

# Workshop

## Erbe Spontanee Commestibili

a cura di **Pro Loco Buccinasco**

*Impariamo ad apprezzarne le proprietà e a gustarne profumi e sapori.*

Lezioni in aula e uscite sul territorio a cercare le erbe di stagione.  
Nell'ultimo incontro degustazione al Musa del raccolto.

*Sabato 25 Marzo 2017 - ore 14.30-17.30*  
*Cascina Fagnana · Via Fagnana, 6 · Buccinasco*

Dove e come raccogliere alcune erbe di stagione: Allaria, Consolida Maggiore, Luppolo, Ortica, Piantaggine, Piattello e il loro utilizzo in cucina.

*Sabato 1 Aprile 2017 - ore 14.30-17.30*  
*Cascina Fagnana · Via Fagnana, 6 · Buccinasco*

Dove e come raccogliere alcune erbe di stagione: Allaria, Consolida Maggiore, Luppolo, Ortica, Piantaggine, Piattello e il loro utilizzo in cucina.

*Sabato 23 Settembre 2017 - ore 14.30-17.30*  
*MUSA - Museo Salterio · Via Alzaia Naviglio Pavese 5 · Zibido San Giacomo*

Dove e come raccogliere alcune erbe di stagione: Borsa Pastore, Crespigno, Malva, Parietaria, Salicaria, Tarassaco, il loro utilizzo in cucina e degustazione delle erbe raccolte.

Iniziativa nell'ambito di



Partecipazione gratuita con comunicazione di adesione per gli incontri di interesse. Posti disponibili 15 per incontro.

Prenotazioni: [segreteria@prolocobuccinasco.it](mailto:segreteria@prolocobuccinasco.it) - tel. 334-3082209



Con il contributo di  
**fondazione cariplo**