



SINDACATO PENSIONATI ITALIANI

VERGIATE - Via Cavallotti,10 Tel. 333/9821187
spivergaite@cgil.lombardia.it - www.cgil.varese.it
C.F. 95031880123

Con il patrocinio del



Comune di
VERGIATE

ERBACEE e FIORI nel PIATTO



L'ARTE DI RICONOSCERE LE PIANTE SELVATICHE COMMESTIBILI ED AROMATICHE E I LORO MILLE IMPIEGHI IN CUCINA

A CURA DI ROSELLA ARESI

Tre incontri per addentrarsi nell'affascinante pratica del riconoscimento delle erbe e dei fiori selvatici dei nostri prati e boschi e riscoprire una cucina gustosa e naturale. **Dopo un'escursione all'aria aperta** dedicata al riconoscimento dei vegetali spontanei commestibili, **ci troveremo attorno ad un tavolo** con quanto raccolto per apprendere, grazie alla mano esperta di Rosella, vecchie ricette e i sapori di una volta.

Sabato 23 Marzo h 14,30 – 17,30 – Erbacee in padella

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.

Sabato 6 Aprile h 14,30 – 17,30 – Invisibili germogli

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... riconoscerli e imparare a cucinarli sarà il tema di questo incontro.

Domenica 12 Maggio h 9 – 12 – Fiori in cucina

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.

Info e Prenotazioni: Mercoledì dalle 15.00 alle 17.00 SPI-CGIL VERGIATE

Ritrovo gruppo in piazza TURATI Fraz. CUIRONE di Vergiate

