



APAM_088	DAL PRATO AL PIATTO
Soggetto realizzatore	Ristorante Vecchio Mulino
Tema Chiave CETS	7. Rafforzamento dell'economia locale. a) Promuovendo l'offerta e l'identità dei prodotti e servizi locali ed il loro acquisto e utilizzo dai visitatori e dagli operatori turistici.
Asse strategico	E) Uomo, territorio e paesaggio
Obiettivo da raggiungere	Conoscere le erbe spontanee autoctone, scoprire l'impiego alimentare e fitoterapico delle erbe spontanee.
Breve descrizione	<p>Il Ristorante "Vecchio Mulino" propone una giornata verde dal nome DAL PRATO AL PIATTO alla scoperta delle erbe spontanee autoctone. In collaborazione con esperti botanici dell'Area Protetta, sarà organizzata una uscita guidata nei prati vicini al ristorante per scoprire e riconoscere le principali erbe presenti sul nostro territorio. La giornata prosegue con la degustazione di piatti a base di erbe nella migliore tradizione locale. Seguirà l'incontro con un naturopata per meglio conoscere i vari usi e benefici delle nostre erbe in fitoterapia e fitoalimurgia.</p>
Altri soggetti da interessare	Esperto botanico dell'Area Protetta, Naturopata "La Fata Verde" di Entracque.
Costo totale	Costo Monetario: € 500/anno per la promozione tramite Facebook, stampa di depliant informativi, ... Valorizzazione: -
Tempo di realizzazione	2017-2018-2019-2020-2021 (nel mese di maggio per due week-end)
Risultati attesi, indicatori	Aumento del numero di partecipanti nel corso delle edizioni.
Scheda a cura di	Bonelli Barbara