



**PIANTE SPONTANEE IN CUCINA  
E ALTRI SENTIERI DI ETNOBOTANICA**  
[www.piantespontaneeincucina.info](http://www.piantespontaneeincucina.info)



**DOMENICA 03 LUGLIO 2016**

**ANCHE D'ESTATE ALLA SCOPERTA DELLA NATURA DA PORTARE NEL PIATTO**

**Quattro passi nella Brughiera per conoscere piante spontanee da gustare in cucina**

Organizzano gli amici del sito web [www.piantespontaneeincucina.info](http://www.piantespontaneeincucina.info) e il [comitato per il Parco Regionale della Brughiera](#) all'interno del programma escursioni "Le stagioni del Parco 2016"

Domenica 03 luglio 2016 ritrovo alle ore 8,45 al parcheggio in zona chiesa di San Carlo Borromeo in [via per Alzate frazione di Fecchio – Cantù \(CO\)](#)

Ore 9,00, dopo la registrazione dei partecipanti, partenza della comitiva per l'escursione lungo i sentieri che attraversano i campi a prato stabile intorno alla Cascina Santa Naga accompagnati da esperti/conoscitori dei luoghi e dagli amici Pietro e Stefania che spiegheranno, in una "conferenza itinerante", le proprietà delle erbe spontanee commestibili che troveremo e i metodi di preparazione in cucina.

Ore 11,00 arrivo presso la "[AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA SAN DAMIANO](#)" che collabora con noi per questa escursione. Accoglienza del gruppo e visita guidata alle loro coltivazioni.

Ore 12,00 degustazione a tema con anche piatti preparati con le erbe spontanee che un momento prima sono state osservate durante l'escursione e altre ancora.

Il rientro al parcheggio del punto di ritrovo può avvenire sia individualmente che in gruppo all'orario che è più congeniale ai vari partecipanti: la Cascina San Damiano si trova a poca distanza. Anche dopo l'ora di pranzo si può continuare la visita all'azienda.

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ENTRO GIOVEDÌ MATTINA 30 GIUGNO 2016**  
**MASSIMO 40 PERSONE:**

Tiziano tel. 331 2271052

<mailto:informazioni@comitatoparcobrughieria.it>

<mailto:didattica.sandamiano@gmail.com>

<http://www.piantespontaneeincucina.info/index.html>

**Quota di partecipazione alla "conferenza itinerante" (valida anche come tesseramento sostenitori Comitato 2016): €. 10,00 a persona gratis per i minorenni. Raccolta quota al punto di ritrovo.**

**Quota **su prenotazione** per la degustazione a tema (aperitivo/pranzo): €. 10,00 a persona dai 14 anni in su e €. 5,00 per i più giovani. Raccolta quote durante il pranzo.**

**In caso di maltempo, la mattina chiamare i numeri sopra indicati per accertarsi se l'uscita è annullata.**

Assicurazione a carico dei partecipanti.

Gli organizzatori non si assumono responsabilità per eventuali incidenti o danni alla persona e/o alle cose.

## San Damiano

Azienda agricola biologica e fattoria didattica a Cantù (CO), immersa nel verde della Brianza e a pochi chilometri da Como, Lecco e Milano, specializzata in piccoli frutti, kiwi e verdura di stagione, piantine per aziende agricole e privati, succhi di frutta puri e confetture extra, tutto biologico e prodotto secondo il metodo dell'agricoltura biologica certificata!