

Bacche, radici e dolci profumi alla Lipu

Pubblicato: Martedì 4 Novembre 2014

Tre sabati pomeriggio per addentrarsi nell'affascinante pratica del riconoscimento delle piante selvatiche dei nostri boschi e riscoprire una cucina gustosa e naturale. Conservare questi preziosi alimenti è un'arte che Rosella ci presenterà dopo aver ricercato e sperimentato nel corso degli anni. Le mani sapienti di Elisabetta ci accompagneranno invece nel mondo creativo della produzione di saponi naturali. Programma del corso:

Sabato 8 & 22 novembre 2014, ore 15.00 – Bacche e radici in cucina: un anno nel vasetto! gelatine: impariamo a riconoscerle e scopriamone l'utilizzo in speciali ricette. Nell'ultimo incontro conosceremo tecniche nuove ed antiche per conservare le erbe raccolte nelle diverse stagioni, mille modi per gustare nelle fredde giornate invernali il frutto del nostro lavoro. Con Rosella Aresi

Sabato 15 novembre 2014, ore 15.00 – Autoproduzione di saponi naturali con ingredienti naturali. Scopriremo inoltre alcune alternative ecologiche, semplici e poco costose, ai prodotti industriali per la cura della casa. Con Elisabetta Branca

Donazione € 45,00 compresa iscrizione alla LIPU, Soci LIPU € 35,00. Iscrizione obbligatoria entro mercoledì 5 novembre.

Per informazioni ed iscrizioni: Riserva Naturale Palude Brabbia Tel. 0332/964028 – oasi.brabbia@lipu.it – www.lipu.varese.it

Per info e prenotazioni degli eventi:

tel: 0332.964028

mail: oasi.brabbia@lipu.it

sito internet: www.lipu.varese.it

facebook: Oasi LIPU Palude Brabbia

Radici, erbe e bacche sono la base per gustose e particolari marmellate, composte, liquori, dolci e Realizzazione tramite "metodo a freddo" di saponi a base di olio d'oliva per vari utilizzi personalizzabili

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it