

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.

CORSO DI TRE LEZIONI

// 1000. LE PIANTE SELVATICHE, DIURNO, 3 LEZIONI

Sempre di domenica: 22 marzo, 19 aprile, 17 maggio 2020

Le giornate differite nel tempo ti permettono di riconoscere le piante selvatiche nelle diverse fasi di crescita. Il corso è piuttosto impegnativo: la mattina si esce sul terreno per osservare, riconoscere e raccogliere le erbe nei diversi habitat e verso le 13.00 si torna in cucina per preparare un gustoso pasto tutto «selvatico». La lavorazione del raccolto e la preparazione del pranzo/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 10.00–18.30 (si cucina un pranzo-cena)

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

CORSO INTENSIVO DI TRE GIORNI in Val Formazza (VB)

Esperienza di tre giorni consecutivi

//1011. LE PIANTE SELVATICHE, 3 GIORNI

Da martedì 26 a giovedì 28 maggio 2020

Il primo giorno: ritrovo presso la Walser Schtuba. Si inizia alle 9.30 con una piccola parte teorica, poi si esce in campagna, in diversi luoghi della valle, alla scoperta delle erbe. Se il tempo lo consente si pranza con picnic, poi si prosegue con la lezione. Con il raccolto si preparerà già una buona cena selvatica, con diversi assaggi di antipasti, piatto principale e dessert.

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

Il terzo giorno si approfondiscono 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 circa. Consiglio vivamente il soggiorno in loco dato che il corso è molto intenso.

Il corso si tiene con qualsiasi tempo e con al massimo 13 partecipanti.

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

Sede: Albergo Walser Schtuba, Località Riale, Val Formazza (VB), www.locandawalser.it

Iscrizioni: al più presto a meret@meretbissegger.ch