

Cercare nei campi erbe spontanee che si mangiano.

DESTINATARI: aperto a tutti, fino ad un massimo di 20 allievi.

ORE: 20 ore, due/tre giorni la settimana in orario tardo pomeridiano (ore 17,00 - 19,00) per le lezioni in aula; due uscite di 4 ore in campo

LUOGO: Pistoia c/o sede CIA PISTOIA via E. Fermi 1/a, aula didattica M. Giovannelli.

DATA: marzo/aprile 2009

ATTESTATO: rilasciato attestato di frequenza

DOCENTI: Paolo Buratti

COSTO: 50 €

OBIETTIVI

Divertirsi riscoprendo le proprietà delle piante spontanee e scoprire come poterle riutilizzare in cucina per la preparazione di piatti sfiziosi e genuini.



CONTENUTI

*Corso di botanica applicato
alla cucina:*

Un crostino con una salsa di achillea, salvastrella e noci? Una frittata di porri selvatici? Un'insalata di terracrepolo, ingrassaporci, trinciarella ed acetosella? Tutto questo sarà possibile partecipando a questo corso che è un mix di semplice botanica e gustosa cucina di una volta.

PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI

Cipa-at Pistoia
Via E. Fermi 1/a –Pistoia
tel. 0573 535413 – fax 0573 535422
e-mail: pistoia.cipa-at@cia.it