



# ERBORANDO...

**Corso teorico-pratico per riconoscere raccogliere e cucinare le piante commestibili**

**DOCENTI: Monica Fonck, Sabrina Tempesta, Giorgio Chioccia**



**Orto Botanico 'Angelo Rambelli'**

**13 marzo – 18 aprile**

Il costo del corso è di € 160,00 (per dipendenti e studenti dell'Università della Tuscia e per i Soci Ass. Amici dell'Orto Botanico "Angelo Rambelli" l'importo è ridotto a € 130,00)

Il numero massimo consentito è di 45 partecipanti; cinque posti saranno gratuiti e riservati a studenti dell'Università della Tuscia

Termine per l'iscrizione 6 marzo 2026

Il programma del corso ed i moduli d'iscrizione sono scaricabili dal sito  
<https://amiciortobotanico.unitus.it>

**Per informazioni**

**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA TUSCIA**

Orto Botanico "Angelo Rambelli"

Strada Bullicame s.n.c- Viterbo

Tel:+39 0761 357028

E-mail: [ortobot@unitus.it](mailto:ortobot@unitus.it)



# ERBORANDO...

**Corso teorico-pratico per riconoscere, raccogliere e cucinare le piante commestibili**

## PROGRAMMA

### **Venerdì 13 marzo 14:30-18:30**

Presentazione del corso e introduzione alla diversità vegetale

Piante selvatiche commestibili (parte I)

### **Sabato 14 marzo 9:00-12:30**

In campo alla ricerca delle erbe

### **Venerdì 20 marzo 14:30-18:30**

Piante selvatiche commestibili (parte II)

### **Sabato 21 marzo 9:00-12:30**

In campo alla ricerca delle erbe

### **Venerdì 27 marzo 14:30-18:30**

Piante selvatiche commestibili (parte III)

### **Sabato 28 marzo 9:00-12:30**

In campo alla ricerca delle erbe

### **Venerdì 10 aprile 14:30-18:30**

Piante selvatiche commestibili (parte IV)

### **Sabato 11 aprile 9:00-12:30**

In campo alla ricerca delle erbe

### **Sabato 18 aprile 10:00-14:00**

Giornata conclusiva con prove pratiche di determinazione e consegna degli attestati

Show cooking con degustazione a cura dello chef Riccardo Gerlini

Siamo pronti per ripartire con  
**ERBORANDO...**

Questo percorso è stato pensato per tutti: per chi muove i primi passi e desidera imparare come raccogliere in modo sicuro e consapevole, per chi cerca un approfondimento sulle tecniche di riconoscimento.

Un'opportunità unica per imparare a riconoscere e raccogliere le erbe selvatiche commestibili, parlare di etnobotanica e di come utilizzare le specie spontanee in cucina.

Attraverso nove incontri tra teoria in aula e stimolanti uscite sul campo, sarà possibile acquisire le competenze essenziali per identificare con precisione le erbe spontanee commestibili e saperle distinguere da quelle tossiche o velenose.

L'Orto Botanico fornirà un manuale con descrizioni e immagini che vi aiuterà durante il corso.

---

**13 marzo - 18 aprile 2026**

**Per informazioni**

Tel: +39 0761 357028

E-mail: [ortobot@unitus.it](mailto:ortobot@unitus.it)