VareseNews

Bacche e radici per decorare e cucinare

Pubblicato: Lunedì 29 Ottobre 2012

Colorano l’autunno occhieggiando qua e là tra i cespugli dei nostri boschi con colori sgargianti che ci lasciano un po’ perplessi… ma saranno buone? Come riconoscere bacche e piante selvatiche commestibili da quelle velenose? I piccoli frutti autunnali nascondono proprietà e sapori ormai dimenticati, celati dietro nomi sconosciuti alchechengi, ughett, cinorrodi delle rose, crespino, sambuco… piante utilizzate al massimo per abbellire i giardini che scopriremo invece frutti prelibati da trasformare in composte e marmellate uniche, oppure in tisane e torte originali. Insieme alle radici commestibili, le bacche sono il regalo autunnale della natura e, grazie **alle ricette di Rosella Aresi, ci apriranno le porte ad un mondo di sconosciute prelibatezze**. Impareremo a riconoscerle, utilizzarle in ricette che hanno sapori unici, conservarle con metodi antichi e nuovi e infine a realizzare fantasiose creazioni da mettere nelle nostre case per abbellire di colore e di natura la stagione invernale. Rosella e Marisa Aresi metteranno a disposizione la loro grande esperienza in un corso organizzato dalla LIPU presso la Riserva Naturale Palude Brabbia. In tre sabati pomeriggio dalle ore 15.00 alle 18.00 ci si addentrerà nell’affascinante pratica del riconoscimento delle piante selvatiche dei nostri boschi per riscoprire il piacere delle cose fatte da sé.

Il programma del corso:
Sabato 10 novembre: Bacche e radici in cucina (relatrice Rosella Aresi)
Sabato 24 novembre: Un anno nel vasetto (relatrice Rosella Aresi)
Sabato 1 dicembre: Natura in arte (relatrice Marisa Aresi)
Le decorazioni realizzate durante l’ultimo incontro verranno consegnate ai partecipanti.
Informazioni e iscrizioni presso il centro visite dell’oasi LIPU Palude Brabbia allo 0332/964028 e-mail oasi.brabbia@lipu.it oppure sul sito www.lipu.varese.it le iscrizioni sono aperte fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it