

# LA ZÙBA SERA dal SI agl'ÒT

la sera bôna, la sera de mbrôs

**Trebbi gustosi in fermento**  
**all'Ecomuseo delle Erbe Palustri**  
**Villanova di Bagnacavallo, Via Ungaretti 1**

**ritrovo ore 18.00**

Saluto rilassante col canto degli uccelli di valle  
e tisana di benvenuto



## Programma degli incontri

**Giovedì 9 Maggio 2019**

**Fermento di odori**

Le erbe aromatiche

**Giovedì 16 Maggio 2019**

**La bistecca 'd Sela**

Il prato in fermento

**Giovedì 23 Maggio 2019**

**Fermento di fiori**

Uso alimentare, estetico e curativo

**Giovedì 30 Maggio 2019**

**Ripasso in padella**

Consigli per le ricerche vacanziere  
Saluto con cordialino e  
arrivederci coi sapori d'autunno

Costo di partecipazione: € 12,00 a serata (prenotazione obbligatoria)

Info e prenotazioni:

Ecomuseo delle Erbe Palustri

tel. 0545 47122 - [erbepalustri.associazione@gmail.com](mailto:erbepalustri.associazione@gmail.com)

[www.erbepalustri.it](http://www.erbepalustri.it)



ECOMUSEO  
DELLE ERBE PALUSTRI



Terre del Lamone

ORTO  
ZANGÀL



M. Chicco di Grano  
Fornello



Mariella e Peter

Luce di Solara

Associazione Culturale - Villanova di Bagnacavallo (RA)



FARMACIA  
REALE

