

## Minicorso di botanica e cucina ad ottobre 2019aa

Alla domanda: “Che cos’è un erbaccia?”, il filosofo statunitense Ralph Emerson avrebbe risposto: “una pianta di cui non sono state ancora scoperte le virtù!”.

Oggi, più che scoprire, sarebbe corretto dire, riscoprire, visto che i nostri nonni senza dubbio attribuivano ben altro valore alle erbe di campo. Il loro uso quotidiano, nella cucina di un tempo, faceva delle “erbacce” una risorsa alimentare su cui fare affidamento.

Le mode culinarie del momento propongono mille diete alternative, spesso però prive di valenza nutrizionale e di tradizione, quindi perché non gustare grazie a questo minicorso sapori antichi, ma che per noi cittadini moderni sono in realtà nuovi e insoliti?

Il minicorso è articolato in una lezione teorica e una pratica, in cui avverrà l’identificazione, la raccolta, la pulizia e la degustazione di una cena con piatti a base di erbe spontanee.



Calendario: 11 – 12 ottobre 2019.

Venerdì 11 ottobre, si svolgerà la lezione teorica dalle ore 16.00 alle ore 19.00 presso la sede del Parco del Vivaro. Il luogo dell’appuntamento della seconda lezione, quella pratica, sarà comunicato successivamente.

Quota di partecipazione: € 18,00.

Prenotazione obbligatoria entro una settimana precedente l’avvio del minicorso.

Info e prenotazioni: Associazione Diakronica – [ass.diakronica@gmail.com](mailto:ass.diakronica@gmail.com) – 347 1035993

[Read More](#)