

Nocciano. 22 marzo 2015: torna la Festa della Primavera all'Agriturismo Le Nostre Radici

Domenica 22 marzo 2015, dalle ore 12.30, presso l'Agriturismo Le Nostre Radici, in C.da Prato San Lorenzo 51\1, a Nocciano (PE), con il ritorno della bella stagione, si terrà la Festa della Primavera, una manifestazione finalizzata alla riscoperta del valore storico e culturale della campagna.

L'evento, organizzato da Rosella Di Nisio, autrice del libro di ricette di cucina creativa Suggestioni in cucina (Edizioni Tracce, 2008), è un invito ai cittadini a riscoprire la bellezza della primavera in campagna e del paesaggio agrario, e a dare energia ad una agricoltura ecocompatibile, rispettosa della salubrità degli alimenti.

L'arrivo è previsto alle ore 12.30 con il benvenuto tra erbe e fiori di primavera e la visita al giardino aromatico.

Si potrà ammirare un'esposizione di quadri d'autore dedicati alla primavera e alla campagna.

Anche i bambini che prenderanno parte all'evento avranno un loro spazio per dipingere la primavera ed esporre le loro opere.

Con la Festa della Primavera torna anche la Cucina delle Erbe con piatti a base di verdure spontanee e fiori.

Subito dopo pranzo si potrà partecipare alla passeggiata nei campi alla scoperta di erbe e fiori eduli.

In caso di pioggia ci sarà un laboratorio sulla cucina con le erbe spontanee e fiori di giardino o di campo, tenuto da Rosella Di Nisio.

Sarà, inoltre, presente un mercatino di prodotti aziendali biologici e locali a prezzi speciali.

Il menù a buffet prevede:

Antipasti: Verdure in pastella, polpette verdi, nuvolette di ceci e borragine, affettati (prosciutto e salame), caccioni cac' e ove

Primi: Pasta e ceci con petali di calendula, crepes di verdura e ricotta;

Secondi: Girandole di pollo verdemangiare, maiale agli aromi del giardino dei semplici.

Dolci e dolcetti dell'azienda

Prezzo del pranzo a buffet: 15 euro. Bambini: 10 euro.

Per partecipare alla giornata è necessario prenotare almeno tre giorni prima.

Per informazioni:

Le Nostre Radici, Contrada Prato San Lorenzo, 51/1

Nocciano (PE)

Tel. 085/847644 - 328/7539075

www.lenostreradici.net

Il libro:

Si tratta di una speciale raccolta di ricette di cucina creativa dove prodotti biologici, erbe spontanee, piante e fiori sono le materie prime utilizzate per creare pietanze sane e naturali.

Stuzzicanti antipasti, squisiti primi e zuppe corroboranti, secondi robusti e aromatici, contorni prelibati e pani speciali. Torte, crostate e liquori per completare in dolcezza un viaggio gastronomico nel verde mondo dell'Autrice.

Le ricette sono accompagnate da schede illustrate, immagini e da interessanti approfondimenti di interesse botanico, storico e antropologico che si estendono anche a specie aromatiche inusuali.

Rosella Di Nisio è nata a Pescara.

Insegnante di materie letterarie, ha sempre avuto la passione per la cucina e la ricerca nel campo delle erbe spontanee eduli, officinali ed aromatiche. Condivide questa passione con il marito, con il quale ha aperto in Nocciano un Agriturismo, Le Nostre Radici, dove realizza le sue ricette con i fiori e le erbe.

Di lei si parla per la sua cucina creativa e l'attenzione per il particolare, a tal proposito ha scritto "e ancora più buono ciò che è bello".

Dal 2007 è docente nei corsi promossi dal sindacato Confederazione Italiani Agricoltori – Turismo Verde, e tiene seminari sulle erbe aromatiche e sul loro utilizzo in cucina.

Trascorre il tempo libero nei campi a raccogliere erbe spontanee.