

La cucina essenziale

La giornata sarà dedicata all'Essenziale!

Essenziale, come gli oli essenziali che, con Fabio e Mariella, andremo a estrarre da alcune piante aromatiche e di cui vedremo l'impiego, sia terapeutico che alimentare.

Essenziale, come gli ingredienti semplici e genuini che Marta impiegherà nella preparazione del pranzo.

Essenziale, come i consigli di alimentazione che verranno dati da Marta.

Orari:

09:00–11:00 sessione teorico pratica dedicata all'estrazione di oli essenziali

11:00–12:50 sessione teorica dedicata all'impiego in cucina degli oli essenziali e alle regole per una sana alimentazione

13:00 pranzo a base di piatti preparati con l'impiego di alcuni oli essenziali

Docenti:

Marta Foglio: cuoca e consulente di educazione alimentare

Mariella Ghirardi: esperta nel riconoscimento e nell'utilizzo delle piante ad uso alimentare e medicinale Fabio Porta: Dottore Forestale e Ambientale

Costi:

La quota d'iscrizione è di € 35,00 comprensiva del pranzo.

Costruita nella seconda metà del Settecento, la Trappa di Sordevolo deve il suo nome a una congregazione di monaci trappisti che la abitarono tra il 1796 e il 1802.

un luogo

Incompiuta e abbandonata per due secoli, la Trappa è un grande vuoto da riabitare, uno spazio d'incontro delle differenze, un luogo aperto dove partecipare alla costruzione di un bene comune.

> Abitare la Trappa è immergersi in un paesaggio e diventarne parte.

foodopia

Foodopia fa parte del gruppo di produttori che hanno aderito a Slow Food Travel Montagne Biellesi 2019. La giornata rientra tra le "esperienze" proposte nell'ambito del progetto.



MONTAGNE BIELLESI

ilCantiereOrizzontale

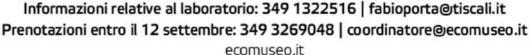








TRAPPA DI SORDEVOLO sabato 14 SETTEMBRE



seguid su