 ***Tu -* TERZA UNIVERSITÀ - 2022/23**

 **Provincia** - **TERZA FASE**

**PALAZZAGO**

**Referenti:** Referenti: Adriana Gotti Spangaro, Lucia Daminelli e Barbara Bonomi

Informazioni e iscrizioni: dalla metà di febbraio 2023presso il Centro Anziani dr Giacomo Locatelli di Almenno San Salvatore, da lunedì a sabatodalle ore 14 alle 18, tel. 349.5109538; e il Centro Anziani di Almenno San Bartolomeo, Villa dell’Amicizia, dalle 13 alle 18, tel.035.640882; presso l’Ufficio di Segreteria dei Comuni di Barzana e Palazzago.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Modulo n° | **135** | ***CULTURA DEL CIBO E DELL’ALIMENTAZIONE*** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Docente** | Marilisa Molinari |
| **Giorno** | giovedì |
| **Orario** | 15.00 - 17.15 |
| **Periodo** | Dal 16.03.2023 al 27.04.2023 (6 incontri, € 24,00) |
| **Sede** | Area socio-ricreativa, in via Annunciata 30, Palazzago. |
| **Argomento** | **BOTANICA** |
| **Presentazione** | *La scelta di coltivare solo alcune specie erbacee ha relegato le altre al ruolo di “erbacce” ma, tra queste, le erbe commestibili sono numerose e sorprendenti per le loro proprietà nutritive e a volte anche curative. In campagna le donne raccoglievano erbe spontanee per arricchire una mensa spesso povera. Nelle valli bergamasche all’inizio della primavera si cucinava una minestra chiamata “viarol” composta da una decina di erbe tra cui: foglie di primula, ortica, caglio, ed altre, variabili secondo le zone. Il rinnovato interesse per la raccolta di erbe spontanee si deve sicuramente al desiderio di cibi sani e di sapori diversi, all’affermarsi del principio del prodotto agricolo a Km zero e, non ultimo, al bisogno di guardare il territorio con occhio diverso, attento alla ricchezza floristica che la natura offre. Il corso prevede, dopo una prima fase illustrativa, tre uscite in campo per il riconoscimento e la raccolta delle erbe spontanee commestibili. L’ultima lezione sarà dedicata all’assaggio di piatti preparati dai corsisti con erbe raccolte e con l’impiego di ricette elaborate durante il corso. Si prevede di preparare una raccolta di schede tecniche corredate da foto del materiale vegetale raccolto e analizzato*. |
| **Tutor** |  |

**Calendario**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | 16.03.2023 | Principi di botanica sistematica finalizzata al riconoscimento delle più importanti famiglie vegetali. Cenni sulle principali erbe tossiche e velenose presenti nel nostro territorio. |
| **2** | 23.03.2023 | Illustrazione delle erbe spontanee presenti sul nostro territorio Porterò in aula le erbe da me raccolte |
| **3** | 30.03.2023 | Cucina delle erbe spontanee: impiego nella cucina tradizionale e nuove proposte |
|  |  |  |

**4** 13.04.23 uscita sul territorio per il riconoscimento e la raccolta delle erbe spontanee

**5** 20.04.23 uscita sul territorio per il riconoscimento e la raccolta delle erbe spontanee

**6** 27.04.23 assaggio di piatti preparati dai corsisti con le erbe raccolte e con l’impiego di ricette elaborate in fase di corso.