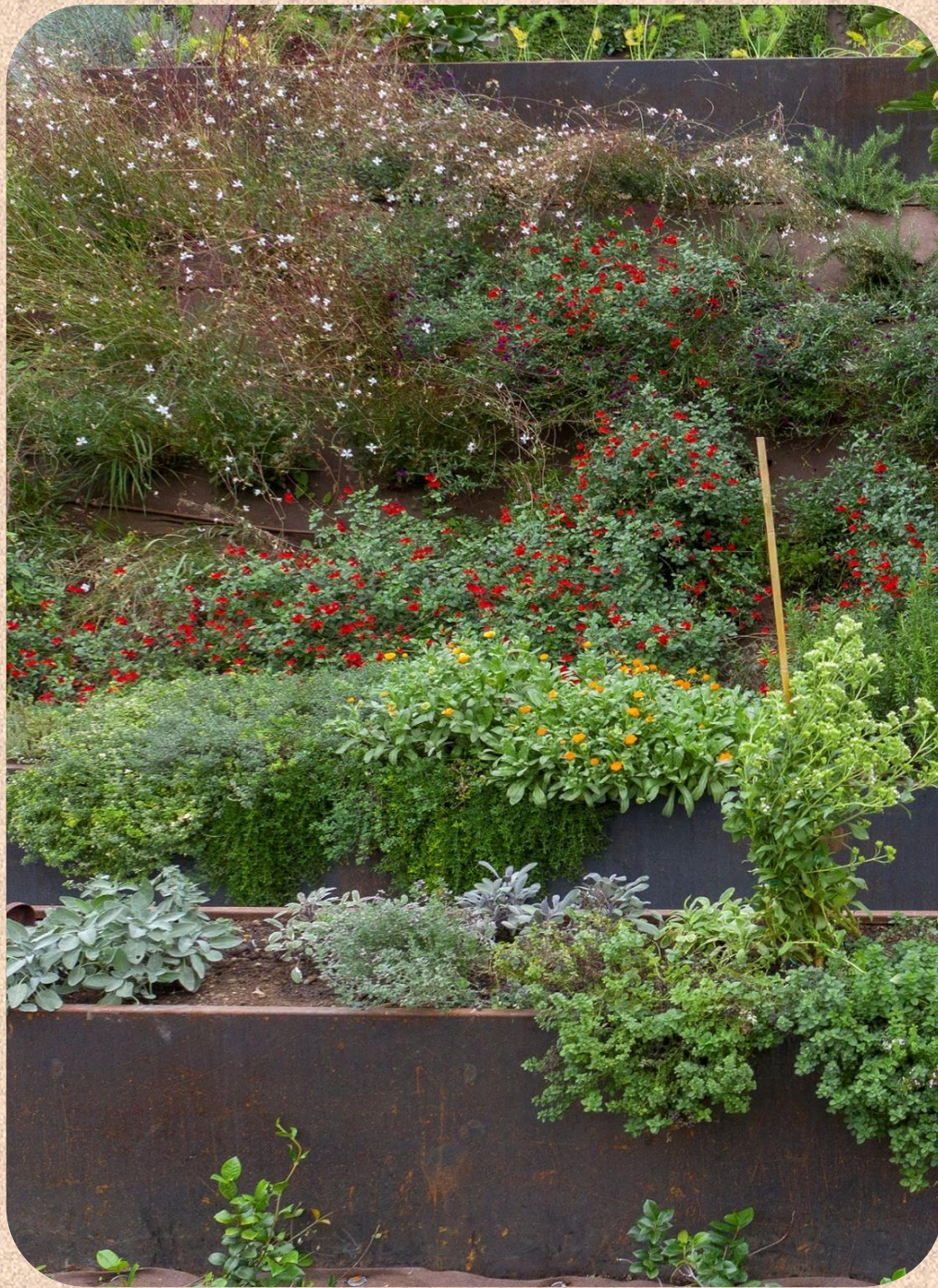




Etnobotanica e cucina



Corsi a catalogo anno 2022

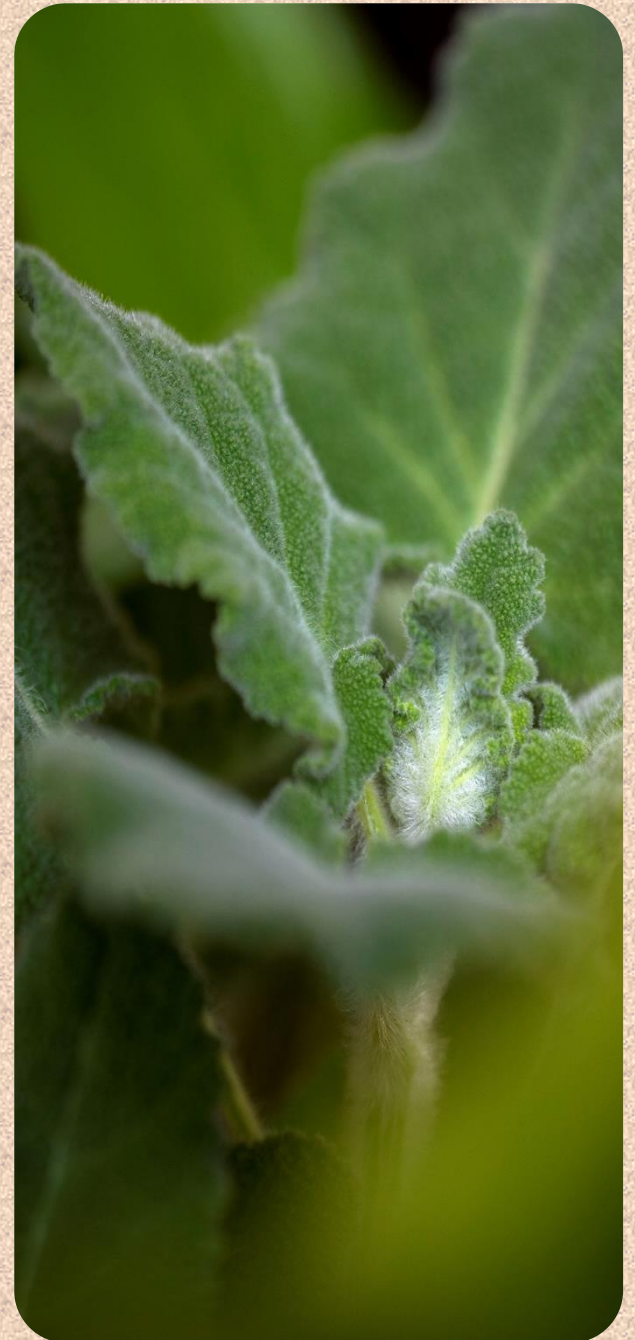
Etnobotanica e cucina

Botanica e cucina abbinate per conoscere e promuovere i complessi principi della biodiversità e della sostenibilità.

Un itinerario nella natura e nella storia, secondo il ciclo delle stagioni, alla scoperta della **flora spontanea** del nostro territorio e delle sue potenzialità in cucina.

Il Centro di Formazione Professionale presenta un nuovo ciclo di incontri dedicato a **cuochi, studenti di ristorazione e appassionati**.

Gli incontri di **illustrazione etnobotanica**, abbinati a **preparazioni** di mani esperte in **cucina**, illustreranno le relazioni tra biologia e territorio, tra chimica e preparazione di un piatto, per scoprire quanto conoscenza e esperienza possano valorizzare sapori e saperi della natura che ci è più vicina.



Il programma

1. L'etnobotanica in cucina: riconoscere la flora spontanea Lezione teorica di introduzione: significato dell'etnobotanica e fitoalimurgia, aspetti culturali, i valori della natura e l'unione con le tradizioni dell'uomo. Aspetti scientifici ed enogastronomici. Principi necessari al riconoscimento delle erbe, bacche ed altri elementi vegetali. La stagionalità. <i>Relatore: Lucia Papponi</i> <i>Data: 31 gennaio 2022</i>	2. Il sottobosco: curiosità e risorsa per una cucina del territorio Riconoscimento e modalità di trasformazione e conservazione delle erbe ed altri elementi vegetali. Trasformazioni in ricetta. <i>Relatori: Lucia Papponi e Mirko Gatti</i> <i>Data: 21 febbraio 2022</i>
3. Le erbe primaverili: specie spontanee principali Elementi di riconoscimento e guida al riconoscimento nei prati naturali locali. Le principali erbe naturali del territorio, curiosità e particolarità. Elaborazione di ricette <i>Relatori Lucia Papponi e Mariangela Susigan</i> <i>Data: 14 marzo 2022</i>	4. I fiori: specie esotiche edibili Elementi di riconoscimento ed utilizzo in cucina. I principali fiori edibili, curiosità e particolarità. Trasformazioni in ricetta. <i>Relatori: Lucia Papponi e Mariangela Susigan</i> <i>Data: 28 marzo 2022</i>
5. Le erbe estive: specie spontanee principali Elementi di riconoscimento e guida al riconoscimento di erbe estive spontanee nei prati naturali locali. Trasformazioni in ricetta. <i>Relatore: Stefania Barni</i> <i>Data: 11 aprile 2022</i>	6. I fiori estivi: specie spontanee principali I principali fiori spontanei del territorio, riconoscimento, curiosità e particolarità. Trasformazioni in ricetta. <i>Relatore: Stefania Barni</i> <i>Data: 2 maggio 2022</i>



1 relatori

Lucia Papponi, naturalista, esperta di etnobotanica del territorio. Si dedica da alcuni anni a percorsi di foraging. Una pratica antica, quella di raccogliere in natura le erbe spontanee che merita oggi di essere nuovamente applicata per essere utilizzata in piatti sani e gustosi.

Mirko Gatti, dopo una lunga formazione presso ristoranti famosi tra Londra e Copenaghen, il giovane chef è patron del Ristorante Le radici a Cavallasca (Como). Oggi studia e trasforma in cucina germogli e radici del bosco attraverso esperienze di tecniche di cottura antiche.

Mariangela Susigan, cuoca stellata del Canavese, e nominata nel 2021 Stella Verde Michelin, è titolare del Ristorante Gardenia a Caluso (Torino). Appassionata di erbe spontanee abbina la sua passione alla ricerca culinaria. Insegnante presso scuole qualificate come la Scuola internazionale Alma fondata da Gualtieri Marchesi, ospita frequentemente giovani in formazione da tutto il mondo.

Stefania Barni, esperta di erbe spontanee, conosciuta anche come Zia Stè, ha fondato un blog dal titolo Esploratori della domenica, un progetto che guida le persone a passeggiare per conoscere la natura e conoscere le erbe adatte ad essere trasformate in cucina, organizza incontri e corsi di riconoscimento delle erbe, fiori e frutti naturali e loro utilizzo in cucina.

INFO E DETTAGLI

Metodologia: Si prevedono lezioni teoriche in presenza con esercitazione pratica presso i laboratori professionali del CFP, presso la sede in Via Bellinzona 88, a Como Monteolimpino.

Su richiesta dei partecipanti sarà possibile organizzare una esercitazione di riconoscimento delle erbe spontanee più comuni dei nostri territori con data e sede da definire.

ORARIO DEGLI INCONTRI: 17,30-20,30

COSTI:

Singola serata: 95 euro IVA INCLUSA

Sei incontri: 500 euro IVA INCLUSA

Il corso verrà attivato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti.

Per info e iscrizioni: info@cfpcomo.com

Tel. 031571055 int. 256

