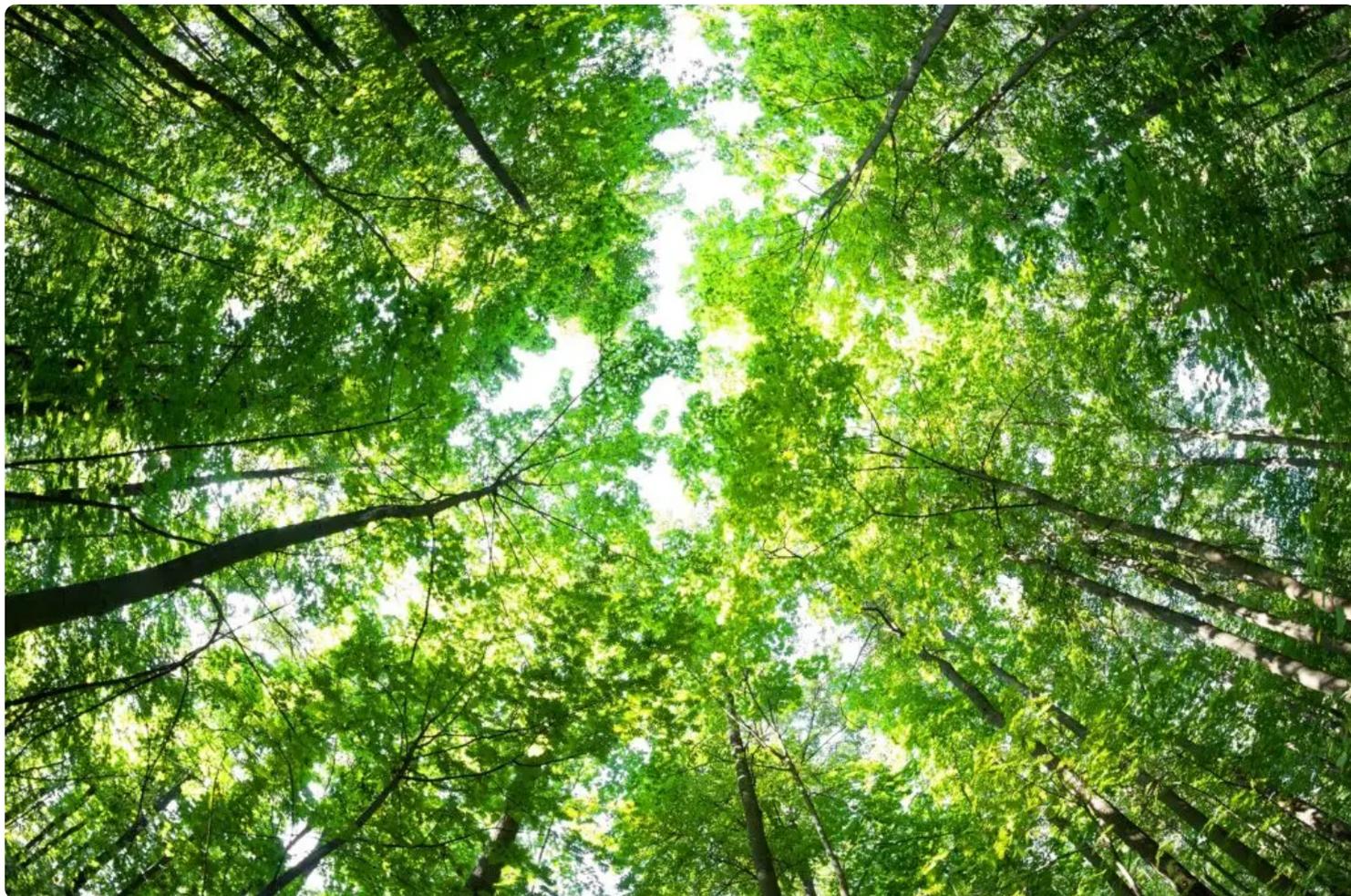


26 Aprile 2020

Presto il via libera alle passeggiate, si riaccende la passione per il foraging

Da Giunti editore un libro per conoscere e cucinare le erbe spontanee



Tra poco verrà il tempo di uscire all'aperto e potremo finalmente tornare a godere delle passeggiate. Potrà essere l'occasione non solo di muoversi un po' all'aperto e di godere della natura ma anche di fare un po' di *foraging* nei boschi e divertirsi, magari con i bambini, a raccogliere le erbe spontanee.

Per non farvi trovare impreparati, vi consigliamo questo libro: "La cucina delle erbe spontanee di montagna" di Giunti Editore. Un interessante e utile manuale firmato da tre appassionate ed esperte: le chef Mariangela Susigan del ristorante Gardenia a Caluso, Torino, e Alessandro Gilmozzi del ristorante El Molin di Cavalese, Trento; e la botanica Luisa Papponi. Il libro raccoglie 60 schede illustrate di erbe, con ricette e preziose indicazioni su come raccoglierle, conservarle e cucinarle.

MARIANGELA SUSIGAN - ALESSANDRO GILMOZZI

la cucina delle
[erbe]
spontanee

*Due Chef raccolgono
e cucinano 60 erbe*

*40
Ricette*

*schede botaniche
di
Lucia Papponi*

GIUNTI