



Meret Bissegger
LA CUCINA NATURALE

CORSI DI CUCINA A TEMA

VEDERE, IMPARARE, GUSTARE... NELLA GRANDE CUCINA DI CASA MEROGUSTO

Durante i corsi preparo menu di diverse portate con prodotti di stagione: spiego man mano ogni passaggio, svelo i miei trucchi del mestiere e al termine gustiamo la cena tutti assieme. ...conoscerai più prodotti e in seguito avrai il coraggio di sperimentare in cucina per i tuoi ospiti.

// 886. MENÙ INVERNALE CON PRIMIZIE DAL SUD

Martedì 20 febbraio 2018, ore 18.30

La maggioranza dei nostri acquisti consiste sempre ancora di verdure invernali, ma si possono già trovare alcune specialità provenienti dal Sud Italia. Prodotti come barba di frate, carciofi o puntarelle ravvivano il piatto invernale, e, se abbiamo fortuna, ci sono già le primissime piantine selvatiche che spuntano qua e là tra i muri...

Costo: CHF 130.- vitto e materiale didattico compreso.

Altri corsi tematici verranno i pubblicati a partire da luglio 2018.

PIANTE SELVATICHE COMMESTIBILI

RICONOSCERE E RACCOGLIERE PIANTE SPONTANEE NELLA NATURA E CUCINARLE ASSIEME.

Durante i corsi, insegno a riconoscere le parti più gustose di erbe spontanee che raccogliamo assieme nei prati, boschi e campi della regione. Al rientro prepariamo un menu di diverse portate con il bottino raccolto. Dopo il corso vedrai la natura con altri occhi.

// 890. CORSO DI TRE LEZIONI

Sempre di mercoledì; 21 marzo, 11 aprile, 9 maggio 2018.

Le tre giornate differite nel tempo ti permettono di riconoscere le piante selvatiche nelle diverse fasi di crescita. Il corso è piuttosto impegnativo: il pomeriggio si esce sul terreno per osservare, riconoscere e raccogliere le erbe nei diversi habitat e verso sera si torna in cucina per preparare una gustosa cena tutta «selvatica». La lavorazione del raccolto e la preparazione della cena sono importanti momenti di apprendimento e condivisione. Al termine del corso sarai in grado di riconoscere con più sicurezza ciò che cresce nei dintorni di casa tua. Ti aspetto!

Orario: ore 14.00–22.30, pomeriggio e sera.

Costo: CHF 400.- per 3 giornate (26 ore di lezione), vitto e materiale didattico compreso.

//902. CORSO INTENSIVO DI 3 GIORNI Esperienza di tre giorni consecutivi per chi viene da lontano.

Da domenica 29 aprile a martedì 1. maggio 2018

Il primo giorno: Dopo aver preso in consegna le camere si inizia alle 12.00 con un buon pranzo. Segue una piccola parte teorica poi si esce in campagna alla scoperta delle erbe. Con il raccolto prepariamo una buona cenetta selvatica.

Il secondo giorno lo passiamo nella natura, tempo permettendo pranzaremo con un bel picnic. In serata si torna in cucina: mondare, pulire tagliare cucinare... per poi gustare la cena.

Il terzo giorno approfondiamo le conoscenze con l'aiuto di libri e immagini. Dopo una breve uscita si torna in cucina per un terzo pasto selvaggio. La fine è prevista per le 16.30. Consiglio vivamente il pernottamento in loco dato che il corso è molto intenso.

Costo: CHF 500.- materiale didattico e i pasti durante i tre giorni compresi, vino escluso.

Molti corsi sulle piante selvatiche li tengo in lingua tedesca: una sfida? (vedi retro)

Iscrivetevi al più presto! (posti limitati)