



Domenica 06 /12/21015

Estrazione e conservazione casalinga dei principi attivi delle piante



Dalle ore 10.00 alle ore 12.00

I segreti per mantenere per tutto l'anno i gli aromi, le proprietà ed i principi attivi delle piante spontanee e delle erbe aromatiche, da utilizzare poi per il mantenimento della salute e per creare piatti e conserve gustosi e naturali. I segreti di enoliti, oleoliti, tinture, tisane e tante altre preparazioni erboristiche.



Conduce il corso Isy (Isabella Massamba), esperta botanica, ricercatrice e docente Universitaria.
Per informazioni sulla sua attività
www.traccediclorofilla.com



Domenica 06 /12/21015 ore 12.30

Degustazione a tema: le Erbe Buone



*Bruschetta al sale integrale di Cervia aromatizzato alle erbe
Farro della Garfagnana con rose, bacche, melograno e profumo d'arancia*

Zuppa di funghi con oleolito di gemme di pino e crostino aromatici



Ciaccio di farina di castagne con caprino ed erbe spontanee



*Semifreddo di ricotta con mellito di fiori estivi
Tisana di erbe fresche*

Costo dell'iniziativa 38 euro
Per informazioni, prenotazioni ed iscrizioni:
info@osteriaemilia.it - **339 306 59 92**
isabela@yahoo.it - **3280233162**

Prenotazione entro il 05/12/2015

