

Oggi a pranzo primule e margherite

Pubblicato: Mercoledì 15 Marzo 2017



Che le ortiche si possono cucinare lo sanno tutti. Ma lo sapevate che anche i denti di leone, le primule, le viole e le margherite sono gustosi e possono finire in padella? No? Allora la **Lipu di Inarzo** ha organizzato un corso che fa al caso vostro: quattro lezioni per imparare a cucinare quel che la natura di casa nostra ci offre. Un po' come facevano i nostri antenati ma senza dover far “esperimenti” né assaggi azzardati.

Il corso s'intitola **Erbe e fiori in cucina** e si terrà **sabato 25 Marzo, 8 Aprile, 6 Maggio, 13 Maggio dalle 15:00 / 18:00**

Durante le lezioni con Rosella Aresi e Alice De Bernardi, si imparerà l'arte di riconoscere le piante selvatiche commestibili e aromatiche e i loro mille impieghi in cucina. Dopo un'escursione all'aria aperta dedicata al riconoscimento dei vegetali spontanei commestibili, ci si metterà attorno ad un tavolo con quanto raccolto per apprendere, grazie alla mano esperta di Rosella vecchie ricette e i sapori di una volta.

25 Marzo – Erbacce in padella / Relatrice: Rosella Aresi

Dente di leone, lamio rosso, tè svizzero e mille altre erbe di inizio primavera vengono considerate delle infestanti di orti e giardini da cui liberarsi al più presto! Si scoprirà come queste piante siano fonti di infinite preparazioni dalle delicate tisane a dolcetti speciali.

8 Aprile – Invisibili germogli / Relatrice: Rosella Aresi

Molte piante danno il meglio di sé in cucina se prese quando sono ancora dei teneri germogli: le delicate foglioline contengono inoltre preziose sostanze per il nostro organismo. Riconoscerle e imparare a cucinarli sarà il tema di questo incontro.

6 Maggio – Fiori in cucina / Relatrice: Rosella Aresi

Viole, primule e margherite con i loro profumi e le delicate corolle sono l'annuncio della primavera insieme ad altri fiori meno visibili ai nostri occhi. In tavola sono ingredienti speciali per arricchire, insaporire e decorare piatti originali dall'antico utilizzo.

13 Maggio – Piante aromatiche e piccoli frutti / Relatrice: Alice de Bernardi azienda agricola “Prati in fiore” di Cassano Magnago

Facili da coltivare e semplice da conservare le piante aromatiche hanno una molteplicità di utilizzi, si riconosceranno le diverse varietà che Alice ha sperimentato nella sua azienda agricola, le tecniche migliori di coltivazione per ogni specie e la loro essiccazione e utilizzo.

L'iscrizione ai corsi è obbligatoria – Costo: € 50 non soci – € 40 soci lipu in regola con la tessera

La [riserva Naturale e Oasi LIPU Palude Brabbia / LIPU Varese](#) si trova in via patrioti, 22 a Inarzo

(Tel. 0332.964028)

Sul sito troverete tutte le informazioni, gli appuntamenti e le escursioni: oasi.brabbia@lipu.it
www.lipu.varese.it

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it