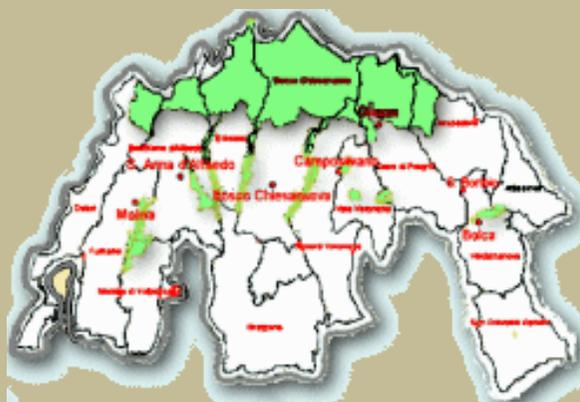


Sede del corso:

sala parrocchiale San Giuseppe, Verona  
via G. Fracastoro 17

Vicino cinema Aurora di Piazza Libero Vinco  
ore 20.30-22

Il corso, comprende quattro lezioni di lunedì sera e quattro uscite guidate di sabato pomeriggio o domenica mattina per conoscere le piante officinali, la loro raccolta ma anche il loro impiego alimentare nella tradizione locale, concluse da un pranzo a base di erbe.



CTG Lessinia



# ERBE e PIANTE della LESSINIA IN CUCINA

corso amatoriale per conoscere  
le erbe e le piante officinali,  
con ricette e usi alimentari in  
pratica



Iscrizioni

CTG Lessinia, Cinzia, cell. 3408704089

sito internet: [www.ctgbaldolessinia.org](http://www.ctgbaldolessinia.org),

e-mail [cinziabo@alice.it](mailto:cinziabo@alice.it)

16 marzo- 14 aprile 2019

Verona, sala parrocchiale San Giuseppe

via G. Fracastoro 17

ore 20.30-22.00

## Programma

**Sabato 16 marzo Escursione da Ponte Florio al Piloton** con ritrovo ore 14.30 al supermercato di Ponte Florio e rientro per le 18.30. Facile-Media.

**Lunedì 18 marzo Le Piante. Le piante della Lessinia** Principi attivi delle piante officinali e loro impiego. (Maurizio Delibori) preparazione/de gustazione di due tisane.

**Domenica 24 marzo Escursione da Illasi alle colline** con ritrovo ore 9 alla chiesa di Illasi e rientro per le ore 13. Disl. 300 metri. Facile-Media

**Lunedì 25 marzo Tisane e distillati** Proprietà e raccolta/conservazione di erbe, Degustazione di tisane e preparazione distillati.

**Sabato 30 marzo Escursione da Azzago al Monte Santa Viola** con ritrovo ore 14.30 alla chiesa di Azzago e rientro per le ore 18.30 Facile-media, disl. 300 metri.

**Lunedì 1 aprile Ricette tradizionali e non a base di erbe. Conserve e salse.** Come prepararle. Degustazioni

**Domenica 7 aprile Escursione guidata da Fumane a Cavallo** con ritrovo alle ore 9 alla chiesa di Fumane e rientro per le 12.30. Facile-Media disl. 300 m

**Lunedì 8 aprile Dolci con erbe e frutta, marmellate** Preparazioni e degustazioni.

**Domenica 14 aprile Gastronomia e ricette tradizionali con le piante e le erbe della Lessinia. Cucina assieme (Cà Rota di Affi) e pranzo a base di erbe e prodotti tipici veronesi, ore 10-14).** Consegna attestati

## Regolamento

1. Il corso è organizzato dal CTG Lessinia.
2. E' rivolto a tutti, interessati alla botanica officinale e all'uso alimentare tradizionale delle erbe.
3. Il corso prevede 4 lezioni e 4 visite guidate, più pranzo finale.
4. Ai partecipanti verrà rilasciato un attestato di frequenza.
5. L'iscrizione al corso è di 30 € oltre alla tessera CTG 2019 (20 €), escluso il costo dei prodotti e materiali impiegati e del pranzo finale (regolarizzati di volta in volta).
6. Termine per le iscrizioni: 13 marzo

