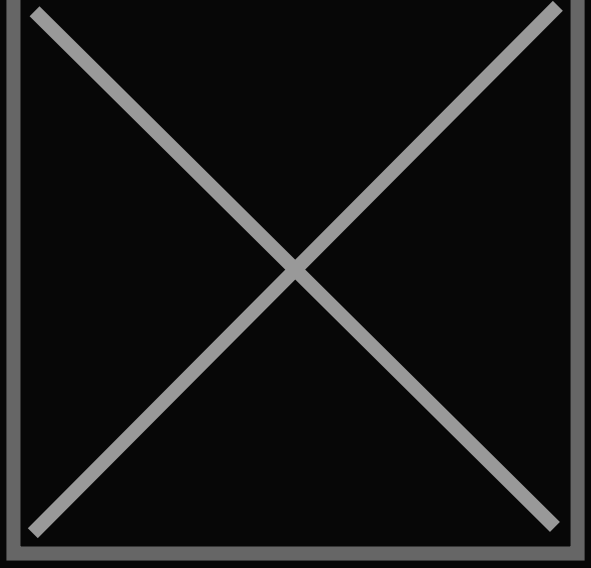
Malva, foglie di fico e… Valeria Mosca: create drink selvatici! VIDEO

20190615-063105-5269d605

Dall’ultimo workshop di **Valeria Mosca**, organizzato durante la prima tappa della campagna *Med Transfers 2019 di Gin Mare*, ecco tre idee per creare cocktail con prodotti selvatici e spontanei.



Mai provato a fare un sour con la foglia di fico al posto dell’albume? “Garantisce una texture cremosa” assicura **Valeria Margherita Mosca,** la fondatrice e direttrice di *wood*ing wild food lab,* laboratorio di ricerca sui temi dell’alimentazione sostenibile e dell’utilizzo del cibo selvatico per la nutrizione umana e autrice di *IMPARARE L'ARTE DEL FORAGING. Conoscere, raccogliere, consumare cibo selvatico* (Giunti Editore, 384 pagine, 29 euro).



Il foraging, l'arte di raccogliere piante selvatiche, ha già conquistato la cucina. E adesso è una tendenza anche nel mondo della mixology.

Per raccogliere idee e spunti per miscelare con ingredienti spontanei guardate il video in alto.

Ma attenzione a non improvvisarvi: “Prima di raccogliere le erbe è importante studiare le piante. Perché se ci sono tante specie ricche di proprietà benefiche, ce ne sono altrettante pericolose se non letali per l’uomo”, mette in guardia Valeria Mosca.

*Valeria Margherita Mosca è forager, guida escursionistica ambientale, chef e amante della natura a 360 gradi, con una tradizione familiare nella ricerca e nell'uso di piante commestibili. Dopo la laurea in Conservazione dei beni culturali ha scelto di dedicarsi alla natura e alla cucina dei vegetali selvatici studiando le tecniche tradizionali e sperimentandone di innovative. Nel 2010 ha fondato wood*ing wild food lab (https://wood-ing.org/), laboratorio di ricerca sui temi dell’alimentazione sostenibile e dell’utilizzo del cibo selvatico per la nutrizione umana, che dirige. Viene spesso chiamata a intervenire a congressi ed è consulente di importanti realtà mondiali nel campo dell’alta gastronomia, dell’alimentazione e della sostenibilità. Lavora a stretto contatto con diverse organizzazioni nazionali e internazionali nel campo della ricerca gastronomica e della tutela ambientale. Ha al suo attivo numerose collaborazioni con Enti, Fondazioni, ristoranti e tanti progetti in cantiere, compresi documentari e serie televisive.*