

# ma che pianta mangi?

workshop di cucina erbana con **Beatrice Calia**

sabato **22 novembre**, dalle **15.30** alle **19.00**

Si partirà **passeggiando** all'interno dell'**Orto Giardino Multietnico** di ReMida Bologna\_Terre d'Acqua per **assaggi sensoriali** e collezione di piante in speciali **erbari**, da costruire con scarti aziendali. Beatrice ci accompagnerà nella **scoperta** e **riscoperta** di erbe quotidiane da toccare, osservare, annusare, assaggiare attraverso tutti i nostri sensi e infine **cucinare** per terminare con un **aperitivo** molto **goloso**. Parte del buffet sarà gentilmente offerto da **NaturaSì Bologna**.

## Programma:

15.30-16.00 accoglienza dei partecipanti, vista al centro ReMida Bologna\_Terre d'Aqua

16.00-17.30 passeggiata sensoriale nell'Orto Giardino per scoprire insieme a Beatrice le proprietà alimentari delle diverse da conservare all'interno di speciali erbari.

17.30-19.00 dimostrazione pratica di cucina erbana, allestimento del buffet e per finire aperitivo goloso.



Il **workshop** si svolge all'interno del Centro **ReMida Bologna\_Terre d'Acqua**, in **Via F.Turati n°13** a **Calderara di Reno (BO)**

Per info e prenotazioni: [prenotazioni@remidabologna.it](mailto:prenotazioni@remidabologna.it) Telefono: **392.2019710** (martedì, giovedì, sabato h.10.00-19.00)

**Quota contributiva per la partecipazione al corso: 40euro**

Le attività sono rivolte esclusivamente ai **soci** secondo le vigenti disposizioni normative sia di natura fiscale che amministrativa. La quota associativa è di **5,00 euro**.