

ERBORANDO: UN CORSO TEORICO-PRATICO ALL'UNITUS PER RICONOSCERE LE PIANTE COMMESTIBILI

[Comunicato stampa del 21.02.2017]

Imparare a riconoscere le piante spontanee commestibili della nostra terra per poi usarle in cucina: è questo l'obiettivo di Erborando, corso teorico-pratico che si terrà dal 3 marzo al primo aprile all'Orto Botanico Angelo Rambelli. Nove gli incontri totali tra lezioni in aula e passeggiate tra i campi per mettere in pratica ciò che si è appreso sui banchi. Sarà proprio durante gli incontri in mezzo alla natura che si imparerà a riconoscere e a raccogliere le piante commestibili. Un corso per appassionati e non per riscoprire i sapori antichi di una terra ricca come la Tuscia. Un'occasione per stare a contatto con la natura e apprezzarne i frutti. Per essere gli artefici di un cambiamento possibile. Il corso - tenuto dalla professoressa Laura Zucconi, dalla dottoressa Monica Fonck e da Giorgio Chioccia - si concluderà con la consegna degli attestati, con uno *Show cooking* e con la degustazione di un *Pasto 'selvatico'* cucinato dalle sapienti mani dello *chef* Maurizio Esposito di *Dovevuoi catering&gourmet*. Quaranta è il numero massimo di partecipanti - tre posti saranno riservati a studenti dell'Università della Tuscia - che dovranno presentare la domanda d'iscrizione alla segreteria dell'Orto Botanico entro il 24 febbraio 2017. La quota d'iscrizione di 150 euro comprende lezioni teoriche, attività pratiche, dispense, lezione di cucina e degustazione. Il pagamento può essere effettuato in contante o su C/C bancario CARIVIT Ag. 3 Viterbo, intestato a Azienda Agraria Didattico-Sperimentale "Nello Lupori" (IBAN IT08T0306914509100000300003) con causale "Orto Botanico, iscrizione corso ERBORANDO".

Per scaricare i moduli e per tutte le altre informazioni, visitare il sito dell'Orto Botanico www.ortobotanico.unitus.it.

Programma del corso

Venerdì 3 marzo 14:30 - 17

Presentazione del corso e introduzione alla botanica

Conoscere le piante selvatiche commestibili (Attività in aula)

Sabato 4 marzo 9:30 - 12

In campo alla scoperta delle erbe

Venerdì 10 marzo 14:30 - 17

Conoscere le piante selvatiche commestibili (Attività in aula)

Sabato 11 marzo 9 - 12

In campo alla scoperta delle erbe

Venerdì 17 marzo 14:30 - 17

Conoscere le piante selvatiche commestibili (Attività in aula)

Sabato 18 marzo 9 - 12

In campo alla scoperta delle erbe

Venerdì 24 marzo 14:30 - 17:00

Conoscere le piante selvatiche commestibili (Attività in aula)

Sabato 25 marzo 9 -12

In campo alla scoperta delle erbe

Sabato 1 aprile 9 -13

Show Cooking e degustazione - *Pasto 'selvatico'* cucinato dallo chef - Maurizio Esposito (DOVEVUOI)

Viterbo, 21 febbraio 2017