

La Cooperativa Donne di Montagna - Albergo Diffuso di Ornica
organizza sabato 30 maggio 2015 - ore 15.00

LE BUONE ERBE SPONTANEE

In collaborazione con Slow Food Valli Orobiche e con
la dott.ssa Marilisa Molinari fitopatologa di ERSAF



Slow Food®
Valli Orobiche

PROGRAMMA

- 15.00 Ritrovo presso ufficio turistico
in via F.lli Calvi, 80.
- 15.30 Partenza per escursione delle buone
erbe spontanee nei prati di Ornica.
- 18.30 Conferenza sulle erbe spontanee
delle nostre valli con audiovisione.
- 19.30 Cena itinerante:
Salame e formaggi nostrani, focaccia al sambuco
e torte salate con silene.
Viarol e lasagne con erbette.
Arrosto farcito con silene e formaggio di monte.
Patate e polenta.
Torte caserecce e caffè.
La serata sarà allietata dagli "Alegher" di Dossena.

Per la raccolta delle erbe si consiglia di portare
cestini in vimini o borse di tela. NO PLASTICA.
Abiti e scarpe adatte per l'occasione.

È gradita la prenotazione: tel. 345.4108538 oppure condotta@slowfoodvalliorobiche.it



In collaborazione con il
Parco delle Orobiche Bergamasche



ORNICA
ANTICO BORGO RURALE
OSPITALITÀ DIFFUSA



Un'autentica esperienza di vita contadina di montagna. Aperto tutto l'anno

Info e prenotazioni: Donne di Montagna - Cell. 345 4108538 - e-mail: info@albergodiffusoornica.com - www.albergodiffusoornica.com

La Cooperativa Donne di Montagna - Albergo Diffuso di Ornica
organizza sabato 30 maggio 2015 - ore 15.00

LE BUONE ERBE SPONTANEE

In collaborazione con Slow Food Valli Orobie e con la dott.ssa Marilisa Molinari
fitopatologa di ERSAF



Slow Food®
Valli Orobie

PROGRAMMA

15.00 Ritrovo presso Ufficio Turistico
in via F.lli Calvi, 80.

15.30 Partenza per escursione delle buone
erbe spontanee nei prati di Ornica.

18.30 Conferenza sulle erbe spontanee
delle nostre valli con audiovisione.

Per la raccolta delle erbe si consiglia di portare
cestini in vimini o borse di tela. NO PLASTICA.
Abiti e scarpe adatte per l'occasione.

19.30 Cena itinerante:

Salame e formaggi nostrani, focaccia al sambuco
e torte salate con silene.

Viarol e lasagne con erbette.

Arrosto farcito con silene e formaggio di monte.

Patate e polenta.

Torte caserecce e caffè.

La serata sarà allietata dagli "Alegher".

È gradita la prenotazione: telefono 345.4108538 oppure e-mail: condotta@slowfoodvalliorobiche.it



In collaborazione con il
Parco delle Orobie Bergamasche



ORNICA
ANTICO BORGO RURALE
OSPITALITÀ DIFFUSA



Un'autentica esperienza di vita contadina di montagna. Aperto tutto l'anno

Info e prenotazioni: Donne di Montagna - Cell. 345 4108538 - e-mail: info@albergodiffusoornica.com - www.albergodiffusoornica.com