



Ritorna a Canale Monterano corso sulle erbe spontanee commestibili

Descrizione

L'inizio della primavera porta con sé il risveglio della natura e la voglia di tornare a trascorrere giornate all'aria aperta.

Quale migliore occasione per vivere delle giornate in una riserva naturale, accompagnati al riconoscimento, alla conoscenza e riscoperta di una antichissima tradizione del territorio della tuscia romana?

L'associazione Vivere Canale Monterano APS, con il patrocinio del Comune di Canale Monterano e della Riserva Naturale Regionale Monterano, organizza la quinta edizione del corso sul riconoscimento delle erbe spontanee commestibili, divenuto ormai un punto di riferimento per il territorio e non solo, che ha visto negli anni una crescente adesione di partecipanti provenienti da ogni angolo del Lazio.

Siamo giunti alla quinta edizione del corso sul riconoscimento delle erbe spontanee commestibili, divenuto negli anni un evento fisso di riferimento della nostra associazione, che permette ai partecipanti di far apprezzare sotto una prospettiva diversa il nostro magnifico territorio. La divulgazione delle particolarità di Canale Monterano rientra tra gli obiettivi fondanti della nostra associazione sin dalla sua costituzione nell'anno 2018. queste le parole del presidente di Vivere Canale Monterano APS Erica Belotti.

Il corso è articolato in lezioni teoriche, sia in modalità online che in presenza, arricchite da uscite in campo per vedere da vicino i dettagli, i profumi e i colori delle erbe spontanee commestibili che si trovano all'interno della Riserva Naturale Regionale di Monterano.

Due i moduli previsti per l'edizione del 2025, distinti e complementari, nei quali partendo dalle basi della biologia vegetale, si affronteranno le modalità di riconoscimento dei principali caratteri morfologici delle erbe commestibili per differenziarle da quelle tossiche e addirittura velenose.

I due moduli, base e avanzato, si terranno nei fine settimana 28-29-30 marzo e 4-5-6 aprile, e sono tenuti da un agronomo forestale, guida AIGAE con esperienza decennale dell'accompagnamento outdoor di gruppi e pluriennale sulla docenza delle erbe spontanee commestibili.

Per agevolare la partecipazione di tutti, da quest'anno Ã possibile partecipare a ciascuna mezza giornata di ciascun modulo, senza lâobbligo di iscriversi a tutto il modulo previsto per il fine settimana. In ciascuna mezza giornata si affronteranno specie botaniche diverse che saranno studiate nella teoria e tramite il riconoscimento in campo.

Per garantire la massima qualitÃ dell'apprendimento i posti alle attivitÃ sono limitati, Ã possibile iscriversi chiamando al numero 3332043886 o scrivendo una mail a viverecanalemonterano@gmail.com.

La primavera ha lâoro in bocca, e anche il sapore delle erbe spontanee che rappresentano un tesoro naturale da conoscere e riscoprire.

L'agone 2024