

PROGRAMMA - "SUBASIO CON GUSTO" 2016

31 MARZO – 3 APRILE

Giovedì 31 marzo

ore 16.00

ORTO GIARDINO DI BARBANERA

Visita guidata all'Orto Giardino di Barbanera, alla Fondazione Barbanera 1762 e alla redazione dello storico Almanacco dichiarato dall'Unesco Memoria del Mondo

Sede Editoriale Campi - via San Giuseppe 1- 06038 Spello

Max 20 partecipanti - è consigliata la prenotazione alla Pro Spello (0742 – 301009)

ore 20:30

Video clip dal titolo "Erbe e Paesaggio del Subasio" a cura del *Cine Foto Amatori Hispellum*

ore 21:00

"ERBE CAMPAGNOLE" - Aspetti generali e importanza del territorio

Tecniche per il riconoscimento e norme di raccolta

a cura del Prof. Aldo Ranfa - Dipartimento di Ingegneria Civile e Ambientale - Università degli Studi di Perugia

in collaborazione con il *Comitato per Acquatinò*

Centro Ca' Rapillo

Venerdì 1 aprile

ore 20:30

Video clip dal titolo "Erbe e Paesaggio del Subasio" a cura del *Cine Foto Amatori Hispellum*

ore 21:00

"ERBE CAMPAGNOLE" Valorizzazione delle risorse ambientali e recupero di antiche tradizioni culinarie

Ecologia e aspetti salutistici

a cura del Prof. Aldo Ranfa - Dipartimento di Ingegneria Civile e Ambientale - Università degli Studi di Perugia

in collaborazione con il *Comitato per Acquatinò*

Centro Ca' Rapillo

Sabato 2 aprile

ore 08:30

Itinerario di scoperta

"La stradetta di Assisi"

Ritrovo e partenza: Porta Montanara

Durata dell'escursione: 2 ore - Approfondimento di temi naturalistici e paesaggistici alla scoperta di specie vegetali spontanee commestibili e delle tecniche di raccolta.

Conferenza itinerante a cura del prof. Aldo Ranfa e della dott.ssa Mara Bodesmo - Dipartimento di Ingegneria Civile e Ambientale - Università degli Studi di Perugia

Passeggiata fotografica a cura del *Cine Foto Amatori Hispellum* - ogni amatore potrà lasciare le foto presso la sede del Circolo (Porta Montanara)

ore 09:00

Mostra delle erbe campagnole a cura dell'*Accademia Umbra delle Erbe Campagnole e Spontanee*

Mercatino delle erbe officinali, cesti e giardinaggio a cura dell'*Associazione "Clematis Le Radici e Le Ali"*

Con la partecipazione di: *I Vivai, Vivai Benedetti e Stella Vivaionaturale*

Piazza Kennedy

ore 11:00

Esposizione delle erbe raccolte durante la passeggiata a cura del Prof. Aldo Ranfa - Dipartimento di Ingegneria Civile e Ambientale - Università degli Studi di Perugia

Centro CA' RAPILLO

ore 11:30

Show Cooking dedicato al "**Pesto alle Erbe Campagnole**" dello chef Daniele Micheli - Umbria Gourmet

ore 13:00

Pranzo a base di **Erbe campagnole**

Prenotazione al numero: 335 7657014. Euro 15,00.

In collaborazione con il *Comitato per Acquatino*

Centro Ca' Rapillo

ore 14:30

Ritrovo area Giardini Pubblici di Borgo

I Trofeo Città di Spello

Gara di Ruzzolone su Strada

Dell'ASD Lancio Ruzzolone Spoleto

a cura dell'*Associazione "Clematis Le Radici e Le Ali"*.

Domenica 3 aprile

ore 09:00

Mostra delle erbe campagnole a cura dell'*Accademia Umbra delle Erbe Campagnole e Spontanee*

Mercatino delle erbe officinali, cesti e giardinaggio a cura dell'*Associazione "Clematis Le Radici e Le Ali"*.

Con la partecipazione di: *I Vivai, Vivai Benedetti, Stella Vivaionaturale*

Piazza Kennedy

ore 10:30

Proiezione Fotografica della Passeggiata Fotografica a cura del *Cine Foto Amatori Hispellum*

Presentazione del volume "**Buone Erbe dell'Umbria**" e dell'applicazione scaricabile da Play Store di Google a cura dell'*Associazione dell'Accademia Umbra delle Erbe Campagnole e Spontanee*

Palazzo Comunale - Sala Petrucci

ore 17:30

Proiezione Fotografica della Passeggiata Fotografica a cura del *Cine Foto Amatori Hispellum*

[Programma non definitivo aggiornato al 11/03/2016 e suscettibile di modifiche]

ore 18.00

Seminario

Le piante della felicità: le essenze vegetali per il benessere fisico e mentale.

Dr. Giovanni Occhionero

Chimico Farmaceutico esperto di fitoterapia

Palazzo Comunale - Sala Petrucci

Nei ristoranti che esporranno il logo della manifestazione sarà possibile degustare piatti a base di erbe campagnole spontanee e apprezzare i sapori delle tradizioni.