



IL CENTRO VISITA
PRESENTA

ALPE DELLA LUNA: DAI BOSCHI AL PIATTO



GIOVEDÌ 24 NOVEMBRE
GIOVEDÌ 15 DICEMBRE
2022
9:00 - 12:00



via Alpe della Luna, 4
52032 Badia Tedalda
(AR)

Due incontri per imparare a valorizzare erbe, arbusti e alberi del territorio partendo dal corretto riconoscimento per spaziare ad antropologia, etnobotanica e fitoalimurgia, ovvero usi culinari tra tradizione e studi aggiornati.

Per info ed iscrizioni: Pro Loco Badia Tedalda
tel.: 0575.714014 e-mail: info@prolocobadiatedalda.it
Per richieste riguardanti i dettagli del programma è possibile scrivere alla docente ai seguenti contatti:
Whatsapp +393407275918, mail annalisa.malerba@gmail.com o telefonare al +393407275918

www.prolocobadiatedalda.it



Giovedì 24 novembre

Ore 9.00 Ritrovo e accoglienza dei partecipanti presso Centro visite.

Ore 9.30 – 10.15 Passeggiata botanica per le vie di Badia Tedalda

ATTENZIONE! In caso di maltempo ci fermeremo presso il Centro visite e tratteremo diverse specie con l'ausilio di slides e di campioni freschi.

Ore 10.30 – 11.30 Conferenza e momento laboratoriale

Ore 11.30 – 12.00 Esperienza sensoriale – assaggio di alcuni dei vegetali trattati, declinati all'interno di piatti e/o bevande.

Giovedì 15 dicembre

Ore 9.00 Ritrovo e accoglienza dei partecipanti presso Centro visite.

Ore 9.30 – 10.15 Passeggiata botanica per le vie di Badia Tedalda

ATTENZIONE! In caso di maltempo ci fermeremo presso il Centro visite e tratteremo diverse specie con l'ausilio di slides e di campioni freschi.

Ore 10.30 – 11.30 Conferenza e momento laboratoriale

Ore 11.30 – 12.00 Esperienza sensoriale – assaggio di alcuni dei vegetali trattati, declinati all'interno di piatti e/o bevande.

Vista la natura laboratoriale dell'incontro, chiediamo di prenotare entro 7 giorni dalla data dell'evento: entro giovedì 17 novembre ed entro giovedì 8 dicembre.

All'atto della prenotazione è richiesto:

- un contatto mail o un contatto whatsapp (o, in alternativa, un contatto telefonico) così da ricevere, nei due giorni precedenti, un promemoria con i materiali didattici e con l'attrezzatura consigliata;
- la segnalazione di allergie e/o intolleranze alimentari.

LA DOCENTE



Annalisa Malerba, imprenditrice agricola, autrice e traduttrice, chef libera professionista e formatrice nel settore fitoalimurgia e cibi fermentati. Dopo una formazione in Medicina e Chirurgia ha lavorato per anni prima all'estero, poi portando la propria esperienza in Italia; ha scelto come meta definitiva l'Alpe della Luna, dove con Claudio Novelli sta rimettendo in coltivazione i terreni di Gorgascura in località Montelabreve di Badia Tedalda (Ar). Continua nel mentre a seguire progetti e ad effettuare consulenze e formazione per Aziende, ONG e Pubbliche Amministrazioni.