

ERBORANDO RICONOSCERE LE ERBE SPONTANEE DELLA TUSCIA E CUCINARLE.

TORNA IL CONSUETO APPUNTAMENTO ALL'ORTO BOTANICO "ANGELO RAMBELLI"

[Comunicato stampa del 02.03.2018]

Erborando, ovvero come imparare a riconoscere le piante spontanee commestibili della nostra terra per poi raccoglierle e cucinarle. L'Orto Botanico "Angelo Rambelli" dell'Università della Tuscia svolge da oltre vent'anni attività di ricerca, didattica e divulgazione e promuove la conoscenza e il rispetto della natura, organizzando eventi, seminari, corsi tematici e mostre, rivolti a tutti coloro che amano o vogliono approfondire le proprie conoscenze del mondo vegetale. Tra i corsi che negli anni hanno riscosso maggior successo c'è quello per il riconoscimento di piante selvatiche, cioè di quelle piante presenti spontaneamente in natura. Erborando, appunto.

Il corso più amato sta per tornare con nove appuntamenti imperdibili che si terranno all'Orto botanico "Angelo Rambelli" dal 9 marzo al 14 aprile. Gli incontri si suddividono in lezioni in aula e passeggiate tra i campi per mettere in pratica ciò che si è appreso sui banchi. Le lezioni in aula si terranno il venerdì, mentre il sabato si uscirà alla ricerca delle erbe da usare in cucina.

Si tratta di un corso per appassionati che ha l'obiettivo di far riscoprire i sapori antichi di una terra ricca come la Tuscia, anche per evitare che certi sapori vadano persi. In più si sta a contatto con la natura e lo stress sparisce. Basta poco per riconnettersi con l'universo e con la propria vita, a volte.

L'uso delle piante alimurgiche, nato nel Settecento per sopperire alla scarsità di cibo dovuta alle carestie, sta oggi ritornando in auge anche come forma di alimentazione a costo zero, semplice e genuina. Si tratta di piante che crescono spontanee in luoghi comuni quali i campi coltivati, i margini delle strade, le vigne, i prati incolti.

Il corso teorico sarà tenuto dalla professoressa Laura Zucconi e dalla dottoressa Monica Fonck, mentre le lezioni pratiche saranno a cura di Giorgio Chioccia. L'ultimo incontro del corso prevede, oltre alla consegna degli attestati, uno Show cooking e la degustazione di un Pasto "selvatico" cucinato dagli studenti dell'Istituto alberghiero di Caprarola "Alessandro Farnese".

Per chi volesse partecipare, c'è ancora qualche posto a disposizione. Ma bisogna affrettarsi. La quota d'iscrizione di 150 euro comprende lezioni teoriche, attività pratiche, dispense, lezione di cucina e degustazione.

Per scaricare i moduli e per tutte le altre informazioni, visitare il sito dell'Orto Botanico www.ortobotanico.unitus.it.

Viterbo, 2 marzo 2018