

Subasio con Gusto

Scritto da

Venerdì 02 Marzo 2012 15:32 - Ultimo aggiornamento Lunedì 07 Aprile 2014 07:48

SUBASIO CON GUSTO

dal 3 al 6 aprile 2014

3° edizione della rassegna delle erbe di campagnole e dei sapori montani

[Depliant della manifestazione](#)

(programma definitivo)



Il 3-4-5-6 aprile 2014 a Spello si svolge "Subasio Con Gusto", la 3° edizione della Rassegna delle Erbe Campagnole

. Si tratta di una rassegna che vuole presentare e permettere di degustare le più apprezzate erbe del territorio umbro, cercando di unire la tradizione popolare, il turismo ambientale e paesaggistico alla cultura enogastronomica.

[Depliant della manifestazione](#)

La manifestazione promuove la biodiversità dei cibi, divulga la conoscenza di alcune specie vegetali commestibili (anche grazie al censimento di queste che si trovano sul Monte Subasio compiuto dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia).

Subasio con Gusto

Scritto da

Venerdì 02 Marzo 2012 15:32 - Ultimo aggiornamento Lunedì 07 Aprile 2014 07:48

All'interno della manifestazione sono in programma diverse iniziative, tra cui un corso formativo in quattro giornate sulle erbe campagnole che si trovano sul Monte Subasio, articolato in:

- 1) conoscere e valorizzare le specie presenti;**
- 2) ecologia e nutrizione;**
- 3) alla ricerca dei sapori;**
- 4) cucinare le erbe del Subasio.**

Vi sarà poi anche una mostra fotografica che raccoglie i momenti migliori dell'evento dell'anno scorso e una serie di giochi-laboratorio per i più piccoli sulla raccolta differenziata.

Durante la rassegna, i ristoranti di Spello aderenti predisporranno menu a base di erbe tipiche del Subasio.

Per informazioni: www.prospello.it - info@prospello.it

Giovedì 3 Aprile e Venerdì 4 Aprile 2014

Corso di Formazione: **“ERBE CAMPAGNOLE” - CONOSCERLE E VALORIZZARLE - Aspetti generali delle specie vegetali spontanee ed influenza sul territorio**

Informazioni e Iscrizioni:

Giancarlo Nucci, presidente del Comitato per Acquatino

Sabato 5 Aprile e Domenica 6 Aprile 2014

Itinerari di scoperta **"VIA DEGLI OLIVI"** e **"L'ACQUEDOTTO ROMANO"**

Informazioni e Iscrizioni:

Giancarlo Nucci, presidente del Comitato per Acquatino

[A TAVOLA CON LE ERBE](#) (Ristoranti che propongono menu a base di erbe)

Conoscere le più apprezzate erbe del territorio, ricercarle lungo il Monte Subasio, apprendere come cuocerle e degustarle: questo è Subasio con gusto, evento che unisce tradizione popolare, turismo ambientale e paesaggistico, cultura scientifica, enogastronomia. Subasio con gusto intende infatti promuovere la biodiversità dei cibi, divulgando la conoscenza di alcune specie vegetali spontanee e commestibili, tipiche del parco del Monte Subasio. Un recente studio del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia ha censito circa 80 specie di "erbe campagnole" commestibili che crescono spontaneamente alle pendici del Monte Subasio. Il periodo migliore per degustarle è tra fine febbraio e metà aprile, nei primi giorni del risveglio vegetativo primaverile, dopo che le temperature fredde dell'inverno hanno attenuato l'accento più amaro che contraddistingue il loro sapore. Tra le iniziative del 2014: percorsi didattici completi, mostre fotografiche, mercatino delle erbe e dei prodotti tipici, passeggiata naturalistica lungo l'Acquedotto Romano, degustazioni. Subasio con gusto è una riflessione sul valore di questa risorsa naturale e spontanea che nel passato era cucina di sostentamento delle famiglie povere. Quell'antica tradizione culinaria della nostra cultura contadina è divenuta oggi prelibatezza ricercata anche da turisti enogastronomici e gourmand. Subasio con gusto esprime pertanto un patrimonio naturale di inestimabile valore che merita di essere salvaguardato, valorizzato e promosso.

Sandro Vitali

Antonio Luna

Sindaco di Spello

Assessore Sviluppo Economico

Le Erbe Campagnole Spontanee di Spello a Sereno Variabile

Subasio con Gusto

Scritto da

Venerdì 02 Marzo 2012 15:32 - Ultimo aggiornamento Lunedì 07 Aprile 2014 07:48

Sono più 80 specie di Erbe Campagnole che crescono alle pendici del Monte Subasio. Le erbe campagnole da antico sostentamento, delle famiglie povere, a prelibatezze ricercate oggi, dal turismo enogastronomico.