

**L'APPUNTAMENTO**

Cucina delle erbe

Con Giuliana Saragoni
la scuola di cucina on line
di Casa Artusi

// pag. 24

ON LINE

Giuliana Saragoni e la cucina delle erbe

Sabato prossimo
un nuovo corso di cucina
in diretta sui canali
di Casa Artusi

FORLIMPOPOLI

Per cucinare insieme ai Maestri di cucina di Casa Artusi in diretta dalla Scuola di cucina, questa volta l'ospite saranno Giuliana Saragoni e Halyna Starko. Con il ritorno della bella stagione ritornano anche creatività e gioia in cucina. Per apprezzare al meglio la cucina di primavera esploriamo il mondo delle erbe aromatiche e

delle erbe selvatiche, entriamo a stretto contatto con la natura locale che questa stagione fatta di ortaggi, verdure, frutta ed erbe ci offre. In diretta Giuliana Saragoni, Premio Marietta ad Honorem 2017 porta i sapori della sua terra romagnola nella Scuola di cucina di Casa Artusi. Con il marito Moreno Balzoni insieme a tutta la loro famiglia saranno collegati per raccontarci la propria esperienza con le erbe di campo in Romagna. In Scuola di cucina per la realizzazione e il racconto delle ricette ci saranno Halyna Starkò, cre-





sciuta professionalmente in cucina con Giuliana, e Paolo Berardi. Giuliana, Moreno e la famiglia del Gambero Rosso di San Piero in Bagno hanno saputo riportare in vita infatti i luoghi e i sapori nascosti dell'Appennino tosco-romagnolo, una delle terre più intriganti d'Italia ricca di storie e di amanti del buon vivere. Con Casa Artusi portano a tavola la cultura delle erbe, recentemente tornata in voga con la moda del foraging raccontandoci la loro conoscenza e loro esperienza con queste materie prime di cui la natura di Romagna abbonda proponendo alcune ricette di stagione. Insieme a loro, un esperto di Casa Artusi modera e dialoga con i partecipanti. Si allenerà la creatività in cucina scoprendo come impiegare al meglio la verdura di stagione in cucina evverrà approfondito il tema delle erbe selvatiche, riscoprendone l'uso in cucina, preparando zuppa di erbe spontanee dalla campagna, coniglio disossato al forno con ripieno di erbe spontanee, passatelli asciutti con stridoli e finocchio selvatico. Quota individuale di partecipazione euro 25 (a collegamento); info@casartusi.it

