

La Cooperativa Silene ([Pagina facebook qui](#)),  
il Gruppo Facebook "Flora spontanea siciliana" ([Pagina facebook qui](#))  
l'Associazione Atlantide Geo Trek ([Pagina facebook qui](#))  
organizzano un corso per il riconoscimento delle erbe commestibili siciliane  
il **15 e 16 Gennaio 2022 in Sicilia occidentale.**

Tale manifestazione prevede l'identificazione, attraverso un approccio scientifico, delle principali erbe spontanee presenti in Sicilia utilizzate a scopo alimentare.

Tale corso si articolerà in 2 giornate nello specifico:

Giorno 1° – 16,30-19,30 **Teoria** a Castellammare del Golfo, aula consiliare.  
– 19,30-20,30 **Laboratorio** a Castellammare del Golfo, aula consiliare.  
Giorno 2° – 9,00-12,00 **Escursione in campo, raccolta e identificazione.**  
Tra Alcamo e Calatafimi  
– 12,00-16,00 **Aperitivo e pranzo domenicale.**  
Baglio Adamo, ex stabilimento Florio, Calatafimi.

Durante le ore di teoria verranno trattati argomenti sulla storia, importanza e utilizzi delle piante alimurgiche locali ma principalmente saranno esposte delle schede con oltre 50 specie presenti nel territorio siciliano e utilizzate a scopo alimentare.

Ogni scheda presenterà l'immagine della pianta con in dettaglio tutti i caratteri morfologici utili ai fini del riconoscimento in campo, il suo nome scientifico, volgare italiano e dialettale; verranno inoltre proposte alcune ricette per gli utilizzi delle principali piante trattate. Nelle ore di laboratorio saranno descritti gli esemplari freschi raccolti in campo dal docente con lo scopo di osservarne direttamente i dettagli e i caratteri morfologici utili ai fini diagnostici.

Durante l'escursione in campo saranno identificate le principali piante del territorio che verranno raccolte e nominate dall'esperto botanico.

Il docente del corso sarà il **Dott. Alfonso La Rosa, naturalista esperto botanico.**

Per il pranzo saremo ospitati presso il **Baglio Adamo, ex stabilimento Florio**, uno dei più incredibili esempi di architettura industriale di tutto il sud Italia. Una visita indimenticabile. Avremo uno spazio a nostra totale disposizione (ringraziamo il proprietario Vincenzo Adamo) dove un cuoco ci preparerà un **menù gourmet con erbe spontanee** e sorprendenti abbinamenti gastronomici, con carne, formaggi, legumi.

Costo 55 Euro (Teoria | Laboratorio | Escursione | Aperitivo e Pranzo domenicale)  
sconto 10% per soci AIGAE

Per iscriversi:

Tel. 3395860228 (Chiara Laudicina)

Tel. 3405770511 (Giacomo Criscenti)

Mail: [atlantidegoetrek@gmail.com](mailto:atlantidegoetrek@gmail.com) Evento a numero chiuso, prenotazione obbligatoria.