



Percorso di
**Riconoscimento,
raccolta e cucina**
di **ERBE**
spontanee
FUNGHI e bacche
d'autunno

sabato 3 e domenica 4 ottobre 2026

con **Alberto Bucci** de *La Nuova Selvaiana*

Capezzano Pianore (tra Viareggio e Camaiore LU)

**La *Farmacia Selvatica* il meraviglioso mondo delle
piante selvatiche, alimentari e curative**

*Corso aperto a tutti, adatto anche alle famiglie
Si può partecipare alla singola giornata ma si
consiglia la frequenza integrale*

**Sabato e domenica a pranzo, verranno servite
gustose pietanze a base di ERBE spontanee e
FUNGHI**

Il corso consiste in una **passeggiata** durante la quale si
riconosceranno le **erbe selvatiche ad uso alimentare**,
piante officinali spontanee, funghi e bacche
d'autunno.



Verranno fornite
informazioni sull'**uso
culinario** e sulle
proprietà erboristiche delle erbe e nozioni di





etnobotanica, tradizioni alimentari, miti e leggende di alcune piante.

Gusteremo alcune **preparazioni gastronomiche** con le erbe e i funghi raccolti.

Nel pomeriggio del sabato e della domenica realizzeremo un **erbario personale** con disamina degli usi attuali e tradizionali.

E' consigliato abbigliamento e scarpe comode, coltellino, borsa in tela per contenere le erbe o cestino.

Verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Informazioni ed iscrizioni

Gianna 349.4248355

info@1virgola618.it

www.1virgola618.it