



DATI DEL CORSO

Durata: 16 ore
Dal 17/03/10 al 08/05/10

Costo
120,00 €

Attestato
di frequenza rilasciato dal CeFAP

Avvio corso
Mercoledì 17 marzo 2010
(minimo 14 partecipanti)

Orario e sede del corso
Mercoledì h 20.00-22.30
presso CeFAP
Vicolo Resia, 3 - Codroipo (UD)
sabato h 9.00-12.00
in campagna (abbigliamento adeguato: "scarpe grosse e cervello fine")

ISCRIZIONI
Entro venerdì 12 marzo 2010
presso segreteria CeFAP
Vicolo Resia, 3 - 33033 Codroipo (UD)
Tel 0432.821111 - Fax 0432.904278
info@cefap.fvg.it - www.cefap.fvg.it

ORARI DI SEGRETERIA

dal lunedì al sabato:
dalle 10.00 alle 12.00
lunedì, martedì e giovedì:
dalle 15.00 alle 17.00
mercoledì e venerdì:
dalle 17.00 alle 19.00

Corso realizzato
in collaborazione
la Pro Loco
di Pasion di Prato



Conoscere e utilizzare le piante spontanee

Corso di formazione

PERCHÉ PARTECIPARE

Per saperne di più

- .. *sulle proprietà delle piante spontanee*
- .. *sul periodo balsamico e il periodo di raccolta*
- .. *sull'utilizzo delle diverse piante in cucina*
- .. *sulla simbologia, le tradizioni, l'uso locale*

CALENDARIO DEGLI INCONTRI

Mercoledì 17 marzo

Concetti di ecosistema e biodiversità, territorio e paesaggio
Concetti base di botanica e fisiologia delle piante, cicli e stagionalità

Mercoledì 24 marzo

Principio attivo e periodo balsamico
Raccolta e conservazione
Categorie di piante, tipologie di preparati e loro impiego

Sabato 27 marzo (lezione fuori sede h 9.00-12.00)

Riconoscimento in campagna delle piante presenti a fine inverno
Regole di comportamento; raccolta dimostrativa

Mercoledì 21 aprile

Le piante velenose: descrizione botanica e proprietà tossiche
Riconoscimento
Localizzazione territoriale

Mercoledì 28 aprile

Etnobotanica: simbologia, significato delle piante spontanee negli usi e costumi locali

Sabato 8 maggio (lezione fuori sede h 9.00-12.00)

Riconoscimento in campagna delle piante presenti in primavera
Raccolta a scopo dimostrativo

Le piante spontanee in cucina: un menù completo dall'antipasto al digestivo (a cura Pro Loco di Pasion di Prato)
Ricette e degustazione di preparati a base di erbe spontanee

Docenti:

STEFANO DA ROS (tecnologo alimentare e liquorista, esperto in piante spontanee)

ENOS COSTANTINI ?

REFERENTE PER IL CORSO

Laura Rossi / l.rossi@cefap.fvg.it