

“Le Erbe Spontanee, dal prato al piatto”



Lo sapevate che...

L'Ortica si mangia?

pianta della famiglia delle Urticacee, è la classica ortica, quella da cui di solito fuggono tutti perché, appunto, urticante. L'ortica invece è una simpatica piantina, commestibile sia per gli animali che per gli umani (cotta ovviamente, in minestre, risotti, ripieni...).



...e che dal “soffione” niente si butta?

il dente di leone, quella che fa i famosi "soffioni": è comunissima ovunque, nei prati e negli incolti o a bordo delle strade. Ma lo sapevate che viene anche utilizzata in cucina per la sua bontà (sono infatti commestibili tutte le parti della pianta, foglie, fiori e radici) e in medicina per i suoi effetti tonici e depurativa ?

Queste e tante altre, per conoscere meglio le erbe spontanee Vi proponiamo di ritrovarci il

14,15 e 16 Maggio 2010

Programma

Venerdì 14 Maggio dalle ore 18:
Sabato 15 Maggio:

Arrivo e sistemazione in Tenuta

Grande colazione con prodotti locali, succhi di frutta fresca, pane, torte e crostate fatte in casa.

Introduzione e presentazione delle erbe dall'esperto Fabrizio Fabrizi, diplomato presso l'Accademia delle Erbe Spontanee
Raccolta insieme a Fabrizio delle erbe nella corte e il vigneto della Tenuta

Pranzo - Degustazione con salumi e formaggi della zona, pane fresco fatto in casa, Vino della Tenuta.

Sabato pomeriggio:

Preparazione della cena

Partecipazione in cucina per preparare la cena.

In alternativa trasferimento presso l'Azienda Agricola di Tonti Giorgio (San Marcello): visita dei laboratori dell'Azienda e degustazione del Olio prodotto dall'azienda

Sabato sera:

Cena alla Tenuta

Menu elaborato in base alle erbe raccolte.

Domenica Mattina:

Grande colazione

Liberi di fare niente!

E possibile visitare la cantina regionale di Jesi (precisare l'adesione al momento della prenotazione) o i vicini paesini quali Jesi, Ostra, Morro d'Alba, Corinaldo ecc..

Saluti e partenza

Alcune delle erbe spontanee presenti in questo periodo dell'anno.



speragna



grespigna



malva



tarassaco

Prezzo

110 € a persona

Include

Pernottamento 2 notti in B&B
Pranzo e Cena presso la Tenuta
Intervento dell'esperto

Non include

Il trasporto

Nota Bene

Al momento della prenotazione si richiede una caparra di 50 € a persona. Si consiglia di portare indumenti e scarpe comodi per la raccolta delle erbe.
Il numero di posti è limitato a 12 persone.
Il programma è suscettibile di piccole variazioni

INFO

Tenuta San Marcello: 338/45 33 075; 335/56 08 055 - info@tenutasanmarcello.com
www.tenutasanmarcello.com