

VareseNews

“Le erbe nel piatto”, consigli e ricette dagli esperti Slow Food

Pubblicato: Martedì 8 Aprile 2014



Slow Food® *Condotta della Prov. di Varese*

Sabato 12 aprile 2014 ore 10:00

Le erbe nel piatto

*Incontro con uscita sul campo con
l'esperta delle erbe Mariuccia Chierico*



Le erbe spontanee

Riconoscimento e raccolta delle erbe spontanee.
Come utilizzarle in cucina.
Incontro sui prati dell'**Agriturismo Valtinella di Luvinata VA**
Segue degustazione di piatti cucinati con le erbe.

Info e iscrizioni (entro giovedì 10/4)
Corso gratuito soci Slow Food, aspiranti soci Eur 5,00
Registrazione corso ore 9:45
Degustazione facoltativa con prenotazione (Eur 15,00)
Marta Riganti tel. 348 5531924 mail : marta.rig@gmail.com
L'Agriturismo Valtinella a Luvinata : si raggiunge venendo da Varese girare a sinistra su Via Bosisio poi per Via Castello in fondo.

Come si riconoscono le erbe spontanee commestibili e come possono essere utilizzate in cucina? A queste e altre domande risponderanno gli ospiti dell'incontro "**Le erbe nel piatto**", organizzato dalla **Condotta Slow Food** della provincia di Varese e in programma sabato 12 aprile. L'iniziativa avrà inizio alle 10 e prevede anche l'uscita sul campo con l'esperta **Mariuccia Chierico**.

L'appuntamento è all'Agriturismo Valtinella di Luvinata. Dopo l'approfondimento teorico e pratico, seguirà una degustazione di ricette.

Info e iscrizioni (entro giovedì 10/4). Corso gratuito per i soci Slow Food; aspiranti soci 5 euro.

(Registrazione corso ore 9:45; Degustazione facoltativa con prenotazione 15 euro)

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it