

## VareseNews

### Incontri: Erbe selvatiche e piante aromatiche in cucina

**Pubblicato:** Venerdì 13 Aprile 2018



A CURA DI DINO TUBIANA & ALICE DE BERNARDI

Imparare a conoscere le erbe selvatiche dei nostri prati e boschi e riscoprire una cucina gustosa e naturale. Dopo un'escursione all'aria aperta per riconoscere le erbe spontanee commestibili, ci troveremo attorno ad un tavolo per apprendere vecchie ricette e i sapori di una volta.

Due sabati pomeriggio dalle 15.00 alle 18.00

5 Maggio: Erbacce in padella (Presso Palude Brabbia – Inarzo)

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! Impareremo come queste piante sono fonti di infinite preparazioni dalle delicate tisane a dolcetti speciali.

26 Maggio: Piante aromatiche e piccoli frutti (Presso azienda agricola pratinfiore – Cassano Magnago)  
Ci troveremo presso l'Azienda Agricola «Pratinfiore» di Cassano Magnago in compagnia di A. de Bernardi. Le piante aromatiche e frutti hanno molteplici utilizzi: scopriremo le diverse varietà, le tecniche migliori di coltivazione, la loro essiccazione e utilizzo. Conosceremo anche i piccoli frutti, piante poco esigenti che regalano un mondo di profumi e colori alla portata di tutti!

Donazione totale per i due incontri 25 € / 20 € soci Lipu con tessera in regola

