



Corso erbe spontanee a Bracciano e Canale Monterano 2-3 maggio con nota blogger italiana Capra e Cavoli

Descrizione

Comunicato stampa

Evento importante del 2-3 maggio tra Bracciano e Canale Monterano sul riconoscimento e utilizzi delle erbe spontanee commestibili, con un'associazione di riferimento a livello nazionale nota blogger molto conosciuta e seguita, **CapraeCavoli** <https://www.youtube.com/@CAPRAECAVOLI> con circa 30k iscritti.

Il corso ha l'obiettivo di riconoscere e identificare le erbe che crescono spontaneamente nei prati, di cui fino a pochi anni fa se ne aveva profonda conoscenza e sapienza negli utilizzi, che ormai stiamo perdendo.

Nella nostra zona, ancora si ricorda l'acquacotta, tipico piatto dei butteri a base di erbe spontanee trovate stagionalmente, per un piatto povero ma ricco di bontà, conoscenza e sostenibile.

Riportiamo di seguito il programma delle giornate con una traccia di testo che potete utilizzare, e allegiamo le locandine delle due attività con alcune foto nostre delle precedenti edizioni del corso.

Rimango a disposizione come utile per chiarimenti: Francesco Marini 3343488119

2025
MONTERANO BIO
IL COMUNE DI CANALE MONTERANO PRESENTA

SABATO 11 APRILE
Dalle 14:30 alle 17:30
Corso di gestione dell'ulivo
(con degustazione olio)
Centro Visite Fontana

VENERDI' 1° MAGGIO
Antica Monterano
Ore 10:00
2 VISITE GUIDATE-Max 20 persone
(Cascata della Dorsola e Antica Monterano)
Ore 16:00
CONCERTO DEL PRIMO MAGGIO
"RITORNO ALLE ORIGINI"
(il Conkanante Ensemble)
A SEGUIRE:
• degustazione di prodotti locali
(pane, miele e formaggi)
• Laboratorio per bambini
(Associazione Vivere Canale Monterano)

DOMENICA 3 MAGGIO
Dalle 9:30 alle 12:30
Corso erbe spontanee:
Impariare a riconoscerle
Antica Monterano

Per iscriversi al corso sulle erbe e visite guidate:
+39 333 204 3886 / viverecanalemonterano@gmail.com
Per iscriversi al corso di gestione dell'ulivo:
+39 333 424 1770 / staff@comune.canalemonterano.mn.it

Tutte le iniziative in programma sono gratuite

