



Comune di Papozze



**ricchezze
del Po**
Comunità di Terra Madre



Gruppo Bellombrando



Slow Food[®]
Rovigo



Domenica 24 Marzo 2013 **Herba, gratia plena.**

A ne gh'è erba ca varda in su c'la gàbia la só vertù!

Slow Food Rovigo e WWF Rovigo, vi invitano ad un pomeriggio nell'Oasi naturalistica di Panarella per conoscere piante ed erbe spontanee della golena del Po.

Appuntamento ore 15.00, entrata Oasi
A guidarci tra i sentieri: Mariangela Baratella

L'incontro rientra nel progetto di valorizzazione del territorio e dell'ambiente proposto da:

B&B La Zanzara, Via Burchio, 27, 45011 Adria (RO),
serena@beblazanzara.it - 347 5241169.

LaMarcantaBedandBreakfast, Via Marcanta, 34, 45010 Papozze (RO),
info@lamarcanta.com - 380 3747711.

B&B A Casa di Paola, Via Borgo, 60, 45010 Papozze (RO),
paolacanesso@gmail.com - 347 7887344

Trattoria Alla Rosa, Strada Treponti 8, 45011 Adria (RO),
mariaromanarigoni@libero.it - 0426 41300.

Alle ore 17.30: **Messaggi ed assaggi.**

Gli interessati possono convenire presso il **B&B La Zanzara, di Via Burchio, 27**, ove sono imbanditi alcuni piatti della tradizione con la presenza di erbe. Il tempo, la stagione e la ricorrenza del 25 marzo, Festa della Nunziata, sono ormai propizi per la cucina di erbe dell'incolto. Da un testo del 1700 risultano commestibili molte delle attuali infestanti: achillea, angelica, pane di biscia, artemisia, erba Santa Maria, camomilla, bonaga, buglossa, brionia, calamandrina, centaurea, consolida, villucchio, altea, poligonina, enula, erba sant'Alberto, equisetolo, erba lucciola, erba buona, finocchio selvatico, farfaraccio, gramigna, mercorella, malva, menta, ortica, polmonaria, porcellana, piantaggine, puleggio, rumex, ruta capraria, gallega, verbena, parietaria, silene...

Prenotazioni ai B&B.

www.slowfoodrovigo.it
www.wwfrovigo.it