

# BELFIORE

VIVAI

specialisti in Frutti Antichi



Accogliamo la primavera!  
- 18 Maggio 2024 -  
Torniamo con l'incontro

## "ERBE E ARBUSTI SELVATICI AD USO ALIMENTARE E TERAPEUTICO"

CORSO PRATICO

di riconoscimento delle erbe spontanee  
e degli arbusti della macchia mediterranea commestibili  
e/o con proprietà medicinali

La primavera è da sempre la stagione migliore per la ricerca delle erbe  
spontanee.

Iscriviti per trascorrere un giorno nella natura  
o regala questa esperienza alle persone che ami!

Impariamo a conoscere la flora selvatica utile, importante risorsa che la natura ci mette a disposizione gratuitamente.

La mattina sarà dedicata a una passeggiata nel parco dell'azienda per reperire e raccogliere le specie commestibili.

Seguirà il pranzo, a cui saranno integrate le erbe raccolte. Contestualmente verranno fornite alcune ricette.

Nel pomeriggio si terrà la lezione dedicata alle erbe a uso terapeutico.

Proprietà e usi di ogni pianta saranno affrontati nel dettaglio e si faranno esempi di preparazioni officinali di base per uso domestico.

I docenti del corso:

**Serena Fiorini**, medico, specializzata in fitoterapia all'università di Siena, da qualche anno si occupa di integrare le conoscenze farmacotossicologiche e terapeutiche delle piante medicinali con il riconoscimento sul terreno delle specie presenti nella nostra flora.

**Ugo Fiorini**, ricercatore di varietà di alberi da frutto antichi, è anche esperto riconoscitore degli arbusti della macchia mediterranea che possono essere utilizzati in cucina e per la preparazione di rimedi naturali.

Il corso è strutturato in modo da essere facilmente fruibile per i neofiti ed è senz'altro formativo per chi già possiede una certa esperienza e per gli addetti ai lavori. Sono comprese le dispense, sia della parte teorica che pratica, e il rilascio di un attestato di partecipazione.



Il tutto è accompagnato da **colazione** e lauto **pranzo**, con degustazione di antiche ricette toscane, anche a base di frutti antichi, con particolare attenzione agli ingredienti: prodotti a filiera corta, biologici e di piccole aziende attente alla qualità. Nel menù sono sempre presenti portate vegetariane, vegane e su richiesta per intolleranti (no latticini, no glutine, no uova).



#### INFO TECNICHE

Per info e prenotazioni: 348 899 9313 - [corsi@vivaibelfiore.it](mailto:corsi@vivaibelfiore.it)

Durata media dei corsi: 9 ore - dalle 9.00 alle 19.00