

Corso in presenza e on line su Zoom
ore 20.30-22 ed uscite pratiche nei
fine-settimana

Iscrizioni (richiedere modulo)

CTG Lessinia, Cinzia, cell. 3408704089

CTG M.Baldo, Maurizio, t.045/6260228

e-mail m.delibori@alice.it

Il corso comprende otto lezioni di mercoledì sera (cinque in presenza/on line e 3 on line su Zoom) e otto uscite guidate di sabato o domenica mattina per conoscere le piante officinali, la raccolta dei frutti e semi e il loro impiego alimentare nella tradizione locale, concluse da una cena a base di erbe/piante/frutta.

**Corso per conoscere le
piante officinali
e i frutti di bosco
in autunno
e i loro usi alimentari
(ricette) e salutistici**



**SCOPRIAMO
LA BELLEZZA
E BONTA'
DELLE PIANTE
IN AUTUNNO**

CTG Lessinia, CTG Volontariato Verona, CTG M.
Baldo, CTG San Massimo, Gruppo alpini San Massimo

16 settembre-13 novembre 2026

Baita alpini di San Massimo
Via Marche (in presenza)
e su Zoom on line

Programma

Mercoledì 16 settembre (conferenza ore 20.30 a San Massimo e su Zoom) Le piante e le loro caratteristiche. Pianta alimurgiche, officinali e velenose in autunno, dove trovarle e utilizzarle: frutti, semi, cortecce, foglie. Preparazione e degustazione di tisane e decotti.

Sabato 19 settembre Escursione nella faggeta di Ortigara con partenza ore 9 da Due Pozze di Prada e rientro ore 13 Facile-media

Mercoledì 23 settembre Autunno in arte, poesia, letteratura, ed in natura. Emozioni autunnali nella montagna veronese con le piante. (conferenza ore 20.30 solo su Zoom)

Domenica 27 settembre Escursione da Grietz alla faggeta autunnale con ritrovo ore 9 a Grietz di BoscoChiesanuova e rientro ore 13. Facile-media

Mercoledì 30 settembre (conferenza ore 20.30 a San Massimo e su Zoom) Proprietà delle piante. Pianta curiose. Ricette tradizionali e non a base di piante e frutta. Conserve e salse. Come prepararle. Degustazione di salse e formaggi alle erbe

Sabato 3 ottobre Escursione da Lumini ai castagneti e visita al laboratorio del caseificio La Casara con ritrovo ore 9 a Lumini di San Zeno di Montagna e rientro ore 13. Facile

Mercoledì 7 ottobre (conferenza ore 20.30 a San Massimo e su Zoom) Pianta velenose Preparazione marmellate e dolci con piante autunnali. Degustazione

Domenica 11 ottobre Escursione nella faggeta e pineta di Prà Alpentina Ritrovo ore 8.00 a Affi e proseguimento per Pra Alpentina con rientro ore 12.30 Facile-media.

Mercoledì 14 ottobre (conferenza ore 20.30 solo su Zoom) Le piante, il bosco e le foreste in autunno, tra botanica, poesia e benessere

Domenica 18 ottobre Escursione da Breonio al Monte Pastelletto Ritrovo: ore 9 a Breonio Rientro ore 12 Facile-media. Degustazione gnocchi da prenotare e premiazione 22° Premio Lessinia nel pomeriggio

Mercoledì 21 ottobre (conferenza ore 20.30 solo su Zoom). Curiosità sulle piante. Leggende e miti. Pianta medicinali e salutari

Sabato 24 ottobre Escursione nella Foresta di Monte Cor con ritrovo ore 9 a Ferrara di M. Baldo e rientro per le 12.30. Facile-media

Mercoledì 28 ottobre (conferenza ore 20.30 a San Massimo e su Zoom) Sensibilità e percezioni delle piante. Preparazione di liquori e grappe con piante. Degustazione

Domenica 1° novembre Escursione nei dintorni di Bosco Chiesanuova, con ritrovo ore 9 a Santa Margherita di Bosco Chiesanuova, rientro ore 12.30. Facile-media.

Mercoledì 4 novembre (conferenza ore 20.30 a San Massimo e su Zoom) Aspetti salutistici e profumieri delle piante, un altro mondo da scoprire

Sabato 7 novembre Escursione da Camposilvano al Sengio Rosso, con ritrovo ore

9 a Camposilvano e rientro ore 12.30, Facile-media.

Venerdì 13 novembre Gastronomia e ricette tradizionali con le piante. Cucina assieme e **cena a base di piante e prodotti tipici veronesi**, ore 17-19. Consegna attestati

Regolamento

1. Il corso è organizzato dai gruppi CTG Volontariato, Lessinia e M. Baldo in collaborazione con CTG San Massimo ed Alpini di San Massimo.
2. È rivolto a tutti, interessati alla botanica officinale e all'uso alimentare delle piante nella tradizione popolare.
3. Il corso prevede 8 lezioni di cui 5 in presenza/on line e 3 solo on line e 8 visite guidate, con degustazioni.
4. A chi lo richiede verrà rilasciato un attestato di frequenza (almeno 70% presenze).
5. L'iscrizione al corso (30 €) richiede la tessera CTG 2026 (20 €). Sono esclusi il costo dei materiali forniti e la cena finale.
6. Termine per le iscrizioni: 13 settembre

