

# Si va a lezione di cucina con le erbe del territorio

## Concesio

Un corso in 4 tappe a Cascina Valsorda per conoscerne la storia e l'utilizzo

■ Un percorso in quattro tappe per imparare a riconoscere le piante spontanee e commestibili che crescono sul nostro territorio. Partirà il 31 marzo, ma sono già aperte le iscrizioni per questo corso che unisce la



A scuola. Cascina Valsorda

pratica alla teoria ed è organizzato dall'azienda agricola biologica Cascina Valsorda di San Vigilio. Sarà Luca Pagliari, accompagnatore di media montagna, guida del parco Orobie Valtellinesie fotografo naturalista, ad accompagnare i partecipanti nel profumato mondo delle piante.

Nel corso della prima serata, con inizio alle 20.30 di giovedì 31 marzo, verrà fatta una breve introduzione per conoscere le normative legate alla raccolta; per capire dove, quando e quali parti cogliere con alcuni centri storici su loro uso nella storia. Il 7 e 14 aprile, sempre alle 20.30, il campo si restringerà sulle piante spontanee diffuse sul territorio con un approfondimento riguardo il loro utiliz-

zo nell'alimentazione popolare. Domenica 17 aprile dalle 8.30 alle 11.30 si passerà invece alla messa in pratica di quanto appreso: l'uscita sul territorio e la cogitura delle piante culmineranno con un pranzo preparato con le erbe raccolte. Non prima, però, di aver assistito a una dimostrazione del cuoco Oscar Armani sul corretto uso. Il corso, che si terrà nella fattoria didattica della Cascina Valsorda, al civico 74 di via Valsorda, ha un costo a persona di 55 euro più altri 15 euro per il pranzo e la dimostrazione che lo precede. Le iscrizioni, entro il 15 marzo, possono essere inoltrate a [ainfo@cascinavalsorda.com](mailto:ainfo@cascinavalsorda.com). Si possono richiedere ulteriori informazioni chiamando lo 0302185104. //