

Volge al termine il programma autunno-inverno di "ATTIVAMENTE - Spazio alla conoscenza" (vedi "Imparare con Attivamente" di Valentina Cirri), che si avvia alla conclusione con un gradito ritorno, grazie al corso sulle erbe spontanee di campo tenuto da Giacomo Petracchi, Marcello Matulli e Vittorio Cintolesi. Lo svolgimento delle lezioni, che avranno luogo allo Spazio Giovani di Comeana dal 7 al 28 febbraio, comprende un'introduzione di taglio scientifico alle proprietà delle erbe, a cura di Giacomo Petracchi, agronomo; l'illustrazione delle caratteristiche e degli usi tradizionali delle erbe raccolte, a cura di Marcello Matulli, conoscitore del territorio e delle sue piante; e l'esposizione del loro impiego in campo culinario, a cura di Vittorio Cintolesi, medico appassionato di erbe e cucina. Oltre alle lezioni al coperto sono previste alcune uscite all'aperto, con date e orari da concordare attraverso le prenotazioni raccolte durante il corso, e una cena finale, che verrà ospitata al Circolo 11 Giugno di Carmignano. La frequenza delle lezioni è gratuita e non è previsto l'obbligo di iscrizione. Per ulteriori informazioni è possibile scrivere a v.cintolesi@libero.it. A seguire il calendario degli incontri.

Mercoledì 7 febbraio ore 21.15

Trinciarella, raperonzolo, radicchio amaro, finocchio selvatico, piattello

Lunedì 12 febbraio ore 21.15

Minutina, ruticoni, ortica, malva, rapa canina

Mercoledì 21 febbraio ore 21.15

Orecchi di lepre, cicerbita, tarassaco, salvastrella, tenarepoli

Mercoledì 28 febbraio ore 21.15

Radicchio ballotto, lattughino, strigoli, radicchio selvatico

(Barbara Prosperi)