



**CORSO DI RICONOSCIMENTO ED USO IN CUCINA DELLE ERBE SPONTANEE**

# **"CUCINARE CON LE ERBE"**

*"saper riconoscere le erbe di campo e degustarle alla propria tavola"*

## 16-17 aprile 2010

presso l'Agriturismo l'Acero Rosso

**Docente:**

**Ennio Furlan, Chef delle erbe spontanee, funghi e marmellate.**

**Chef del Collegio Cocorum - Unione Cuochi Friuli Venezia-Giulia**

**Venerdì 16, dalle 14.00 alle 18.00**

**Passeggiata pomeridiana tra i campi per raccogliere e riconoscere le piante,** quelle commestibili e quelle dannose. Dopodichè ci dedicheremo alla loro **pulitura e alla preparazione** per servirle fredde o cucinarle.

**Sabato 17, dalle 9.00 al PRANZO e poi...**

Inizieremo la giornata con un'importante **lezione in aula** dove Ennio FURLAN, con la sua cortesia e il suo estro ci spiegherà come preparare al meglio i nostri piatti, sia per piccoli antipasti sia per impegnativi pranzi delle migliori occasioni. Dopodichè passeremo alla **pratica in cucina: prepareremo un pranzo completo**, impareremo a usare gli strumenti giusti dai coltelli al forno ed a colorare i nostri piatti di sapori legati alla tradizione friulana, tutto rigorosamente con le nostre erbe di campo.

Un appuntamento importante per riavvicinarsi alla natura e solleticare il palato.

Il **costo** a carico di ogni partecipante è di 20€ venerdì e 50€ sabato.

Il pranzo è compreso.

L'iscrizione è **OBBLIGATORIA** - max 30 partecipanti -

telefona a Riccardo al 0434-734462

oppure invia una mail a: [agriturismo@acerorosso.net](mailto:agriturismo@acerorosso.net)