



L'Associazione Micologica Sammarinese organizza un

“Corso teorico-pratico di ricerca e cucina di erbe spontanee commestibili”

Il Corso si svolgerà secondo il seguente calendario:

- lezione teorica - **Giovedì, 27 Marzo ore 20,30** - Tema “Insalate agresti”
- uscita pratica - **Sabato, 29 Marzo ore 14,15** - Con partenza dalla sede AMS
- lezione teorica - **Giovedì, 03 Aprile ore 20,30** - Tema “Erbe amiche ...ma non solo”
- uscita pratica - **Sabato, 05 Aprile ore 14,15** - Con partenza dalla sede AMS
- lezione teorica - **Giovedì, 10 Aprile ore 20,30** - Tema “Le erbe in cucina”
- uscita pratica - **Sabato, 12 Aprile ore 14,15** - Con partenza dalla sede AMS

Relatore: **Adriano Mattoni** dell'Associazione “I radecc” di Rimini
 Coordinatore: **Leo Ugolini**, dell'Associazione Micologica Sammarinese

Le lezioni teoriche verteranno sullo studio delle erbe spontanee e si terranno nella Sala Conferenze del

CENTRO SOCIALE DI FIORENTINO

gli appuntamenti per le uscite pratiche saranno presso la sede
 dell'**Associazione Micologica Sammarinese**

Strada di Montecchio 251 - San Marino Città

Le iscrizioni si riceveranno la sera di **Giovedì 27 Marzo**.

La quota di frequenza al Corso sarà di **Euro 10,00 per gli iscritti dell'Associazione Micologica**,
 per tutti gli altri soltanto **Euro 30,00**, da versarsi al momento dell'iscrizione.

Esiste anche la possibilità, per chi lo vorrà, di partecipare al

Laboratorio di Cucina

che si terrà presso la sede dell'Associazione Micologica Sammarinese.

Saranno cucinate e consumate insieme le erbe raccolte durante le uscite pratiche;
 ulteriori informazioni in merito saranno fornite la sera della prima lezione.

