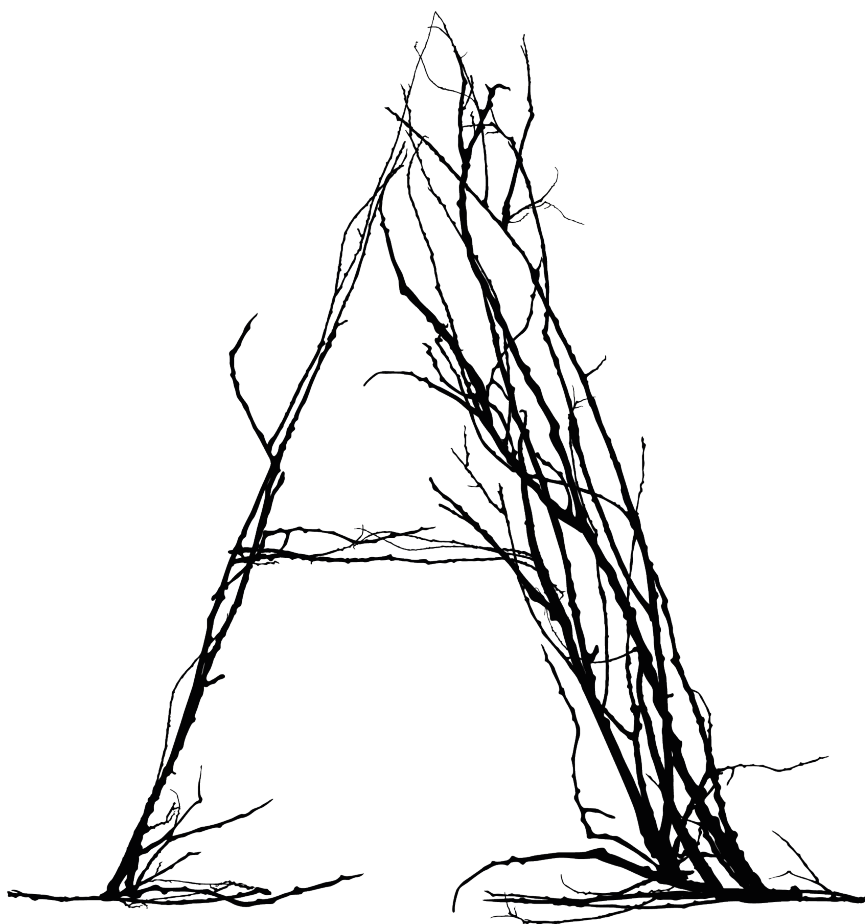




Programma del Corso

Ore 9:00 – Ritrovo e accoglienza

Incontro presso il ristorante [àbitat], con un benvenuto caldo e profumato: caffè o infusi di erbe selvatiche, per iniziare la giornata in armonia con la natura.

Ore 9:30 – Foraging Invernale

Passeggiata guidata nei luoghi di raccolta dello chef, dedicata agli ingredienti selvatici stagionali. Imparerai a riconoscere radici, germogli, fiori e altre piante della stagione invernale, esplorando la biodiversità del territorio.

Ore 10:30 – Workshop Pratico in Cucina

Rientro nella cucina di [àbitat], dove lo chef Mirko Gatti ti guiderà nella preparazione di ricette semplici e creative utilizzando gli ingredienti raccolti. Apprenderai tecniche sostenibili e innovative per valorizzare erbe, radici e fiori selvatici, integrandoli nella tua cucina quotidiana.

Ore 12:00 – Pranzo Degustazione

Concludi l'esperienza con un menù di 4 portate ideato dallo chef, ispirato ai sapori selvatici della stagione. Ogni piatto sarà abbinato a un Juice Pairing artigianale, per un viaggio gastronomico unico e coinvolgente.

Ore 14:00 – Conclusione

Chiusura del corso e saluti, con l'opportunità di confrontarsi sulle tecniche apprese e di portare a casa nuove ispirazioni culinarie.

Dettagli

- **Durata:** 5 ore
- **Costo:** 135 € a persona
- **Posti limitati:** Prenotazione obbligatoria