



La Cucina Naturale di Meret Bissegger

PIANTE SELVATICHE COMMESTIBILI

Corsi in italiano 2009

USCITE E CORSI DI CUCINA PER RICONOSCERE E UTILIZZARE LE PRIMIZIE PRIMAVERILI DEI NOSTRI CAMPI

Lo scopo dei corsi è di fornire gli strumenti per riconoscere sul terreno un certo numero di piante commestibili di facile raccolta e utilizzo, e nel contempo dare la possibilità di assaporare e gustare di volta in volta il risultato del raccolto attraverso semplici ricette con l'aggiunta di prodotti biologici di alta qualità.

Alcuni corsi sono in tre lezioni, per poter seguire la crescita delle piante, altri sono di due giorni consecutivi, in giorni festivi, per permettere la partecipazione a chi lavora di giorno.

230. CORSO DI 3 LEZIONI NEL MENDRISIOTTO

E' suddiviso in tre giornate per permettere ad ognuno di avvicinarsi al mondo delle piante selvatiche commestibili in maniera graduale: inizialmente vedremo le prime foglioline di alcune piante, poi, man mano, le riconosceremo nelle sue fasi di crescita successive, in parte fino alla fioritura.

Saremo in grado così di riconoscere con più sicurezza ciò che cresce nei dintorni di casa nostra.

Il pomeriggio si uscirà sul terreno ad osservare, riconoscere e raccogliere le erbe nei loro diversi habitat, verso sera andremo in cucina per preparare una gustosa cenetta tutta «selvatica».

Date: Sempre il lunedì: 16 marzo, 30 marzo, 20 aprile 09

Inizio: ore 14.00, pomeriggio e sera.

Luogo: Casa Comunale Morbio Superiore; Mendrisiotto

Costo: 330.- per 3 giornate, vitto e materiale didattico compreso.

ISCRIZIONI: Onorina Rossetti, 091 684 18 86, onorossetti@sunrise.ch

231. CORSO DI 3 LEZIONI A CADENAZZO

Corso suddiviso in 3 giornate, e organizzato come il corso n. 230.

I luoghi di raccolta saranno principalmente sul Piano di Magadino.

Date: sempre il martedì: 17 marzo, 31 marzo, 21 aprile 09

Inizio: ore 14.00, pomeriggio e sera

Luogo: Scuola di cucina RB a Cadenazzo; Piano di Magadino

Costo: Fr. 330.- per 3 giornate, vitto e materiale didattico compreso.

232. CORSO DI 3 LEZIONI IN VALLE DI BLENIO

Corso suddiviso in 3 giornate e organizzato come il corso n. 230
I luoghi di raccolta saranno in valle di Blenio e in Val Malvaglia.

Date: sempre il martedì, 24 marzo, 28 aprile, 19 maggio, ev. 9 giugno 09
Inizio ore 14.00, pomeriggio e sera
Luogo: Casa Merogusto, Malvaglia, Valle di Blenio
Costo: Fr. 330.- per 3 giornate, vitto e materiale didattico compreso.

232. / 233. STAGES DI DUE GIORNI A MALVAGLIA

Il primo giorno siamo tutto il tempo nella natura della Valle di Blenio per riconoscere e raccogliere piante spontanee, in serata si torna in cucina per preparare una succulenta cena di diverse portate preparata con tutte le meraviglie raccolte

Il secondo giorno, dopo la colazione in comune e una ripassata teorica, si torna per qualche oretta nei campi, per poi preparare un bel pasto "selvaggio" da godersi in compagnia, seguito dalle ultime spiegazioni.

Date: N. 232. da venerdì 1 maggio ore 9.30 al 2 maggio ore 17.00
N. 233. da giovedì 21 maggio ore 9.30 al 22 maggio ore 17.00
Luogo: Casa Merogusto, Malvaglia / Pensione nelle vicinanze
Costo: 350.- per il corso di due giorni, vitto, alloggio e dispense compresi

I corsi sulle erbe selvatiche si tengono con qualsiasi tempo; in caso di pioggia si passerà meno tempo all'esterno.

Se non menzionato altrimenti, iscrizioni presso Meret Bissegger.

Meret Bissegger
LA CUCINA NATURALE
Casa Merogusto
CH-6713 Malvaglia
tel 091 870 13 00
fax 091 870 13 07
gusto@meretbissegger.ch
www.meretbissegger.ch

