

ERBE SPONTANEE NEL PIATTO, A BARISCIANO UN CORSO SU COME CUCINARLE

2 Ottobre 2017

di **Redazione**



BARISCIANO – La Società Terra Italica, nell’ambito del progetto Il Parco in Fiore, con la collaborazione del Convento di San Colombo, dimora storica di Barisciano (L’Aquila), ha organizzato un corso di phytoalimenturgia per il 7 e 8 ottobre prossimi, al Centro ricerche floristiche dell’Appennino.

Sotto la guida di un botanico del Centro e di cuochi esperti in cucina tradizionale e creativa, si imparerà a riconoscere, raccogliere e cucinare le erbe spontanee del Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, e si assaggeranno pietanze varie e creative dettate dalla

fantasia dell'esperta di erbe **Mirella**.

Per informazioni si possono contattare i numeri 328-9413353 (**Lamberto**), 339-1513493 (**Marilena**) o scrivere a info@terraitalica.it.

La quota di partecipazione al corso è di 30 euro e comprende assicurazione, cena di sabato, pranzo di domenica, materiale di cancelleria per il "Ricetterbario".

La quota non comprende pranzo al sacco di sabato, pernottamento. Gli spostamenti per l'escursione avverrà con i mezzi dei partecipanti.

La cena di sabato e il pranzo di domenica sono aperti ad amici e parenti al costo di 15,00 euro a pasto.

Le iscrizioni scadono il 5 ottobre.

PROGRAMMA

Sabato 7 ottobre

ore 9.30: accoglienza presso il Convento di San Colombo (Barisciano, AQ)

ore 10.30: partenza per l'escursione, tra S. Stefano di Sessanio e Campo Imperatore, per il riconoscimento e la raccolta delle erbe

ore 13.00: pranzo al sacco (non fornito dall'organizzazione)

ore 14.30: rientro per la lavorazione delle erbe, preparazione e cottura

ore 20.30: buon appetito! CENA DIDATTICA al Convento San Colombo

Ore 23.00 Saluti e baci

Domenica 8 ottobre

ore 10.00: compilazione del "Ricetterbario"

ore 12.00: preparazione del pranzo con le erbe raccolte il giorno precedente

ore 13.30: buon appetito! Pranzo didattico al Convento San Colombo