



CORSO DI RICONOSCIMENTO ED USO IN CUCINA DELLE ERBE SPONTANEE

“LE ERBE DI CAMPO”

“saper riconoscere le erbe e degustarle alla propria tavola”

sabato 20 marzo 2010

presso l'Agriturismo l'Acero Rosso

“questo primo corso sull'uso delle erbe spontanee in cucina, tenuto e illustrato da Ennio Furlan, uno Chef di grande e lunga esperienza, che ci accompagnerà tra i nostri prati non solo per comprendere ed imparare senza sforzo cosa raccogliere, ma soprattutto su come comportarsi in cucina per ottenere dei semplici quanto squisiti piatti da gustare sulle nostre tavole”

Il corso, che inizia alle 14:00 e termina verso le 18:00, prevede:

- riconoscimento e raccolta delle erbe nei campi circostanti l'agriturismo
- una parte teorica per capire meglio quando e dove cercarle
- una parte pratica sulla pulizia e preparazione delle erbe
- degustazione per affinare il gusto a questi antichi sapori
- alcuni abbinamenti d'eccellenza seguendo i consigli dello Chef

Docente:

Ennio Furlan: Chef delle erbe spontanee, funghi e marmellate
Chef del Collegio Cocorum - Unione Cuochi Friuli Venezia-Giulia

Il costo a carico di ogni partecipante è di 20€.

L'iscrizione è OBBLIGATORIA - max 30 partecipanti -

Si può effettuare entro martedì 16 marzo 2010,
telefonando a Riccardo al 0434-734462

oppure inviando una mail a: agriturismo@acerorosso.net