

NOVANTANOVE...ERBE NEL PIATTO: A L'AQUILA LEZIONE DI BOTANICA e cucina

L'AQUILA - Novantanove...erbe nel piatto al ristorante Le Origini Domenica: il 10 novembre sarà possibile degustare, al ristorante Le Origini, un originale menù completo a sorpresa, elaborato dalle cuoche Mirella e Letizia Cucchiella in base alle piante censite dalla botanica Daniela Tinti al "Parco delle acque", presso la fontana monumentale delle 99 Cannelle.

Malva, sambuco, piantaggine, tarassaco, borragine, grespigno... piante comuni, all'apparenza insignificanti, molto diffuse nei parchi della città, daranno ispirazione e corpo a meravigliose ed inusitate ricette.

L'appuntamento però non sarà direttamente nell'elegante sala del ristorante, bensì, alle 10.30, al "Parco delle acque", dove Daniela Tinti guiderà una breve sessione di riconoscimento delle piante mangerecce presenti, ma anche di quelle tossiche.

Verranno anche raccolti alcuni campioni di piante da trasformare in campioni d'erbario. Naturalmente ci si soffermerà nell'osservazione di quelle specie che si ritroveranno poi nei piatti sapientemente preparati dalle sorelle Cucchiella, già note per la loro abilità nell'usare le piante spontanee montane, in ricette sempre nuove e stupefacenti.

Durante il pranzo Mirella e Letizia racconteranno le preparazioni e, chi lo desidera, potrà portare con sé il proprio ricettario su cui scrivere la ricette, corredandola con il relativo campione d'erbario delle piante precedentemente raccolte ed essiccate con una speciale pressa. La proposta di domenica apre una serie di appuntamenti a cadenza stagionale, che permetteranno di esplorare il gusto delle erbe eduli più comuni e riconoscibili da tutti.

La quota per l'intera proposta è di 25 euro, esclusi i vini, con riduzione a 15 per i bambini. Per informazioni e prenotazioni 3401648752.



<https://abruzzoweb.it/novantanove-erbe-nel-piatto-a-laquila-lezione-di-botanica-e-cucina/>