

## AGRICOLTURA



Con l'arrivo della primavera la natura si risveglia dopo il sonno invernale. Sugli alberi si schiudono le gemme, mentre a terra, sia nei boschi che nei prati, spuntano o riprendono a crescere le erbe spontanee.

Da sempre l'uomo le raccoglie per cibarsene, in quanto ricche di sostanze utili al benessere dell'organismo: ecco dove e come raccoglierle, prepararle al consumo e conservarle nel tempo.

L'articolo:

[http://www.informatoreagrario.it/ita/Riviste/Vitincam/10vc03/p53\\_54vic.pdf](http://www.informatoreagrario.it/ita/Riviste/Vitincam/10vc03/p53_54vic.pdf)

Conferenza sulle specie spontanee erbacee commestibili:

<http://www.fritegotto.it/News-Conferenza-del-prof.-Bianco-sul-tema-sapori-e-saperi%E2%80%99D-/>

<http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=325>

\* \* \*

Un libro:

<http://www.ponteallegrazie.it/scheda.asp?editore=Ponte%20alle%20Grazie&idlibro=7147&titolo=CUCINARE+LE+ERBE+SELVATICHE>

\* \* \*

Lezioni... dal passato:

[http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=341:alimenti-tra-cultura-e-natura&catid=117:agricoltura&Itemid=103](http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=341:alimenti-tra-cultura-e-natura&catid=117:agricoltura&Itemid=103)

Passato...prossimo:

[http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=2199:apori-e-segreti-delle-erbe-alimentari&catid=112:nutrizione&Itemid=104](http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=2199:apori-e-segreti-delle-erbe-alimentari&catid=112:nutrizione&Itemid=104)