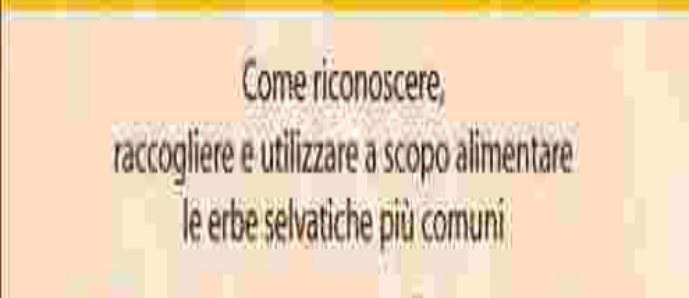
1 ^a class.		IPSEO PIEDIMONTE MATESE (REPUBBLICA Ceca)	Marketa Potrubova		• Raviolo di paccheri con soppa di coniglio e guanciale alla melissa.
2 ^a class.		IPSEA MARINA DI MASSA (MS)	Federico Gandolfi		• Raviolo "matto" all' uovo Livornese e bottargine con guanciale caramellato a miele di castagno DOP della Lunigiana e crema di patate alla melissa.
3 ^a class.		IPSEOS (FRANCIA)	Maury Gauthier		• Raviolo di coniglio e pasta di uovo tagliato, besciamella con riduzione di birra e croccante di ghimola.



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

La trasmissione delle conoscenze

Autoformazione più tradizionale





Editoria

Lo sguardo locale ci sembra il prodotto migliore

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**





Il prato in tavola

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 teatina). 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. Melleina. Ricette.
h.18.00 **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 verdure e minore impatto ambientale. Menta. Ricette.
h.18.30 **LE ERBE DELLA SALUTE**. Perché preferire una dieta quasi vegetariana. Polmonaria. Ricette.

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

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

1 incontro: € 8
2 nel pomeriggio: € 15

Tutte le emesse sono
riservate ai 500
e al prossimo presso
la Casa Di Tutti I Colori

**Iniziative di questo genere sono
decuplicate negli ultimi anni**



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 30,4



*Dall'Abbazia al Parco Lama del Sesia
 Percorso di riconoscimento,
 raccolta e utilizzo
 delle erbe utili per l'alimentazione
 e la salute.*

Con la collaborazione



di Felice Sarcinelli

di ALCANTARA VERDE

Per INFO e PRENOTAZIONI tel. Parrocchia: 0321 834073 - stefano.urbano@gmail.it



BUONE ERBE AL MUSEO

Fitoalimurgia: buone erbe, buone pr

Per riscoprire le tr

cucinar



Primule, pulmona
ortiche, luppol



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

Domenica 25 settembre

Raccolta e riconoscimento
di erbe spontanee



Escursione tematica

alle 09.30 alle 12.30 circa

Partenza dal museo

1° Corso

“ERBE SPONTANEE”

giugno 2007

Corso di primo livello

UNIVERSITA' POLITECNICA DELLE MARCHE
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali

Erbe spontanee di interesse alimentare

4 -9-(11)-16-23-(25)-30 ottobre 2013 presso l'Aula magna del Dipartimento 3A

GO D'ORTA E ALTO NOVARESE



"Il giardino delle erbe:
viaggio tra forme, profumi,
colori e la storia del loro
uso in montagna"

Progetto dell'Associazione Agri Bio Bio



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



Quale pubblico?



Piante spontanee alimentari e mercati

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

Progetto BioInnovErbe

Manuale di coltivazione dell'

L'ARCA DELLE VERDURE

Regione di Sicilia - Dipartimento per i Sistemi Agrari e Alimentari e Agro-Alimentari
Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali, Università di Palermo



Capone, M. Mossenta, C. Cattivello

LA COLTIVAZIONE
BIOLOGICA DELLE
ERBE SPONTANEE



Confettura di Brugnolette



Sugo di Cicoria Selvatica 280

Codice del prodotto: cicoc

Peso: 0.28kg

€6.00



Terra Madre

Slow Food - Consorzio di Tutela del Prodotto

Asparagi Selvatici Sott'olio

Anno: 2013

Indirizzo: gn, 273

Prezzo: €108,5,24

È una varietà che si è diffusa negli ultimi anni.

Preparazione: Gli asparagi selvatici, lavati, sono da cuocere in acqua bollente per 10 minuti, scolare e conservare in olio d'oliva. Gli asparagi selvatici sono utilizzati nel piatto di S. Giuseppe per la vendita la pasta bollita alla salsa di pomodoro e alla mollica abbrustita.

Caratteristiche: Gli asparagi selvatici sono diffusi in tutto il territorio di S. Giuseppe per la vendita la pasta bollita alla salsa di pomodoro e alla mollica abbrustita.

Ingredienti: Asparagi, Olio, Sale, Aglio, Cipolla, Peperoncino.







Specialità di Troina



"vastedda cu sammura"

Ingredienti: Farina di grano duro; acqua; rosmarino o di sale;
Preparazione: ugnu; latte; uova; fiori di samburu

Prodotto: Ugnu; rosmarino; fiori di samburu



Prodotto: Ugnu; rosmarino; fiori di samburu
Prodotto: Ugnu; rosmarino; fiori di samburu
Prodotto: Ugnu; rosmarino; fiori di samburu



Si promuovono prodotti tipici con le piante spontanee

Uno specifico turismo gastronomico

La **Cucina delle Erbe Spontanee** è nata inizialmente come progetto dal titolo "Chi Mangia la Foglia" all'interno dell'Associazione Valentiniana per valorizzare il frutto della minuziosa ricerca erbe spontanee che da secoli sono risorsa alimentare e curativa 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'autentico sapore 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 esaltarne qualsiasi tipo di pietanza.





Moresco FMI
 > **primo comune italiano a fare il tortello**
 Comune di Moresco (PR) - Via della Pace, 1 - Tel. 0574.231141
 L'associazione Moresco FMI è nata per valorizzare la cucina tradizionale e la cultura gastronomica del territorio. L'obiettivo è di promuovere la cucina tradizionale e la cultura gastronomica del territorio. L'obiettivo è di promuovere la cucina tradizionale e la cultura gastronomica del territorio.

Programma

22 aprile 2012
 - ore 11.00: **Salotto della cucina**
 14.00: **Pranzo** a base di Erbe Spontanee
 presso l'abitazione "La Moresca"
 Info e prenotazioni: 0574.231141 - 0574.231141 - info@morescofmi.it

6 luglio 2012
 - ore 11.00: **Pranzo** a base di Erbe Spontanee
 - ore 14.00: **Pranzo** a base di Erbe Spontanee
 Info e prenotazioni: 0574.231141 - 0574.231141 - info@morescofmi.it

2 settembre 2012
 - **Pranzo** a base di Erbe Spontanee
 - ore 11.00: **Pranzo** a base di Erbe Spontanee
 Info e prenotazioni: 0574.231141 - 0574.231141 - info@morescofmi.it



Programma

4 marzo 2012
 - ore 11.00: **Salotto della cucina** e **pranzo** a base di Erbe Spontanee
 presso l'abitazione "Chi Mangia la Foglia" in località San Ruffino
 Info e prenotazioni: 0574.231141 - 0574.231141

11 marzo 2012
 - ore 11.00: **Salotto della cucina** e **pranzo** a base di Erbe Spontanee
 - ore 14.00: **Pranzo** a base di Erbe Spontanee
 presso l'abitazione "Chi Mangia la Foglia" in località San Ruffino
 Info e prenotazioni: 0574.231141 - 0574.231141

17 marzo 2012
 - ore 11.00: **Pranzo** a base di Erbe Spontanee
 - ore 14.00: **Pranzo** a base di Erbe Spontanee
 Info e prenotazioni: 0574.231141 - 0574.231141

25 marzo 2012
 - ore 11.00: **Salotto della cucina** e **pranzo** a base di Erbe Spontanee
 - ore 14.00: **Pranzo** a base di Erbe Spontanee
 Info e prenotazioni: 0574.231141 - 0574.231141

1 aprile 2012
 - ore 11.00: **Salotto della cucina** e **pranzo** a base di Erbe Spontanee
 - ore 14.00: **Pranzo** a base di Erbe Spontanee
 Info e prenotazioni: 0574.231141 - 0574.231141

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



© 2000 Blackwell Science Ltd
Journal of Internal Medicine 247: 395–401

Keywords:
 • *transmission of emotion*
 • *emotional contagion*
 • *emotional intelligence*

References

1. *Journal of the American Medical Association*, 2000; 283: 2689-2695.
 2. *Journal of the American Medical Association*, 2000; 283: 2696-2703.

4. *With a drawing pen*
5. *about 2 minutes, 2 days*

For more information, contact:

Directorate General
The Ministry of
Foreign Affairs
100-11000 Ottawa, Canada

100% C. 200%

Services & Support
 Free Email for Agency Email Forwarding
 Agency-Eligible for 24-hour Support & Escalation
 Priority for Research Studies & Clinical Trials Support

Subject:
 Effects of stress on human health
 and the role of the immune system
 in the development of disease

© 2004 Blackwell Publishing Ltd, *Journal of Internal Medicine* 255: 103–110

[illegible]

Journal of Applied Gerontology
Volume 38 Number 6 December 2003

The model
 The model

Journal of Health Politics, Policy and Law

Per tutta la durata della Marcegaglia
rimarrà con Ragnoli.



**TRETTESIMA
SERIE DEI DISCHI
DEI CLASSICI**

Executive Summary: This report provides a comprehensive overview of the project's progress, highlighting key achievements and challenges. The project has successfully completed the initial phase of data collection and analysis, and is now moving forward with the implementation of the proposed solution. The results of the project are expected to have a significant impact on the organization's operations, and the project team is committed to ensuring the highest quality of service.



Training Time Note
 10-15 min



Clemens W. F. Eder

1. *Journal of Management Education*, 2000, 24(1), 1-10.
 2. *Journal of Management Education*, 2000, 24(1), 11-20.

A Tavola con

Il Ranpussolo
del Villaggio
Rassegna
Enogastronomica
Gennaio - Febbraio 2014

Spello, 21 - 25 marzo 2012

Subasio

Rassegna delle erbe campagnole

2014



Abstract






2001

[Home](#)
[About Us](#)
[Contact Us](#)



Appendix A

CALDOFTTA SLOW FOOD IN ALTA VALCHINNELLA

Slow Food Day

SABATO 12 MAGGIO, ore 10.00
Ristorante L'INCONTRO - Lago Maggiore

VISTO ZINGARELLI, ore 10.00
Ristorante CA' PRADIN, Milano

VISTO ZINGARELLI, ore 10.00
Ristorante CENTRO, Milano

Così chiamano i valdesi il grande
spazio del paesaggio col suo stile
dell'alta valle dell'Alta Valsellina.

Salviamo il paesaggio

per salvare la nostra montagna

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

NELLE PASSEGGIANTE QUATTRO

Per partecipare alle passeggiate
basta: 4, 15, 18 e 22 Maggio - 7 Giugno 2012
Per info e iscrizioni: info@slowfood.it
Per info e iscrizioni: info@slowfood.it
Per info e iscrizioni: info@slowfood.it
Per info e iscrizioni: info@slowfood.it

ARRIVARE INFERNO DI ROMA

Per partecipare alle passeggiate
basta: 4, 15, 18 e 22 Maggio - 7 Giugno 2012
Per info e iscrizioni: info@slowfood.it
Per info e iscrizioni: info@slowfood.it
Per info e iscrizioni: info@slowfood.it

LA FINESTRA

CON LA CRUI

12, 20 Maggio - 7 giugno 2012

Per info e iscrizioni: info@slowfood.it

Per info e iscrizioni: info@slowfood.it



EL SABAT d'le ERBE

SAPORI DI PRIMAVERA
ALLA RISCOPERTA DELL'ERBE
35ª edizione • 2012

In ogni valle della nostra montagna è possibile
trovare il sapore di primavera. In ogni valle
è possibile trovare il sapore di primavera. In ogni
valle è possibile trovare il sapore di primavera.

SABATO 4 MAGGIO 2012

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

Con ogni valle, il sapore di primavera è possibile
trovare il sapore di primavera. In ogni valle
è possibile trovare il sapore di primavera.

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

SABATO 11 MAGGIO 2012

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

Con ogni valle, il sapore di primavera è possibile
trovare il sapore di primavera. In ogni valle
è possibile trovare il sapore di primavera.

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

SABATO 18 MAGGIO 2012

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

Con ogni valle, il sapore di primavera è possibile
trovare il sapore di primavera. In ogni valle
è possibile trovare il sapore di primavera.

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

SABATO 25 MAGGIO 2012

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

Con ogni valle, il sapore di primavera è possibile
trovare il sapore di primavera. In ogni valle
è possibile trovare il sapore di primavera.

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

SABATO 1 GIUGNO 2012

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

Con ogni valle, il sapore di primavera è possibile
trovare il sapore di primavera. In ogni valle
è possibile trovare il sapore di primavera.

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta

CAVALLI, Piana di TROVATELLA
a Trovate, Valle d'Aosta



PIGOZZO
Verona
www.spasina.com

27^a

Festa della spasina



2013



Le Pro Loco Binasca e le Associazioni locali
organizzano la

Sagra del Prugnolo e dell' Asparago

selvatico
NATURA, CULTURA
E GASTRONOMIA IN SABINA

CONFIGNI (Rieti)

25-26 MAGGIO 2013

MENU:

Venerdì 25 maggio: Prugnolo selvatico
Sabato 26 maggio: Asparago selvatico

SABATO 26 MAGGIO:

ARRAMPICANDO CON BISTO: www.asparagobinasca.it

14^a Festa degli

Asparagi Selvatici

LA ZONA DEL PARCO NAZIONALE DEL CILENTO

19 MAGGIO 2013

SI DEGLI ALBURNI

IN LOCALITÀ CANNETO POSTILLONE (Sa)

Info: 0828 971035 338 1925875

PROGRAMMA

SABATO 18 e DOMENICA 19 ORE 20,00

DEGUSTAZIONE A

DEI DI ASPARAGI SELVATICI

OGNATO DA BUON VINO LOCALE E TANTA MUSICA E DIVERTIMENTO.

24^a Sagra degli Asparagi Finocchie



VASSOIO COMPLETO € 10,00

Pranzo: con asparagi selvatici
Merenda: con asparagi
Cena: con asparagi selvatici
Bevande: di primodori e patate
con insalate selvatiche

CITTA' DI MARCELLINA (RM)



Il Comitato "C'era una volta"

IN COLLABORAZIONE CON:
BALLO ITALIA IN TV



Sabato 12 e Domenica 13 Aprile 2014

4^a EDIZIONE dell'Asparago Selvatico

PROGRAMMA
Sabato 12: Asparago selvatico
Domenica 13: Asparago selvatico

7^a Sagra del Gusto di S. BORONEDDU O

Turismo con le piante



Tra Terra e Cielo
vacanze naturali e conviviali

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

Toscana. Etruschi ed erbe in cucina

ve 21 - ma 25 marzo

5 giorni - 4 notti

È un soggiorno residenziale dove, oltre a camminare, si propone ricerca e riconoscimento di erbe selvatiche, un laboratorio di cucina a 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 ridenti D'Annunzio, è a due passi. Abbiamo il tempo di visitarla e di affollato di case e stradine. Con la guida percorriamo l'altra Volta rurali circostanti e fino ad arrivare alla riserva di Montenero, isole dolci colline argillo-sabbiose. Con Margherita, l'erbarista, raccoglie la guida esperta di Stefano, il cuoco. Una vacanza in terra d'Etruria in cucina e in campagna. Erbe, aromi e passeggiate per tutti. In co

Le c
banchetto
pr
alimen
con
preced
centro l



Fiori, erbe e sapori



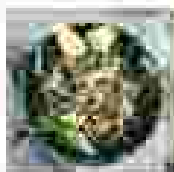
Il prato
nel piatto



Quel
mazzolino
di fiori

21/27 giugno 2009 **Prodotto - Bellamonte**

www.visitfiemme.it



CHOUTRE D'UN LA SIDA

COOK

#21



ACQUISITION
BY THE
FEDERAL GOVERNMENT

Abstract *Background:* The purpose of this study was to determine the prevalence of self-reported mental health problems in a community sample of young adults. *Methods:* A cross-sectional survey of 1,000 young adults (18–24 years) was conducted. The survey included a validated self-report measure of mental health problems. *Results:* The prevalence of self-reported mental health problems was 15.2%. The most common mental health problems were anxiety disorders (10.1%), followed by depression (8.1%), and substance use disorders (4.1%). *Conclusions:* The prevalence of self-reported mental health problems in this community sample of young adults is higher than the prevalence of self-reported mental health problems in the general population. This suggests that young adults may be at a higher risk of mental health problems than the general population.

2000

MANGIARE SELVATICO

It is known that polyketide synthase is a highly conserved enzyme involved in the biosynthesis of a wide variety of secondary metabolites. In this study, we have identified a polyketide synthase gene from the genome of *S. aureus* and characterized its expression profile. The results show that the expression of this gene is regulated by the quorum sensing system, which is a key factor in the virulence of *S. aureus*. This finding provides new insights into the role of polyketide synthase in the pathogenesis of *S. aureus* and may have implications for the development of new antimicrobial agents.



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



Testimoniale Ufficiale di Elio del Castro 2014

Edoardo Raspelli

relative critics, particularly in connection with the following:

Proantore dell'atere, rimega.
 mite mite in occasione di alcuni eventi
 di punta durante il weekend del 7 e 8 giugno

© 2014 Pearson Education, Inc. or its affiliate(s). All rights reserved.



III^a MOSTRA DI PIANTE E ERBE SPONTANEE DELLA VAL BREMBANA

Il selvatico come valore

Cottura ventilata

Cottura a vapore



Trota selvatica.
Quanto selvatica,
lo decidi tu.



I forni a vapore e a vapore (e i forni a vapore) di Electrolux Rex offrono una serie di possibilità nel creare apparecchiature per i forni a vapore e a vapore. E questo, stando pensando alla tua cucina, ti offre la possibilità di poter scegliere la tua cucina. E questo, stando pensando alla tua cucina, ti offre la possibilità di poter scegliere la tua cucina. E questo, stando pensando alla tua cucina, ti offre la possibilità di poter scegliere la tua cucina.

Nuova Inspiration Range di Electrolux Rex.
Scopri le possibilità.



Electrolux
REX

Il Giornale del Cibo

CONOSCERE • SCOPRIRE • GUSTARE

[Rubriche](#)[Ricette](#)[My account](#)[Nasce la scuola](#)

[Mangiare sano](#) • Reinventare la gastronomia con le piante selvatiche



Mangiare sano

REINVENTARE LA GASTRONOMIA CON LE PIANTE SELVATICHE

18/02/2015

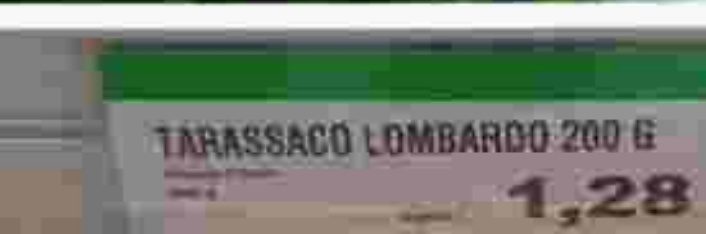
Francesca Sano

Twitter



**Mangiare
spontaneo
come
pratica
distintiva**







***Il selvatico tra
benessere,
attivismo e
sostenibilità***





