

**L'A. S. C. I. L., con la sponsorizzazione della  
S. A. F. E. - Università degli Studi della Basilicata,**

**organizza, come specificato nel programma seguente, alcuni eventi mirati al riconoscimento delle piante spontanee ed al loro uso in cucina:**

**19/04/2017**

**ore 17-19:** *Riconoscimento delle principali piante officinali della Basilicata; relatrice:* Prof.ssa **Simonetta Fascetti** (Associato di "Botanica" della S. A. F. E.) - **sede:** Biblioteca della S. A. F. E.;

**27/04/2017**

**ore 16-20:** *Escursione<sup>1</sup> per la raccolta ed il riconoscimento delle principali erbe officinali primaverili della Basilicata; guida e docente:* Prof.ssa **Simonetta Fascetti** (Associato di "Botanica" della S. A. F. E.) - **località:** "Pantano" di Pignola e dintorni;

**28/04/2017**

**ore 17-19,00:** *Come utilizzare le erbe nella cucina mediterranea; a cura di:* docenti dell'Istituto Alberghiero e della Ristorazione "Umberto di Pasca" di Potenza; **Sede:** Istituto Alberghiero "Umberto di Pasca", via Anzio n. 4, Potenza;

**ore 20.00:** *Cena<sup>2</sup> con piatti alle erbe elaborati dagli studenti e dagli chef dell'Istituto Alberghiero e della Ristorazione "Umberto di Pasca" di Potenza*

Il costo di partecipazione è, per i **soci ASCIL** e gli studenti, di **5,00 euro**.

I **non soci**, con la quota di **20,00 euro**, saranno anche iscritti, per il 2017, all'ASCIL.



**Per prenotazioni ed info:**

- ✓ Cell. n. 3479473756 (Presidente ASCIL);
- ✓ Cell. n. 3313689892 (Vice Presidente ASCIL)
- ✓ Mail: profumodilucania.ascil@gmail.com

<sup>1</sup> Si farà uso dei mezzi propri.

<sup>2</sup> La **cena** avrà un costo di **20,00 euro** (prenotazioni entro e non oltre il 20.04.2017).